

LEKKER DICHTBIJ

Tijd voor een feestje!



Benieuwd hoe jij het lekkerste communie-, lente- of ander feest organiseert?

Ontdek ons aanbod en tips op p. 4-5.

Een hart voor ons ambacht

Bakkerij Aernoudt groeide in de laatste 20 jaar uit tot een bekende naam in Oost-Vlaanderen. De gezellige bakkerswinkels, vaak met tearoom, zijn gevestigd in een ruime omgeving rondom de centrale bakkerij te Gentbrugge. Bakkerij Aernoudt werkt intussen nog altijd even ambachtelijk. En vooral: 'lekker dichtbij', in de buurt van haar klanten.

Elke ochtend worden vanuit Gentbrugge alle winkels van ovenvers heerlijk brood, ontbijtkoeken en patisserie voorzien. De centrale bakkerij vormt het kloppend hart van bakkerij Aernoudt. Onze bakkers, patissiers en chocolatiërs, maar ook logistieke ploegen werken als één team vol passie om dat iedere dag opnieuw weer waar te maken.

De bakkerstiel is heel intensief, nachtwerk in combinatie met overdag de winkel openhouden weegt op het gezinsleven en de gezondheid. Hierdoor verdwijnt steeds vaker de lokale bakker uit het straatbeeld.

Door met een centraal atelier te werken houden we deze ambacht op een leefbaar ritme voor onze bakkers en medewerkers én slagen we erin onze klanten blijvend te verrassen met heerlijke artisanale bakkerijproducten.



“

Wij zijn geboren en getogen bakkers en hebben een hart voor onze stiel.

Carolien de Sutter, CEO

”

De opstart van een tweede centrale bakkerij in Ruddervoorde, eind mei, zal deze beloftes ook voor onze West-Vlaamse klanten extra ondersteunen. We gaan een boeiende periode tegemoet waarin we onze grenzen verleggen.

Voor onze bakkerij te Ruddervoorde zijn we nog op zoek naar teamleaders en bakkers. Bekijk zeker onze vacatures op bakkerijaernoudt.be/jobs.

Bakkerij Aernoudt veroverd nu ook West-Vlaamse harten

Recent opende bakkerij Aernoudt haar eerste vestigingen in West-Vlaanderen. De bakkerij is daar minder bekend dan in de Gentse regio maar werd er alvast heel hartelijk onthaald.



Klanten waarderen onze vlotte bereikbaarheid en ons ruim aanbod van artisanale broden, ontbijtkoeken, patisserie en lekkernijen. En dat 7 dagen op 7.

Varsenare beet de spits af. "Door het verdwijnen van de lokale bakker uit het straatbeeld, moesten klanten steeds verder rijden om dagverse lekkernijen te kopen", oppert het team van Varsenare.

"Onze klanten kunnen elke dag van het jaar bij ons terecht. Ze kunnen op ons vertrouwen. Dagelijks je broodje vers kopen, lekker dichtbij: dat is belangrijk, hé."

In Ichtegem nam bakkerij Aernoudt de zaak van bakker Mario Hollevoet over, die na 11 jaar koos voor een betere balans met het gezinsleven door de zaak over te laten. De winkels van Varsenare en Ichtegem nodigden tijdens de openingsweekends alle buurtbewoners uit met een glaasje bubbels en lekkernijen uit hun bakkerij. Het onthaal was warm, de opkomst massaal. Ook voor de volgende openingen, onder meer in Oostkamp, Torhout, Moerbrugge en Aalter, nodigt bakkerij Aernoudt graag iedereen uit tijdens het openingsweekend.

Recent geopend

-  **Varsenare**
Gistelsteenweg 136
-  **Ichtegem**
Torhoutbaan 6

Binnenkort open

-  **Oostkamp**
Kortrijksestraat 149
-  **Torhout**
Vredelaan 68
-  **Moerbrugge**
Sint-Godelievestraat 49
-  **Aalter**
Tielstesteinweg 155

Welkom

Om ook de West-Vlaamse klanten te kunnen voorzien van haar smaakvolle ambachtelijke producten, start bakkerij Aernoudt eind mei haar tweede atelier op te Ruddervoorde. Om de kwaliteit en smaak van haar producten hoog te houden zit de centrale bakkerij in Gentbrugge aan haar plafond. Daar wordt alles nog steeds met de hand gemaakt door de bakkers en patissiers, elke nacht. Brood, koeken, taarten, ... iedere dag vers!

“

Dat blijft de beste garantie voor een eerlijk, heerlijk en lokaal product.

Jan Van Robays, Chef Atelier

”



Fruittaart, altijd een lekker idee!

De eerste lentezon doet haar best. En dat proeven we! Aardbeien, frambozen, kersen, bramen... fruit op z'n best. Bij bakkerij Aernoudt werken we met lokale partners. Zo garanderen we dagvers plukfruit om onze taarten nóg lekkerder te maken. Tegelijk steunen we onze eigen lokale producenten. En dat wordt gesmaakt!



Het geheim van een goede fruittaart: kwalitatieve seizoensvruchten en een goede uitgebalanceerde korst. Een bladerdeeg, zachte biscuit of liever een krokante zanddeeg? Jouw favoriete bodem is vast te vinden in ons ruim assortiment.

Aardbeien en frambozen zijn dé klassiekers. Maar ook onze potpourriertaart, met gemengd fruit of onze bananentaart valt in de smaak!

Fruittaarten zijn niet alleen een feest voor de smaakpapillen, maar ook een lust voor het oog. Geen wonder dat het een populair dessert is bij verjaardagen, bruiloften, jubilea en andere speciale gelegenheden. Ieder hun eigen favoriet taartje, of een grote taart voor 20 personen? Bakkerij Aernoudt heeft een erg ruim aanbod.

Een taart met een persoonlijke boodschap? Laat dan een foto en tekst toevoegen. Alle informatie vind je op onze website.

Geef je bestelling voor 17u30 door via onze webshop en haal je taart de dag erna op in de winkel van je keuze.

Onze fruittaarten



NIEUW in het voorjaar: Dolce Vita, waan je in Italië met onze allernieuwste lekkernij: een fris en luchtig taartje op basis van zanddeeg. Droom weg bij de combinatie van pistache-frangipane, frambozen coulis, frambozen- en mascarpone mousse.

Verkrijgbaar voor 1 of 4 personen.



Van ontbijtje naar praatje...

Soms kom je op plaatsen waar je je meteen thuis voelt. De kracht van een bakkerij schuilt ook in mensen samenbrengen. In de winkel ontstaat altijd een gesprek. Komen mensen er vaker, ontstaan banden en na verloop van tijd zelfs vriendschappen.

In onze tearoom in Gentbrugge hebben we afgesproken met Christiane. Tien jaar geleden kwam ze hier voor het eerst.

"Ik woonde hier in de buurt en deed vrijwilligerswerk in het rusthuis vlakbij. Het eerste wat me opviel zodra ik de winkel binnenkwam was de heerlijke geur. Het ruikt hier altijd zo verleidelijk. En de kwaliteit van het brood en gebak is hier echt uitzonderlijk. Je proeft gewoon dat alles met zorg en vakmanschap is gemaakt". Nog steeds vertoef Christiane hier geregeld met twee hartsvriendinnen. Een thuis buitenshuis...

“

Ik word echt verwend. Het team kent mij en ik ken hen. Dat geeft een vertrouwd gevoel.

”

Altijd een winkel lekker dichtbij



Christiane verhuisde vier jaar geleden naar een serviceflat in Scheldewindeke en is daar nu elke voormiddag te vinden in de lokale Aernoudt tearoom. "Twee koffies en twee pompoenpistolets met kaas: dat is mijn vast ontbijtje. En als ik zin heb in iets extra, kies ik voor de pecannotenkoek". Ze heeft er ondertussen haar vaste plaats, rechts in de hoek aan het raam. Zo kan ze alles goed zien... Ze brengt er ongeveer twee uur door, terwijl ze geniet van een thriller of de drukte in de winkel. "Ik word er verwend. Het team kent mij en ik ken hen. Door mijn bezoeken heb ik ook veel andere mensen leren kennen, al veel spontane gesprekken gehad en vooral veel gelachen".

Iemand die spontaan de deur voor je openhoudt, gevolgd door een oprechte "hoe is't", een glimlach en een korte babbel: het maakt soms een wereld van verschil voor onze klanten, de buurt en onze winkelteams.



Ontdekkingstocht



Wist je dat Gent al tweemaal werd uitgeroepen tot fietsstad van Vlaanderen en ook in 2024 weer genomineerd is? In het historisch centrum gaat oude architectuur samen met de bruisende streetart van de vernieuwde havenbuurt 'De Dokken'. Net daarbuiten vind je een oase van rust, natuur en speelruimte in de 'Gentbrugse Meersen' én de bak(k)ermat van bakkerij Aernoudt.

Redenen genoeg voor een ontdekkingstocht met vrienden of familie.

De tocht vormt een lus en start aan station Gent-Sint-Pieters. Langs hoofdzakelijk autovrije fietspaden ontdek je bekende en minder bekende bezienswaardigheden. Je fietst langs de schaapjesweide op de Leieoever van de Bijlokekaai, bewondert het oude justitiepaleis en fietst de prachtige Louisa d'Havé brug over verder naar het park op de voormalige Arbetsite. Daar bevindt zich onze centrale bakkerij. Pik je lunch op of drink een koffietje in onze winkel en vervolg je tocht langs de oude Scheldearm naar de Gentbrugse Meersen.

In dit overstromingsgebied ligt een uitgestrekte zone wilde natuur vlakbij de stad. Gebruik al je zintuigen en geniet in dit 'Gentse Zwin' van fauna en flora, de speelruimte en een heerlijke picknick.

Download de GPX-route via onze website.



Laat je gegevens achter, dan zorgen we voor een lekkere attentie.

🕒 01:57 🗺️ 31,4 km 🚲 16km/h



Verse picknick onderweg?

Via onze webshop bestel je je belegde broodje(s) naar keuze, je drankje(s) en misschien nog wat zoete lekkernijen. We bieden een ruim assortiment belegde broodjes en slaatjes aan.

Plaats je jouw bestelling vóór 17u30 dan kan je alles de dag erna al ophalen. Je broodjes liggen kraakvers klaar in onze winkel in Gentbrugge. Op de webshop kies je je tijdstip en locatie van ophaling.



Start: Station Gent-Sint-Pieters



Historisch stadcentrum Gent



Streetart Nieuw Gent

TIJD VOOR EEN FEESTJE!

Binnenkort een communie, lentefeest of ander feestje op de planning? Hiep hiep hoera! Bij bakkerij Aernoud vind je een smakelijke oplossing voor elk moment van de dag.

Maak jouw dag onvergetelijk met ons uitgebreid feestassortiment brood, banket en lekkernijen. Charlie de donutrups, is een topper op elk feest. Bestel, haal af bij de winkel van je keuze en geniet 100% van het feestje!

START



GOEDMORGEN!!

Ontbijt is de ideale start van de dag en de perfecte energieleverancier voor elk feest. Bovendien bespaar je veel tijd wanneer je het ontbijt niet zelf hoeft te voorzien. Check! Kies voor ons ontbijt voor twee of uit ons ruim assortiment koffiekoeken, kraakverse pistolets en ovenvers brood.

LEKKER BEEST JE VOOR JE FEESTJE...

Hongerig van al het spelen? Charlie de donutrups kronkelt een weg naar de kinderfeesttafel. Een assortiment van 12 donuts zorgt voor een lekkere pauze tussen de activiteiten.



**BESTEL HIER JE VOLLEDIGE
FEESTDAG ASSORTIMENT**

IJS... DA'S WIJS!

Een verjaardag, jubileum of ander speciaal moment vieren met een zoete lekkernij? Met een ijstaart tover je in no-time een dessert op tafel. Specifiek voor een communiefeest is Sam het ijslam de perfecte keuze.



AAN TÁÁÁFEL

Pak groots uit met onze mini's! Jong en oud genieten van ons mini-assortiment bavaois- en fruitaartjes. Ontdek de verschillende smaken en vul eventueel aan met enkele lekkernijen uit onze chocolaterie. Waarom kiezen?

OOK LEUK!

Een cijfertaart... dé eyecatcher voor jouw speciale gelegenheid. Keuze uit een zachte biscuit met slagroom, ganache of marsepein, steeds afgewerkt met heerlijk seizoensfruit.



EN WE GAAN NOG NIET NAAR HUIS ...

Een feestelijke afsluiter? Of juist een knallende start? Maak het jezelf gemakkelijk met onze belegde broodjes. Kan perfect als lunch, maar evengoed op het einde van jouw feest. Ruime keuze, met zorg klaargemaakt en direct serveerbaar!



EINDE

PERSONALISEER JOUW LEKKERNIJ



Niets feestelijker dan een gepersonaliseerde (ijs)taart. Voeg via de website je foto en tekst toe en wij zorgen voor een persoonlijk accent. Je vindt alle informatie op de detailpagina van de door jou gekozen taart.

Onze bakkersbrief

Beste bakkerijliefhebbers,

Ik ben Andy (45), Teamleader bakkerij. Ik neem jullie mee achter de schermen van onze bloeiende centrale bakkerij in Gentbrugge.

In 1999 begon ik als jonge bakker bij bakkerij Aernoudt op De Pintelaan, vlak bij het UZ Gent. Het was onze allereerste bakkerij. Sindsdien groeiden we uit tot een bakkerijgroep met vestigingen in Oost- en West-Vlaanderen. Maar ons hart voor ambachtelijk bakken? Dat hebben we nooit verloren. Het artisanale karakter, da's een blijver.

“

Ik sta erop dat onze broden kraakvers op de plank belanden. Liefst nog warm.

”

Het centrale atelier in Gentbrugge: daar gebeurt de magie. We werken in verschillende ploegen en als team zijn we bijzonder goed op elkaar afgestemd. Zo slagen we erin om vóór dag en dauw alle winkels van kraakvers brood en heerlijke patisserie te voorzien. Kwaliteit verzekerd.

Een fysiek zware job? Absoluut. Maar de passie en liefde nemen de bovenhand. Er is steeds ondersteuning, opleiding en veel aandacht voor onze persoonlijke noden. En het

geheime ingrediënt van het volledige team? Een sympathieke glimlach. Niet alleen bij mijn collega-bakkers, patissiers en chocolatiers, maar ook bij onze logistieke ploegen en chauffeurs.

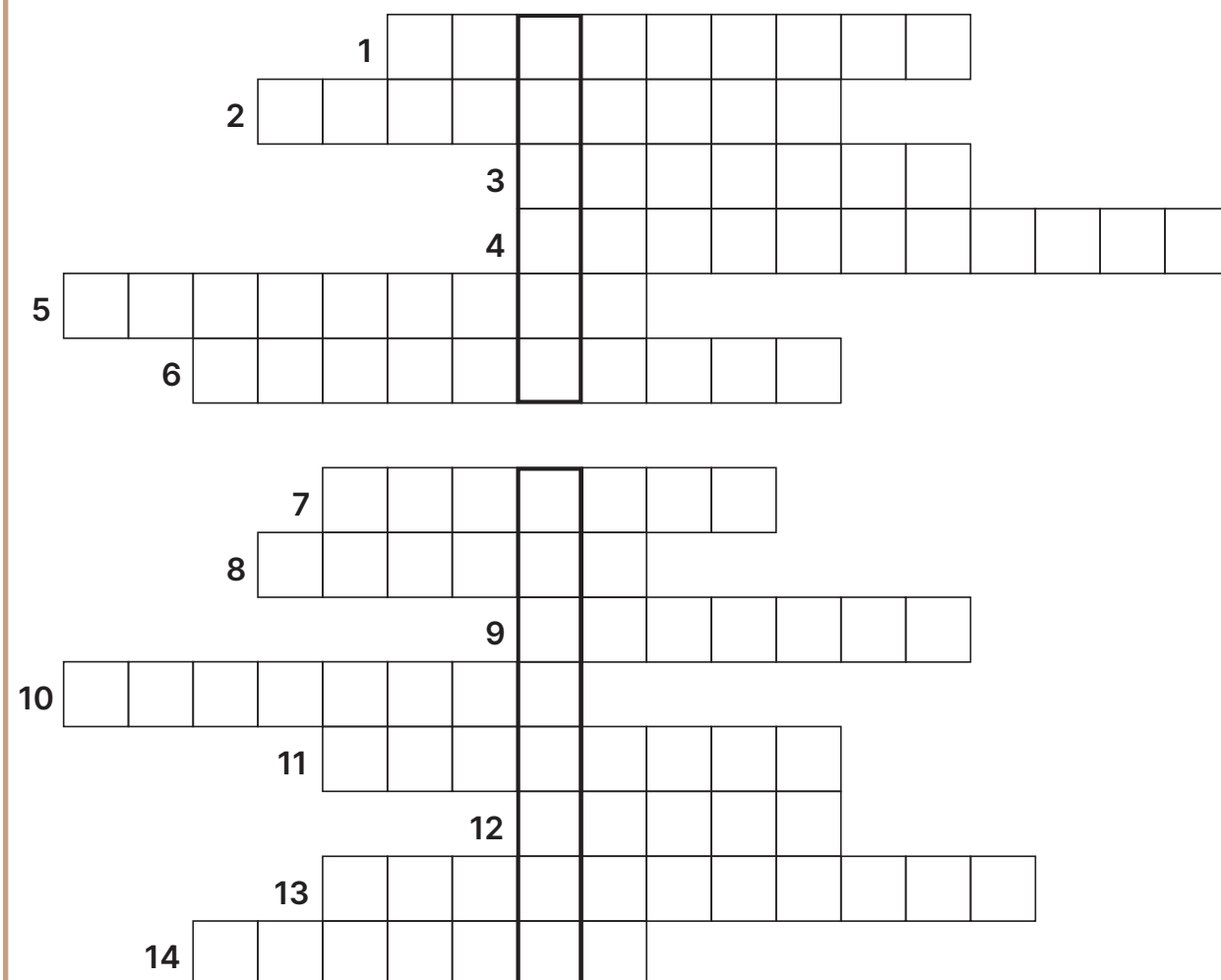
Alleen zo kunnen wij onze prachtige stiel op een duurzame en leefbare manier uitoefenen: de intensiteit van ons vak respecteren en de combinatie met een privé- en gezinsleven haalbaar houden. Nu de bakker om de hoek verder uit het straatbeeld verdwijnt, is het belangrijker dan ooit om aandacht te hebben voor een duurzame invulling van onze traditie.

Onze ambitie voor de volgende jaren is duidelijk: ambachtelijk blijven werken, ook in een groeiende groep. Heerlijke broden bakken, en daarmee een glimlach toveren op het gezicht van elke klant. En bovenal: de warmte van de bakkerij blijven voelen.



Huisbroodraadsel

Van brood word je slimmer. Los de vragen op en win een maand lang gratis brood!
Vul het antwoord van ons huisbroodraadsel in op onze website en waag je kans.



1. De naam van ons nieuwste zomerse taartje is...
2. Onze eerste bakkerswinkel in West-Vlaanderen opende op 23 februari 2024 in...
3. Welk belangrijk ingrediënt zit in onze frangipanetaart ?
4. Wat is de naam van ons wit briochebrood?
5. Welke smaak sorbet hebben we nog naast citroen?
6. Onze eerste centrale bakkerij bevindt zich in...
7. Hoe heet de assistentiehond van Hachiko waar wij meter van zijn?
8. Naast een luxe en een classic assortiment belegde broodjes hebben we ook een ... assortiment.
9. Hoe heet onze donutruips?
10. Het klein, zacht broodje, dé favoriet bij kinderen, heet...
11. Hoe heet ons lichtgrof desembrood met gekiemde rogge?
12. Eén van de belangrijkste grondstoffen in onze bakkerij is...
13. In welke straat was onze eerste winkel?
14. Wat is de belangrijkste start van de dag?

Waag je kans!



Een verrassingsontbijt: het perfecte geschenk



Brood in de kijker

Van koolhydraatarmer tot donker notenbrood, vind jouw favoriete brood in ons erg ruim en gevarieerd assortiment. Om jou een handje te helpen, zetten we om de twee weken een brood in de kijker.

Vraag ernaar in de winkel, onze medewerkers informeren je graag!

Ontdek het hier



Het ontbijt is de belangrijkste maaltijd van de dag. Dat geldt niet alleen tijdens de week, maar net zo goed bij speciale gelegenheden, zoals Moeder- en Vaderdag.

Hoe verras je jouw geliefden beter dan met een heerlijk ontbijt?

Het ontbijt voor twee bestaat uit:

- 2 croissants
- 2 chocoladekoeken
- 4 zachte pistoletjes speciale soort (mix)
- 1 pakje jonge kaas
- 1 potje confituur
- 1 potje choco
- 2 flesjes fruitsap
- 1 zakje speculaas natuur
- 2 botercups

Bestellen doe je via onze website. Plaats je bestelling voor 17u30 en haal je ontbijt de volgende ochtend al op, lekker dichtbij. Of dat nu bij jou in de buurt is, of bij degene die je net die dag verrast... Je rekent hoe dan ook op een zalig ontbijt, een warm gebaar en zero stress, want ophalen kan 7 dagen op 7, óók op Moederdag en alle andere feestdagen.

Telefonisch bestellen kan ook bij de winkel in jouw buurt.



Binnenkort een klein pistoletje in huis?

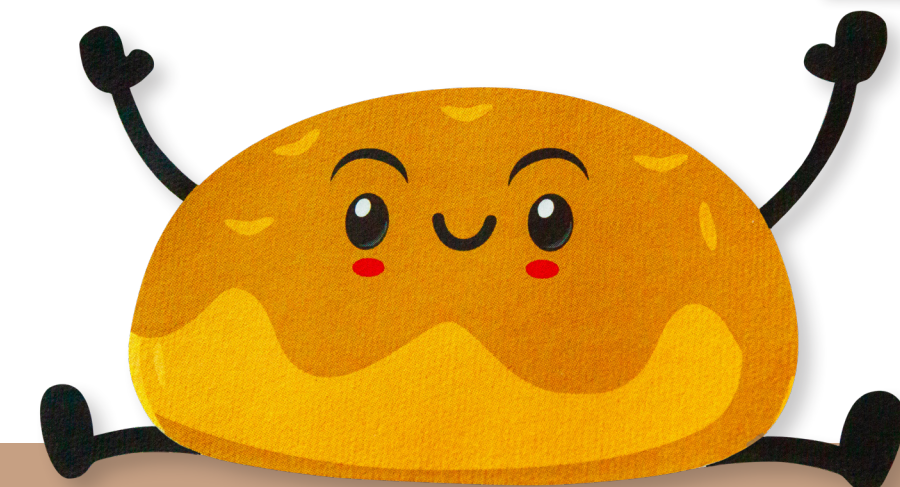
Proficiat



Dat moet gevierd worden! Daarom hebben we alvast twee leuke geschenkjes voor jullie klein pateetje: een slabbetje van bakkerij Aernoudt én een cadeaubon van 10 euro. Spendeer die aan de bestelling voor jullie eerste feestje, babyborrel of geniet ervan met jullie eigen gezin.

Bezorg ons jullie geboortekaartje via marketing@bakkerijaernoudt.be of per post naar bakkerij Aernoudt Marketing, Dulle Grietlaan 9, 9050 Gentbrugge. Vergeet niet jullie eigen adres ook te vermelden!

Geniet van de mooiste kers op jullie taart.



Werken bij bakkerij Aernoudt

Hou je van brood en taartjes die doen watertanden? Ga je graag om met mensen? Werk je graag in team? Dan vind je ongetwijfeld je ding bij ons. Een job bij bakkerij Aernoudt is gemakkelijk te combineren met jouw privé- en gezinsleven. Bij ons reken je op vaste werktijden en een goeie work-life balance. En dankzij het ruime netwerk van winkels en centrale bakkerijen te Gentbrugge of Ruddervoorde is er vast een job vlakbij huis.

Je komt terecht in een gezonde onderneming, die groot genoeg is om zich flexibel te organiseren. Zo krijg je als medewerker voldoende rust, opleiding en doorgroeikansen binnen het bedrijf.

Maar bakkerij Aernoudt is en blijft een 'kleine' bakkerij waar ambacht prioriteit krijgt, waar klanten nog persoonlijk worden aangesproken en waar ruimte is voor direct overleg.

Vakmanschap en hard werk vieren we regelmatig samen met een goede portie fun, sportieve uitdagingen voor een goed doel, Familydays in de centrale bakkerij en een jaarlijks zomerfeest.

Iedereen is bij ons welkom én onmisbaar. Wij zoeken winkelmedewerkers, bakkers, teamleaders, patissiers en winkelverantwoordelijken voor onze winkels en onze centrale ateliers in Gentbrugge en Ruddervoorde.



Ontdek onze vacatures
bakkerijaernoudt.be/jobs



Op stap met Fondant



Voor de tweede keer werd bakkerij Aernoudt meter van een assistentiehond bij Hachiko vzw.

Fondant heeft zijn naam niet gestolen. Hij is een prachtige, donkerbruine labrador en begon eind vorig jaar aan zijn opleiding. Veel succes, sloeber!

In eerste instantie schenkt bakkerij Aernoudt het bedrag dat nodig is voor de aankoop van een zorgvuldige geselecteerde puppy. Daarna volgen we met veel aandacht zijn opleiding. Fondant logeert op dit moment voor twee jaar in een gastgezin. Daar wordt hij voorbereid op enkele belangrijke taken als assistentiehond.

Wil je Hachiko steunen, helpen of gastgezin worden?

Maak samen met ons het verschil en ontdek alle mogelijkheden op www.hachiko.org.

Al jaren willen wij bijdragen aan een grotere maatschappelijke betrokkenheid. Naast ons partnership met Hachiko vzw, zetten we ook in op verschillende projecten om voedselverspilling te reduceren, zoals Too Good To Go en voedselbanken. Verder steunen we het kinderziekenhuis van UZ Gent en Pink Ribbon.

Dit jaar sporten al onze medewerkers voor het project 'brooddoosnodig' van Enchanté vzw. Hou onze socials zeker in de gaten!

(Be)spaar
5 euro



Lekker sparen?
Vraag je spaarkaart in de winkel.

OPEN 7 DAGEN OP 7
ook om je bestelling af te halen
bakkerijaernoudt.be


aernoudt