



Opening vernieuwde winkel

DINSDAG
2 OKTOBER

De bakkerswinkel aan de Utrechtseweg in Amersfoort is in de afgelopen weken ingrijpend verbouwd. De nieuwe winkel is ruimer en heeft een gezellige, warme uitstraling. Heeft u uw armen vol lekkernijen? De schuifpui gaat vanzelf voor u open! U bent van harte welkom.



v/d Meer

brood- en banketbakkerij

Al vijftig jaar lang een familiebedrijf



Bakkerij van der Meer bestaat dit najaar vijftig jaar. In november 1968 nam T. van der Meer samen met zijn vrouw Syke de bakkerswinkel aan de Utrechtseweg in Amersfoort over. Op die plek zit nu al meer dan honderd jaar een bakkerswinkel.

Lange tijd heeft bakker Van der Meer niet alleen de winkel, maar ook een ventwijk gehad. Met een bakfiets, later zelfs met een gemotoriseerde versie, ging de bakker met vers gebakken broden de huizen in Amersfoort langs. Tot op de dag van vandaag worden bestellingen bij grotere klanten zoals horeca en zorginstellingen bezorgd, maar dat gaat tegenwoordig niet meer op de fiets.

In 1984 is het bedrijf overgenomen door zoon Tjitte en zijn vrouw Janny. Vijftig jaar na de opening van Bakkerij van der Meer staat ook hun Dennis in de startblokken om het stokje over te nemen, met behulp van zijn vrouw Myrna en zijn zus Miranda. Bakkerij van der Meer is en blijft namelijk een familiebedrijf! En dat voel je.

Bakker Van der Meer introduceerde in Amersfoort onder andere het Appelmeisje: een product dat het midden houdt tussen koek en gebak en bestaat uit een plakje korstdeeg, opgemaakt met amandelspijs en appels. Het is een product dat al in zijn bakkerij in Lunteren was ontstaan en ook in Amersfoort een groot succes werd. Tot op de dag van vandaag worden de Appelmeisjes veel gebakken en verkocht. Naast heel veel andere soorten vers brood, knapperige koekjes en overheerlijk gebak!



FRYSLÂN BOPPE!

Omdat bakkersfamilie Van der Meer Fries bloed door de aderen heeft stromen, zijn er in het assortiment van de bakkerij altijd diverse Friese producten te vinden geweest.

Sûkerbôle

Heerlijk smeug suikerbrood bijvoorbeeld: een luxe witbrood met kaneel en suiker, niet te versmaden met een flinke lik roomboter. Het suikerbrood van Bakkerij van der Meer kan eventueel in de winkel al worden gesneden. Het wordt namelijk net als andere broodsoorten in bussen gebakken en is dus niet zo kleverig als suikerbrood soms kan zijn. Toch lik je er wel degelijk je vingers bij af! Zelfs échte Friezen zijn onder de indruk van het suikerbrood van Bakkerij van der Meer...



Oranjekoek

Oranjekoek is ook zo'n typisch Friese lekkernij. De plaatvormige koek, afgewerkt met roze glazuur en een versiering van crème met gekonfijte vruchten of andere garneringen, vormt een populaire traktatie in Friese bedrijfskantines. Een schotel of gebaksvorkje heb je namelijk helemaal niet nodig.

Ook Amersfoort heeft dit allang ontdekt! Hoewel je misschien zou verwachten dat een oranjekoek oranje van kleur is, is hij meestal met roze glazuur afgewerkt. Oranjekoek dankt zijn naam dan ook niet aan zijn buitenkant, maar aan de gekonfijte, dunne snippers sinaasappelschil die in de koek zijn meegebakken. Alleen op Koningsdag maakt bakker Van der Meer de Oranjekoek écht oranje.



Friese dûmkes

Friese dûmkes zijn zoete, met anijs gekruide koekjes ter grootte van een duim. Deze typisch Friese koekjes zijn het allerlekkerst, wanneer je ze even flink in de koffie doopt. Hoewel ook daarover de meningen weer zijn verdeeld. Je moet gewoon zelf maar even komen proeven!



De bakkers van Bakkerij van der Meer staan iedere nacht voor dag en dauw op om het allerlekkerste brood voor Amersfoort te bakken. Wit, bruin, volkoren, spelt of desem: het komt allemaal in de bakkerij voorbij. De bakkers bakken dagelijks vers grootbrood, maar ook kleinbrood zoals croissantjes en krentenbollen. Trots zijn ze, iedere keer weer wanneer de oven opengaat en die heerlijke geur van vers gebakken brood de bakkerij vult. Zijn ze ook deze keer weer goed gelukt? Niet te donker en niet te licht? Pas als de bakker helemaal tevreden is, brengt hij zijn producten naar de winkel. Daar worden ze vervolgens met liefde en aandacht verkocht.

Heb je vragen over onze producten of wellicht speciale wensen? Laat het ons weten!

Brooddag

Iedere donderdag is het brooddag bij Bakkerij van der Meer. Je koopt dan heel voordelig drie broden tegelijk. Uiteraard zijn deze uitstekend in te vriezen, om iedere dag van een verse boterham te kunnen genieten. Maar de kans bestaat ook, dat ze al op zijn voordat het weekend is aangebroken...

- Drie soorten (wit, bruin, volkoren) - € 6,10
- Drie luxe soorten - € 7,35
- Drie extra luxe soorten - € 7,80

De aanbiedingen van oktober

Appelmeisjes

4 + 2 gratis

Oranjekoek

3 + 1 gratis

Suikerbrood (450 gram)

van € 1,95 voor € 1,50

Gemberkoek

voor € 2,00

Jouster poffen

4 stuks voor € 2,40

Amersfoortse Lieve vrouwtjes

€ 3,95 per 10 stuks

Toen de gemeente Amersfoort de stad vroeg om een nieuw, echt Amersfoorts koekje te bedenken vanwege het 750-jarig bestaan van de stad Amersfoort, ontwikkelde Janny van der Meer drie recepten. De verkiezing werd met afstand gewonnen door haar brosse chocoladekoekje het Lieve vrouwtje. Deze worden in de winkel van Bakkerij van der Meer nog steeds in overvloed verkocht!



Bakkerij van der Meer
Utrechtseweg 70A
3818 EN Amersfoort

T: 033-4616496
M: info@bakkerijvdmeer.nl