

Haagse banketbakker moest even wennen aan 'bankman' als opvolger

Hans Maarsen
Den Haag

Het is 7.30 uur en spitsuur in de Haagse banketbakkerij van Maison Kelder. Lucas Jonker (59), getooid in witte overjas en een haaretje op zijn hoofd, staat met zo'n 25 man taarten te bereiden. Alsof er niets veranderd is. Vorige week heeft hij zijn bedrijf verkocht, maar zijn dagelijkse werk is hetzelfde gebleven. Hij staat aan de 'smeertafel', waar de taarten van een roomlaag worden voorzien. Deze morgen gaan 800 verse hazelnoottaarten en 400 tompoezen de deur uit. 'We moeten opschieten. Alles moet voor 9.00 uur in de winkels liggen', zegt Jonker.

Dat hij nog gewoon in de zaak staat, is een uitdrukkelijke wens van zijn opvolger. Dat is Bob Kaptein (39), een voormalige bankman met een IT-achtergrond. Geen professionele patissier. Alle redenen de oude eigenaar er voorlopig bij te houden. Kaptein: 'Ik wil de ambachtelijke kant van het vak leren kennen en niet in mijn eentje beginnen.' Jonker: 'Ik wil het bedrijf pas loslaten als hij het in de vingers heeft.'

Contractueel is afgesproken dat de oude eigenaar nog een halfjaar meedraait, veertig uur per week. Zo staat het althans op papier. In de praktijk begint Jonker nog steeds om 6.00 uur en sluit hij om 18.00 uur als laatste de bakkerij af. 'Als ik minder uren zou draaien, zou ik mij schuldig voelen.'

Maison Kelder is in de Haagse regio een begrip. De banketbakkerij staat bekend om zijn hazelnootgebak, goed voor de helft van de jaaromzet van € 3 mln. De wekelijkse productie van gemiddeld 2500 taarten en 10.000 gebakjes vindt aftrek in drie eigen winkels in Den Haag en Wassenaar en via vijftien wederverkopers, waaronder zelfstandige patisserieën en kleine supermarkten.

Jonker komt in de jaren zeventig in de zaak van zijn vader, die Maison Kelder in 1946 had gekocht voor f 3000, inclusief het recept van de hazelnootslagroomtaart. Zij werken zo'n twintig jaar samen, als zijn vader in 1996 op 83-jarige leeftijd overlijdt. Zoon Lucas gaat op eigen kracht verder en doormaakt de economische dip na het barsten van de internetzeepbel, tien jaar geleden. Toen was het opeens voorbij met de traktatierondjes in de Haagse kantoren. 'Mensen gingen zelf iets bakken of sneden een cake in twintig plakken.'

Opvallend genoeg heeft de re-



Bob Kaptein (l), de nieuwe baas van banketbakkerij Maison Kelder, leert het vak van voormalig eigenaar Lucas Jonker. Foto: David van Dam

cente crisis Maison Kelder niet geraakt. De banketbakker ervaart eerder een positief effect. 'De consumptie gaat minder vaak met vakantie en haalt ter compensatie iets extra's in huis.' Het herstel van de economie doet Maison Kelder ook goed. Werkgevers bestellen met kerst weer boterletters voor hun personeel. 'December was voor ons een goede maand, beter dan een jaar geleden.'

Jonker is voor zijn opvolging aangewezen op een man van buiten. Zijn twee kinderen zijn te jong om de zaak voort te zetten. Eén ding weet hij zeker: hij wil niet in zee met een investeerder die de omzet opkrikt met een paar handige trucs en het bedrijf weer doorverkoopt. 'Wat blijft er dan van Maison Kelder over? Ik zou het mezelf niet kunnen vergeven.' Na een jaar vergeefs zoeken, waarin hij ze-

Maison Kelder staat bekend om zijn hazelnoottaart, goed voor de helft van de omzet van € 3 mln

Hazelnoottaart Haagse specialiteit

- Maison Kelder in Den Haag bakt 2500 taarten per week
- Het bedrijf heeft drie winkels en telt vijftien wederverkopers
- Jaaromzet rond de € 3 mln
- Eigenaar Lucas Jonker trekt een opvolger van buiten het bedrijf aan
- Koper Bob Kaptein is afkomstig uit bankwereld

ven partijen spreekt, belt zijn fusieadviseur in december over een veelbelovende kandidaat. Jonker is niet meteen overtuigd. 'Ik dacht: wat zoekt een bankman in een banketzaak?' Maar Bob Kaptein is niet te stuiten. Na een geheime ontmoeting, 's avonds in de bakkerij op industrieterrein Binckhorst, wil Kaptein de volgende ochtend mee om 'bestellingen te rijden' en de klanten te leren kennen. Hij is afgestudeerd bedrijfskundige aan

de Universiteit Twente en heeft een eigen softwarebedrijfje, dat werk verricht voor zijn vroegere werkgever ABN Amro. Die opdracht loopt af en Kaptein zoekt wat anders. Het liefst iets met koken en bakken, want dat is van kinds af zijn liefde. 'Ik heb een kind van mijn vrouw.'

Kaptein weet Jonker voor zich te winnen met een passage in zijn 'geloofsbrief'. Dat ene zinnetje luidt: 'Ik wil het 75-jarige Maison Kelder naar zijn eeuweest leiden.' De Haagse bakker is geroerd en komt met Kaptein snel tot zaken.

Over de hoogte van de afgesproken prijs willen ze niets kwijt. Jonker helpt zijn opvolger met de financiering door hem een achtergestelde lening te verstrekken, en de banken staan min of meer in de rij met voorstellen. Er is ruimte om te onderhandelen over de renteniveaus. 'Van een crisissfeer in de

Vroegere eigenaar van Maison Kelder draait nog een halfjaar mee in de banketbakkerij

bancaire wereld heb ik niets gemerkt', aldus de nieuwe eigenaar van Maison Kelder. Wel is hij in privé aansprakelijk voor de schuld van de vennootschap. Die borg bedraagt ruim € 125.000. 'Mijn vrouw heeft moeten meetekenen.'

Dat zijn businessplan geen omzetprognose bevat voor het komende jaar, blijkt geen beletsel. De bank accepteert dat de koper zich eerst goed wil inwerken alvorens een budget op te stellen. Het product van Maison Kelder doet wonderen: in plaats van provisie vraagt de bankier in zijn offerte om vier hazelnoottaarten.

Kaptein: 'Ik kan merken dat ze het mooi vinden om zo'n bekend bedrijf in de regio te mogen financieren.' Zelf wil hij Maison Kelder laten uitgroeien tot een landelijk merk. Een verkooppunt in Midden-Nederland zou daarbij helpen. Jonkers advies luidt anders: blijf in de contreien van Den Haag. Daar hoort de bakkerij thuis. 'Zo houd je het merk exclusief. Mensen uit het hele land rijden speciaal naar ons toe voor een hazelnoottaart. Een echte v্লাai haal je ook alleen in Limburg.'

