

Buurtmarkt Blije Bikkels opent in Bergharen: 'Vers brood brengt verbinding terug in het dorp'

Wendy Noordzij | Gepubliceerd: 06 mrt. 2026 | Gewijzigd: om 14:15



Gepensioneerd bakker Jacques Maas gaat als vrijwilliger aan de slag bij Buurtmarkt Blije Bikkels. Foto: Bart Nijis

In Bergharen opent Buurtmarkt Blije Bikkels haar deuren. Een bakkerij vormt een vaste pijler in het nieuwe dorpsconcept. Gepensioneerd bakker Jacques Maas bakt er als vrijwilliger het brood en banket. 'Vers brood trekt klanten en zorgt voor reuring in de winkel', aldus de initiatiefnemers.

In het Gelderse Bergharen krijgt de dorpssupermarkt een nieuw leven. Onder de naam Buurtmarkt [Blije Bikkels](#) opent de winkel op 25 maart haar deuren.

Bijzonder is de terugkeer van een ambachtelijke bakkerij, gerund door gepensioneerd bakker Jacques Maas. 'Vanaf het moment dat ik kon lopen, was ik al in de bakkerij te vinden', zegt hij lachend. 'Samen met mijn vrouw heb ik 26 jaar

lang een bakkerij in Loosdrecht gerund en nu komt dit op mijn pad. Het is geweldig om mijn vakmanschap in te zetten voor het dorp.'

Dorpsinitiatief met sociale missie

Buurtmarkt Blije Bikkels is een initiatief van dorpsbewoners. Sabine Wieland stond samen met Vincent Veldmaat en Nicole Peulen aan de basis. 'Op deze locatie was tientallen jaren een

supermarkt gevestigd. Vooral in het laatste jaar draaide de winkel slecht, waarna sluiting volgde', legt Wieland uit.



Foto: Bart Nijs

Het gemis was groot, benadrukt ze. 'Ons dorp telt circa 1.800 inwoners en er zijn helemaal geen voorzieningen meer. We merken echt dat de dorpsbewoners hun buurtmarkt missen. Het is een ontmoetingsplek waar mensen elkaar tegenkomen tijdens het boodschappen doen en samen even een kop koffie drinken. De winkel zorgt voor cohesie.'



Ook Akkrum doet mee aan Digitaal Dorpsplein - Marten Boonstra is er de bakker

Nieuw concept

Vijf jaar geleden gingen de initiatiefnemers om tafel om te onderzoeken of zij de buurtsuper nieuw leven konden inblazen. 'We verdiepten ons in andere kleine buurtwinkels om te kijken welke mogelijkheden er zijn en wat goed werkt. Zo kwamen we onder meer in Groesbeek, waar in de buurtmarkt mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werken. Dat sprak ons aan', blikt Wieland terug. 'We wilden niet alleen een winkel terugbrengen, maar ook iets betekenen voor het dorp.' De nieuwe winkel wordt straks gerund door een combinatie van betaalde krachten,

vrijwilligers en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Tijdelijke broodverkoop

In de afgelopen vijf jaar is er veel gebeurd. Het 140 m² grote pand werd volledig gesloopt en opnieuw opgebouwd. Tegelijkertijd werd al voorzichtig gestart met broodverkoop om de leefbaarheid in het dorp te ondersteunen. Wieland licht toe: 'De slagerij was al jarenlang de enige winkel in Bergharen. Naast zijn vleesassortiment verkocht hij brood van een regionale bakker. Toen hij twee jaar geleden zijn deuren sloot, zeiden wij tegen elkaar: hoe mooi zou het zijn als we dat concept kunnen overnemen en brood verkopen tot de buurtsuper opengaat.'

Na een oproep meldden zich vijftien vrijwilligers om de broodverkoop tijdelijk voort te zetten in Kulturhus de Zandloper in Bergharen. 'Dit waren mensen op leeftijd die er helemaal voor wilden gaan. In korte tijd maakten zij zich de verschillende broodsoorten eigen. De dorpsbewoners gingen massaal naar De Zandloper en bleven daar hangen. Het was prachtig.' Toch bleek continuïteit lastig. 'De bakker kon het niet meer aan. Daarom moesten we overstappen naar een andere leverancier, maar dat brood werd minder gewaardeerd. De mensen bleven weg. Uiteindelijk zat er eind vorig jaar niets anders op dan te stoppen.'



Lees ook:

[De leerling en de leermeester: wat drijft deze toppers in de bakkerijsector?](#)

machines over had.' Dat bleek het geval. 'We mochten in hun loods machines uitzoeken. En daar stond een hele mooie tegenprestatie tegenover: het onder de aandacht brengen van de acties van de [GIST Foundation](#), waarvan Renée penningmeester is.' Deze organisatie helpt bakkers in Afrika op weg met opleiding en werk in het ambacht, onder meer door een bakkerij met opleidingslokaal in Tanzania te realiseren. 'Dat is een prachtig initiatief dat we heel graag steunen.'

Bakkerij als motor van de winkel

Inmiddels is de nieuwe buurtsuper bijna gereed. De bakkerij speelt een sleutelrol binnen het nieuwe concept. 'Vers brood trekt klanten naar binnen en zorgt voor reuring in de winkel. Bovendien versterkt het onze ambachtelijke uitstraling. Als je kwalitatief zorgt dat je boven het gemiddelde uitsteekt, en dat is het uitgangspunt, dan is er voor heel veel mensen reden om naar de bakker en de supermarkt te gaan.'



Foto: Bart Nijs

Voor de inrichting was creativiteit noodzakelijk. Nieuwe apparatuur aanschaffen was geen optie. Maas ging daarom op zoek naar alternatieven. 'Ik heb een jaar of negen in Amsterdam bij BBROOD gewerkt. Daar is een reorganisatie geweest en ik heb eigenaresse, Renée Pater, gevraagd of ze naar aanleiding daarvan nog



Foto: Bart Nijs

Ook de rest van het winkelinterieur is bewust low budget ingericht. 'We hebben allemaal tafels, stoelen en kasten gekregen. Die pimpen we weer op, zodat het er straks gewoon weer mooi uitziet.'

Inkoop en eigen productie

Voor het assortiment kiest de buurtmarkt voor een combinatie van inkoop en eigen productie, licht Wieland toe. Het grootbrood komt van een regionale bakker, terwijl het kleinbrood, bijzondere broodsoorten en een beperkte selectie banket in eigen huis worden gemaakt. 'Misschien kunnen de werknemers met een afstand tot de arbeidsmarkt bijvoorbeeld helpen met het bakken van koekjes. Dat kan een mooie aanvulling zijn', aldus Maas.



Foto: Bart Nijs

Lokale samenwerking

Voor de overige dagelijkse boodschappen is samenwerking gezocht met Spar. 'Deze keten levert een groot deel van het assortiment.' Daarnaast wordt samengewerkt met lokale ondernemers. 'Zo komt het vlees van een boerderij uit de omgeving.'

Foto: Bart Nijs

In de bakkerij wil hij nadrukkelijk inzetten op ambachtelijke specialiteiten, zoals vloerbroden van desem. 'Hiermee heb ik bij BBROOD de nodige ervaring opgedaan. Het zijn hele smaakvolle broden.' Daarnaast denkt hij aan authentieke stokbroden, die op de originele Franse manier worden gemaakt. 'Dat is dan voor het weekend een extra lokkertje', zegt Wieland. 'Ook hiermee kunnen we ons onderscheiden.'

“Met echte Franse stokbroden kunnen we ons onderscheiden”

— Gepensioneerd bakker Jacques Maas

De bakkerij krijgt bovendien een directe koppeling met het horecagedeelte. 'Het gebakje bij de koffie en het broodje of snack tijdens de lunch komen uit onze eigen bakkerij. Dat is een mooie combinatie.' Daarnaast komt er een tuinkamer waar bezoekers in het zonnetje kunnen zitten, met uitzicht op de landerijen.



Volgens Wieland past het project in een bredere ontwikkeling waarin dorpsvoorzieningen opnieuw worden gewaardeerd. De behoefte aan een lokale winkel groeit, merkt ze. 'Gelukkig zie je steeds meer een trend van supermarkten in die kleine dorpen die het goed doen.'

Voor Maas is het vooral bijzonder om op deze manier opnieuw zijn vak uit te oefenen en tegelijk bij te dragen aan de gemeenschap. 'Dat is prachtig. Ik geniet ervan.'