

'Als je proeft ben je om'

met De Maro naar restaurant Sec ...

We zijn in de keuken van restaurant Sec in Oisterwijk. Bart Snijders van banketbakkerij De Maro spuit geconcentreerd kleine eierkoekjes op een bakplaat. Hij zegt: "Vroeger als bakkersleerling heb ik heel wat eierkoeken met de hand gespoten. Nu hebben we een machine die dit doet." Naast hem staat Niels Janse, eigenaar en chefkok van SEC. Hij snijdt een plaatcake in porties. Ook hij constateert dat de tijden veranderd zijn. "Ik ben zo'n kok die het liefst alles zelf maakt, dus ook cake. Maar daar heb ik niet voldoende personeel voor. De producten van De Maro zijn een prima alternatief."

TEKST EN PORTRETFOTO: SARA TERBURG



Bij De Maro in Berkel-Enschot bakken ze verschillende soorten cakes en koeken en bereiden ze deeg voor lekkernijen die de kok alleen nog maar hoeft af te bakken. Eigenaar van De Maro, Bart vertelt: "We zijn specialist in: eierkoeken, witte koeken, bake-off producten, meringues, cake-producten en koek. We leveren aan groothandels en horeca. Ons deegconcept Bak 'm Beet is verkrijgbaar bij verschillende horecagroothandels."

EIGEN TOUCH

De koekjes en plaatcake (met koekbodem!) zijn klaar om te serveren of om als basis te gebruiken voor een dessert of high tea. Niels: "Voor ons is die eigen touch belangrijk, want hiermee kunnen we ons onderscheiden en onze creativiteit kwijt. We werken nu twee jaar met producten van De Maro. De kwaliteit is goed en ontzettend stabiel. We besparen veel tijd door koekjes en cake in te kopen, want zelf bakken is een secuur werkje." Bart reageert: "Bakken is inderdaad een vak apart. Wij volgen onze recepturen zeer nauwkeurig, gokken is er niet bij." Niels werkt ook graag met de bake off-producten van De Maro: deeg voor koekjes en wafels, cakes, muffins, noem maar op. "De grootste voordelen naast de fantastische smaak en kwaliteit? Tijdswinst en het feit dat ze bij Bart verantwoorde ingrediënten



gebruiken. Een ander groot voordeel is dat de verschillende soorten deeg in praktische verpakkingen zitten." Bart vult aan: "Deze producten zijn na ont-dooiing in een handomdraai gebakken en kunnen dan voor diverse doeleinden gebruikt worden. Zelf verse koekjes bakken, is een beleving in je horecazaak. Het smaakt en ruikt namelijk heerlijk."

BANANABREAD, PROBEER HET OP DE HORECAVA

Meerdere malen per jaar lanceert De Maro nieuwe smaken. Zoals cake met speculaassmaak of een variant met stooftpeer-caramel.

"In november en december lanceren we op de Expo Gent en de Horecava onze nieuwste producten: Bananabread en Redvelvet American cookies. Hier kunnen koks van alles mee maken, zoals toast met roomboter. Of serveer een bananabread-muffin bij een kaasdessert." De Maro levert voornamelijk via groothandels. "Maar als ik een nieuw product of smaak lanceer, zoek ik daar eerst zelf afnemers voor. Zodra voldoende horecaondernemers om mijn producten vragen, nemen grossiers het op in hun assortiment." Deze bezoeken aan horeca vormen een leuk onderdeel van zijn werk. "Ik ga graag uit eten en van sparren met

koks word ik altijd wijzer." Als hij ergens een droog, voorverpakt koekje bij de koffie krijgt, brengt hij een doosje uit zijn eigen assortiment langs. Niels bevestigt: "Als je proeft, dan ben je om."

De Maro
Knippersven 15, 5056 DE Berkel-Enschot
Tel. 013-5385160 | info@demaro.nl
www.demaro.nl

Restaurant Sec eten & drinken
Lindeplein 13, 5061 HN Oisterwijk
Tel. 013-5213217 | info@secetenendrinken.nl
www.secetenendrinken.nl