

Bij Baking Lab kun je nu zelf je bloem en meel afwegen

Van ondernemers wordt in coronatijd veel creativiteit gevraagd. Hoe gaan ze om met de lockdown? Dat lees je in de rubriek Open tijdens corona. Vandaag: Renee Clausing (27) van Baking Lab kijkt ernaar uit weer workshops te kunnen organiseren. 'Het is mooi om te zien dat klanten vrolijker onze bakkerij uitlopen dan dat ze binnenkomen.'

Plus Open tijdens corona

Bij Baking Lab kun je nu zelf je bloem en meel afwegen

Van ondernemers wordt in coronatijd veel creativiteit gevraagd. Hoe gaan ze om met de lockdown? Dat lees je in de rubriek Open tijdens corona. Vandaag: Renee Clausing (27) van Baking Lab kijkt ernaar uit weer workshops te kunnen organiseren. 'Het is mooi om te zien dat klanten vrolijker onze bakkerij uitlopen dan dat ze binnenkomen.'

Sanne Dekker 19 januari 2022, 17:00



Renee Clausing van Baking Lab: 'Mensen kunnen nu bijvoorbeeld in het weekend een bolletje pizzadeeg bij ons halen om thuis pizza te bakken. 'BEELD DAPHNE LUCKER

Wat heeft de lockdown voor uw zaak betekend?

“We zijn naast een café ook een bakkerij, daarom konden we gelukkig openblijven. We verkopen ook losse ingrediënten, zodat mensen thuis kunnen bakken. Door de lockdowns werden we gedwongen een nieuw businessmodel te bedenken. Workshops en bedrijfsuitjes gingen niet door. Er kwamen vooral mensen uit de buurt voor bloem, brood of een kopje koffie.”

Hoe gaat de komende tijd eruitzien?

“We blijven innoveren en meeveren met de situatie. Baking Lab is geen starre organisatie. Ons doel was om iets positiefs uit de lockdown te halen, om te leren, creatief te denken en met nieuwe ideeën te komen. Mensen kunnen nu bijvoorbeeld in het weekend een bolletje pizzadeeg bij ons halen om thuis pizza te bakken.”

Heeft u nog creatieve inzichten gekregen door de situatie?

“Vooral tijdens de eerste lockdown zijn er ideeën ontstaan. Toen begonnen er veel mensen met het bakken van brood. Zuurdesembrood werd populair. Mensen kwamen bij ons een gratis starter halen; een natuurlijk rijsmiddel dat bestaat uit gisten waarmee je zuurdesembrood kunt maken. Ook hebben we een weegstation gemaakt in de winkel, waar je zelf allerlei soorten bloem en meel kunt scheppen en afwegen.”

Hoe houdt u de moed erin?

“Klanten die binnenkomen, zijn vaak verwonderd over de sfeer en de inrichting van onze open bakkerij. Ze lopen vrolijker de winkel uit dan dat ze binnenkwamen. Dat is mooi om te zien in deze gekke coronatijd en reden genoeg om de moed erin te houden.”

Wat heeft u als eerste gedaan toen de boel weer werd versoepeld?

“We gaan weer de workshops, teambuildings en evenementen organiseren. Als het café weer open kan, breiden we de kaart uit met warme gerechten uit onze steenovens. We zijn een samenwerking begonnen met een fermentatiechef, en werken toe naar mooie, nieuwe smaken. Die verzachten hopelijk de nare effecten van de lockdown.”

Tips? open@parool.nl

Baking Lab

Linnaeusstraat 99