

Hoeveel kan jij er eten?



2

De toppers door de jaren



3

Hoeveel weet u van Bakker Jeroen?



4



Hoe het allemaal is begonnen?



Vanaf dat hij een 2-jarig jongetje was wist Jeroen al dat hij bakker wilde worden. Toen Jeroen 15 jaar was is hij begonnen als platenpoetser in de bakkerij van Theo Sturkenboom. In datzelfde jaar startte hij zijn opleiding op de Rijn IJssel Vakschool in Wageningen. Jeroen wilde graag alle kanten van het ondernemen en de bakkerswereld ontdekken om uiteindelijk zijn droom te kunnen verwezenlijken: zijn eigen onderneming starten. Toen hij 20 jaar was, is hij bedrijfsadviseur geworden bij Bouwer & Officier voor bakkers door het hele land. Na veel geleerd te hebben in deze functie heeft hij de stap gemaakt naar consultant voor software bedrijf MARTI-ORBAK.



Droom van een zaak

In 2011 werd zijn droom werkelijkheid. Hij kreeg de kans om het bedrijf waar hij eerder al eens was begonnen, Bakker Sturkenboom, over te nemen. Deze kans heeft hij met beide handen aangegrepen. Hij ontmoette hier Miranda met wie hij later is getrouwd. Samen hebben zij twee kinderen gekregen, een jongen en een meisje genaamd Sep en Mara. De eerste zes jaar bleef Jeroen, in zijn beide winkels, de al gevestigde naam Sturkenboom gebruiken.



Wereldrecord

In 2012 vierde Bakker Jeroen zijn 1-jarig jubileum. Om dat te vieren is een poging gedaan tot het verbreken

van het record van het bakken van de langste krentenwegge. Het record is verbroken, we zijn geëindigd op 224 meter. Dit jaar is het bedrijf ook uitgebreid met naast de twee winkels een kraam op de Ankeveense markt. Dit bleek een grote succes!

Groten stappen gezet

In 2014 deed Bakker Jeroen mee met de AD-oliebollen test. Ze zijn geëindigd in de top-10! Mensen uit heel Nederland wisten Bakker Jeroen te vinden voor deze lekkere oliebolletjes. Ook heeft Jeroen een digitaal spaarsysteem geïntroduceerd bij zijn klanten. De lekkernijbonnen werden ingeruild voor punten die gespaard kunnen worden via een pas. In 2017 werd de naam gewijzigd naar Bakker Jeroen. Niet alleen de naam werd veranderd, de gehele huisstijl is toen aangepast. Ook was dit het jaar dat zij Bakkerij Kromhout in Hilversum hebben overgenomen. Een derde winkel was een feit.

In 2020 is een verkoopkar aangeschaft. Deze gloednieuwe kar is ingezet ter vervanging van de kraam op de Ankeveense Markt en tijdens de feestdagen. Jeroen zou Jeroen niet zijn als hij ook nu niet weer bleef rondkijken naar nieuwe mogelijkheden. In 2021 kreeg hij het aanbod om met zijn kar op de markt in Vreeland te staan. Ondertussen is Bakker Jeroen terug te vinden met een winkel in Kortenhoef, Hilversum en de Hilversumse Meent. En staat men iedere donderdagochtend op de markt in Vreeland en op zaterdagochtend op de markt in Ankeveen.



Op 11 september is er een springkussen voor de kinderen!

Bakker Jeroen bakt voor het Viore Centrum!

Speciaal voor ons jubileum hebben wij een broodje ontwikkeld voor de Stichting Viore Centrum, te weten: de Viore-bol. Een deel van de opbrengst hiervan doneren wij aan deze stichting. De desembol met zonnebloempitten is overheerlijk en u helpt er ook nog eens een goed doel mee!

Stichting Viore Centrum is een plek waar mensen met kanker, hun naasten en hun nabestaanden elkaar kunnen ontmoeten en ondersteunen. Men kan hier verhalen en ervaringen delen en verwerken en ontspannende en creatieve activiteiten ontplooiën. Viore helpt op deskundige wijze bij het vinden van je eigen weg in het omgaan met kanker en de gevolgen ervan. Zij bieden een warme plek waar je je thuis kunt voelen en waar je ondersteuning en ruimte krijgt om je zelfvertrouwen weer op te bouwen, nieuwe perspectieven te ontdekken en daarmee de kwaliteit van je leven te verhogen. Bakker Jeroen wil hier samen met u aan bijdragen. Koop de Viore-bol en draag bij aan dit goede doel.



Viore-bol

gezond, vol zaden, pompoenpitten en vezels



per brood
€ 3,95

€ 2,00 per brood gaat naar stichting Viore

viore centrum
Voor iedereen die leeft met kanker

Oliebollen eetwedstrijd



Word jij de nieuwe kampioen oliebollen eten?

Wij willen weer een record verbreken! Sinds ons 1-jarig jubileum hebben wij dit niet meer gedaan, maar op zaterdag 11 september organiseren wij een oliebollen-eet-wedstrijd in de Meenthof in Kortenhoef! Het huidige record voor het eten van oliebollen in Nederland is op dit moment 13 oliebollen in 12 minuten. Dit is vast te verbreken met de door het AD top-10 bekroonde oliebollen van Bakker Jeroen. Inschrijven kan tot maandag 6 september en via het formulier op onze website.

Gedurende de wedstrijd nemen wij de op dat moment geldende corona-maatregelen in acht. Dit kan betekenen dat de deelnemers worden verdeeld in meerdere groepen. Wij vinden het superleuk dat u meedoet, maar dit doet u wel op eigen risico 😊



Op **zaterdag 11 september** verloten wij in al onze winkels feestelijke pakketten onder onze klanten. Gedurende de dag verrassen we een aantal klanten met een gratis pakket! Kom dus gezellig langs en maak kans!



Jeroens
Spelt Pompoen

van € 2,80
voor € 2,**70**



van € 3,70
voor € 3,**70**

Kaas-uien
kruier



Oliebollen

10 stuks
voor € 9,00



Alleen op zaterdag

Topppers

door de jaren heen

Jubileumschnitt

nu voor
€ 5,**70**



Jubileumbroodje
2 stuks van 400 gram

van € 4,30
voor € 3,**70**



Saucijzenbroodje

van € 2,00
voor € 1,**70**



Tompouce

van € 1,95
voor € 1,**70**



Alleen op zaterdag

Deze topaanbiedingen zijn de hele maand september geldig!





Richard 40 jaar in dienst

Hoera, Richard is 40 jaar bakker! Je komt het niet vaak meer tegen dat iemand zolang in dienst is bij een werkgever en daarom zetten wij hem graag in het zonnetje. Richard is niet altijd broodbakker geweest, hij is op 1 oktober begonnen 1981 als banketbakker bij Bakker Sturkenboom. Daarna heeft hij de overstap gemaakt naar brood. Richard is een gezellige collega, hij helpt waar hij kan en is altijd in voor een kopje koffie, een cola light en praatje. In zijn vrije tijd gaat hij graag een balletje slaan op de golfbaan. Lieve Richard, namens het gehele team van Bakker Jeroen: van harte gefeliciteerd met deze mooie mijlpaal!

Wist u dat? van Bakker Jeroen

De Gooische bluf – wat vaak word aangezien voor een tompouce – bestaat uit gebak, koekkrumels, rozijnen en amandelspijs

Er een echte Franse bakker werkzaam is bij ons

Jeroen zijn lievelingssnack het pizzabroodje is? Vooral als deze echt net uit de oven komt 😊

Dat Jeroen altijd open staat voor leuke suggesties over het assortiment

Het geheime ingrediënt van onze oliebolle appel is

De bakkers op vrijdag al om 20.00 uur beginnen met deeg draaien voor de zaterdag

Onze banketbakker Koen en broodbakker Ber vanaf volgend jaar van hun pensioen mogen genieten



G	K	T	I	P	M	E	O	L	B	E	N	N	O	Z	N	H	N
E	A	G	S	B	G	Y	U	R	T	L	E	P	S	L	L	S	L
G	A	K	W	A	R	K	B	O	L	L	E	N	O	O	M	T	V
G	S	W	G	O	W	T	J	Z	S	V	D	B	B	K	T	R	Q
E	U	O	M	D	K	R	K	M	M	V	E	E	Y	N	E	A	U
W	I	P	A	T	M	T	A	B	L	I	R	Q	A	Q	H	A	V
N	E	G	A	S	E	S	A	M	L	O	M	A	R	K	T	T	E
E	N	U	N	X	F	V	S	O	I	J	D	V	W	H	X	M	R
T	B	N	Z	H	X	T	S	V	Z	U	N	O	I	T	C	O	K
N	R	R	A	W	Q	M	T	X	S	B	P	L	B	O	M	O	O
E	O	O	A	G	E	G	E	Q	W	I	L	K	D	M	E	R	O
R	O	K	D	U	O	H	N	C	D	L	F	O	S	P	S	G	P
K	D	D	O	H	L	R	G	T	M	E	B	R	V	O	E	A	K
F	A	L	V	B	M	D	E	S	O	U	Q	E	P	U	D	L	A
O	G	A	D	M	J	G	L	X	W	M	X	N	M	C	K	S	R
G	V	W	Z	L	T	N	O	S	I	L	L	A	Z	E	B	B	J
Z	T	S	A	U	C	I	J	Z	E	N	B	R	O	O	D	J	E
O	R	E	C	O	R	D	P	O	G	I	N	G	Y	P	G	Y	O

WOORDZOEKER

- ALLISON
- DESEM
- JUBILEUM
- KAASSTENGEL
- KAASUIENBROOD
- KRENTENWEGGE
- KWARKBOLLEN
- MAANZAAD
- MARKT
- OLIEBOL
- RECORDPOGING
- SAUCIJZENBROODJE
- SESAM
- SLAGROOMTAART
- SPELT
- TOMPOUCE
- VERKOOPKAR
- VIORBOL
- VOLKOREN WALDKORN
- ZONNEBLOEMPIT