



Jeroen Kessels en
Jacqueline Kusters

Dat dorpswinkels meer en meer aan het verdwijnen zijn, is een feit. Je moet dan toch veel lef hebben om er juist een te openen. Jeroen Kessels (27) en Jacqueline Kusters (23) deden het. Zij openden twee jaar geleden Bakkerij 't Mikpuntj in Baexem en een half jaar geleden kwam daar zelfs een winkelfiliaal in Heythuysen bij.

Tekst: Gabi de Graaf-Weerts

Beeld: Laurens Eggen

Succesvol in het dorp

Bakkerij 't Mikpuntj in Baexem op een zaterdagochtend in april. Bij binnenkomst 'lachen' de dikke luxe vlaaien vanuit de vitrine de klanten al toe. Rechts liggen de echte Limburgse rastervlaaien te pronken. Achter op de eikenhouten schappen een keur aan broden en andere baksels. Het is gezellig druk, klanten worden met volle aandacht geholpen. Het is een komen en gaan. "Op de eerste zaterdagochtend dat de winkel open was, keek ik boven uit het raam. Er stonden auto's dubbel geparkeerd voor de zaak, zo druk was het beneden in de winkel", zegt bakker Jeroen Kessels. Twee jaar geleden nam hij samen met zijn vriendin Jacqueline Kusters de bakkerij met de bijbehorende winkel over. Een gedurfde stap. Niet alleen omdat de bakkerij in Baexem, zoals in vele dorpen, niet levensvatbaar zou zijn, maar ook omdat het stel nog zo jong was. Toen 25 en 21 jaar oud. Een financiering krijgen was al een zware klus, maar ze zetten door en kregen het toch voor mekaar.

Bakkerij 't Mikpuntj, verwijzend naar het Limburgse woord voor brood, 'mik', en het sociale trefpunt in het dorp, kwam als geroepen voor Baexem. De vorige bakker had namelijk al besloten zijn deuren te sluiten, maar een maand voor de definitieve datum kwamen Jeroen en Jacqueline om de hoek kijken. "Wij hebben meteen onze banen bij bakkers in Someren en Panningen opgezegd om deze zaak, voordat hij sloot, te kunnen overnemen. Want als een dorpsbakker eenmaal een tijdje dicht is geweest, is de loop eruit. Dat wilden we voorkomen, want klanten komen niet gemakkelijk weer terug", vertelt Jeroen. Na vier dagen meedraaien, moesten ze zelf al volledig aan de bak en waren ze in een klap ondernemer en werkgever. "Die aanloop had wel wat langer mogen duren, maar het is goed gekomen. Al zal ik niemand adviseren het op deze manier te doen", zegt Jeroen. Wat is het geheim van het succes? "Wij komen beiden uit de bakkerswereld. Wij hebben al veel gezien waardoor bakkers failliet gaan. Grootste euvel is het niet in de hand houden van de kosten. Oudere bakkers zijn ooit met hart voor het vakmanschap begonnen.

Tegenwoordig is ook het ondernemen belangrijk. Velen van de oudere garde hebben dit nooit ingezien, omdat ze altijd achter in de bakkerij stonden." "Wij proberen telkens nieuwe producten uit. Gaan met de trends

"We kregen vanaf de eerste dag vertrouwen."

mee. Dat vinden klanten leuk. En, reclame maken, website onderhouden, het hoort er tegenwoordig allemaal bij. Naast natuurlijk een goede kwaliteit voor een eerlijke prijs en klantvriendelijk zijn", zegt Jacqueline. "Maar het aller

belangrijkste is het vertrouwen dat wij vanaf de eerste dag kregen. De gunfactor is zeer hoog en daar zijn wij de inwoners van Baexem, onze klanten, zeer dankbaar voor." Het stel durfde zelfs een winkelfiliaal te openen in Heythuysen afgelopen jaar. Om zo ook de continuïteit en kwaliteit op de lange termijn te kunnen blijven garanderen. In twee jaar tijd groeide hun personeelsbestand van vier naar zestien man. "Het werkt nu veel efficiënter. De machines worden beter benut en producten kunnen worden uitgewisseld. Is het brood in Baexem op, kan het even in Heythuysen opgehaald worden, of andersom", zegt Jacqueline. Voorlopig willen ze het bij deze twee vestigingen laten. "Je weet nooit wat te toekomst brengt, maar we willen in ieder geval een ambachtelijke bakker blijven. We gaan nu proberen onze klantenkring uit te breiden, zodat ook mensen die verder weg wonen ons weten te vinden."