

# BAKKER

*Spelbakker, huisgemaakt plaatgebak en gezelligheid*



**Als bakkersdochter is ze gepokt en gemazeld in het vak. Verkopen kan ze als een van de beste. Maar wat ze werkelijk wil, is klanten het gevoel geven dat ze welkom zijn. PATRICIA TIJSSSEN: 'Ik heb precies in mijn hoofd hoe ik alles wil'**

**PATRICIA:** (energiek) Toen ik hier binnenkwam wist ik het meteen: dáár komt het behang, dáár de werkruimte en dáár de toonbank. Van lieverlee kwam er wat bij...

## **Is het logisch wat je nu doet?**

Ja ik heb het heel leuk! Dit is echt mijn ding. Vroeger wilde ik schoonheidsspecialiste worden, maar ik heb de opleiding niet afgemaakt. Op mijn achttiende wilde ik niet meer leren, ik was ik er klaar mee. Ik was puber, en vond dat ik geen opleiding nodig had om er te komen. Dat dacht ik toen hè (lacht).

## **Je was ook bakkersdochter...**

Op zaterdag werkte ik al jaren bij John Tijssen bakkerij, de zaak van mijn vader. Hij had vier winkels: in de Doezastraat, op de Hogewoerd en in Voorschoten en Zoeterwoude-Rijndijk. Toen ik was gestopt met mijn opleiding ben ik fulltime gaan werken in zijn zaak in Voorschoten.

## **Dus je werkt sinds je achttiende in het bakkersvak?**

Nou, ik heb in 2006 een tussenstap gemaakt door te gaan werken bij Horesca, een horecagroothandel. Daar deed ik de verkoop binnendienst. Ik heb er vijf jaar gewerkt, heel hard gewerkt. Toen wilde mijn vader zijn zaak op de Doezastraat sluiten, in 2011. 'Hier moet ik wat mee doen', dacht ik. 'Dit is mijn kans'.



# MENSEN KOMEN HIER NIET VOOR EEN SLAGROOMGEBAKJE

Met de gedachte natuurlijk dat de klanten van mijn vader naar mij zouden komen. Ik wilde sowieso ooit gaan ondernemen.

## Toch begon je op de Herenstraat. Waarom?

De Doezastraat was gewoon niet haalbaar. Dit pand op de Herenstraat stond leeg en vond ik ook leuk! We hebben eerst drie maanden verbouwd. De vloer was versleten en er is een muur uitgehaald. Op 1 december 2011 zijn we opengegaan. Ik ben hier superblij! Ik zit in een stad, maar toch ook in een buurt.

## Wie komen hier?

Binnenstadbewoners en buurtgenoten. Ze komen natuurlijk vanwege mijn brood: ik heb veertien verschillende speltbroden. Maar ze komen ook vanwege de gezelligheid, de klantvriendelijkheid. En ze kunnen me zien bakken hier, klanten willen zien wat ze kopen.

## Wat wilde je met de inrichting van je winkel?

(weloverwogen) Ik wil dat je het gevoel krijgt dat je jezelf kunt zijn als je hier binnenstapt. Ik wil dat de klant in een gezellige winkel binnenkomt. Geen bakkerij waarin alles statisch en clean is. Het mag leven. Ik wilde per se steigerhout, dat vind ik gewoon warm. En de toonbank is wel mijn ding, ik wilde geen standaard toonbank.

## Heeft de oude servieskast met kopjes nog een functie?

Jaa, ik wilde graag koffie bij het gebak serveren. Daarvoor dient mijn servies. Ik heb het van rommelmarkten gehaald en van ooms en tantes gekregen.

## Je weet wat je wil...

Ik heb alles in mijn hoofd. Net als het behang van foto's uit de oude doos. Kijk, dit is echt! Dit is mijn familie. Ik heb eigen foto's op behang laten afdrukken. (wijst naar de behangwand) Deze man is bij mijn vaders opa begonnen en is bij mijn vader



met de vut gegaan. Hij heeft bij drie generaties Tijssen gewerkt.

## Hoe kom je aan de naam Bakker Jan?

Zo heette mijn opa. Eigenlijk begon het met een zottigheidje. Een vriend opperde de naam Bakker Jan. Ik zei: 'Dat vind ik leuk!', ook omdat ik die oude foto's wilde ophangen.

## Ben je zelf bakker?

Verkopen kan ik heel goed, maken niet. Daar heb je echt een opleiding voor nodig. Plaatgebak is wel mijn ding, dat is mijn passie. Dat maken we iedere dag volop. Niemand in de regio heeft plaatgebak: mensen komen hier niet voor een slagroomgebakje.

## Maak je alles zelf?

Nee. Mijn vader helpt me en we hebben een leerlingbakker in de zaak. Het brood wordt gebakken door Victor Driessen. Dat is een bakker uit Den Haag die ook leverde aan de bakkerijen van mijn vader.

## Je doet ook kinderfeestjes?

Ja, dan gaan we koekjes bakken en een slagroomtaart maken. Alle kinderen mogen daarbij in de werkruimte om de werktafel staan en de taart zelf opeten.

## Waar ben je trots op?

Op wat ik heb opgebouwd in een paar jaar tijd. En helemaal omdat een aantal mensen en instanties dachten dat ik het niet zou redden.

Patricia Tijssen

(Leiderdorp, 1987) werkte van jongs af aan op zaterdag en later fulltime in de bakkerij van haar vader. Ze functioneerde vijf jaar als verkoper binnendienst bij horecagroothandel Horesca. In 2011 startte ze Bakker Jan in de Herenstraat.



## Geloofde jij er zelf in?

Jaa! Ik zit hier nu ruim vier jaar.

## Typisch Patricia?

Gezelligheid, ik wil laten zien dat je welkom bent.

## Waarom Leiden?

Omdat mijn vader in de Doezastraat met zijn bakkerij gestopt is en daar de potentiële klanten zaten.

## Wat zou je nog willen doen?

(serieus) Zorgen dat ik blijf verbeteren en vernieuwen. Qua ondernemen zelf houdt ik het bij één winkel. Anders raak ik de controle kwijt. De kracht van deze winkel is, dat ik er zelf veel ben. Mensen komen voor mij, ik ben het gezicht van de winkel.

**BAKKER JAN**  
Speltbroden, koek en gebak  
Herenstraat 32-34  
[www.bakkerjanleiden.nl](http://www.bakkerjanleiden.nl)