Archief van Schoten

Onderwerp: Bakkerij Baltus

Adres: Rijksstraatweg

Bronvermelding: Haarlems Dagblad 6 juli 2007

Foto's en samenstelling: Theo Kooijman theo.van.schoten@upcmail.nl

Bakkerij Baltus sluit na 69 jaar

Meneer bakt, mevrouw verkoopt. Zo gaat het al jaren met succes. Banketbakkerij Baltus aan de Rijksstraatweg is een begrip. Maar na 69 jaar gaat de zaak op 14 juli 2007 sluiten. Het gaat eigenaar Piet en Gerda Baltus aan het hart.

Het bakken is Piet Baltus met de lepel ingegoten. Hij werd geboren in een kamertje achter de winkel en stond als jongetje van tien jaar al achter de werktafel.

Zijn vader startte de zaak met zijn moeder in 1939, nog voor de Tweede Wereldoorlog. "Dat waren moeilijke jaren voor een banketbakkerij" legt Piet Baltus uit. "In die tijd ging alles op de bon."
In 1969 namen Piet en zijn vrouw Gerda de zaak over. De opvolging was niet vanzelfsprekend, maar een bewuste keuze. We hebben altijd genoten van ons werk", zegt Gerda Baltus. "Maar het is ook hard werken." Elke ochtend staat het echtpaar om zes uur op en werkt 's avonds ook na sluitingstijd vaak nog door.

Piet en Gerda Baltus

"We maken alles zelf " vertelt Piet Baltus. "Zoete koekjes, zoute koeken, taart, cake, schuim, gebak, bruidstaarten. Alles van de beste kwaliteit."

"In de supermarkten smaakt alles hetzelfde. Speciaalzaken verdwijnen, dus wij kregen het door de jaren heen steeds drukker." Baltus werd een begrip, volgens het echtpaar, en de buurt betreurt, het dat de bakkerij verdwijnt, "Maar ze begrijpen het wel hoor. De klanten zien ook dat het een drukke taak is. Je kunt bovendien nooit een misstap maken."

Een complicatie aan het oog van Gerda Baltus is de aanleiding geweest tot het sluiten van de bakkerij. "De drukte van de zaak wordt haar te veel. We hebben een bewuste keuze gemaakt. We zouden het vervelend vinden als we halsoverkop de zaak zouden moeten sluiten." zegt Piet Baltus.

Hun drie dochters hebben geen behoefte om de zaak over te nemen. Het pand wordt dus verkocht. Het banketbakkers echtpaar is nog op zoek naar een geschikte opvolger. Dat kan het beste een echtpaar zijn, net als zij zelf. "We hebben door de jaren heen gemerkt dat samenspel ontzettend belangrijk is. Als ik goed spul maak, kan zij het goed verkopen", legt Piet uit.

Bij Piet en Gerda zit dat samenspel wel goed. Ze leggen echt hun ziel in het werk. "het is eigenlijk nooit zo dat ik heb gedacht: hé, ik moet weer naar mijn werk", zegt Gerda. "Ook na de vakantie, dan begint het altijd weer te kriebelen. Dan heb ik echt weer zin om te bakken", voegt haar man eraan toe. "Met Pasen moet er ook veel in het weekend en 's avonds gebeuren. Dan maakt mijn man de paaseieren, die ik dan opmaak met linten en dergelijke", blikt zij terug. "Dat heb ik altijd heerlijk gevonden om te doen. Het geeft zoveel plezier en energie, dat vrije dagen niet eens meer hoeven.

"Alles valt of staat met kwaliteit"meent het echtpaar. "En het is belangrijk dat alles op tijd wordt afgeleverd." Wanneer b.v. 1.200 gebakjes zijn besteld, kan dat knap hectisch zijn.

Ook Theo Kooijman oud-conciërge van de Schoter Scholengemeenschap kan dat beamen. "Piet "Baltus kwam altijd persoonlijk de bestellingen afleveren op de juiste tijd. De zestig saucijzenbroodjes werden vlak voor de pauze warm afgeleverd. En bestellingen voor de avondschool [1] werden even voordat ze nodig waren gebracht en Piet hielp mee met het opstellen van de schalen gebak.

Ook bruidstaarten maakte Piet. Ik weet nog dat hij zelf de bruidstaart voor mijn dochter kwam brengen. Piet installeerde de prachtige taart ter plaatse, de bediening van de 'Zoete Inval' kwam er niet aan te pas.

[1] Erasmuscollege was jaren in het gebouw van het Schoter.