



**50 JAAR**  
**Soeteman**  
Hardinxveld-Giessendam



Jubileumeditie | september 2024 | 1

# Jubileumkrant

EDITIE TER ERE VAN HET 50 JARIG JUBILEUM VAN BAKKERIJ SOETEMAN



**GESCHIEDENIS 2**

Personeel in de spotlight  
Taarten op verzoek  
Acties uit het verleden  
Foto's uit de oude doos  
Specialiteiten



**BRUIDSTAARTEN 5**

## Drie generaties Soeteman



Beste klanten, met trots vieren wij dit jaar het 50-jarig jubileum van Bakkerij Soeteman in Hardinxveld-Giessendam! In deze jubileumkrant nemen wij u mee door de geschiedenis van ons bedrijf en ziet u hoe inmiddels de 3e generatie Soeteman aan het roer staat van ons bedrijf. Wij nemen het stokje langzaam over van Piet en Wilma en varen steeds meer onze eigen koers. Wat blijft is de klantvriendelijkheid en natuurlijk onze heerlijke producten en specialiteiten waarvan we er enkele uitlechten in deze krant. We blijven investeren om zo te zorgen voor een modern bedrijf dat up-to-date is en daarmee nog jaren vooruit kan. Onze beide zonen Brandon en Jayden dragen ook hun steentje bij in de bakkerij. Wellicht de volgende generatie? We gaan het zien!

Natuurlijk vieren we het jubileum met onze klanten; op 7 september is er een feestdag bij de winkel en op 28 september nodigen wij u graag uit om een kijkje te nemen in de bakkerij. Er komt nog een leuke stem-pelactie in het najaar, kortom genoeg te beleven! Wij hopen u nog lang als klant in onze winkel te mogen begroeten.

Veel leesplezier! Familie Soeteman

## VIER MET ONS MEE!

**7 september**  
**winkel Talmastraat**

Om ons 50 jarig jubileum te vieren houden wij op **zaterdag 7 september** een bijzondere feestdag in de winkel. Kom gezellig langs voor een **verse oliebol** en voor de kinderen is er een clown aanwezig.

**OPEN HUIS**  
**ZATERDAG**  
**28 SEPTEMBER**  
10.00 - 14.00 uur  
bakkerij Damstraat

Bent u benieuwd waar al die lekkere producten nou vandaan komen? Elke dag vers uit eigen bakkerij natuurlijk! Op 28 september nodigen wij u van harte uit om een kijkje te komen nemen in onze bakkerij in de Damstraat. We heten u graag welkom met een drankje en vertellen meer over hoe wij onze producten maken. Er zijn verschillende productdemonstraties en leuke activiteiten voor de kinderen.



**Taarten**  
OP VERZOEK



**Spaaractie**

Speciaal om het jubileum met onze klanten te vieren hebben we in september en oktober een leuke spaaractie. Bij elke 5 euro krijgt u een stempel, met 10 stem-pels is uw kaart vol. Deze kunt u inleveren voor een gratis Speculaaspop van 250 gram, 2 kaarten geven recht op een mooie houten broodplank. U mag kiezen!



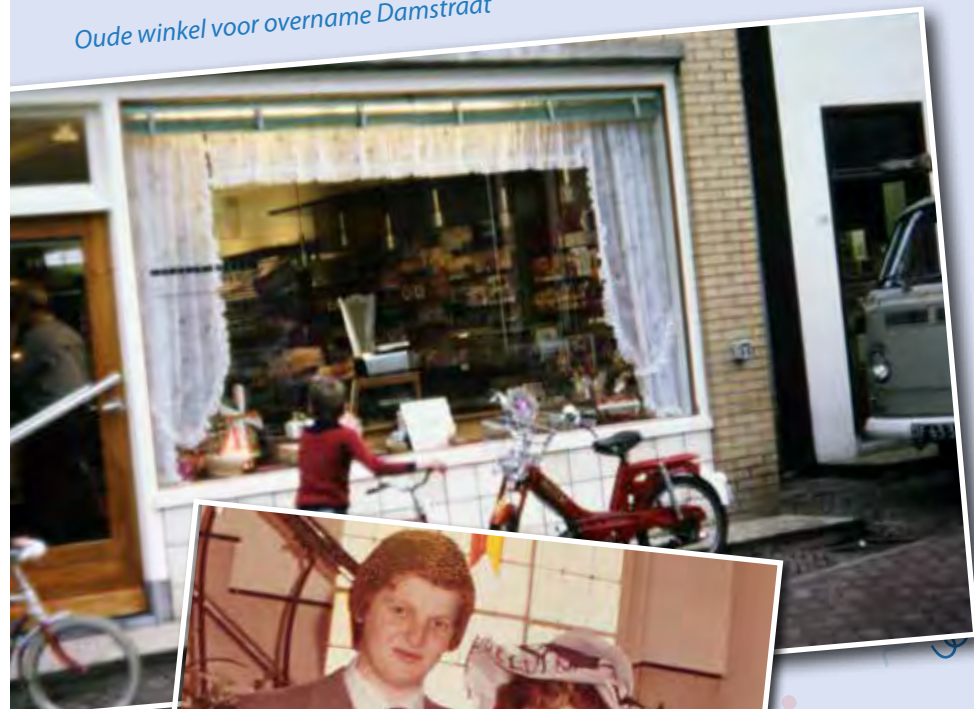
**50 JAAR**  
**Soeteman**  
Hardinxveld-Giessendam

# Geschiedenis

1974-2024

Het verhaal begint met de overname van Bakkerij van Ieperen door opa Wim en oma Lenie Soeteman in 1974.

Oude winkel voor overname Damstraat



Trouwfoto Piet en Wilma

In 1974 kwam Wilma erbij en in 1977 zijn Piet en Wilma getrouwd en kregen 3 kinderen, Patricia is de oudste en daarna volgden Wim en Pieter. De winkel aan de Damstraat is verschillende keren verbouwd, deze foto is uit 1978.



Opening Damstraat Lenie en Wim Soeteman, Piet en Wilma Soeteman

Overname bakkerij van van Ieperen door opa en oma

Komende uit Oude Tonge starten zijn de bakkerij in Hardinxveld-Giessendam. Zij verbouwen en vergrootten de bakkerij achter de winkel aan de Damstraat 57 in Hardinxveld-Giessendam. Deze werd in 1976 geopend door de oud eigenaar W.H. van Ieperen. In die tijd waren er maar liefst 7 bakkers in Hardinxveld-Giessendam, we moesten echt ons plekje veroveren. Dat is gelukkig helemaal gelukt.



Opa Wim in bakkerij bezig

Familie Soeteman met drie kinderen



Opening door Opa Piet verbouwde bakkerij

In 1987 is er een winkel in Den Bogert neergezet en in 2010 openden we onze winkel in de passage bij de AH, een toplocatie voor ons! Door de open pui en veel zelfbediening komt ons brede assortiment nog beter tot zijn recht en kunnen klanten veel spullen zelf pakken. Echt een mooie stap vooruit.



In 1986 heeft de bakkerij nog een update gekregen. Er kwam een grotere inschietoven waardoor niet elk koppel apart meer hoefde te worden ingeschoten. Een hele verbetering. Er worden ook nieuwe silo's geplaatst. Opening door opa Piet Soeteman



Nieuwe oven in 1986

Opening den Bogert



Vanaf 2018 is Wim officieel in het bedrijf gekomen en inmiddels doen Piet en Wilma vanwege gezondheidsredenen een stapje terug. Wim en zijn vrouw Michelle runnen nu de bakkerij en winkel. De volgende generatie zet het bedrijf voort. Wij willen al onze trouwe medewerkers bedanken voor hun inzet. Zonder hen waren wij niet gekomen waar we nu zijn. We kijken vol vertrouwen uit naar de toekomst.

**Arie**



36 jaar  
Brood- en banketbakker

**In de spotlight**

Al vanaf mijn 16<sup>e</sup> ben ik bakker van beroep. Eerst als leerling van het Albeda in Rotterdam en daarna 13 jaar bij een bakkerij in Herwijnen. In 2019 heb ik de overstap gemaakt naar Bakkerij Soeteman. Werken in een kleiner team en dichtbij huis, beiden belangrijk voor mij. Het mooiste aan het vak is iedere dag van niets iets maken. Prachtige producten die de winkel in gaan op weg naar de klant. Mijn specialiteit is toch wel brood, dat vind ik echt het leukste om te maken.

**Arnola**



55 jaar  
Verkoopmedewerkster

**In de spotlight**

Ik werk alweer bijna 6 jaar met veel plezier bij Soeteman. Het contact met de klanten is erg leuk en ik probeer altijd te zorgen dat ze tevreden de winkel uit gaan. Ook het team van collega's is altijd erg gezellig. De eierkoeken vinden wij erg lekker en is wel ons favoriete product.

**Taarten**  
OP VERZOEK



## Acties

UIT HET  
VERLEDEN

Bakkerij Soeteman staat bekend om zijn leuke en ludieke acties. Door de jaren heen hebben we al heel wat gekke en bijzondere acties en activiteiten gedaan, u kunt er zich vast een paar herinneren. Een trouwerij of de geboorte van de (klein)kinderen, het zijn mooie momenten om iet sbijzonders te doen voor de klanten! Ook de nodige verbouwingen van de winkel(s) en/of de bakkerij zijn mijlpalen om te vieren. Hier ziet u een greep uit ons plakboek.

Een taart van 8 gulden voor 200 losse centen. Wij hadden toen de meeste centen van Hardinxveld- Giessendam, wel 60.000!



Oma Lenie en de emmer met centen



Gratis speculaaspop in 2007 en 2010 bij de geboorte van kleinkinderen Brandon en Jayden



Acties voor en na de verbouwing van de winkel in de Damstraat in 1978

Bij bruiloft van Wim en Michelle in 2006 kregen alle klanten een gratis boterkoek



Actie en samenwerking in de coronatijd met de Slagerij van Prooijen en Flexivers. Samen maakten we een drive-in waar klanten met 1 stop op het industrieterrein bij deze drie bedrijven hun bestelling konden ophalen.

## In de spotlight

Jolande



61 jaar  
Verkoopmedewerkster

Inmiddels ben ik alweer 15 jaar werkzaam bij Bakkerij Soeteman. Ik doe het werk met veel plezier! Het leukste vind ik het contact met mijn collega's en het praatje met de (vaste) klanten. Mijn favoriete brood is het Vikorn.

Lineke



35 jaar  
Verkoopmedewerkster

Op mijn 16e ben ik gestart met een opleiding Banketbakker niveau 2 en in 2007 gaan werken bij Bakkerij Soeteman. Na een uitstap van een flink aantal jaren in de horeca-branchen ben ik nu sinds augustus weer terug, alleen dan in de winkel. Het is erg leuk om weer terug te zijn in de bakkerijwereld. Het échte bakkersvak kriebelt nog steeds, maar is lastig te combineren met ons zoonje. Nu in de bakkerswinkel is toch nog wat 'bakkersgevoel', een perfecte combi!



## Het stokje wordt overgedragen



Na 50 jaar is het voor Piet en Wilma tijd om een stapje terug te doen en het bedrijf echt over te dragen aan zoon Wim en zijn vrouw Michelle.

Al van kinds af aan loopt Wim in het bedrijf van zijn ouders rond en heeft hij altijd meegewerkt in de bakkerij. In 2018 is hij officieel toegetreden tot het bedrijf en langzaam neemt hij de touwtjes van zijn ouders over. Zijn vrouw Michelle is een grote steun en werkt zowel in de bakkerij als de winkel. 'Het is fijn dat we de overname zo geleidelijk hebben kunnen doen' zegt Wim, 'na wat gezondheidsproblemen is nu de tijd dat mijn ouders echt een stap terug gaan doen. Ik wil ze bedanken voor alles wat ze hebben neergezet en de hulp en adviezen die ze ons meegeven. Ik hoop dat ze nog lang van hun 'pensioen' kunnen genieten, al kunnen ze het vast niet laten om langs te komen in de bakkerij.'

Piet en Wilma willen nadrukkelijk alle klanten hartelijk bedanken voor de trouwe klandizie al die jaren, zij hebben dit altijd zeer op prijs gesteld. Ze gaan nu lekker genieten en samen met de caravan weg.



Uit de oude doos



Piet en opa Wim in de broodbakkerij



Lenie Soeteman in de Damstraat



## ☆ ONZE SPECIALITEITEN ☆

Naast natuurlijk ons brood is gebak echt een speerpunt in onze winkel en een belangrijke productgroep in onze bakkerij. Elke dag maken we ongeveer 30 soorten en kunt u gerust binnenlopen voor een grotere bestelling, geen probleem.

## Roomboter koekjes

Bij ons vindt u een breed assortiment roomboterkoekjes, allemaal vers uit eigen bakkerij en volgens originele receptuur van de familie.



Al jaren staan we bekend vanwege onze speculaas. Kleine roomboterspeculaasjes en de roomboter speculaas blokken kunt u het hele jaar door in de winkel kopen. De laatste 3 maanden breiden we ons assortiment uit naar wel 10 verschillende maten en gewichten.

## Roomboter speculaas



## In de spotlight

### Abdo



26 jaar  
Banketbakker

Ik kom officieel uit Syrië en ben 1 ½ jaar geleden bij Bakkerij Soeteman komen werken. Hiervoor heb ik enige tijd in Turkije gewoond en als banketbakker gewerkt. Samen werken en lekkere dingen bereiden daar hou ik van. Het meeste werk ik samen met Arie, ik heb veel geleerd in de tijd dat ik hier werk. Favoriet product heb ik niet, ik hou van de meeste producten omdat onze producten de klanten gelukkig maken, dat is mijn doel.



1982

Oliebollen bakken zit ons in het bloed en de receptuur en werkwijze wordt telkens op de volgende generatie overgedragen. De specialiteit wordt al sinds jaar en dag gemaakt in de bakkerij, natuurlijk rond oud & nieuw maar ook bij bijzondere gelegenheden. Opa Piet leert zijn kleinzoon Jayden hoe het moet, hoe mooi is dat?



2020

## Oliebollen bakken, toen & nu!

## Bruidstaarten

Door de jaren heen hebben we ontzettend veel klanten blij gemaakt met de meest uiteenlopende bruidstaarten! Het kan ons niet snel gek genoeg of we maken het. Verse bloemen, marsepein, naked taarten, alles is mogelijk! Wij luisteren naar de specifieke wensen van de klant en maken elke bruidstaart op maat.



## In de spotlight



58 jaar  
Verkoopmedewerkster

### Marjolijn

In totaal werk ik inmiddels ongeveer 12 jaar bij Soeteman. Ik ben een paar keer weggegaan maar ook steeds weer teruggekomen, het is net een boemerang. En waarom? Omdat het werk heel leuk is en de collega's er in voor- en tegenspoed voor je zijn. Ik probeer de klanten tevreden en met een glimlach de deur uit te laten gaan. Een echt favoriet product heb ik niet, het is teveel om op te noemen, alles is lekker



Opa Wim met de beroemde eierkoeklepel

Het warme contact met de klanten en het sociale wel en wee vind ik het leukst aan het werk in de bakkerij en winkel. Ook de erkenning en herkenning die daarbij hoort. Lastig om één favoriet product te kiezen, ik heb er zoveel! Yoghurt bavaroise punten, of het heerlijke Vikorn brood. En natuurlijk onze bekende speculaas niet te vergeten!


**Wilma**
**65 jaar**

**4 x In de spotlight**

**Michelle**
**45 jaar**

In 2003 ben ik in dienst gekomen bij Bakkerij Soeteman. Hiervoor had ik een kantoorbaan, maar het kriebelde toch om met mensen face to face te werken, vandaar dat ik toen er een vacature vrijkwam heb gesolliciteerd bij de bakker. Soms zijn het pittige en lange dagen omdat als ik thuis ben de dingen achter de schermen van de bakkerij gewoon doorgaan: de administratie en bestellingen en natuurlijk niet te vergeten mijn gezinnetje met een lieve man en 2 lieve puber zonen. De band tussen Wim en mij is in de 25 jaar dat wij samen zijn sterker geworden ook al zitten wij bijna dag en nacht op elkaars lip.

Het leukste in de winkel is het contact met de klanten en de diversiteit aan werkzaamheden, mijn favoriete product is toch wel een eierkoek (liefst met slagroom erop).

Trots op dit mooie bedrijf en op team Soeteman dat wij dit met zijn allen tot 50 jaar bestaan van deze Brood en Banketbakkerij hebben gemaakt en op naar de volgende 50 jaar!

Na 50 jaar de bakkerij runnen kan ik niet zeggen wat ik het leukste vind. Alle werkzaamheden komen voorbij, naast het bakken natuurlijk. De warme band met onze klanten heb ik altijd heel bijzonder gevonden. Inmiddels doen we het rustiger aan en is er ook tijd voor 'vrije tijd' en helpen we waar nodig nog mee. Qua product ben ik gek op mokka, dat is mijn favoriete smaak. De bokkenpoten zijn heerlijk en onze eigengemaakte appelflap-pen! Even in de oven, mmmm.... maar eigenlijk moet ik natuurlijk zeggen dat alles lekker is, ik heb het immers altijd zelf gemaakt!


**Piet**
**66 jaar**

**Wim**
**43 jaar**

Vanaf mijn 13e begonnen door in 't weekend een beetje gaan helpen in de bakkerij van mijn ouders, beginnen met schoonmaken enzovoort. Toen als banketbakker aan de slag gegaan, in 1996 mijn LTS afgerond en BBL gaan doen in de bakkerij 4 jaar later al mijn diploma's gehaald en klaar voor het bakkersvak. Inmiddels zijn we 28 jaar verder en heb ik veel veranderingen meegemaakt in het bedrijf qua verbouwen en zeker ook qua producten in de winkel. Ik ben enorm trots om dagelijks voor verse producten te mogen zorgen en dat we samen met elkaar de klant graag helpen. 's Nachts kun je mij echt wakker maken (ben ik al) voor een lekker saucijzenbroodje of een vers broodje kaas Het meest trotst ben ik erop dat ik samen met mijn vrouw Michelle en toekomstig bakker (onze zoon Jayden) en het team van Bakkerij Soeteman dit fantastische bedrijf door mag zetten.