

Ut Quakeltje



COLOFON

'Ut Quakeltje' is een uitgave van:
Stichting De Kwakel Toen & Nu
Opgericht: 7 september 2006
Website: www.de-kwakel.com



**Stichting De Kwakel
Toen & Nu**

www.de-kwakel.com

Bestuursleden:

Ben Plasmeijer (voorzitter)
bp@de-kwakel.com

Dirk Plasmeijer (vicevoorzitter)
dp@de-kwakel.com

Johan van Dijk (penningmeester)
Fresialaan 10
1424 AG De Kwakel
Tel. 06.51146552
jvd@de-kwakel.com
Rabobank Schiphol
IBAN: NL85RABO0126126461
Minimum donatie: € 10,00 per jaar.

Ben Voorend (secretaris)
Ebro 144
1423 AX Uithoorn
Tel. 06.16275754
secretariaat@de-kwakel.com

Websitebeheer:

Johan van Dijk
jvd@de-kwakel.com
Annemarijke Verheij
av@de-kwakel.com

Redactie:

Dirk Plasmeijer (teksten / fotografie)
Ben Voorend (tekstcorrectie)

Met dank aan:

Jeroen van Doorn, Kudelstaart
(archiefmateriaal)
Theo den Haan, Bergen (archiefmateriaal)
Stichting Oud Uithoorn / De Kwakel
(teksten en archiefmateriaal)
Paparazzi Media
(fotografie / ontwerp omslag)
Verheijfotografie - (fotografie)
www.verheijfotografie.nl
Voorend Taaladvies
www.uwlevensboek.nl

Lay out en drukwerk:

Drukkerij StyleMathot, Haarlem
info@stylemathot.nl - www.stylemathot.nl

© 2019 Stichting De Kwakel Toen & Nu
Het is niet toegestaan artikelen letterlijk
over te nemen zonder toestemming van
de redactie van dit blad. De naam van
dit blad "Ut Quakeltje" is weergegeven
in het Kwakels dialect en betekent:
Het Bruggetje.



www.facebook.com/DeKwakelTenN

INHOUD

Colofon, Inhoud en Van de redactie	2
Bakkerij Westerbos 100 jaar & Hofleverancier (1919-2019)	3 - 21
Verandering van het dorpscentrum De Kwakel	22 - 23
Kooyman BV 50 jaar in vogelvlucht (1969-2019)	24 - 25
Radio Cyclus naar Rick FM 40 jaar (1979-2019)	26 - 30
Met dank aan de sponsors van Stichting De Kwakel Toen & Nu	31

VAN DE REDACTIE

Ook in 2019 is er weer veel werk verricht aan de uitbreiding van onze website met foto's en teksten. Nog steeds ligt er veel op de plank, maar we kunnen natuurlijk niet alles tegelijk plaatsen. Verder zijn wij actief geweest met koningsdag, polderfeest, kermis en de uitgave van dit blad. Daarnaast doen veel verenigingen en bedrijven en beroep op ons voor hun evenementen.



Greet Winter-van der Hoorn

Wij feliciteren de jubilerende verenigingen en stichtingen nl. Radio Rick FM 40 jaar, Zangkoor The Bridges 50 jaar, Gemeente Belangen 50 jaar, Handwerkgroep 50 jaar, Vogelvereniging De Groenling 60 jaar, Kwakelse Veiling 60 jaar en de Toneelvereniging Genesisus 90 jaar. Daarbij willen wij ook memoreren dat onze oudste inwonster van het dorp, Greet Winter-van der Hoorn op 21 juli van dit jaar maar liefst 100 jaar werd, maar plotseling overleed op 4 oktober (1919-2019). Greet woonde tot aan haar overlijden nog zelfstandig thuis aan de Boterdijk en was nog dagelijks lekker aan het werk in haar keurige tuintje.

Wij feliciteren onze begunstigers met hun jubileum in dit jaar: Inner Art 12,5 jaar, Duo Plant 30 jaar, Kooyman BV 50 jaar, Westerbos & Mens 100 jaar en Hofleverancier, Poldersport met de boerderij Leeuwarden 125 jaar, Van Rijn Fietsen 100 jaar rijwielen en 150-jarig bestaan van het complete bedrijf. Wat een prachtige mijlpalen, allemaal van harte gefeliciteerd met deze jubileums.

Wij willen vanaf deze plek graag weer onze donateurs, sponsors en vrijwilligers bedanken voor hun financiële ondersteuning en inzet voor het beschikbaar stellen van oude foto's, films en informatie. Onze speciale dank gaat uit naar Corinne Hogenboom-Zaal, Jeroen en Yvonne van Doorn, Theo den Haan (Czn), Ton Kamminga, Tom Brozius, Harrie Katteler, Rob de Boer, Annemarijke Verheij en Chris Woerden (Stichting Oud-Uithoorn / De Kwakel).

Nostalgie avonden in 2020, noteer alvast de datums: vrijdagavond 28 februari en vrijdagavond 13 maart. Kaartverkoop en kaarten reserveren kan het liefst via de mail bij: Dirk Plasmeijer, dp@de-kwakel.com of een belletje 0297-563335 (tussen 18.00-19.00 uur). Wees op tijd, vol is vol!

Iedereen hartelijk dank! Wij wensen iedereen veel lees- en kijkplezier toe met Ut Quakeltje en fijne feestdagen!

Het team van Stichting De Kwakel Toen & Nu

Foto voorzijde: Bovenop de eerste auto van De Kwakel: Henk Hartendorp, Bets en Wim Westerbos, voor: moeder Jans, Kees, Annie, vader Jo Westerbos en Bertha Schijf (1925)

Foto achterzijde: Bakkerij Westerbos met een witte paasdag (1998)

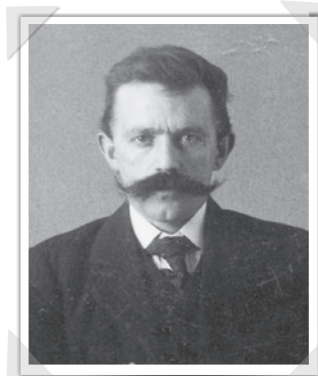
BAKKERIJ WESTERBOS 100 JAAR & HOFLEVERANCIER (1919-2019)

Cornelis Conijn stopte met het boerenbedrijf en verhuisde op 1 mei 1888 van de Boterdijk naar een aangekochte woning aan de Drechtdijk. Deze woning had hij aangekocht van weduwe Margaretha Könst-Vergeer (weduwe van Dirk Könst van boerderij Schouwzicht). In 1889 liet Cornelis Conijn een aanbouw plegen en in 1891 liet hij een bakkerij bouwen voor zijn zoon Eduard. Die was broodbakker van beroep en begon hier aan de Vrouwenakker met de bakkerij. Cornelis Eduard Conijn

(1873-1952) huwde op 24 juni 1904 te Aarlander-veen met Sientje Heemskerk. In 1919 verhuisden ze naar Noordwijkerhout en zijn bakkersknecht Jo Westerbos had er wel oren naar om de bakkerij over te nemen van zijn baas.



Eduard Conijn (1918)



Jo Westerbos (1919)

Johannes Adam (Jo) Westerbos werd geboren op 19 juli 1882 te Mijdrecht als zoon van Hendrikus Westerbos en Anna Maria Schuld. Van zijn jeugd en verdere opleiding is niets bekend. Bij bakkerij Conijn leerde hij zijn latere vrouw Jans Schouten kennen, die daar ook werkte. Jans stond ingeschreven

sinds 20 juli 1915 als werkneemster. De naam "Westerbosch" komt, net als zoveel families, oorspronkelijk uit Duitsland.

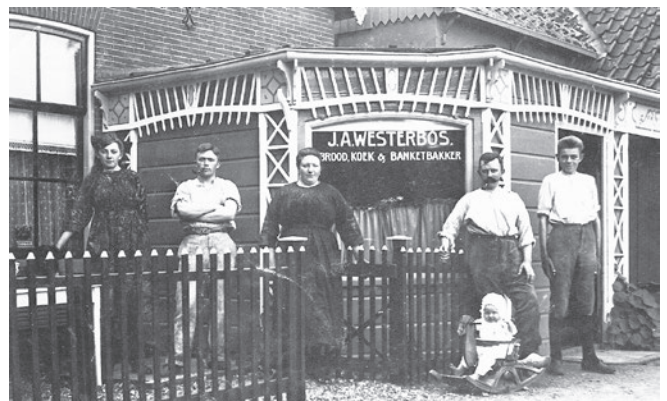
Koopakte woning en bakkerij (1919)

Op 4 oktober 1919 werd de koopakte ondertekend bij notaris J.F.W.J. van der Heijden te Mijdrecht. De verkoper is Cornelis Eduard Conijn, broodbakker, wonende te Uithoorn en de koper is Cornelis (Kees) Schouten (schoonvader), meestersmid, wonende te Hoofddorp. Zijn mondelinge 'lasthebber', den heer Gerardus

Schouten (zwager), smid te Hoofddorp, verklaart voor zijn 'lastgever' Cornelis Schouten gekocht te hebben. Op het eigendomsbewijs staat een huis, bakkerij, erf en tuin gelegen onder Uithoorn, Sectie D. nummer 236f, groot zes are en veertig centiaren en het recht van erfpacht daarvan. De aankoopprijs voor Cornelis Schouten was fl. 8.300,00. Hij stond garant voor zijn dochter Jans Schouten en schoonzoon Jo Westerbos. Zij betrokken het pand op Drechtdijk 74 en hun buurman was veehouder Albertus Könst (Boerderij Schouwzicht), beter bekend in De Kwakel als Dikke Bertus. Kees Schouten had het vak van smid geleerd bij meestersmid Ab Hölscher (het pand van Nic van Scheppingen en nu Café Cobus).



Bakkerij Westerbos aan de Drechtdijk, schilderij Hein Winter Sr. (1919)



Sien Schouten, knecht Wim Westerbos, Jans en Jo Westerbos met dochter Annie en knecht Rinus Hendrikse (1922)

Bakkerij J.A. Westerbos (1919)

Johannes Adam Westerbos startte zijn eigen bakkerij op 15 oktober 1919 aan de Drechtzijdijk 74 te De Kwakel. Trots liet hij boven de winkel aanbrengen: J.A. Westerbos, Brood, Koek & Banketbakkerij. In de beginjaren bezorgde Jo na het bakken zelf het brood bij de klanten. Met paard en wagen.



Jo met de Hittekar, Noorddammerweg (1920)

Johannes Adam (Jo) Westerbos trouwde op 5 november 1919 te Haarlemmermeer met de acht jaar jongere Johanna Christina (Jans) Schouten, geboren 12 februari 1890 te Hoofddorp. Jans was een dochter van Cornelis Schouten en Maria Verhoef. Haar moeder, Maria Verhoef, was geboren op de Drechtzijdijk 11 in De Kwakel en woonde achter Leenders. Bertha Schijf, die bij de familie Westerbos werkte, was een jongere nicht van haar werkgeefster Jans Schouten. Hun moeders waren zusters van elkaar, dochters van Cornelis Verhoef en Krijntje Kroone.

De eerste auto in het dorp (1925)

Bakker Jo Westerbos had de eerste bakkersauto in De Kwakel, daarmee kon hij zijn brood uitventen in de buitengebieden. De marechaussee te paard hield toezicht op de ventwijk, dan moest de bakker aftekenen dat hij langs was geweest. Jo Westerbos sponsorde na het St. Nicolaasfeest op speculaasbrokken die over waren als prijzen voor het biljarten bij Café Cornelis (Cees) Pouw aan de Boterdijk.

Bakkersgeslacht (1929-1930)

De Westerbossen zijn van oorsprong een echt bakkersgeslacht. De broer van Jo, Wim Westerbos, was zijn knecht in de bakkerij. Hij begon later zelf een bakkerij in Amsterdam. Broer Toon begon een bakkerij in Nes aan de Amstel en broer Piet vertrok als bakker naar Warmond. De beurskrach van 1929

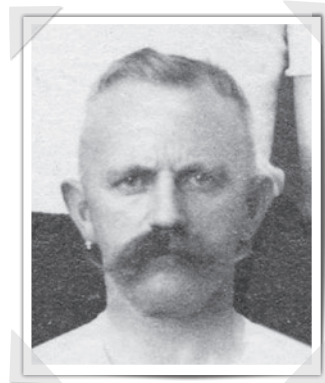
bracht een wereldwijde crisis die duurde tot 1931. Ook Nederland kwam in een diepe crisis terecht en kende enorme werkeloosheid, armoede was troef. Maar de bakkers hadden wel werk, al waren het geen vette tijden. Brood eten doet iedereen.



J.A. Westerbos met de 1e auto in De Kwakel (1925)

D.W.S. trainer (1931)

In 1930 kreeg de Heilig Hartschool zijn nieuwe gymzaal aan het Kwakelsepad. Hoofdmeester Piet Graven richtte de Gymnastiekvereniging R.K. D.W.S. (Door Wilskracht Sterk) op. In diezelfde tijd werd ook de zaal Leenders gebouwd met een groot toneel erbij. In zijn spaarzame vrije tijd gaf Jo Westerbos training aan de mannen, zo bleef hij ook fit voor het zware beroep van warme bakker. De uitvoeringen van D.W.S. werden gegeven op het toneel bij zaal Leenders. In de oorlog werd de Gymnastiekvereniging opgeheven om na de bevrijding in 1945 weer op te starten.



Trainer Jo Westerbos (1931)

De grondlegger overlijdt (1937)

De grondlegger van de bakkerij, Johannes Adam Westerbos, overleed in De Kwakel op 11 juli 1937, een week voor zijn 55^e verjaardag. Moeder Jans bleef achter met 7 kleine kinderen: An (1921), Kees (1923), Riet (1925), Lies (1927), Sien (1928), Hein (1930) en Joop (1933). Zoon Kees was toen 14 jaar en moest na zijn vaders overlijden meteen al jong meewerken als knechtje in de bakkerij. De andere twee jongens waren nog heel klein, Hein was 7 jaar en Joop was 3 jaar. *(Vanaf 21 december 1937 stond ook Johannes*



Gezin Westerbos, v.l.n.r. Hein, Lies, moeder Jans, Annie, voor Joop, Riet, vader Johannes, Kees & Sien (1935)

Gerardus Westerbos en zijn vrouw Maria Nieuwendijk ingeschreven op dit adres. Dit was kort na het overlijden van hun broer-zwager Johannes Adam Westerbos. Zij zullen toen hulp hebben geboden om de boel draaiende te houden. Per 26 oktober 1938 vertrokken zij terug naar Mijdrecht).

Bakkersknecht gezocht (1938)

In een advertentie in de krant van de "Bakkerswereld" op 25 augustus 1938, wordt "terstond gevraagd: Een bekwaam R.K. Bakkersknecht, met de geheele broodbakkerij op de hoogte en met een ouderwetse oven kunnende werken. En eenogszins met de koekbakkerij op de hoogte. (27721 Brieven p/s Wed. Westerbos, Vrouwenakker gem. Uithoorn)"

Bakkersknecht Jan van Straaten uit Halfweg woonde in bij weduwe Jans Westerbos en haar gezin en reageerde op de advertentie. Op zaterdagmiddag als het werk af was, fietste hij weer terug naar Halfweg en op zondag fietse hij weer naar De Kwakel om de ovens op te stoken in de bakkerij aan de Vrouwenakker. Knecht Jan moest ook nog in militaire dienst, hij kreeg dispensatie: 4 dagen in dienst en een dag in de bakkerij werken.

Samenwerking (1940-1945)

Er was altijd een beetje strijd tussen de twee bakkers Leenders en Westerbos in het dorp. Met de grote gezinnen in die tijd en met een ruime bezorgwijk was er voor beide bakkers voldoende werk. In de Tweede Wereldoorlog werkten de beide bakkers wel samen bij gebrek aan brandstof voor de ovens. De ene maand bakten zij in het pand van Leenders en de maand erop werd het brood gebakken bij Westerbos op de Drechtdijk bij Vrouwenakker. Dit was noodzakelijk wegens het streng doorgevoerde distributiesysteem. Weduwe Westerbos runde de bakkerij met de knecht en haar zoons Kees (22 jaar) en de knechtjes, Hein (15 jaar) en Joop (12 jaar).

Personeelwisselingen (1946-1950)

Na de oorlog ging bakkersknecht Jan van Straaten een eigen bakkerij beginnen in Purmerend. Weer wat later stapte de oudste zoon Kees uit het bedrijf van zijn moeder en begon voor zichzelf een bakkerij aan de Leliegracht in de Jordaan in Amsterdam. Voor Kees in de plaats kwam neef Jan Westerbos (Pzn) uit Warmond in de bakkerij en kwam intern te wonen bij de familie aan de Drechtdijk. Meerdere broertjes en zusjes van neef Jan woonden in bij tante Jans, hun ouders konden

niet voor ze zorgen in die tijd. Hun kleinste broertjes Joop en Koos waren bij een pleeggezin in Kudelstaart ondergebracht.



Neef Jan Westerbos (1946)



Sien Westerbos, Ringdijk (1947)

De bezorging (1951-1956)

Hein en Joop Westerbos waren geboren en getogen in van De Kwakel. Met het verlies van hun vader en het voortzetten van de bakkerij door hun moeder, werden zij al jong met het bakkerswerk geconfronteerd. Vanuit de zaak zelf werd aan enkele klanten brood verkocht.



Hein Westerbos, Drechtdijk (1950)

De meeste klanten echter kregen hun brood thuisbezorgd. Af en aan werd er gereden vanuit de bakkerij van Westerbos. Al op jeugdige leeftijd waren Hein en Joop aan het werk in de bakkerij, vanaf 5 uur beginnen met bakken. Dan vanaf 10 uur met de transport- en bakfiets langs de huizen om de mensen hun dagelijks brood te bezorgen (de venttijd 10 uur was wettelijk verplicht, er mocht niet eerder gevent worden, daar stond een geldboete op). Er werd bezorgd in het dorp, de Boterdijk, de Drechtdijk, een deel van de Ruige Kade en het Jaagpad. Een hele klus, want er waren toen nog heel grote gezinnen in Vrouwenakker en De Kwakel. Die gezinnen, die wel bestonden uit tien of meer kinderen, namen grote hoeveelheden brood af. De broodbezorging nam in die tijd een dermate grote omvang aan dat op zaterdag zelfs twee bakfietsen en een auto het brood moesten bezorgen. Joop heeft in militaire dienst gezeten in het jaar 1953/1954. De broers Hein en Joop haalden tussendoor ook meerdere bakkersdiploma's

Bakkerij Leenders (1957)

Bakkerszoon Frans Fontaine uit Uithoorn kocht in 1875 het pand aan de Drechtdijk 11 om een bakkerij te beginnen. Fontaine bleef als warme bakker werken tot 17 april 1887 en verhuisde toen naar Amsterdam. Op 18 februari 1887 had hij zijn pand openbaar laten verkopen. De nieuwe eigenaar van de bakkerij en herberg werd veenman Jan Leenders van de Boterdijk, die het voor zijn zoon Jasper had gekocht. Waarschijnlijk werkte Jasper Leenders al bij Fontaine als bakkersknecht. In de jaren twintig werd het pand, herberg en bakkerij, weer naar een zoon Jan overgedaan. Voor de 'goede orde' bij Leenders waren de namen zo van vader op de oudste zoon: Jan, Jasper, Jan, Jasper, Jan Leenders. Deze Jan Leenders was bakker en hij had een uitspanning aan de Drechtdijk. In 1930 had hij een hotel, restaurant met zaal en toneel laten bouwen. De broodbakkerij stootte hij af

aan zijn zoon Jasper, die na zijn huwelijk met Jo Zijerveld in 1947 de bakkerij runde. De uit Ter Aar afkomstige Piet Bocxe was bakkersknecht bij Jasper Leenders. In 1955 trouwde Piet met Nelly, de zus van Jasper. In 1956 namen Piet en Nelly het café en de feestzaal over van vader Jan Leenders. De broodbakkerij en winkel werden in 1957 door Jasper opgeheven.

Hij vertrok met zijn gezin naar Weert in Brabant. De familienaam Leenders was hiermee feitelijk verdwenen uit De Kwakel, al is deze als naamdrager van het café-restaurant gehandhaafd gebleven. De broodklanten van Leenders gingen nu over naar Westerbos, die het veel drukker kreeg. *(Met dank voor de informatie aan Jan Leenders (Jasper zoon) uit Brabant en Jan Verhoek uit Uithoorn)*



Bakker Jasper Leenders (1956)

Huwelijk Joop en Roos Westerbos (1957)

Johannes Petrus Maria (Joop) Westerbos trouwde op 16 oktober 1957 met Rosalia Antonia (Roos) Klijn te De Kwakel. Zij gingen na hun trouwen aan de Ringdijk 7 wonen. Na de dood van moeder Westerbos in 1958 gingen zij bij de bakkerij aan Drechtdijk wonen. Met broer Hein en zus Lies werd er woningruil gedaan; die gingen naar de Ringdijk 7, naast de ouders van Roos Klijn, die op nummer 8 woonden.



Joop Westerbos & Roos Klijn (1957)

Erven Westerbos (1958)

Wed. J. C. Westerbos-Schouten (1890) overleed 3 maart 1958 op 68-jarige leeftijd te De Kwakel. Zij was vanaf 1937, het jaar waarin zij weduwe werd, tot aan haar dood, altijd alleen eigenaar van de bakkerij gebleven. Een sterke vrouw, die maar mooi een bakkerij en haar gezin draaiende hield. Na haar overlijden werden de opstallen ondergebracht onder de Erven Westerbos.



Jans Westerbos-Schouten (1958)

v.o.f. Firma Westerbos & Co (1960)

De bakkerij ging hiermee op 1 januari 1960 over in handen van Joop en Roos Westerbos, onder de naam: v.o.f. Firma Westerbos en Co. De vennoten waren: J.P.M. Westerbos en R.A. Klijn en de plaats is Drechtdijk 72. Het bedrijf stond ingeschreven bij de K.v.K. als Broodbanketverkopersbedrijf, kleinhandel in chocolade en suikerwerken. Het brood werd meest bezorgd en Roos

bediende wat buren die zelf brood kwamen halen als de bel ging. Zoals bijvoorbeeld de overbuurvrouw van de groenteboer Toon Klijn (Toon Pieper) en buurman Janus Kooyman, die heel graag warm brood wilde hebben. Een echte winkel kon je het niet noemen, er was een toonbankje met wat koekblikken.

Op 5 maart 1960 werd aan de Drechtdijk zoon Jan (Johannes Petrus) Westerbos geboren. Joop en Roos waren trots op hun eerste kind en stamhouder. De vergunning voor nieuwbouw kwam binnen op 8 december 1960 voor een woonhuis en winkel aan de Kerklaan. De bouwsom van het nieuwe pand bedroeg fl. 79.403,00.



Hein Westerbos, Boterdijk (1960)

Warme bakker stopt (1961)

In dit jaar verdween de laatste 'warme' bakker uit het dorp. Joop Westerbos ging venten langs de deur met fabrieksbrood van Vermaat en het gebak van bakker Berkenmeijer. Maar er gaat niets boven brood van een warme bakker en Joop verkocht later het brood van bakker Versteeg uit Uithoorn. Zijn vrouw Roos runde de winkel aan de Drechtdijk en haar gezinnetje. Het voorlopig koopcontract van het pand aan de Drechtdijk 72 werd getekend op 27 februari 1962. De kopers waren Abram Hendrik (A.H.) van Oort en Johanna de la Porte, wonende te Amsterdam. De aanvraag voor de vergunning tot het uitoefenen van het beperkte

levensmiddelenbedrijf aan het pad van Drechtdijk 72, werd gedaan op 12 maart 1962. De bedrijfsleider was R. A. Westerbos-Klijn, geboren 25 juni 1937, die haar middenstandsdiploma had gehaald.

Broer Hein stopte met de bakkerij en ging naar bakker Smit in Amstelveen, waar hij veel lol beleefde. Neef Jan (J.F.) Westerbos ging ook een andere uitdaging aan bij bakker Schreuder in Amstelveen. Daarna ging hij werken bij een van de eerste Amerikaanse bedrijven in Nederland, de IBM in Uithoorn.

Nieuwe winkel Kerklaan (1962)

Na de sloop van heel oude vervallen pandjes aan de Kerklaan in 1961, begon de bouw in 1962 van de drie nieuwe winkels. Begin december werden de woonhuizen en winkels opgeleverd en ingericht. Tussen alle rompslomp door werd nog in het oude huis aan de Drechtdijk op 15 december 1962 het tweede kind, dochter Carla (Clasina Elisabeth) geboren.



Nieuwe winkels aan de Kerklaan (1962)

Op 19 december 1962 werd de nieuwe brood- en banketbakkerswinkel geopend aan de Kerklaan 4 in De Kwakel. De nieuwe naam werd: **Brood, Koek en Banket J. Westerbos**. Joop en Roos Westerbos kregen als burens rechts de zuivelwinkel van Leen en Sjaan Omtzigt en links de kruidenierswinkel van Piet en Co van 't Hart. In het centrum van De Kwakel werd het mooie graspark opgeofferd voor een grote parkeerplaats; na water (Kleine-Drecht) en gras, nu een stenen aanzicht. Dit was nodig omdat er steeds meer mensen over een eigen auto beschikten met de toegenomen welvaart. De Kwakel veranderde ook snel, net als het liedje 'Het Dorp' van Wim Sonneveld.

A.H. van Oort Woninginrichting (1963)

Op 8 januari 1963 was de overdracht bij de notaris Abma te Amsterdam van de oude bakkerij en winkel

aan de Drechtdijk. Het echtpaar Abram en Johanna van Oort kocht de grond met opstal voor fl. 15.000,00. Zij lieten de oude bakkerij en winkel in januari 1963 slopen en bouwden een nieuwe winkel in 1964, met de naam A.H. van Oort Woninginrichting. Op 8 mei 1964 werd de winkel van A.H. van Oort geopend. En na zijn overlijden op 31 december 1976 weer gesloten. Hierna werd de winkel gekocht door Huib Baardman en Marieke van der Jagt, die er "Café De Huijkar" van maakten. Zij woonden in het huis achter het café van 2 maart 1978 tot aan 7 december 1987. Hierna volgde de sloop voor de 'nieuwe rondweg': de Noord-Zuidroute om De Kwakel. Huib en Marieke Baardman gingen hierna het Restaurant "De Parel" runnen van zijn ouders, Dirk en Dit Baardman, aan de Ringvaart bij Leimuiden.



Brood, Koek en Banket
J. Westerbos
 Kerklaan 4 — Telefoon 14 31
 DE KWAKEL

Logo Joop Westerbos (1962)

Hein naar Australië (1963)

Hein had een paar jaar bij bakker Smit gewerkt in Amstelveen, maar ging zijn heil zoeken in Australië. Met zijn zus Lies vertrok hij naar de andere kant van de wereld, hun oudste zus An woonde daar met haar man Theo Hogervorst. Ze werkten daar op een kippenmesterij/slachterij en werden collega's van zus en zwager. Toch was dit het ook niet voor de twee en zij kwamen in 1965 weer terug naar Holland. Hein pakte zijn oude vak weer op bij bakkerij Kwakman aan de Stadionweg in Amsterdam. Hein kon het ook hier niet meer vinden en ging het toch nog weer een keer proberen in Australië. Hij ging in een broodfabriek werken, kwam na anderhalf jaar voorgoed weer terug in Nederland en ging bij bakkerij Vooges werken in Aalsmeer. Frans en Tonny Voorn-Klijn moesten uit hun huis aan de Ringdijk 7 weer uit, zij kregen een huis in de Mgr. Noordmanlaan.

Oliebollen & IJs (1967)

Nieuw was de introductie van de oliebollen met oudjaar, die Roos en Joop gingen bakken en verkopen. Joop en Roos Westerbos kregen 3 kinderen: Jan, Carla en Kitty Westerbos. Catharina Adriana (Kitty) geboren op 2 december 1967 aan de Kerklaan. Jan en Carla waren aan de Drechtdijk geboren bij de oude bakkerij. De bakkerij en winkel hebben heel trouwe medewerkers gekend. In de jaren zestig Lies Maas en in de jaren zeventig Wil Bouwmeester en natuurlijk Roos en haar

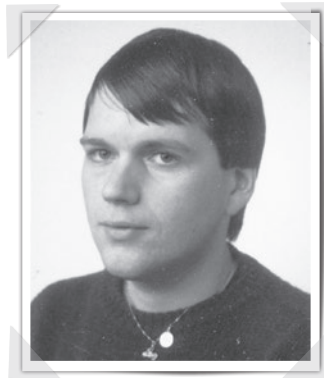
zus Tonny Klijn. Bij het venten langs de deuren was Ria van Zaal de knecht van Joop. Nol van Oostwaard en Frans Voorn (Czn) ventten ook in de buitenwijken. Op 2 januari 1975 kreeg Westerbos & Co de vergunning voor de bereiding van consumptie ijs.



Jan, Kitty en Carla Westerbos (1970)

J.P. Westerbos (1978 -1987)

Zoon Johannes Petrus (Jan) begon in 1972 met werken als 12-jarige bakkersknecht op zaterdag bij warme bakker Berkemeijer in Uithoorn. De rest van de week zat hij op de kostschool Sint Louis te Amersfoort. Twee jaar later zat hij op de Bakkerschool Sint Hubertus in Amsterdam. In 1976 ging Jan op zaterdag werken bij bakkerij Henk Westerbos op de Overtoom in Amsterdam. Hier leerde hij het vak van warme bakker en daar bakte hij 'Kloosterbrood', dat is een 100% tarwebrood. Deze broden nam Jan mee achter op de brommer naar De Kwakel en verkocht ze in de winkel van zijn ouders. Na de bakkersschool ging hij als banketbakker aan de gang bij Cor Gorter in Amstelveen. Na één jaar ervaring



Jan Westerbos (1976)

opgedaan te hebben bij deze banketbakker, ging Jan naar de warme bakkers Ton en Arie Versteeg in Uithoorn. Jan bakte daar het brood dat door zijn vader langs de deur en zijn moeder in de winkel verkocht werd. Jan werkte 9 jaar bij bakker Versteeg: van 1978 tot 1986.

Op 2 november 1982 trouwde Jan met Mirjam Hulzegge. De tijd was rijp om voor zichzelf te gaan beginnen in De Kwakel. Jan nam in 1986 de zaak van zijn vader

en moeder over. Mirjam, nam ook een belangrijk deel van de zaak voor haar rekening. Zij werkte in de winkel en verzorgde de complete boekhouding. Van 1987 tot 1988 bakte Jan brood bij Henk van der Breggen in Amsterdam, een middelgrote bakkerij. Hier bakte hij zelf zijn ambachtelijke brood en verkocht het in zijn eigen winkel. Vader Joop bezorgde het warme bakkersbrood in de buitengebieden.

Koninklijke onderscheiding (1987)

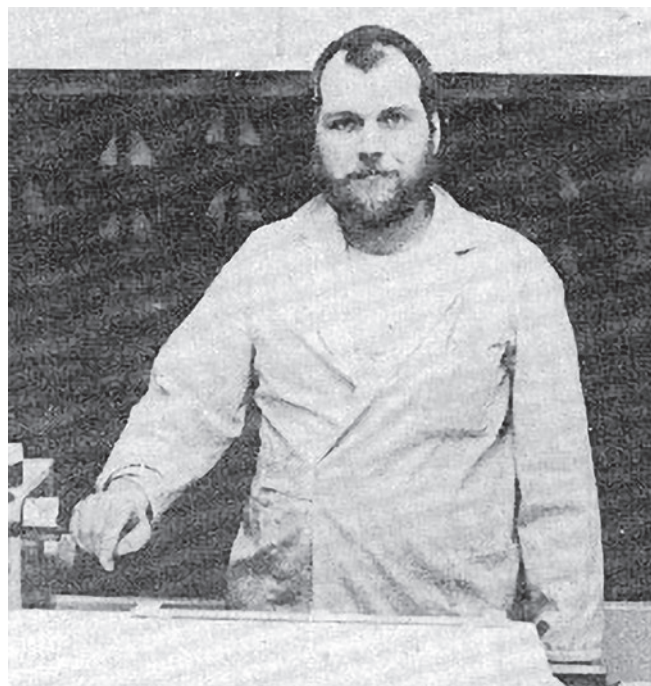
“De heer J.P.M. Westerbos te De Kwakel is koninklijk onderscheiden met de eremedaille verbonden aan de orde van Oranje Nassau in zilver. De koninklijke versierselen werden hem afgeleverd donderdag 15 mei opgespeld door de burgemeester van Uithoorn, mr. E.A.G. Brautigam tijdens een feestelijke receptie in Restaurant Leenders te De Kwakel. Joop Westerbos, geboren in 1933, startte 40 jaar geleden als broodbezorger in De Kwakel. Later werd hij bakker bij zijn moeder in de zaak en bakker-eigenaar van de huidige bakkerij aan de Kerklaan 4-5 te De Kwakel. Naast zijn beroepsmatige activiteiten is de heer Westerbos actief in het maatschappelijke leven van De Kwakel. Hij is 28 jaar penningmeester van de kaartclub KJC, 20 jaar lid van de visclub 't Drijvertje en twee jaar voorzitter van de biljartclub Ons Genoegen.



Ridder Joop Westerbos (1987)

Warme bakker terug in het dorp (1988-1989)

Na 28 jaar is er weer een echte ‘warme’ bakker terug in De Kwakel. Een moderne brood- en banketbakkerij is nu gevestigd achter de winkel van Jan Westerbos aan de Kerklaan 4. Vorige week is Jan, die de zaak twee jaar geleden heeft overgenomen van vader Joop, begonnen met proefdraaien. “En het gaat goed”, vertelt hij. “Het is natuurlijk heel anders, zelf bakken. Eerst verkochten wij alleen brood en banket. Dat was wel afkomstig van een warme bakker. Maar om het nu zelf te fabriceren is veel leuker. Bovendien heb ik altijd een eigen bakkerij gewild. Toen ik op twaalfjarige leeftijd in een bakkerij werkte, droomde ik al van een eigen zaak”. Doch voor het plan rond was waren er toch nog heel wat heuvels te nemen. Maar zijn doorzettingsvermogen en zijn wil om zelf weer een warme bakker te worden hebben nu resultaat gehad. De bakkerij is er gekomen en Jan kan zijn grote liefde, het bakken, weer in eigen bakkerij gaan doen.



Jan in zijn eigen bakkerij (1989)

Op 15 oktober 1988 legde de zoon Casper van Jan en Mirjam, toen tien maanden oud geboren op 14 december 1987, de eerste steen van het nieuwe pand. Nu is daar een moderne bakkerij verrezen. De bakkerij is voorzien van de meest moderne apparatuur. Veel computergestuurd. Het is een lust voor het oog om dat te zien. Dus, beste mensen, De Kwakel heeft weer een eigen warme bakker onder haar gelederen. De bakkerij zal vanaf maandag officieel in gebruik worden genomen en natuurlijk is er feest. De winkel is hetzelfde gebleven. Alleen liggen er nu in de eigen bakkerij gemaakte brood- en banketwaren in de schappen. Zondag 15 februari 1989, tijdens een

open huis, is de nieuwe bakkerij door een groot aantal Kwakelaars bezichtigd en bewonderd. Deze week, tot en met zaterdag, zijn er vele speciale aanbiedingen.

In 1961 verdween de warme bakker uit De Kwakel. Deze bakkerij, die van Jan's vader was, was gevestigd aan de Drechtdijk. Met twee broers runde Joop Westerbos de zaak. Toen dat tweetal opstapte, staakte ook Westerbos sr. de activiteiten. Het was eveneens de tijd dat fabrieksbrood in opmars kwam. Hij had wel het plan om in de Kerklaan een bakkerij te bouwen, maar dat werd toch te duur. Een aantal jaren later startte hij met de verkoop van brood langs de deur. "En dat is inmiddels 42 jaar geleden", vertelt Jan. Nog steeds gaat zijn vader met brood langs de deur. Joop betreft het brood van zoon Jan en gaat hiermee zijn wijken af.

Jan is zelf al twaalf jaar bakker. Hij heeft overal ervaring opgedaan, maar om nu in zijn eigen bakkerij te produceren vindt hij het leukst. "En met de komst van de nieuwe woningen in De Kwakel is het haalbaar", zegt hij. Ook de Kwakelaars zijn blij met de komst van een warme bakker. "We krijgen goeie reacties op ons brood. De mensen vinden het zachter dan voorheen. We besteden er natuurlijk veel aandacht aan en we gebruiken goede kwaliteit ingrediënten. Ja, men heeft lang moeten wachten op weer een warme bakker in het dorp. Maar eindelijk is het dan zover". (*Interview uit de Nieuwe Meerbode van 19-2-1989*)

Drie generaties (1989)

Vandaag is het precies één jaar geleden dat de eerste steen werd gelegd van de bakkerij van Jan Westerbos aan de Kerklaan in De Kwakel. De "brood- en banketbakkerij J. Westerbos" is het eigendom van Jan Westerbos en zijn echtgenote Mirjam. Inmiddels heeft deze brood- en banketbakkerij al grote bekendheid verworven in de regio. Niet in de laatste plaats komt dit door de goede kwaliteit en grote zorg die Jan Westerbos aan al zijn producten besteedt. Al drie generaties lang wordt het brood in De Kwakel verzorgd door de firma Westerbos. Ruim 70 jaar geleden was het de opa van Jan, Jo Westerbos die een eigen bakkerij aan de Drechtdijk begon. In december 1962 verhuisde de firma Westerbos van de locatie aan de Vrouwenakker naar het huidige pand aan de Kerklaan. Jan nam de winkel weer over van zijn ouders in 1986 en in 1988 besloten Jan en Mirjam een eigen brood- en banket-



bakkerij te beginnen. Jan: "Ik merkte dat er duidelijk vraag was naar een eigen warme bakker in De Kwakel". Het pand aan de Kerklaan werd gigantisch uitgebreid. Achter de winkel werd een splinternieuwe bakkerij neergezet van ruim 140 m². Deze bakkerij werd ingericht met de meest geavanceerde machines. Jan Westerbos: "Met deze eigen brood- en banketbakkerij bestaat er voor mij de ideale gelegenheid hoogwaardig brood en banket te vervaardigen. Er is duidelijk vraag naar goede kwaliteit en een grote variatie. Ik besteed de meeste zorg aan mijn producten en gebruik uitsluitend zorgvuldig gekozen grondstoffen en bereidingsmiddelen. Daarnaast zorg ik voor een bijzonder grote variatie in soort en smaak".

Brood

Het brood bakt Jan Westerbos zelf in zijn computer-gestuurde oven. Hij bereidt het brood door middel van het zogeheten "langzame proces", een methode die de smaak van het brood aanzienlijk ten goede komt. In de oven is de mogelijkheid tot het bakken van 128 broden per keer. Het totale bakproces duurt 3,5 uur. Met afkoelen erbij duurt dit proces 4 tot 4,5 uur. Dan is het brood pas snijdbaar. 35 tot 45 minuten later begint Jan Westerbos aan het bakken van de tweede serie van 128 broden. Per week worden ongeveer 2000 broden gebakken. Jan Westerbos: "Als mijn vader het brood gaat bezorgen in zijn wijk, bak ik ongeveer 300 broden die dag. Op de andere dagen zijn dit er ruim 175". Het brood staat voortdurend onder controle van TNO te Wageningen. Deze vrijwillige controle heeft Westerbos zelf aangevraagd, als bewijs voor zichzelf en de klanten dat hij optimale kwaliteit levert.

Banketwaren & ontbijtkoek

De banketwaren vervaardigt Jan Westerbos tussen het broodbakken door. Ongebakken producten gaan eerst in de grote vrieskamer om later voor het ovenwerk er weer uitgehaald te worden. Jan Westerbos: "Ik gebruik in mijn banket praktisch alleen roomboter. Ik maak alles zo best mogelijk van de allerbeste producten. De ontbijtkoek wordt zelfs met echte honing bereid". Een ware specialiteit van Jan Westerbos is zijn ontbijtkoek. Jan: "Ontbijtkoek is een van mijn specialiteiten. Het is een heel werk om dit goed te doen. Men moet er echt de tijd voor nemen. De meeste bakkerijen leveren maar één of twee soorten. Ik maak zes soorten ontbijtkoek. Gezien de vele positieve reacties van de klanten zijn deze ontbijtkoeken lekkerder dan de fabrieksmatig geproduceerde ontbijtkoeken". De ontbijtkoeken van Jan Westerbos worden door hem niet alleen aan particulieren verkocht, maar vinden zelfs hun weg naar bakkerijen

en bezorgers in Amsterdam, Nieuwveen en Aalsmeer. Momenteel bekijkt men zelfs de afzetmogelijkheid van dit product in Leiden.

Nieuwe producten

Jan Westerbos is bijzonder inventief en betrokken bij zijn werk. Hij scheidt er een waar genoegen in nieuwe soorten brood en banket te bereiden. Jan: "Ik ga eerst na of het een hoogwaardig product wordt. Is dat het geval, dan kijk ik hoe het publiek reageert op dit product. Als dit positief is, dan wordt het opgenomen in het assortiment". Wie wil meegenieten van de vele, overheerlijke banketwaren kan goed terecht in De Kwakel. Van slagroomtaart tot de meest fantasievolle speciale bestellingen kan geleverd worden. Goede kwaliteit wordt te allen tijde gegarandeerd. Ook bent u van harte welkom op de Kerklaan om een keuze te maken uit de grote variatie overheerlijk brood. Bovendien kan men elke week genieten van een artikel dat in de reclame is. Men krijgt dan een overheerlijk product voor een lage prijs! (*Interview uit de Nieuwe Meerbode 15-10-1989*)

Casper & Patrick (1990)

Patrick, de tweede zoon van Jan en Mirjam werd geboren op 25 maart 1990. Casper, ruim 2 jaar, kreeg er een broertje bij en de klanten in de winkel deelden mee in hun geluk met natuurlijk beschuit met muisjes. In ieder geval voor de toekomst weer twee stamhouders, wie weet worden ze ook weer bakker net als hun voorvaderen.



Joop Westerbos stopt (1991)

Vader Joop stopt (23-7-1991)

"Na 44 jaar trouwe dienst is Joop Westerbos uit De Kwakel gestopt met het bezorgen van brood. Met het stoppen van deze activiteiten verdwijnt een vertrouwd

beeld uit De Kwakel. Wie kent hem niet in De Kwakel. Joop Westerbos, een actieve man van 58 jaar. De bezorger van het brood in De Kwakel. Een man ook die, altijd vriendelijk en uiterst voorkomend is. Een man, bij wie de mensen nog eens echt hun hart kunnen luchten en die telkens voor de mensen wel een goed woordje heeft. Nu, na 44 jaar een vertrouwd beeld te zijn geweest in De Kwakel en eigenlijk de taak heeft vervuld van sociaal werker, stopt Joop met het bezorgen van brood. Joop zelf is uiterst bescheiden en van hem hoeft de berichtgeving rond zijn persoon niet zo. Een dergelijke houding, typerend voor de heer Westerbos, siert hem alleen maar."

Begonnen in Vrouwenakker.

"Joop Westerbos is al als kind in de bakkerswereld opgegroeid. Als geboren en getogen inwoner van Vrouwenakker werd hij al direct met de bakkerswereld geconfronteerd. Zijn ouders hadden in Vrouwenakker een eigen bakkerij. Vanuit de winkel zelf werd aan enkele klanten brood verkocht. De meeste klanten echter kregen hun brood thuisbezorgd. Af en aan werd er gereden vanuit de bakkerij van Westerbos. Al op jeugdige leeftijd was het Joop die met een bakfiets langs de huizen moest om de mensen hun dagelijks brood te bezorgen."



Joop op de bakfiets, Ringdijk (1947)

Joop Westerbos: "Er werd bezorgd op de Boterdijk, de Drechtdijk, een deel van de Ruige Kade en het Jaagpad. Een hele klus, want er waren toen nog heel grote gezinnen in Vrouwenakker en De Kwakel. Gezinnen die wel bestonden uit tien/elf kinderen. Grote hoeveelheden brood werden er door deze gezinnen afgenomen. De broodbezorging nam in die tijd dermate grote vormen aan dat op zaterdag zelfs twee bakfietsen en een auto het brood moesten bezorgen". Na eerst te hebben gewerkt in dienst van zijn vader: Johannes Adam Westerbos, nam Joop twaalf jaar later de zaak over.

Winkel in De Kwakel

Acht en twintig jaar geleden in 1962/63 verhuisde Joop van de Vrouwenakker naar De Kwakel, waar een florissante winkel werd opgezet. Vandaar werden de heerlijkste broden en banketwaren verkocht. Het bezorgen ging daarnaast gewoon door. Wel bouwde Joop de bezorgdata geleidelijk aan af. Joop: "De gezinnen werden kleiner. Daarnaast begon de winkel van ons in de Kerklaan bijzonder goed te lopen. De mensen kwamen meer en meer naar de zaak zelf toe. Reden voor mij om het bezorgwerk wat te minderen. Eerst haalde ik de vrijdag eraf. Later kwam daar de maandag bij en uiteindelijk ging ook de woensdag eraf. Ik bezorgde de laatste tijd alleen op dinsdag, donderdag en zaterdag".

Derde generatie

De naam Westerbos is niet meer los te denken van de bakkerswereld. Jan Westerbos, de zoon van Joop, is nu de derde generatie die als bakker werkzaamheden verricht. Sinds 1989 is Jan Westerbos helemaal zelf gaan bakken in de zaak aan de Kerklaan. Heerlijk brood en uiterst smakelijke banketwaren die zowel in de winkel te koop zijn, als tot op heden werden bezorgd door vader Joop Westerbos. Een weldaad voor De Kwakel.

Geridderd

Vier jaar geleden werd er een receptie gehouden bij restaurant Leenders, aan de overzijde van de zaak. Joop Westerbos vierde met familie, vrienden en bekenden het feit dat hij veertig jaar bezorger was. Het werd een grote gebeurtenis, met als bekroning een bezoek van de burgemeester, die de heer Westerbos ridderde. Een koninklijke onderscheiding voor al zijn goede werkzaamheden.

Toekomstig werk

Joop Westerbos: "Het zelf bakken van brood en banket door mijn zoon Jan heeft de nodige veranderingen met zich meegebracht. Positieve veranderingen, dat wel. Mijn zoon bakt niet alleen voor de verkoop vanuit de winkel, maar hij doet dit ook voor diverse instellingen. Er is nu ook een bakker in Amsterdam bijgekomen voor wie mijn zoon zijn heerlijke producten vervaardigt. Al deze waren moeten bezorgd worden, bij die bakkerij in Amsterdam en bij de instellingen. Dat bezorgen ging ik doen".

Vroeg uit de veren

Joop Westerbos zal voor dit werk vroeg uit de veren moeten. De bakkerij in Amsterdam moet snel worden bevoorrad. "Zij moeten de waren hebben om zes uur/

half zeven. Dat betekent voor mij dat ik al om vijf uur 's morgens op pad moet. Dat is geen probleem. Ik ben wel van plan om niet langer te werken dan zo'n vijf à zes uur per dag". Op de vraag of Joop er geen spijt van heeft om zijn bezorgwerk aan de deur op te geven, heeft hij een duidelijk antwoord: "Ik ben er de laatste tijd als het ware naar toe gegroeid. Er was al enige tijd sprake van dat Jan ook voor die zaak in Amsterdam zou moeten gaan bakken. De laatste weken werd de knoop doorgemaakt en viel definitief het besluit".

Sociaal werk

Joop Westerbos is zich wel terdege van bewust dat hij als bezorger ook een plaats in het sociale gebeuren van De Kwakel innam. Joop: "Er zijn heel wat klanten geweest in de loop der jaren die toch even hun hart willen luchten, even hun ellende aan iemand anders willen vertellen. Juist het kunnen praten over die problemen lucht de mensen vaak erg op. Ik heb altijd een luisterend oor gehad. Wat men daarbij ook aan mij vertelde, ik vertelde het aan niemand verder. Horen, zien en zwijgen was een soort gedragscode. Op die manier kan de relatie tussen jouzelf en de klant blijven bestaan. Afgelopen week bezorgde Joop Westerbos voor het laatst bij de klanten aan huis. Met hem verdwijnt een stukje nostalgie van De Kwakel. Met hem verdwijnt ook een deel van het sociaal/maatschappelijk gebeuren in dit schitterende plaatsje. Joop gaat nu stoppen op 23 juli 1991, na 44 jaar (1947-1991), met het venten van brood. Hij gaat nu van zijn pensioen genieten, hij had hobby's genoeg, zoals kaarten, biljarten en vissen. Joop, mede namens de vele vaste klanten bedankt voor de geweldige service en inzet. Veel succes bij de nieuwe werkzaamheden. (Interview uit het Witte Weekblad 23 juli 1991)

Trouwdag Jan & Monique (1999)

Op deze speciale datum 9-9-1999 trouwden Johannes Petrus (Jan) Westerbos met Maria Adriana (Monique) van der Hoorn. De bruiloft was in de Thamerkerk en op een partyboot van Avifauna, omdat op deze speciale datum alle partycentrums vol zaten. Zij kregen twee kinderen, zoon Michael (18-1-2001) en dochter Kimberley (14-11-2002). Monique runt de winkel in De Kwakel, naast de zorg voor hun kinderen. In de winkel wordt Monique geassisteerd door zus Kitty Westerbos en moeder Roos en in de vakantieperiodes en de zaterdagen door Sandra Kooyman.

Fusie Mens & Westerbos (2007)

Warme kwaliteitsbakker Jan Westerbos uit De Kwakel en banketbakkerij Mens in het Mijdrechtse winkelcentrum

De Lindeboom gaan intensief samenwerken, anders gezegd: ze zijn gefuseerd sinds 1 maart jongstleden. Het wederzijdse streven naar hoogwaardige kwaliteit staat hierbij centraal. Een en ander is het gevolg van een aantal op elkaar opeenvolgende gebeurtenissen. Westerbos en Mens, een paar apart zou je kunnen zeggen.



Jan en Monique, Casper en Patrick (1999)

Een aantal jaren geleden besloten Ad en Tiny Mens het wat rustiger aan te willen doen. Bakker Augustinus uit Nieuwkoop bood toen de helpende hand. Maar hij ging eind vorig jaar een nieuwe uitdaging aan, waardoor de banketbakkerij “vrij” kwam. Rond dezelfde tijd kwam kwaliteitsbakker Jan Westerbos in beeld. Hij wilde al geruime tijd zijn assortiment verbreden en zocht bovendien nieuw personeel voor zijn eigen bakkerij en winkel in De Kwakel. Jan hoorde dat Augustinus in Mijdrecht “in de aanbieding” was en kwam in gesprek met de eigenaar. Jan wilde met het assortiment van deze banketbakker het aanbod in zijn eigen winkel in De Kwakel verbreden. Omgekeerd zag hij kansen om zijn smakelijke broodcreaties ook hier in De Ronde Venen aan de man te brengen. En terecht. Augustinus stemde niet lang daarna in met een volledige overname van de banketbakkerij annex chocolaterie door Jan Westerbos. Zo kocht Jan net na de St. Nicolaasdrukke op 7 december 2006 de winkel van Mens in Mijdrecht. In De Kwakel was de winkel net schoon en stofvrij gemaakt door Monique,

Roos en haar zus Tonny Voorn na een verbouwing. Een heftige drukke tijd voor de familie en dat allemaal net voor de kerstdagen en oudjaar. De moeder van Jan, Roos Westerbos-Klijn stopt in de winkel met haar werkzaamheden, na ruim 47 jaar (1960-2007) zij is altijd het gezicht van de winkel in De Kwakel geweest.



Westerbos & Mens logo (2007)

Topkwaliteit in gebak

Hoewel de overname per 1 maart reeds een feit is, gaat Mens & Westerbos in winkelcentrum De Lindeboom pas op 19 april 2007 a.s. officieel open. Westerbos is met zijn mensen druk bezig met de voorbereidingen van een kleine verbouwing van de winkel en een speciaal openingsassortiment. Bij de overname heeft ook de huidige ploeg werknemers weer zekerheid. Zij blijven aan het werk, maar nu onder een nieuwe “baas”. Ad Mens geeft te kennen dat hij graag als adviseur nog een poosje de zaak wil blijven ondersteunen. Inmiddels is de echtgenote van Jan Westerbos, Monique, samen met een van de collega’s de grote initiator en creatieve kracht achter de fraai ingerichte etalages, zoals die tijdens feestdagen en andere festiviteiten altijd weer door iedereen worden bewonderd. Ook in De Kwakel zal de naam van Mens als banketbakker worden toegevoegd aan Westerbos (daar Westerbos & Mens). In totaal werken nu 27 gemotiveerde en vakbekwame mensen bij de combinatie. De hoge kwaliteit van het gebak en de chocolaterie van Mens heeft sinds 1976 grote bekendheid gekregen in De Ronde Venen. “De producten worden vanaf de basis helemaal zelf met verse ingrediënten bereid, dus niet met smaakversterkers of andere kunstmatige toevoegingen. Wij hebben altijd gestreefd naar topkwaliteit en die is er nog steeds. Goed, daar betaalt de klant dan wat meer voor maar hij krijgt dan ook geen massaproduct. Dat is overigens toch iets wat wij als banketbakkerij nooit hebben nagestreefd. Mens is altijd kleinschalig en ambachtelijk geweest en eigenlijk moet dat zo blijven. Dan blijf je exclusief”. Aldus een blijde Ad Mens. Een uitspraak waar Jan Westerbos helemaal achter staat. Grote kracht van Mens is ook de creativiteit met gebak. Voor zowel particulieren als de zakelijke markt kunnen er taarten

en gebak voor speciale gelegenheden worden gemaakt in allerlei combinaties en vormen, al dan niet voorzien van bedrijfslogo's en andere opschriften. Daarnaast specifieke bruidstaarten en "diverse verdiepingen". Mens blijft dus gewoon Mens, ook met Westerbos erbij. Maar die laat zich eveneens niet onbetuigd in creatief omgaan met brood en kwaliteit.

Innovatie en creativiteit

De nieuwe "kompaan" van Mens is dus Jan Westerbos, de warme bakker uit De Kwakel, die net als Mens kwaliteit en creativiteit hoog in het vaandel heeft staan. Sinds 1919 wordt hier het brood al gebakken. En Jan bakt niet alleen brood, hij vindt het steeds opnieuw uit... Telkens worden andere recepturen en samenstellingen toegepast, naast verschillende vormen in presentatie. Het begrip "fabrieksbrood" is hier volslagen uit den boze. Westerbos maakt vaak exclusief brood voor de horeca en speciaal brood- en broodproducten voor bedrijven die daarom vragen, maar vervaardigt in eigen beheer ook beschuit, crackers en speciale ontbijtkoeken met een sublieme smaak. Kortom, Jan is altijd ambachtelijk, innovatief en creatief met zijn vak bezig om zich te onderscheiden van andere aanbieders van brood en banket. Ooit gehoord van een "Quakeltje", een karrewiel of een zeebonk en ga zo maar door? En dat naast allerlei soorten luxe brood en meer wat er zoal op bepaalde tijden gepresenteerd wordt. Kortom, Jan Westerbos werkt vernieuwend en zijn productenassortiment ligt er niet om. Meer dan honderd bakkerijproducten worden in eigen beheer gemaakt. En daar komt het gebak en de chocolaterie van Mens nu nog bij! Behalve Jan Westerbos is ook zijn echtgenote Monique zeer actief in dit vak. Zij zal regelmatig in de winkel aanwezig zijn om haar (nieuwe) klanten in Mijdrecht het net zo naar de zin te maken als zij dat vaak in De Kwakel doet. Westerbos bakt en levert speciaal brood voor de horeca in het algemeen en luxe hotels in het bijzonder. Maar ook aan zorgcentra, zoals Het Hoge Heem in Uithoorn en aan diverse sportverenigingen en kinderdagverblijven. Uiteraard verkoopt hij ook zijn kwaliteitsbrood aan alle klanten die zijn winkels bezoeken, zoals u en ik.

Kinderpartijtjes

Westerbos & Mens in De Kwakel organiseert ook leuke dingen voor de kinderen. Zoals kinderpajtjes op woensdag en zaterdag. Daarbij mogen de kinderen bijvoorbeeld zelf koekjes vormen en hun eigen taartje maken. Ze krijgen er een glaasje limonade bij. Leuk voor een verjaardag! Ouders kunnen hiervoor telefonisch een afspraak maken of zich opgeven in

de winkel aan de Kerklaan in De Kwakel. Dat is het ook; zij combineren de kwaliteit van ambachtelijk vakmanschap met een ouderwetse service tegen een passende prijs. Maar daar heb je dan ook wat voor. Lekker is maar één vinger lang, luidt een spreekwoord. Neem bij deze (banket)bakker al uw vingers maar mee om af te likken... (*Uit de Nieuwe Meerbode, 2007*)

Kersttaarten en oliebolletjes (2008)

Bij bakkerij Westerbos / Mens aan de Kerklaan in De Kwakel is het druk aan het einde van het jaar. De bestellingen voor de kerstdagen stromen binnen en er wordt achter de schermen keihard gewerkt om iedereen te voorzien van kerststollen, broden en zoete heerlijkheden die onder het banket te vinden zijn. Speciaal voor de kerst zijn er echte kersttaarten verkrijgbaar. De kersttaarten met marsepein zijn er in verschillende vormen, zoals een kerstboom of klok. Ook zijn er kerstkransen in de smaken mokka en slagroom. Bakker Jan Westerbos vertelt: "Het assortiment is redelijk gelijk aan vorig jaar.

Inmiddels werken we met 23 mensen in beide winkels en mijn zoon Patrick, de 4^e generatie Westerbos, komt bij het bedrijf werken. Hard werken om alles van de dagelijkse voorraad te voorzien en te zorgen dat alle bestellingen op tijd voor de kerst klaar zijn. De klant in de winkel heeft lang niet altijd het idee van wat er allemaal moet gebeuren voordat het brood en banket in de winkel liggen".

Nu Westerbos bakkerij Mens erbij heeft betrokken, zijn de banketproducten nog beter van kwaliteit. "We gebruiken alleen natuurlijke producten zoals verse vruchten en verse zuivelproducten, zoals kwark, en dat proef je", vertelt Westerbos. "Ze geven gewoon veel meer smaak aan onze producten". De kerststollen en broden zijn er in verschillende varianten en ook zonder sukade verkrijgbaar. Heerlijk voor een kerstontbijt. Voor bij de thee en koffie zijn er tal van zoetigheden als kersttaarten, banketstaven en kerstbonbons. Jan: "Natuurlijk komt alles uit onze eigen bakkerij en dat is tegenwoordig het grote voordeel. We hebben een speciale broodbakkerij, maar ook een speciale banketbakkerij waar ons team de heerlijkste producten maakt. Beide bakkerijen worden dagelijks voorzien van verse waar". Westerbos heeft rond 5 december meer marsepein, chocolade en roomboterletters verkocht dan vorig jaar, een teken dat het goed gaat met de zaken. Jan: "Sinds kort hangt in elke winkel een groot scherm waarop klanten kunnen zien wat er achter de schermen gebeurt. Op de filmpjes wordt getoond hoe brood en

oliebollen gemaakt worden. Dan kunnen klanten een beetje inzicht in ons werk krijgen”.

Voor veel klanten van bakkerij Mens in Mijdrecht en Westerbos in De Kwakel is het nog altijd onduidelijk hoe de bakkerij nu heet. Jan en Monique Westerbos zijn eigenaar van beide winkels. In Mijdrecht heet de winkel: Mens / Westerbos en in De Kwakel: Westerbos / Mens. In beide winkels zijn dezelfde producten te koop en bestellen voor de feestdagen kan dus ook op beide locaties. Bakkerij Westerbos / Mens is zoals elk jaar weer mooi versierd voor de feestdagen en de etalage van de winkel is tijdens deze donkere dagen prachtig ingericht. *(interview uit het Witte Weekblad 28-12-2008)*

Beste gevuld speculaas van N-H (2015)

De lekkerste speculaas van Noord-Holland is te vinden in De Kwakel. Aldus is de uitkomst van de Najaarsdagen speculaas keuringen, die afgelopen week 1 oktober zijn gehouden in Nieuwegein. Een vakjury en een consumentenpanel keurden 309 ambachtelijke speculaas-producten. Zij kozen per provincie een winnaar in de categorieën gevulde speculaas, amandelspeculaasjes en speculaasjes zonder amandelen. De gevulde speculaas van Ambachtelijke Bakker Westerbos & Mens, gevestigd aan de Kerklaan 7 in De Kwakel werd als beste van de provincie beoordeeld. Daarmee behaalde deze bakkerij tevens het hoogste cijfer van alle categorieën en mag zij zich het komend jaar “De Lekkerste gevulde Speculaasbakker van de provincie” noemen.



Jan, de beste speculaasbakker van Utrecht (2017)

Nieuwe Webwinkel (2016)

Steeds meer winkeliers gaan mee met hun tijd en bieden hun producten via internet aan. Brood- en banketbakker Jan Westerbos blijft niet achter en heeft afgelopen week

ook zijn webwinkel voor klanten geopend. Kijkt u maar op www.westerbos.nl. “In eerste aanleg hoofdzakelijk voor gebak en producten die betrekking hebben op de feestdagen, zoals Pasen bijvoorbeeld. Via de webwinkel kunnen onze klanten vanachter de PC hun keuze alvast maken en ook (veilig) betalen. Daarna kunnen zij de bestelling ophalen bij onze winkels in De Kwakel op de Kerklaan of in Mijdrecht in winkelcentrum De Lindeboom. Desgewenst leveren wij het ook aan huis of bij een bedrijf af. Dat kan men op de site bij ons aangeven. Het kan dus allemaal”, laat Jan Westerbos weten, die meteen aangeeft ook weer nieuwe producten te hebben ontwikkeld. “Innovatief als we steeds zijn hebben volgens een authentiek Frans recept ook nieuwe croissants gemaakt en aan het assortiment toegevoegd. Het kost veel moeite en bewerking om het te krijgen zoals het nu is. We hebben ze kant en klaar in de winkel liggen, maar wie dat wil kan ze ook thuis zelf afbakken”. Om klanten kennis te laten maken met de nieuwe croissants kan men die in de winkels zelf proeven.

Erkend leerbedrijf

Het bedrijf is door het Nederlands Bakkerij Centrum erkend ambachtelijk leerbedrijf met de certificaten ‘Praktijkopleider’ en ‘Competentiegericht’ beoordeeld. Het bedrijf is een vennootschap onder firma, behorende tot het midden- en kleinbedrijf, de vennoten zijn J.P. Westerbos en M.A. Westerbos- van der Hoorn.

Nieuwe winkel Mijdrecht (2017)

Dinsdag 18 juli 2017 opende brood- en banketbakker Jan Westerbos zijn nieuwe winkel voor brood, banket en bonbons in winkelcentrum De Lindeboom te Mijdrecht. De winkel was er op een andere plaats al gevestigd, maar is vanwege de renovatiewerkzaamheden 25 meter verplaatst. Jan Westerbos en zijn team van medewerk(st)ers waren tijdens de openingsochtend goed gemutst. Zij ontvingen met een gulle lach hun eerste klanten. Die waren nieuwsgierig genoeg en keken hun ogen uit in de nieuwe en ruime winkel met een glazen doorkijk naar de bakkerij en productieruimte er achter. Deze waren al eerder in gebruik genomen, maar het wachten was op de inrichting van de nieuwe winkel. Dat ging niet volgens plan vanwege onvoorziene calamiteiten tijdens de renovatie van dat gedeelte en daardoor uitstel van nutsvoorzieningen. Maar dat moment is nu voorbij en een mooi resultaat is het vervolg er op. Jan en zijn team zeggen er blij mee te zijn. De winkel zelf is opgezet in de vorm van een carré waarbij alle productgroepen een eigen plaats hebben gekregen, zoals gebak, bonbons, koeken en koekjes, broodjes en brood in tal van variaties. Ook

voor de medewerkers is de routing plezierig omdat men aan drie kanten de ruimte heeft om meerdere klanten te helpen. Leuk is ook dat je door de glazen wand achter de winkel mensen aan het werk kunt zien bij de vervaardiging van gebak, koekjes en dergelijke. Daar is een wand met koelcellen, een spoelgedeelte en een nieuwe oven om koekjes en gebaksoorten te bakken. De ruimte is verder voorzien van airconditioning. In de winkel zelf kunnen de medewerkers zelf broodjes afbakken in een speciale oven die in een hoek staat opgesteld. De bakkerij van Jan Westerbos in De Kwakel draagt eveneens bij aan het productieproces waar voornamelijk grote en kleine broodsoorten worden gebakken.



Nieuwe winkel in Mijdrecht (2019)

Verrijking

“De winkel is wat groter dan die we eerst hadden, maar de bakkerijruimte zelf is dat niet, ook al omdat we de kelder missen. Door een efficiënte inrichting kunnen we er toch mee uit de voeten ook al is het voor iedereen wel even wennen. Straks heeft het allemaal een plaatsje gekregen en komt het vanzelf goed”, aldus Jan. “Maar de nieuwe winkel en opzet bieden anderzijds ook perspectief. Zo kunnen we met de afbakoven in de winkel beter inspelen op de vraag naar bepaalde soorten broden en broodjes, waardoor “uitverkocht” er eigenlijk niet meer bij is. Verder zijn we voornemens ons broodassortiment uit te breiden en we hebben nog wel wat meer plannen die met de nieuwe winkel annex bakkerij gerealiseerd kunnen worden.

Verder komt twee meter verderop naast onze gevel de rolbaan naar de eerste verdieping waar de Action in december zijn deuren opent. Iedereen die daar naartoe gaat komt dan bij ons langs en kijkt meteen de winkel in. Daar kunnen we de presentatie van ons assortiment dan mooi op afstemmen”. Vanzelfsprekend trakteerde Mens -Westerbos haar klanten ter gelegenheid van de (her)opening afgelopen week op aantrekkelijke aanbiedingen waarvan men ook deze week nog kan genieten. Veel bezoekers hebben er intussen graag



Kwakelse Kermisoptocht met 2 ereprijzen voor Westerbos (2019)

gebruik van gemaakt. Een week na de opening hebben veel vaste, maar ook nieuwe klanten de winkel bezocht waar men zich opgetogen over uit liet. De nieuwe winkel van Jan Westerbos en zijn team kan als een verrijking voor het winkelcentrum worden gezien voor zover dat al niet het geval was. Een goede ontwikkeling! (*Uit de Nieuwe Meerbode, 2017*)

Bakkerij Westerbos bakt ze al 100 jaar Bruin (1919-2019)

De 67^e Kwakelse kermisoptocht zit er weer op, een prachtige optocht en zonnig weer. Een blikvanger was zeker de praalwagen van Bakkerij Westerbos. Zij vieren dit jaar hun 100-jarig bestaan en hun kar was fantastisch en origineel. Het Feestcomité gaf hen dan ook de “Originaliteitsprijs” en ze ontvingen de “Paparazzi / Toen & Nu prijs” voor het beste Kwakelse onderwerp. De kleding en de ‘bruidstaarten’ en ‘cup cakes’ als jurken, waren allemaal zelf gemaakt van stof, heel goed verzorgd en een terechte winnaar. Jan en Monique waren zeer trots op hun kermisvriendengroep en hun ereprijzen, de bekens stonden te blinken in de etalage van de winkel aan de Kerklaan.

Beste Speculaas van NH (2019)

Opnieuw organiseerde Beko op 1 oktober de jaarlijkse speculaaskeuringen. Bakkers konden 3 soorten speculaas laten keuren: speculaasjes met amandelen, speculaas zonder amandelen en gevuld speculaas. De speculaas werd beoordeeld door een consumentenpanel en een vakjury. De vakjury keurde producten ‘blind’ en kreeg de verpakking niet te zien. Er werden 275 ambachtelijke speculaasproducten gekeurd. Men moet minimaal een 7 halen om in aanmerking te komen voor een certificaat en een posterpakket. De speculaasjes zonder amandelen van Bakkerij Westerbos & Mens werd als beste van de provincie Noord-Holland genoemd. De vakjury gaf een 7 en het consumentenpanel een 8, zodat het gemiddelde een 7,5 werd, en de hoogste van alle inzendingen. Ook de speculaasjes met amandelen en gevuld speculaas was een hoog cijfer nl. de vakjury een 7,24 en het consumentenpanel een 7,66. Al met al een zeer goed resultaat voor Westerbos & Mens, waarmee ze zich weer de beste van Noord-Holland mag noemen. De 3^e prijs alweer dit jaar, na de 2 ereprijzen met de Kwakelse kermis, het kan niet op in het 100-jarig jubileumjaar. Er is nu ook een speciaal koffiehokje ingericht in de winkel, waar je onder het genot van een bakje heerlijke koffie het speculaas en gebak kan nuttigen.

100 Jaar Westerbos (1919-2019)

Brood- en banketbakker Jan Westerbos is sinds jaar en dag een begrip in de regio. Dinsdag 15 oktober jl. vierde het familiebedrijf het 100-jarig bestaan. Dat zegt iets over het doorzettingsvermogen en het vakmanschap van deze ambachtelijke bakker. De huidige bakker Jan Westerbos is de derde generatie die het vak uitoefent, inmiddels bijgestaan door een team van enthousiaste medewerk(st)ers.

De opa van Jan, J.A. Westerbos, richtte in 1919 het bedrijf op in Vrouwenakker. Diens zoon Joop kwam op 14 jarige leeftijd bij zijn vader in de zaak en nam die later over. In december 1962 verhuisde hij met winkel naar de Kerklaan. Zoon Jan nam in 1986 op zijn beurt de winkel en de bakkerij over welke hij grondig liet renoveren en voorzien van nieuwe machines. Jan met zijn team genoten in de loop van de jaren daarna grote bekend door de talrijke ambachtelijk vervaardigde bakkerij- en banketproducten die de winkel en de bakkerij in De Kwakel verlieten voor een veelvoud aan bestemmingen en afnemers in o.a. de horeca, bij het verenigingsleven en voor instellingen. Jan bakt niet alleen brood, hij vindt het steeds opnieuw uit! Telkens worden andere recepturen en samenstellingen toegepast, naast verschillende vormen in presentatie. Het begrip ‘fabrieksbrood’ is hier dan ook volslagen uit den boze. Westerbos maakt vaak exclusief brood en speciaal brood en broodproducten voor diverse afnemers die daarom vragen, maar vervaardigt in eigen beheer ook beschuit, crackers en speciale ontbijtkoeken met een sublieme smaak, allerlei soorten koekjes, taarten en niet te vergeten overheerlijke speculaas in diverse samenstellingen. Westerbos heeft zich ook dit jaar daarmee andermaal op de kaart weten te zetten als de beste speculaasbakker van Noord-Holland en Utrecht!

Jan was/is niet alleen een vakman, maar ook een goed ondernemer met een vooruitziende blik. Hij breidde in 2007 zijn gebied uit door de overname van banketbakker Ad Mens die sinds 1975 met zijn winkel in De Lindeboom te Mijdrecht gevestigd was. Ad Mens is net zoals Jan Westerbos altijd ambachtelijk, innovatief en creatief met zijn vak bezig (geweest) om zich te onderscheiden in gebak en chocolaterie. Inmiddels worden bij Westerbos meer dan honderd heerlijke bakkerijproducten in eigen beheer gemaakt. En daar hoort ook het overheerlijke gebak en de chocolaterie van Mens bij. Plus al het lekkers voor de feestdagen en allerlei feestjes. Samen gaan voor topkwaliteit is het credo. Een volgende mijlpaal was op 18 juli 2017 de opening van de modern opgezette

nieuwe winkel annex productieruimte en bakkerij van Westerbos-Mens in de Passage van het (deels) gerenoveerde winkelcentrum De Lindeboom. Al met al is de winkel een verrijking voor het winkelcentrum en kent intussen ook een ‘koffie to go’ voor de ingang van de winkel met een tweetal zitjes. Ook in De Kwakel heeft men niet stilgezeten met de uitbreiding en modernisering van de winkel en de achtergelegen bakkerij. Daar werd in 2017 de 28 jaar oude oven vervangen door een hypermodern en energiezuiniger exemplaar. Westerbos gaat ook met zijn tijd mee door gebruik te maken van sociale media (Facebook) en een website waar klanten digitaal hun bestellingen kunnen doen om die later af te halen. Het bestelde kan op verzoek ook gebracht worden. Meer weten? Bezoek de website: www.westerbos.nl. (Verslag uit de *Nieuwe Meerbode* 15-10-2019)



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKING
HOFLEVERANCIER

Koninklijke Hofleverancier (2019)

Dinsdag 15 oktober was een bijzondere dag in het leven van de familie Westerbos. Niet alleen bestaat hun bakkersbedrijf 100 jaar, maar deze dag kreeg Jan Westerbos uit handen van burgemeester Pieter Heiliegers ook het Predicaat Hofleverancier uitgereikt. Een en ander gebeurde voor de winkel van Jan Westerbos aan de Kerklaan onder het goedkeurend oog van talloze belangstellenden, waaronder ook de wethouders Hans Bouma, Jan Hazen en Ria Zijlstra. Omdat Jan Westerbos ook een winkel in Mijdrecht heeft die natuurlijk meedeelt in de feestvreugde, zou je verwachten dat er ook iemand van de gemeente acte de présence zou geven. Het bleef echter bij een vertegenwoordiging van Koopcentrum Mijdrecht, in de persoon van Jacqueline Smit die met een cadeau Jan Westerbos kwam feliciteren.



Monique en Jan Westerbos met hun oorkonde van burgemeester Heiliegers (2019)

Toespraak Burgemeester Heiliegiers (2019)

Beste mensen, hier staat een trotse burgemeester en trotse wethouders. Want wat er straks staat te gebeuren is heel uniek. We staan zoals jullie weten bij deze prachtige bakkerij van de familie Westerbos die vandaag 100 jaar bestaat! En dat is uiteraard al een luid applaus waard dames en heren! Wat een mooi bedrijf is dit. Opgericht in 1919 aan de Vrouwenakker. Toen werd volgens mij nog brood bezorgd met paard en wagen. Zeg ik dat goed? Ik kijk even naar Jan... Toen kwam de auto. De eerste auto van De Kwakel! In 1962 heeft Joop Westerbos het bedrijf verhuisd naar de Kerklaan. Hij is daar verder gegaan met een nieuwe winkel en het bezorgen van brood en banket producten. En in 1988 heeft de zoon van Joop, Jan Westerbos, een nieuwe bakkerij laten bouwen met nieuwe en moderne machines. Ik overdrijf niet door te zeggen dat jullie een begrip zijn in onze gemeente én in de regio. Beste mensen. Vandaag bestaat deze ambachtelijke bakkerij niet alleen 100 jaar. Vandaag, 15 oktober 2019, is het hier dubbel feest. Ik heb de eer om te mogen verkondigen dat bakkerij Westerbos vandaag het Predicaat 'Hofleverancier' krijgt! Uniek. Want dit predicaat krijg je niet zomaar! Alleen koning Willem-Alexander mag het predicaat "Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier" verstrekken. Deze eretitel wordt ook alleen aan bedrijven verstrekt die zich onderscheiden door kwaliteit, solidariteit, continuïteit en integriteit. Bedrijven dragen de titel, omdat ze laten zien dat ze koninklijke kwaliteit leveren. In haar bedrijfstak moet de onderneming bovendien ten minste in de regio van de vestiging een vooraanstaande plaats innemen. Als voorbeeld noem ik de erkenning van beste speculaasjes. De bedrijfsvoering dient ook onberispelijk te zijn. De onderneming, en de directie, moet te goeder naam en faam bekend staan en van onbesproken gedrag zijn.



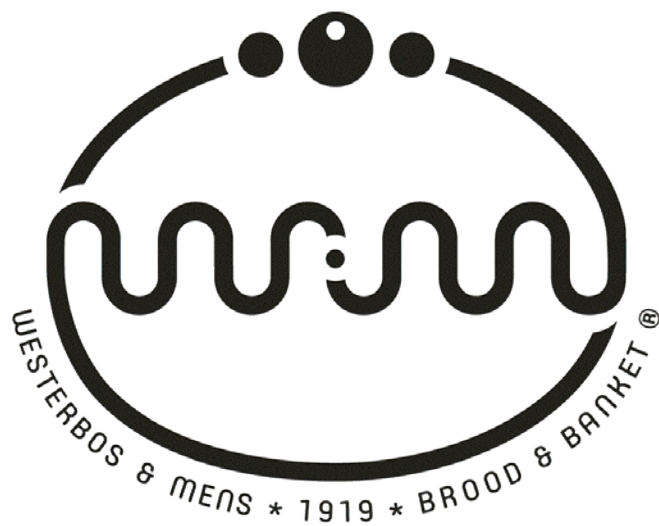
Jan en zoon Patrick (2019)

Het Predicaat, dat ik straks vol trots ga uitreiken, wordt voor 25 jaar toegekend, waarna verlenging kan worden aangevraagd. Na de uitreiking wil ik iedereen verzoeken om naar buiten te gaan waar we iets zullen onthullen. Ik houd het nog even spannend. Dan zijn we nu aangekomen bij de uitreiking. Komt u naar me toe zodat ik het Predicaat kan uitreiken? (Pieter Heiliegiers, burgemeester Uithoorn 15 oktober 2019) Samen met zijn echtgenote Monique presenteerde Jan trots het Predicaat Hofleverancier dat hem op 30 september officieel is toegekend en hij vanaf die datum 25 jaar mag voeren. Jan is niet de enige in De Kwakel, want recht tegenover zijn winkel aan de Kerklaan heeft ook Leenders dit destijds toegekend gekregen. Vanzelfsprekend maakt ook de winkel in Mijdrecht onderdeel uit van het feestelijke gebeuren. Hofleverancier betekent dat het betreffende bedrijf een hoge kwaliteitsnorm hanteert en dat ook in zijn aanbod van producten laat merken. Alle medewerkers mogen daar trots op zijn, ook al omdat zij staan aan de basis van het productieproces. Niet in de laatste plaats profiteert de klant ervan. Burgemeester Pieter Heiliegiers stak zijn bewondering niet onder stoelen of banken alvorens hij het Predicaat Hofleverancier aan Jan Westerbos overhandigde. "Hier staat een trotse burgemeester. En ik weet, dat ik dat ook kan zeggen van de wethouders die eveneens allemaal aanwezig zijn," aldus Heiliegiers, die de samenloop van het gebeuren zelfs uniek noemde. Vanzelfsprekend ging hij ook nog even in op het 100-jarige bestaan van Bakkerij Westerbos, wat hij typeerde als een mooi bedrijf en daarbij een stukje geschiedenis voor het voetlicht haalde. "Ik overdrijf niet door te zeggen dat jullie een begrip zijn in onze gemeente én de regio," zo vertolkte de burgemeester zijn waardeoordeel. Hij vond het een eer te mogen verkondigen dat Bakkerij Westerbos op dinsdag 15 oktober 2019 eveneens het Predicaat Hofleverancier toegewezen heeft gekregen en dat hij dat als burgemeester aan Jan Westerbos en zijn vrouw mocht overhandigen. "Want dit Predicaat krijg je niet zomaar! Alleen koning Willem-Alexander mag het Predicaat 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier' verstrekken. Deze eretitel wordt ook alleen aan bedrijven verstrekt die zich onderscheiden door kwaliteit, solidariteit, continuïteit en integriteit. Bedrijven dragen de titel, omdat ze laten zien dat ze koninklijke kwaliteit leveren. In haar bedrijfstak moet de onderneming bovendien ten minste in de regio van de vestiging een vooraanstaande plaats innemen. De bedrijfsvoering dient ook onberispelijk te zijn. De onderneming, en ook de directie, moet te goeder naam

en faam bekend staan en van onbesproken gedrag zijn,” zo liet burgemeester Heiliegers de aanwezigen weten. Het Predicaat wordt voor 25 jaar toegekend, waarna verlenging kan worden aangevraagd voor een volgende periode van 25 jaar. Na de uitreiking onthulde de burgemeester samen met Jan Westerbos het nieuwe logo en het embleem van Hofleverancier boven de winkel, dat tot dat moment met een doek aan het zicht was onttrokken.

Kroon op het werk

Jan Westerbos en zijn familie waren er beduusd van dat zij zoveel aandacht kregen. Jan is naar zijn zeggen anderhalf jaar bezig geweest om het Predicaat toegekend te krijgen. Het was zijn voornaamste doel dit als een kroon op het werk te zien vanwege het 100-jarig bestaan van het familiebedrijf, maar tevens de hoge kwaliteit en het gevarieerde aanbod van brood- en banketproducten en patisserie onder deze noemer te krijgen. En dat is toegekend. Geen wonder dat de familie trots is op deze samenloop van gebeurtenissen. Jan zelf geeft te kennen nog wel 100 jaar door te willen... Maar ja, dat wordt een beetje moeilijk. Dat laat hij over aan zijn zoon en opvolger Patrick, die in de vestiging te Mijdrecht momenteel de scepter zwaait. En ook die zal t.z.t. het stokje wel moeten doorgeven mits hij een opvolger heeft. Jan: “Voorlopig zijn we dan weer vele jaren verder in de toekomst. Nu is het even genieten, ook al met een knipoog naar de klanten, want die horen er uiteindelijk profijt van te hebben. Daar doe je het tenslotte allemaal voor.” Aldus Jan Westerbos die na afloop van de plechtigheden buiten de aanwezigen uitnodigde in de bakkerijruimte met een hapje en een drankje dit bijzondere gebeuren te vieren. *(Met dank aan de Nieuwe Meerbode, 15 oktober 2019)*



De kers op de taart in nieuw logo

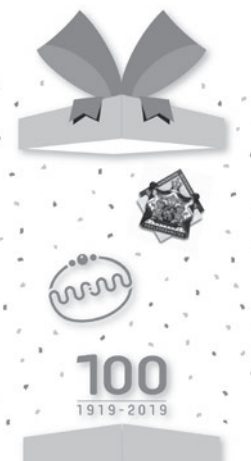
Naast de nieuwe bedrijfsnaam: Westerbos & Mens werd ook het nieuwe logo onthuld op de lichtbak boven de winkel in De Kwakel. In Mijdrecht werd dezelfde dag de reclameborden vernieuwd. Tevens stond er een nieuwe bestelwagen op de parkeerplaats voor de winkel die eveneens was voorzien van het nieuwe logo. Het ‘kronkelende lijntje’ wat in het logo zit, stellen de beginletters ‘W’ en de ‘M’ voor, die met elkaar verbonden zijn als samenwerking. De kersen die op het vorm van een gebakje (moorkop) zitten, stellen een kroontje voor, dat verwijst naar het predicaat ‘Hofleverancier’. Het logo is uitgevoerd in een koperkleur en een modern lettertype. In de koperen band op de auto’s zie de letters W & M achter elkaar, als een witte slagroomlijn terug. De lichtbakken, reclameborden en de auto’s zijn uitgevoerd in de huisstijlkleuren koper en mintgroen. De nieuwe verpakkingen zullen in 2020 in de winkels verschijnen in de mintgroene ‘Mens’ kleur en het nieuwe logo in koper gedrukt. Straks zijn de mintgroene taart- en gebakdozen heel herkenbaar in het straatbeeld.



Nieuwe bestelbus (2019)

Met samen 160 jaar aan ervaring in ‘Brood & Banket’ (Westerbos 100 jaar en Mens 60 jaar) is het bedrijf klaar voor de toekomst. Op dit moment werken er 18 vaste medewerkers en 4 parttimers in dienst. Het 100-jarig jubileumfeest werd 16 november jl. gevierd met het personeel, familie, vrienden, kennissen en zakenrelaties. De drukke decembermaand is er nog veel werk te verzetten voor het bedrijf.

Namens het bestuur van de Stichting De Kwakel Toen & Nu, feliciteren wij Jan en Monique en al hun familie en medewerkers van harte met dit mooie ‘kroonjaar’. De Kwakel is trots op dit mooie bedrijf.



Verandering van het

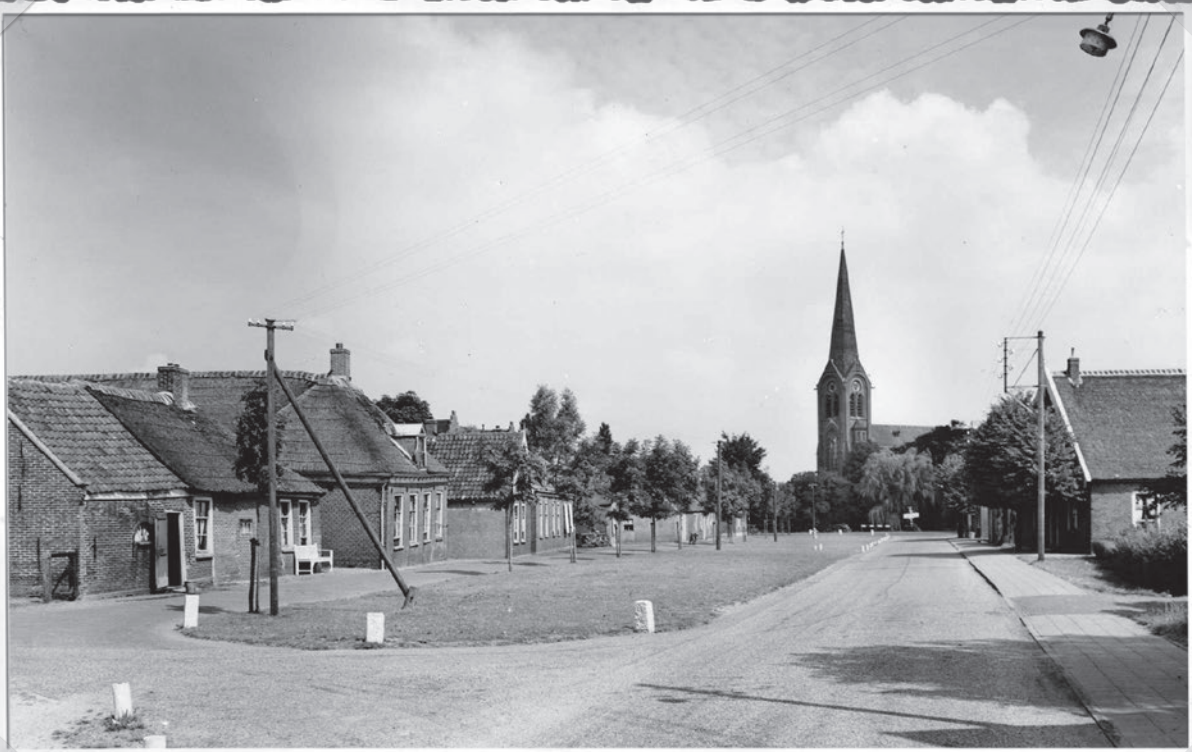


De Drechtijk, de Kleine-Drecht en de Kerklaan (1900)



Beerderij De Verandering (Het Vaticaan) aan de Kerklaan (1921)

dorpscentrum De Kwakel



Het Vaticaan aan de Kerklaan, het park en Drechtelijk (1956)



Drechtelijk, het park, Kerklaan, rechtsachter de Boerenleenbank (1958)

KOOYMAN BV 50 JAAR IN VOGELVLUCHT (1969-2019)

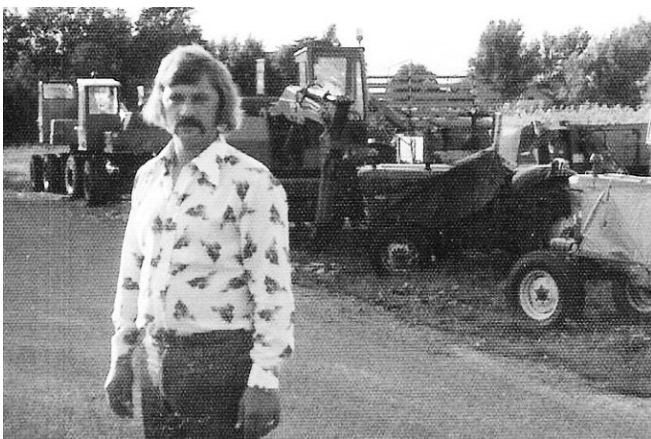
Begin aan de Boterdijk (1969)

De familie Kooyman woonde op de Boterdijk 27 bij het Zijdelmeer. Vader Gerrit was eigenaar van de boerderij waar de zoons ook werkten. Oudere broer Frans begint een autobedrijf in 1968 op het boerderijerf en krijgt hiervoor de beschikking over een houten schuur en een deel van de boomgaard. Zoon Henk bleef wat meer actief op agrarisch gebied. Hij begint voor zich zelf op 1 oktober 1969, in samenspraak met zijn vader, met loonwerk onder de naam Loon- en Verhuurbedrijf Henk Kooyman.



Boerderij Gerrit Kooyman, Boterdijk (1969)

Als eerste wordt er eigenhandig een constructie gemaakt achter de tractor om slootkanten uit te halen. Dit blijkt zoveel succes te hebben dat er een zwaardere tractor met een hydraulische graafarm wordt aangeschaft. Uiteindelijk resulteert het na wat jaren in een fors



Henk Kooyman, Boterdijk (1969)

machinepark. Henk werd gevraagd om iets te verzinnen om rozen te gaan rooien. Zijn eerste opdracht was binnen met een zelfgemaakte rozenkneuzer. Hierna volgden veel klussen bij rozenkwekers in De Kwakel

en omstreken. Ook Frans' autobedrijf groeit gestaag en de boomgaard van de boerderij groeide uit tot een autostalling. Mede daardoor stonden Henks machines vaak aan de overkant van de weg langs de oever van het Zijdelmeer geparkeerd. Dit alles tot steeds meer ergernis van de Gemeente Uithoorn.

Nieuwe Stek (1977-1990)



Nieuwe locatie, Poelweg (1976)

Inmiddels hebben Frans en Henk een perceel land aan kunnen kopen, parallel aan de provinciale weg, tussen de Poelweg en de Noordammerweg. Na veel touwtrekken (wel/geen agrarische bestemming) kregen Frans en Henk vergunning om daar op 28 mei 1975 ieder een agrarisch bedrijf (kwekerij) te beginnen. Het bouwrijp maken van de grond was gemakkelijk, de machines om dit te doen had Henk in eigen beheer.

De kassen werden aan derden uitbesteed en een deel van de bijbehorende schuren werd gebruikt voor Frans' autobedrijf en Henks loonwerkbedrijf. Uiteindelijk kwam er ook toestemming voor de bouw van twee bedrijfswoningen, een daarvan van Frans en Thea Kooyman aan de Noordammerweg. Henk is in 1977 getrouwd met Ans van der Maat. Zij woonden in het begin aan de Poelweg 2 in een stacaravan.



Sierbestrating (2001)

Later werd het huis voor het bedrijf gebouwd en runden ze samen het bedrijf. In september 1983 werd een nieuwe machinehal feestelijk geopend door wethouder Nico Diermanse van Uithoorn. Er werd veel (grond) werk verzet en een groot aantal klanten bediend met zand, grond en grint. Het was tijd voor iets nieuws, er kwam een nieuw tijdperk.

Het Stenen Tijdperk (1991-1996)

In 1991 besloten Ans en Henk sierbestrating te gaan verkopen. Dit bleek een zeer goede zet. Wat begon met een klein assortiment getrommelde stenen en betontegels, groeide uit tot het brede assortiment dat ze tegenwoordig aanbieden. In 1994 werd het 25-jarig jubileum uitgebreid gevierd met een open dag waar het hele wagenpark uitgesteld stond.

Showtuin (1996-2008)

In 1996 werd in de kas een ware showtuin aangelegd, waar het gehele aanbod getoond kon worden. Het publiek kon nu zien wat er allemaal met stenen, hout en vijvers gedaan kon worden. Een gouden greep. De ruimte werd al snel te klein door het enorme aanbod van nieuwe materialen. De showtuin is in 2002 verdubbeld met fontein en waterornamenten voor in de tuin. Naast de bestaande artikelen, kwamen tuinverlichting, bamboe- en wilgenrekken in de mode, evenals duurzaamheid. De andere grote tak van het bedrijf werd hout: palen, planken, hekken, tuinhuisjes, blokhutten, picknicktafels en speeltoestellen.

Kooyman BV (2009-2019)

Op 1 oktober 2009 kwam er een belangrijke verandering. Na 40 jaar Henk Kooyman BV werden dochter Annemarie en zoon Guus mede-eigenaar. De nieuwe naam Kooyman BV werd gelijk onthuld met het nieuwe logo en huisstijl en wel op het 40-jarig bedrijfsfeest.



Ans, Annemarie, Henk & Guus Kooyman (2009)

Het bedrijf is alweer 10 jaar verder, nu met het gouden jubileum van 50 jaar. Het bedrijf is ondertussen uitgegroeid van één persoon naar een bedrijf met 46 vakkundige medewerkers en een modern machinepark. Zo kunt u dagelijks terecht voor alle uiteenlopende grondwerkzaamheden en bestratingsmaterialen.

Het bestuur van de Stichting De Kwakel Toen & Nu feliciteert de familie Kooyman van harte met deze bijzondere mijlpaal.



Nieuw Logo (2009)



Medewerkers Kooyman BV, bij het 50-jarig bestaan (2019) (foto: Dorien v/d Rotten)

RADIO CYCLUS NAAR RICK FM 40 JAAR (1979-2019)

De ontwikkeling van illegale piratenzender Radio Cyclus naar 40 jaar, de lokale radio Rick FM in De Kwakel en Uithoorn. Wij nemen u mee naar een stukje nostalgie van de Drechtdijk uit eind jaren zeventig tot aan het dorps-huis De Quakel waar de studio nu is gevestigd.

In De Kwakel kwam een enthousiast groepje jongeren bij elkaar om met radio-uitzendingen te beginnen met muziek die zij leuk vonden. Het radiostation 'Cyclus' was geboren.

De belangrijkste reden om dit illegale radiostation te beginnen was het aanbod van de toenmalige landelijke radio. De 'zee zenders' waren verdwenen en we moesten het doen met Hilversum 3. Die zender werd door verschillende publieke omroepen gevuld en dat kwam programmering niet ten goede. Bij de wet was niets geregeld voor legale lokale radio, dus moest het in eerste instantie illegaal gebeuren.

Boerderij De Hoop (1979-1980)

Op Hemelvaartsdag 30 mei 1979, was de eerste "illegale" uitzending van Radio Cyclus. Dat waren avontuurlijke tijden! Op de zolder boven het garagebedrijf van Hein Kooyman aan de Drechtdijk in De Kwakel. De vader van Hein had een boerderij "De Hoop". Daar werd een studio ingericht waar de programma's werden opgenomen. Iedere zaterdag werd de mast met zender ergens in De Kwakel geplaatst en werden de banden uitgezonden op de 93.4 MHz. Na een paar maanden werd er live uitgezonden vanuit de studio en op locatie vanaf het fort in 1980, waar de 1e Radio Cyclus Fortcross werd gehouden. Het waren roerige, maar vooral leuke en gezellige tijden.

Schuilnamen

Per week werden er wel 40 briefkaarten met verzoekplaatjes ontvangen. Bij Radio Cyclus is de radiocontro-



Studio Radio Cyclus bij Boerderij 'De Hoop' aan de Drechtdijk (1979)

ledienst 3 keer op bezoek geweest. De eerste keer werd de complete studio in beslag genomen. Bij een andere controle alleen de zender, deze was verbonden met een audiokabel en ruim 2 kilometer verwijderd van de studio. Deze kabel liep door sloten, achter schoeiingen en door kassen van de kwekerijen. De medewerkers lieten zich niet door tegenslagen uit het veld slaan en hadden er veel schik in. Zo organiseerden zij op 1 april 1981 een wedstrijd tussen Radio Cyclus en het Nederlands artistenelftal. Dat werd lachen, een echte 1 aprilgrap waar nogal wat publiek op af kwam, voor niets. Op 6 december werd de 2e Radio Cyclus Fortcross gereden en deed de zender zijn uitzending rechtstreeks vanaf het fort. Alles was illegaal daarom gebruikte de medewerkers ze ook schuilnamen, die zie je onder de foto uit 1981.

Climax bij Cyclus (1981-1982)

Rond 1981 ontstond er een meningsverschil tussen de medewerkers. Het bleef nog even door sudderen op de oude manier met Radio Cyclus, ondanks de wrijving, die ontstaan was. Er waren twee kampen ontstaan, het ene kamp wilde graag de zogenaamde muziekprogrammering volgen, het andere kamp was meer voor echte lokale radio, gericht op De Kwakel. Na de nodige discussie werd in 1982 besloten, dat de spullen verdeeld zouden worden tussen twee zenders:

Climax met alleen muziek en Radio R.I.K. met muziek, informatie en sport. De oude studio van radio Cyclus op zolder bij Kooyman werd gebruikt door Radio Climax. De Kwakel was toen twee illegale zenders rijk.

Piraat Radio R.I.K. (1982-1987)

In april 1982 werd Radio R.I.K. (Radio Info De Kwakel) voor het eerst uit de lucht gehaald door de Radio Controle Dienst (RCD) een week later werden de uitzendingen alweer hervat. Er kwamen ook meerdere artiesten in de studio op bezoek, zoals Opa Geitenbeek en Dingetje, die een hit had met 'Ga weg Leen' dat was een prachtige uitzending. Dingetje is nog steeds anno 2019 op de radio op vrijdagmiddag bij Radio 10 Gold, met zijn moppen en mooie stemmetjes. Van de opening van de KDO-sporthol in oktober 1982, werd ook verslag van gedaan op locatie vanuit de KDO-kantine.



Harry Bakker, Cyclus (1980)



Radio Cyclus medewerkers, Boven: v.l.n.r. Bram Brandhout, Tommy Spencer, Bart Grasspriet, Rob de Jonge, Wibo en Kees Klomp. Midden: Willem de Zwijger, Martijn van Steijn, Henk Vonk, Arie Pechlamp, Harry Nak, Linda en Jan van Willigen. Voor: Tim Tompson, Ricardo, Tineke van der Meer, Anton Heyboer en Peter Perkplant (1981)

Er kwam een nieuwe huisvesting voor de piraat R.I.K. bij kwekerij Theo van Rijn aan de Drechtzijdijk. Hier werd een professionele studio ingericht. De uitzendingen stonden vooral in het teken van actualiteiten, sport en muziek. Er werd op zondag uitgezonden tussen 09.00 en 18.00 uur en op dinsdagmiddag van 12.00 tot 17.00 uur. Programma's die toen al gemaakt werden zijn o.a. het sportprogramma "Hij zit Erin" en Nederlandstalige muziek in "Rood Wit Blauw". De zendmasten hebben o.a. gestaan op de bedrijven van Martien Burgers, Nico Duikersloot en Flip Hoogervorst. De eerste uitzending van Radio Info de Kwakel (R.I.K.) als illegale zender was in maart 1983. Er was in de zomer van 1983 natuurlijk de Tour de France, waaraan een Kwakelse deelnemer, Peter Zijerveld, meedeed in de profploeg DAF Trucks. Dat was natuurlijk leuk voor de mensen in het dorp. Er kwamen meerdere interviews met Peter via de radio uit Frankrijk. Radio R.I.K werd gedoogd in De Kwakel en meestal voordat de Radio Controle Dienst in kon grijpen was via tips de zender al weggehaald. Er werd ook gewoon live uitgezonden vanaf de Braderie in De Kwakel en vanaf het Fort tijdens de Radio R.I.K-fortcross. Toen de kwekerij van Theo van Rijn werd overgenomen door Cresco, verhuisde de studio naar boerderij "Weltevreden" van Wahlen in de bocht in de Vuurlijn.



R.I.K Studio, Boerderij 'Weltevreden' aan de Vuurlijn

Op 1 januari 1985 deed Radio R.I.K live verslag van de grote brand in het Winkelcentrum Zijdelaard. De zender kreeg steeds meer regionaal nieuws binnen, zoals de Polenactie van Cor Floor (Buurthuis Ponderosa), de Zeskamp van de NCRV op TV, handtekeningenactie voor een nieuw dorps huis in De Kwakel en de opening van het nieuwe Gemeentehuis van Uithoorn. Radio R.I.K. voelde dat het de politieke wind in de rug had en zond in 1987 zelfs live het afscheid van burgemeester

Brautigam uit en de installatie van burgemeester Castenmiller. Lokale actualiteit en kwaliteit van de uitzendingen maakten dat de politieke partijen zich dan ook hard maakten voor legalisering van deze zender.

Legaal Radio RIK (1988)

Omstreeks 1988 was het mogelijk om een uitzendvergunning te verkrijgen. Er moest aan veel voorwaarden voldaan worden. Er werd gelobbyd bij de politiek en het bedrijfsleven. Er was ruim 200.000 gulden nodig om een studio te bouwen en de eerste vijf jaar financieel gezond door te komen. Het bedrijfsleven sponsorde het grootste deel van het geld en de rest werd renteloos geleend van de Gemeente Uithoorn met de afspraak dat er vanaf 1995 in gedeelten zou worden terugbetaald.

Straatsburgflat (1989)

De zender werd een legale omroep op 19 maart 1989 en startte de uitzendingen met uitzendvergunning vanuit een compleet nieuwe studio in de Straatsburgflat in Uithoorn. De zendmast stond op het dak. De uitzendingen waren nu onder de naam Radio RIK, nu zonder puntjes ertussen. De naam van de piraat werd bewust behouden vanwege zijn naamsbekendheid onder de inwoners van de gemeente. In het begin werd alleen nog maar in het weekend en op de dinsdagmiddag uitgezonden, later ook op doordeweekse avonden.

Bij de grote explosie bij de Cindu in 1992 bleek Radio RIK een volwaardige lokale omroep en belangrijk communicatiemiddel voor de gemeente Uithoorn te zijn. De ontploffing op het Cindu terrein vond plaats om 9.50 uur en slechts 5 minuten later werden de uitzendingen gestart en werd de bevolking op de hoogte gehouden van deze ramp. Radio RIK besteedde uitgebreid aandacht aan deze grote brand. Het was de beste informatiezender voor de inwoners van Uithoorn en De Kwakel.

Crisis en door (1995-2000)

In 1995 werd Radio RIK bedreigd in zijn bestaan. De gemeente wilde dat er begonnen werd met de aflossing van de renteloze lening. Radio RIK kon daar niet aan voldoen. Wederom werd er succesvol gelobbyd bij de politiek voor het behoud van Radio RIK. De invulling van de programma's werd steeds serieuzer aangepakt, zo kwamen er redacties bij de sport en info. Iedere sectie had zijn programmaleider, die weer met het bestuur communiceerde. In 1998 stapte het bestuur op. De crisis was nabij. De programmaleiders besloten om zelf het bestuur te gaan vormen. De omroep kreeg een veelzijdige

programmering. Voor iedere doelgroep en leeftijdsgroep werden programma's gemaakt met daarin veel informatie, afgewisseld met muziek voor de regio Amstelland. In 1999 werd het 10-jarig bestaan gevierd in 'Amstelkade'

Rick FM. (2001-2015)

Op 1 september 2001 werd de naam 'Radio RIK' gewijzigd in 'Rick FM' met de toegevoegde slogan "Vol-op het Nieuws". Na een eerste luisteronderzoek kreeg Rick FM een omroepbijdrage van de gemeente. Tevens werd een compleet nieuw jinglepakket ingekocht dat het radiostation een nog professioneler gezicht naar buiten toe gaf. Bij de gemeente Uithoorn werd weer volop gelobbyd om de omroepbijdrage die de gemeente ontving van de Rijksoverheid, daadwerkelijk doorgesluisd te krijgen naar 'Rick FM'. De plaatselijke politiek ging in 2001 overstag met als voorwaarde dat er eerst een luisteronderzoek gehouden werd naar 'Rick FM'. In november 2001 heeft het bekende onderzoeksbureau 'Intomart' van de Gemeente Uithoorn de opdracht gekregen dit luisteronderzoek onder de inwoners van de Gemeente Uithoorn en De Kwakel te houden. De uitslag van het onderzoek was in februari 2002 dermate goed te noemen, dat B & W besloot de omroepbijdrage die zij via het Rijk ontvangt met terugwerkende kracht door te gaan 'sluizen' naar Rick FM. Momenteel zendt Rick FM 24 uur per dag uit met een kleine 50 vrijwilligers. In 2013 werd het 25-jarig 'legale' bestaan groots gevierd op twee dagen, in de kantine van het bedrijf Raggers aan de Amstelkade. Er werd een reünie georganiseerd en heel veel oude geluiden en beeld uit de oude doos vonden de ether weer.

Programmaraad

Rick FM heeft, naast een bestuur, ruim 60 programmamakers, presentatoren, verslaggevers, redactieleden en technici, óók een programmaraad. Deze moet representatief zijn voor de belangrijkste in de gemeente voorkomende maatschappelijke, culturele, godsdienstige en geestelijke stromingen. Hierdoor dus een redelijke afspiegeling van de bevolking in de gemeente Uithoorn/De Kwakel naar leeftijd, sekse, etnische en culturele achtergrond. Deze raad vergadert 4 keer per jaar en heeft tot wettelijk bepaalde taak om Rick FM te adviseren over welke programma's, bestemd voor het algemene publiek, krachtens het bepaalde in de



Oud Cyclus bij het Zilveren jubileum. Boven: v.l.n.r. Jeroen Konst, Harry Bakker, Nico Bijman en Kees Hölscher. Midden: Rinus van Zaal, Jan Zeldenthuis en Willy Turk. Voor: Jan Konst, Henk Filius, Hennie Kooyman, Jos Harte, Ton Kooyman en Sjaak Hoger-vorst (2013)

Mediawet tenminste uitgezonden moeten worden. Elk jaar beoordeelt de Programmaraad dan ook het programma-aanbod.

Rick FM terug in De Quakel (2016)

Rick FM verhuisde i.v.m. de sloop van de Straatsburgflat van Uithoorn weer naar De Kwakel. Op 10 januari 2016 werd de studio geopend in het dorps huis 'De Quakel'. Hier werd in de filmzaal de nieuwe Rick FM-radiostudio ingericht met professionele apparatuur en meerdere studioruimtes. De 'Cyclus' is rond en Rick FM weer terug op zijn oude vertrouwde plek in het centrum van De Kwakel. De studio werd geopend door wethouder Hans Bouma en voorzitter Jan Tilburgs. Er waren veel gasten uitgenodigd, alsook de nieuwe burens: organisaties die ook in het Dorps huis zijn gevestigd, zoals onder meer Buurtbeheer De Kwakel, toneelvereniging Genesis, Atelier De Kwakel, De Vuurwerkgroep, Tavenu, de Cinesjasten, TVO tafeltennis en nog veel meer. Ook kwamen er veel luisteraars en nieuwsgierigen uit Uithoorn en vooral De Kwakel kijken hoe de studio er uitzag. Het was een drukte van belang en daar was voorzitter Jan Tilburgs van Rick FM apetrots op.

Eerste uitzendingen (2016-2018)

De laatste week van 2015 werd alle apparatuur van de Straatsburgflat naar De Kwakel verhuisd. De hele flat, waar ze bijna dertig jaar hadden uitgezonden, werd leeggehaald, want vóór het nieuwe jaar moesten alle bewoners van de Straatsburgflat eruit zijn. Het was op het einde nog een haastklus, want ook de zendmast moest van de Straatsburgflat af. Deze werd met een grote kraan verplaatst naar de Briandflat. De wind nam steeds meer toe en het plaatsen viel niet mee, maar de technische mensen leverden fantastische werk. Het geluid gaat nu via de glasvezel vanuit De Kwakel naar de Briandflat. De verhuizing van Rick FM heeft ruim € 50.000 gekost en heeft een flink gat geslagen in de financiële middelen van de lokale omroep. Maar daar staat een prachtige studio tegenover! Een groot succes



Rick Studio, Dorpshuis De Quakel (2016)

én aanrader is de Rick Night Quiz elk jaar in januari met elk jaar veel enthousiaste deelnemers.

40 jaar (2019)

Rick FM is dé lokale omroep voor Uithoorn en De Kwakel! Vol-op het Nieuws, dagelijks, 24 uur per dag. Veel live programma's, regelmatig met gasten. Programmering met sport, politiek, nieuws, informatie, cultuur, interviews, activiteiten, evenementenagenda en gevarieerde muziek. Muziek voor iedereen; Gouwe Ouwe, Nederlands, Soul, Reggae, Country, Jazz en Hits. Er zijn regelmatig speciale uitzendingen, zoals de jubileumuitzending 40 jaar lokale radio, de Gouden Zaterdag, Nederpop en Top 100. Ook zijn er samenwerkingen qua programma's en uitzendingen met collega omroepen als Radio Aalsmeer en RTV Amstelveen. Rick FM is ook regelmatig actief bij evenementen met verslaggevers en live uitzendingen op locatie zoals bij het Amstelland Festival, Burendag Winkelcentrum Zijdelwaard, Let 's Make Memories en Culinaire Uithoorn. Het Rick FM-team is ook actief met nieuws/berichten op de website, Facebook en Twitter.

Adverteren en samenwerking met de SPUK

Inkomsten komen o.a. uit donaties en adverteerders op de website en radiocommercials. Sinds najaar 2018 werkt het team Rick FM nauw samen met de Stichting Promotie Uithoorn & De Kwakel (SPUK). Hun evenementenkalender is op werkdagen 6 keer per dag te beluisteren. De uitzendingen van Rick FM zijn tot 14 dagen na uitzending via de website te beluisteren. Je kunt op datum of naam van het programma zoeken. Ruim 60 vrijwilligers maken met elkaar de lokale omroep Rick FM. Heb je ook interesse om ook mee te werken aan de uitzendingen? Denk dan aan: redactiewerk, presentator, verslaggever of technicus. We kunnen altijd enthousiaste mensen gebruiken die op regelmatige basis willen helpen. Neem contact op via vacature@rickfm.nl. Luisteren naar Rick FM kan via het kabelnet Caiway, Uithoorn en De Kwakel, frequentie 99.0 FM (Aalsmeer 93.1 FM), Etherfrequentie 106.3 FM. Live stream; www.rickfm.nl

Vol-op het Nieuws

De vrijwilligers van Rick hebben het echt niet altijd gemakkelijk gehad in die 40 jaren. Maar door hun enthousiasme en enorme inzet kwamen ze er telkens weer bovenop en hielden hún zender in de lucht. Wat in 1979 als een kleine piraat begon is 40 jaar later een goed beluisterde, volwassen regionale zender. Rick FM is niet meer weg te denken uit onze gemeente. Ze zijn 'Vol-op het Nieuws'



Namens het bestuur van de Stichting De Kwakel Toen & Nu, feliciteren wij jullie van harte met dit mooie 'Robijnen' jubileum.

(Met dank aan Jeroen Könst, Jan Zeldenthuis van Rick FM voor de informatie)

MET DANK AAN ONZE SPONSOREN VOOR ONDER- STEUNING VAN STICHTING DE KWAKEL TOEN & NU

ABG automaterialen bv	peter@abg-bv.nl	www.abg-bv.nl
Albert Heijn Jos van den Berg	0297-540086	www.ah-josvandenbergh.nl
Amstelhof Sport & Health Club	info@amstelhof.com	www.amstelhof.com
Bosch Car Service van den Berg bv	peter@bergauto.nl	www.bergauto.nl
Burgers Betonbouw B.V.	info@burgersbetonbouw.nl	www.burgersbetonbouw.nl
Constructiebedrijf De Kwakel B.V.	info@dekwakelbv.nl	www.dekwakelbv.nl
De Vries Groep - Administratie	john@devries.nl	www.johndevries.nl
Duo Plant v.o.f.	duoplant@duoplant.nl	www.duoplant.nl
Fish- Vishandel Klaas Bos Spakenburg	info@fish-nederland.nl	www.fish-nederland.nl
Frans Kooyman Auto's	info@kooyman-autos.nl	www.kooyman-autos.nl
Fysiotherapie De Kwakel	info@fysiotherapie-dekwakel.nl	www.fysiotherapie-dekwakel.nl
Het Fruitpaleis	hetfruitpaleis@gmail.com	www.hetfruitpaleis.nl
H. Blom & Zn Installatiebedrijf B.V.	info@hblomenzoon.nl	www.hblomenzoon.nl
Hotel & Restaurant Lakeside	info@hotellakside.nl	www.hotellakeside.nl
HPD Potplanten	vireo@vireo.nl	www.vireoplantsales.com
Jac. Oosterveer B.V.	jac@jacoosterveer.nl	www.jacoosterveer.nl
Jan Voortman Autoschadeherstel	edwin@janvoortman.nl	www.janvoortman.nl
Kandelaar Elektrotechniek	info@kandelaar.com	www.kandelaar.com
Kennis Heiwerken B.V.	info@kennisheiwerken.nl	www.kennisheiwerken.nl
Klaas Kleijn Administratiekantoor	info@klaaskleijn.nl	www.klaaskleijn.nl
Knipsalon Care For Hair	info@c4h.nl	www.c4h.nl
Kooyman B.V.	info@kooymanbv.nl	www.kooymanbv.nl
Paparazzi Media	dp@de-kwakel.com	www.de-kwakel.com
Péterra pedicure en massagepraktijk	info@peterra.nl	www.peterra.nl
Poldersport	info@poldersport.nl	www.poldersport.nl
Q & R Special Products	Boterdijk 116 - Quirijn	06.15303972 & Rian 06.53301862
Rodaal Groep Mijdrecht	lrotten@xs4all.nl	www.rodaal.nl
Röling Isolatietechniek B.V.	info@rolinggroep.nl	www.isolatietechniek.eu
Schijf Groep Uithoorn	info@schijf.nl	www.schijf.nl
Spelt Bedrijven B.V. - Nieuwveen	administratie@spelt.nl	www.spelt.nl
Supermarkt Quakel	rehorst.nieuwveen@coop.nl	www.cooprehorst.nl
Takii Seed	info@takii.eu	www.takii.eu
Tandartsenpraktijk De Kwakel	info@tandartsenpraktijkdekwakel.nl	www.tandartsenpraktijkdekwakel.nl
Tanken & Wassen van den Berg bv	tankstation@bergauto.nl	www.bergauto.nl
Van der Boon Auto's - Leimuiden	info@vdboon.nl	www.vdboon.nl
Van Rijn Fietsen	info@vanrijnfietsen.nl	www.vanrijnfietsen.nl
Van Zaal Transport	info@vzt.nl	www.vzt.nl
Verheijfotografie	info@verheijfotografie.nl	www.verheijfotografie.nl
Voorend Taaladvies	info@hetnederlandsbloginitiatief.nl	www.hetnederlandsbloginitiatief.nl
Weko Souvenirs	margakouw@wekosouvenirs.nl	
Westerbos & Mens Brood & Banket	info@westerbos.nl	www.westerbos.nl
Zorgboerderij Inner Art	gera@inner-art.nl	www.inner-art.nl

Prettige Feestdagen



Stichting De Kwakel Toen & Nu
www.de-kwakel.com