

PERSBERICHT

Officiële opening Proof Bakery op 23 juni door Rudolph van Veen

AMERSFOORT – Op zaterdag 23 juni opent Proof Bakery in Winkelcentrum Vathorst officieel haar deuren na een aantal weken van ‘Proof’draaien. Meesterkok en Meester Patissier Rudolph van Veen zal hierbij rond 14.00 uur de échte opening verrichten.

Proof Bakery heeft al een mooie eerste maand achter de rug waarin veel mensen uit Vathorst en omgeving de weg naar het nieuwe bakery café en de bakkerijproducten met een verhaal weten te vinden. “Nu we de grootste klussen achter de rug hebben, de producten ontwikkeld zijn, het terras begint te lopen en de mensen enthousiast zijn over de beleving in de winkel, kunnen we met vol vertrouwen volledig open gaan. En door de komst van Rudolph van Veen krijgt deze dag een extra bijzonder tintje,” vertelt initiatiefnemer Vicky Littlejohn van Proof Bakery.

Het bedrijf is tevens een opleidingsbakkerij waar de nieuwe ondernemers van bakkend Nederland worden opgeleid. Zij vormen gedurende één jaar het ondernemersteam van Proof Bakery en krijgen hier de ruimte om te experimenteren en bakkerijondernemerservaring op te doen. Vicky vertelt: “Zeker deze eerste groep valt met de neus in de boter, want álles is nieuw en moet met elkaar ontdekt worden. De vijf starters - Iris, Joan, Geert, Tarik en Martin - zijn sinds begin mei ook lange dagen aan het werk om alles zo goed mogelijk voor elkaar te krijgen zodat we 23 juni een mooi feest kunnen vieren.”

De start van Proof Bakery is mede mogelijk gemaakt door crowdfunding. Binnen een paar maanden werd ruim 275.000 euro opgehaald, genoeg om duurzame keuzes te maken voor de allerbeste machines en een prachtige stenen vloeroven die middenin de winkel staat. Daardoor zie je de bevroren vakmensen in het zicht van de gasten elke dag de producten op transparante wijze bereiden. Dat gebeurt met respect voor het ambacht door het gebruik van lange processen, desem en eerlijke ingrediënten.

Initiatiefnemer Vicky Littlejohn heeft Rudolph van Veen met een speciale reden gevraagd. “Tijdens mijn bakkerijopleiding liep ik stage bij Rudolph en hij introduceerde mij in een wereld van de bakkerij die ik nog niet kende. Waar gewerkt wordt vanuit de basisgrondstoffen, waar de liefde voor het vak elke dag voelbaar is, waar je leert van elkaar en waar gestreden wordt voor een betere en gezondere bakkerijsector. Dat idealistische vuurtje is bij Rudolph begonnen en daarom is het geweldig dat hij er op deze feestelijke dag bij kan zijn”, aldus Vicky Littlejohn.

Meer informatie over de crowdfunding en Proof Bakery is te vinden op www.proofbakery.nl