# Al 110 jaar

# Verhallen

banketbakkerij & chocolaterie

# Jubileumboek

vol geschiedenis, leuke weetjes
en nog veel meer.

# Even voorstellen... de familie Smits!

*Kevin, Daniëlle & Maud*

*Kleine Maud vindt onze tompoucen heerlijk!*

**Wist je dat?**
Er in 110 jaar al bijna 9 miljoen tompoucen over de toonbank zijn gegaan!

**Wist je dat?**
We heel blij zijn met alle klanten die al het lekkers bij ons komen kopen! En ons het vertrouwen geven om heerlijke dingen te blijven maken.

## Beste lezers

**Met trots kunnen wij zeggen dat we hebben meegewerkt aan het Banketbakkerij Verhallen imperium 110 jaar Verhallen! We gaan er als jong gezin nog vele jaren samen met jullie iets moois van maken.**

**Maar wie zijn nu de eigenaren van dit prachtige familiebedrijf na 110 jaar?**

Kevin is opgegroeid in Culemborg en droomde er altijd van om eigenaar te worden van Banketbakkerij Verhallen. In 2008 kwam hij in dienst als 16 jarige jongen en leerde van Theo en Hetty de fijne kneepjes uit het bakkersvak. Sinds 2015 is hij mede-eigenaar geworden.
Hij gaat iedere dag met plezier naar de banketbakkerij omdat iedere dag anders is. Het leukste aan dit beroep is dat je van basisgrondstoffen zoveel lekkers kan maken. Iedere dag kunnen we weer heel veel mensen blij maken.
Naast de bakkerij maakt hij graag zoveel mogelijk tijd vrij om te genieten van zijn vrouw en dochter. De tijd vliegt voorbij, kleine meisjes worden snel groot. Daar wil hij zo weinig mogelijk van missen.
Daniëlle is opgegroeid in Brakel, een klein dorpje aan de Waal. Ze heeft de bakkersopleiding gevolgd in Breda. Ze kon na het halen van haar diploma geen baan vinden in de bakkerij vanwege de toenmalige recessie. Ze koos ervoor om tijdelijk de bakkerij in te ruilen en is gaan werken bij een orchideeënkwekerij. Vanaf 2015 is ze werkzaam bij Verhallen. Zo hebben Kevin en Daniëlle elkaar ontmoet en in 2019 zijn ze getrouwd. Vanaf 2022 is ze mede-eigenaar geworden in het bedrijf.
Ze vindt het belangrijk dat het een ambachtelijke bakkerij blijft, maar wel anno 2022 met tompoucen, koekjes, gebak en al het andere lekkers van vroeger!

Kortom dit zijn wij en vinden het geweldig dat we het 110 jarig bestaan van Banketbakkerij VERHALLEN samen met onze klanten mogen vieren!

# Een reis door de tijd... ....van 1912 tot 2022

**Wist je dat?**
We maken al onze heerlijke producten met maar 3 bakkers.

**1912**

**1912** 14 oktober:
Het begin van banketbakkerij Verhallen. Theo Verhallen Senior kwam uit Oss en trouwde met winkeldame Mina van Hazendonk.

**1930**

**1930** Herman Verhallen, de zoon van Theo Verhallen Senior, kwam in het bedrijf na het overlijden van zijn vader. Samen met zijn moeder runde hij de banketbakkerij. Ook Hans Verhallen, de broer van Herman, kwam werken in de bakkerij.

**1953**

**1953** Herman Verhallen trouwt met Margot van den Heuvel en samen krijgen zij 3 zonen. Theo, Wim en Peter.

**1956**

**1956** Hier staat Mina Verhallen-van Hazendonk, met Theo Verhallen. Hij was toen 2 jaar oud.

**1978**

**1978** Theo Verhallen neemt samen met Hetty Verhallen het stokje over van zijn vader en moeder.

**1980**

**1980** Een ingrijpende verbouwing van de winkel.

**1983**

**1983** Een ingrijpende verbouwing van de banketbakkerij, die tot op de dag van vandaag nog steeds hetzelfde is.

**2012**

**2012** Het 100 jarige bestaan van Verhallen wordt groots gevierd. We worden Hofleverancier .

**2015**

**2015** Door gezondheidsredenen stoppen Theo en Hetty met de bakkerij. Op dat moment werken Kevin Smits en Anouk Meijdam als banketbakkers bij Verhallen. Zij nemen samen de banketbakkerij over.

**2019**

**2019** Na 39 jaar dezelfde winkelinrichting te hebben gehad, is het tijd voor vervanging. De winkel is nu weer helemaal van deze tijd.

**2021**

**2021** 31 december: Anouk Meijdam stopt als eigenaar en blijft werkzaam in de bakkerij als banketbakker.

**2022**

**2022** 1 januari: Banketbakkerij Verhallen is weer een familiebedrijf! De banketbakkerij wordt gerund door de familie Smits.

**Feest in 2022** Op 14 oktober 2022 bestaat banketbakkerij Verhallen 110 jaar!

# Ons top-team

**Wist je dat?**
We ook 25 soorten ander gebak in ons assortiment hebben! (proef dat ook eens, die zijn ook erg lekker)

**Wist je dat?**
We met koningsdag rond de 6000 tompoucen verkopen in 4,5 uur.

**MARION - 57 JAAR**

Woont in Culemborg
en werkt hier 11 jaar.

FAVORIETE PRODUCT

Een Saucijzenbroodje

**ANOUK - 33 JAAR**

Woont in Culemborg
en werkt hier 14 jaar.

FAVORIETE PRODUCT

Een Aardbeienvlegel

**MICHELLE - 18 JAAR**

Woont in Culemborg
en werkt hier 3 jaar.

FAVORIETE PRODUCT

Een Bokkenpootje

**ELINE - 23 JAAR**

Woont in Beusichem
en werkt hier 4 jaar.

FAVORIETE PRODUCT

Een Cheesecake framboos gebakje

**CELINA - 22 JAAR**

Woont in Culemborg
en werkt hier 3 jaar.

FAVORIETE PRODUCT

Een Hazelnootschuimtaart

**GRAZIELLA - 52 JAAR**

Woont in Tricht
en werkt hier 1 jaar.

FAVORIETE PRODUCT

Een Tompouce natuurlijk!

# Een Koninklijke onderscheiding

**Hofleverancier wordt je niet zomaar. Vanaf 2012 mogen wij met trots het predicaat Hofleverancier dragen. Hieronder staat de uitleg over hoe je Hofleverancier wordt.**

*Voorwaarden*
*Om het predicaat Hofleverancier te krijgen moet je aan een reeks voorwaarden voldoen. Alleen kleine of middelgrote ondernemingen met een regionaal karakter komen in aanmerking. Je bedrijf moet een onberispelijke reputatie hebben en minimaal 100 jaar bestaan. Liefst al die tijd onder dezelfde naam. Je kunt het predicaat alleen aanvragen ter ere van een speciaal jubileum, zoals een 100-jarig of 125-jarig bestaan. Een onberispelijke reputatie betekent onder meer dat je bedrijf altijd keurig alle rekeningen heeft betaald en niet betrokken is geweest bij juridische problemen.*

*Predicaat Hofleverancier aanvragen*
*Het predicaat Hofleverancier vraag je aan bij de burgemeester van de plaats waar je bedrijf gevestigd is. De Commissaris van de Koning doet uitgebreid onderzoek naar jou en je bedrijf en stuurt je aanvraag met zijn advies door naar de koning. Of je het predicaat ook echt krijgt hangt af van het besluit van de koning. Hij mag het verzoek zonder opgaaf van redenen afwijzen. Het traject van aanvraag tot het krijgen van het predicaat duurt ongeveer 1 jaar.*

**Wist je dat?**
Onze oven al bijna 50 jaar oud is, en het de tweede oven is sinds 1912.

*Scan de code voor het filmpje*

# Hoe wordt onze heerlijke tompouce eigenlijk gemaakt?

**Wist je dat?**
We per dag gemiddeld 300 tompoucen verkopen.

*Een schone deegkuip is het begin.*

*De blokken korstmargarine liggen al klaar om op temperatuur te komen voor verdere verwerking.*

*Alle grondstoffen voor het deeg gaan in de kneder.*

*De deegstukken worden afgewogen, hier tussen komt een plak korstmargarine.*

5

*De deegstukken liggen klaar om getoerd (gevouwen) te worden.*

6

*Door het deeg uit te rollen en te vouwen (toeren) ontstaan de bladerende laagjes*

7

*Na het harde werken, even uitrusten...*

8

*Na de rust is het deeg klaar om echt tot een tompouceplak te worden uitgerold*

9

*Na uitrollen worden de plakken op een bakplaat gelegd, op maat gesneden en geprikt zodat er geen bubbels ontstaan met bakken*

10

*Eindelijk een lekker kleurtje! Vers uit de oven!*

11

*Na afkoelen worden de plakken gesneden en komt de (zelfgekookte) gele room erop.*

12

*Na het aanbrengen van de tweede laag korstdeeg wordt deze afgewerkt met fondant*

13

*Tot slot worden deze 'repen' gesneden tot onze overheerlijke tompoucen*

14

*En nu...eet smakelijk!*

**Wist je dat?**
We al onze tompoucen met de hand snijden, zo zien ze er altijd ambachtelijk uit.

**Wist je dat?**
We sinds 2021 tompouce ijs verkopen in de zomerperiode!

# Wat vinden de klanten?

Geweldige service en de beste banketbakkerij van Culemborg en omstreken. Vooral de tompoucen zijn het allerlekkerste, maar daarnaast ook verschillende keuzes aan gebak en taarten. Daardoor kunnen we nooit kiezen. Wij hopen nog heel lang te mogen genieten van al het lekkers.

**Annemarie Copier**

**Wist je dat?**
We ongeveer 1800 chocoladeletters met de hand gieten en decoreren. En dat ze vanaf 1 november in de winkel liggen.

**Wist je dat?**
We per jaar 6 marsepeinen varkens maken met Sinterklaas. In totaal is dat 165 kilo marsepein!

Ik kom graag bij Verhallen voor de allerlekkerste tompoucen. Daarbij wordt je vriendelijk geholpen en is je eerste stap binnen gewoon al een feestje! Prachtige kleuren en lekkernijen, dus snoepen maar.

urban strunso

**Jaleesa**

Heerlijk gebak, chocolade en bonbons. Zelf gemaakt, uiteraard! Prettige attente bediening. Kwaliteiten die vroeger heel gewoon waren, hier gewoon nog te vinden. Ervaar het zelf!

**Mevrouw Kasbergen**

**Wist je dat?**
We alle grote chocoladeletters in het hele alfabet kunnen maken!

Gefeliciteerd met jullie 110-jarig bestaan! Wij hopen nog minstens 110 jaar te genieten van jullie heerlijke tompoucen, saucijzenbroodjes, bonbons en taarten. Want als wij bij CB iets te vieren hebben (en dat is vaak!), vergroten wij de feestvreugde met vers gebak van Verhallen, wereldberoemd in Culemborg en verre omstreken. Dank jullie wel!

cb

# Graag tot ziens in onze winkel.

Verhallen
banketbakkerij & chocolaterie

Tollenstraat 17 - Culemborg
**www.banketbakkerijverhallen.nl**