

IJs

‘Puur natuur, daar gaan wij voor’

Voorstraat 10
2611 JP Delft
Tel. 015 212 03 63
info@chocolaterie.nl

www.chocolaterie.nl

SMAAK, UITERLIJK, ROMIGHEID, MONDGEVOEL EN SCHEPGEMAK: EEN IJSBEREIDER MOET MET VEEL ASPECTEN REKENING HOUDEN. SJAAK DEN BLEKER VAN GELATERIE DE LELIE VERSTAAT ZIJN VAK. VOOR NIEUWE SMAKEN PROBEERT, EXPERIMENTEERT EN ‘BALANCEERT’ HIJ NET ZO LANG TOT HIJ DE JUISTE VERHOUDINGEN GEVONDEN HEEFT. “HET IS EEN HEEL PROCES.”

Sjaak en Ingrid den Bleker hadden hun naam al gevestigd met chocolaterie De Lelie, toen zij drie jaar geleden uitbreidden met een gelaterie. Niemand twijfelde aan de kwaliteit van hun ijs. Ook het Stads-Koffyhuis niet. Nog voordat de gelaterie officieel haar deuren opende, besloten Ferry en Roland voor hun milkshakes voortaan ijs te gebruiken van de Lelie.

Eerlijk en vers

Samenwerken deden ze al: het Stads-Koffyhuis en De Lelie. Sjaak: “Wij hebben een arrangement samengesteld waarbij een workshop ‘chocolade maken’ wordt gecombineerd met een rondleiding door Delft en een kop koffie bij het Stads-Koffyhuis. Je biedt net iets extra’s met een gezellig koffiemoment als afsluiting. Wij werken graag samen met het Stads-Koffyhuis. We herkennen ons in hun keuze voor kwaliteit.”

‘De aanhouder wint: uiteindelijk is daar het perfecte ijsje’

Vervult Sjaak de taak van vakbekwaam ijsbereider, zijn vrouw Ingrid werkt ‘veelal onzichtbaar’ fulltime mee in de zaak. De administratie, planning en sollicitaties vormen een greep uit haar activiteiten. Maar ook ‘vliegende keep’ bij ziekte van personeel, melk ophalen bij de boer, de externe communicatie en het overleg met de etaleur zijn werkzaamheden die regelmatig terugkomen. “Ik ben blij dat we dit samen doen”, geeft Sjaak aan. “Dan kun je meer aan dan alleen.”

Werken met verse producten, is het uitgangspunt voor De Lelie. “Als het even kan uit de streek”, zegt Sjaak. “Dat geldt voor de biologische melk van Hoeve Biesland, maar ook voor de honing van een lokale imker. Eerlijk en vers, zonder toegevoegde rommeltjes. Puur natuur, daar gaan wij voor.” De kwaliteit van deze producten is altijd goed, maar de samenstelling kan bij een natuurproduct wel eens verschillen.

“Bij rauwe melk varieert het vetgehalte. Daarom moet je bij het ijs bereiden steeds opnieuw zoeken naar de juiste verhoudingen. ‘Balanceren’ heet dat.”

Perfekte ijsje

Het mooiste van zijn vak is tegelijk het moeilijkste: nieuwe recepten ontwikkelen. Een ingewikkeld proces dat kennis en vakmanschap vereist. “Geweldig als het lukt en zó lekker is, dat mensen de moeite nemen om ervoor in de rij te staan.” Voor alle ijssmaken bij De Lelie geldt dat ze vanuit de basis worden gemaakt, met echte ingrediënten. “Daarin onderscheiden wij ons.”

“Veel ijsbereiders laten zich voorlichten door leveranciers die smaken in potjes verkopen”, weet Sjaak. Hij krijgt regelmatig catalogussen toegestuurd vol nieuwe smaken, maar bij De Lelie komt er geen potje aan te pas. “Ik werk vanuit de basis. Wil ik tiramisu ijs maken dan kijk ik eerst wat er allemaal in tiramisu zit: koffie, likeur, lange vingers, roomkaas. Met die ingrediënten ga ik vervolgens aan de slag. Dat is meer werk dan een potje ‘tiramisu smaak’ toevoegen aan je ijs. Het vereist vakmanschap en kennis. Ik ben er soms weken mee bezig en veel ijs belandt in de afvalbak. Maar de aanhouder wint: uiteindelijk is daar het perfecte ijsje.”

Eigen kracht

Dat zijn ambachtelijke manier van ijs bereiden wordt gewaardeerd, staat na drie jaar wel vast. Dit voorjaar opende De Lelie aan de Gasthuislaan een nieuwe vestiging, die het hele jaar open is. “Mensen hebben altijd trek in ijs”, zegt Sjaak. “In deze winkel, waar we ook onze chocolade verkopen, kun je binnen genieten van je ijsje. Het is, door de grote winkelketens in de buurt, een heel ander winkelgebied dan de Voorstraat. Het trekt ook andere consumenten, meer ‘weekendpubliek’.”

Of het een succes wordt, ijsverkoop in de winter, moet nog blijken. Maar Sjaak maakt zich daar geen zorgen om. “Toen wij twintig jaar geleden met onze chocolaterie begonnen,



‘Als een Delvenaar eenmaal ‘om’ is dan blijft hij je trouw’

verklaarde iedereen ons voor gek. Het was ook toen een economisch moeilijke tijd. Maar je moet voor je eigen droom gaan. Als het niet slaagt, heb je er in elk geval alles voor gedaan.” Al wil Sjaak met nieuwe ideeën nog wel eens even ‘sparren’ met Roland en Ferry, hij trekt uiteindelijk toch zijn eigen plan. De weg naar succes is nooit geplaveid, weet hij, maar van één ding is hij overtuigd: “Ga van je eigen kracht uit

en kijk niet wat anderen doen!” Ondernemerschap gaat met onzekerheid gepaard. “Je hebt niet overal invloed op. Voor mij is het weer de lastigste factor. Het heeft een grote invloed op de verkoop, maar ik kan er zelf niets aan veranderen.”

Samenwerking zoeken met andere goede bedrijven en nooit concessies doen aan de kwaliteit, zijn uitgangspunten waar Sjaak en Ingrid aan vasthouden. Aan hun enthousiasme voor de stad eveneens. “Delft is geweldig, al zijn de mensen er kritisch. Je haalt ze niet zomaar binnen. Maar als een Delvenaar eenmaal ‘om’ is dan blijft hij je trouw. Wie in Delft slaagt, slaagt overall!”

Ijs

‘Puur natuur,
daar gaan wij voor’

Voorstraat 10
2611 JP Delft
Tel. 015 212 03 63
info@chocolaterie.nl

www.chocolaterie.nl

SMAAK, UITERLIJK, ROMIGHEID, MONDGEVOEL EN SCHEPGEMAK: EEN IJSBEREIDER MOET MET VEEL ASPECTEN REKENING HOUDEN. SJAAK DEN BLEKER VAN GELATERIE DE LELIE VERSTAAT ZIJN VAK. VOOR NIEUWE SMAKEN PROBEERT, EXPERIMENTEERT EN ‘BALANCEERT’ HIJ NET ZO LANG TOT HIJ DE JUISTE VERHOUDINGEN GEVONDEN HEEFT. “HET IS EEN HEEL PROCES.”

Sjaak en Ingrid den Bleker hadden hun naam al gevestigd met chocolaterie De Lelie, toen zij drie jaar geleden uitbreidden met een gelaterie. Niemand twijfelde aan de kwaliteit van hun ijs. Ook het Stads-Koffyhuis niet. Nog voordat de gelaterie officieel haar deuren opende, besloten Ferry en Roland voor hun milkshakes voortaan ijs te gebruiken van de Lelie.

Eerlijk en vers

Samenwerken deden ze al: het Stads-Koffyhuis en De Lelie. Sjaak: “Wij hebben een arrangement samengesteld waarbij een workshop ‘chocolade maken’ wordt gecombineerd met een rondleiding door Delft en een kop koffie bij het Stads-Koffyhuis. Je biedt net iets extra’s met een gezellig koffiemoment als afsluiting. Wij werken graag samen met het Stads-Koffyhuis. We herkennen ons in hun keuze voor kwaliteit.”

‘De aanhouder wint: uiteindelijk is daar het perfecte ijsje’

Vervult Sjaak de taak van vakbekwaam ijsbereider, zijn vrouw Ingrid werkt ‘veelal onzichtbaar’ fulltime mee in de zaak. De administratie, planning en sollicitaties vormen een greep uit haar activiteiten. Maar ook ‘vliegende keep’ bij ziekte van personeel, melk ophalen bij de boer, de externe communicatie en het overleg met de etaleur zijn werkzaamheden die regelmatig terugkomen. “Ik ben blij dat we dit samen doen”, geeft Sjaak aan. “Dan kun je meer aan dan alleen.”

Werken met verse producten, is het uitgangspunt voor De Lelie. “Als het even kan uit de streek”, zegt Sjaak. “Dat geldt voor de biologische melk van Hoeve Biesland, maar ook voor de honing van een lokale imker. Eerlijk en vers, zonder toegevoegde rommeltjes. Puur natuur, daar gaan wij voor.” De kwaliteit van deze producten is altijd goed, maar de samenstelling kan bij een natuurproduct wel eens verschillen. “Bij rauwe melk varieert het vetgehalte. Daarom moet je bij het ijs bereiden steeds opnieuw zoeken naar de juiste verhoudingen. ‘Balanceren’ heet dat.”

Perfekte ijsje

Het mooiste van zijn vak is tegelijk het moeilijkste: nieuwe recepten ontwikkelen. Een ingewikkeld proces dat kennis en vakmanschap vereist. “Geweldig als het lukt en zó lekker is, dat mensen de moeite nemen om ervoor in de rij te staan.” Voor alle ijssmaken bij De Lelie geldt dat ze vanuit de basis worden gemaakt, met echte ingrediënten. “Daarin onderscheiden wij ons.”

“Veel ijsbereiders laten zich voorlichten door leveranciers die smaken in potjes verkopen”, weet Sjaak. Hij krijgt regelmatig catalogussen toegestuurd vol nieuwe smaken, maar bij De Lelie komt er geen potje aan te pas. “Ik werk vanuit de basis. Wil ik tiramisu ijs maken dan kijk ik eerst wat er allemaal in tiramisu zit: koffie, likeur, lange vingers, roomkaas. Met die ingrediënten ga ik vervolgens aan de slag. Dat is meer werk dan een potje ‘tiramisu smaak’ toevoegen aan je ijs. Het vereist vakmanschap en kennis. Ik ben er soms weken mee bezig en veel ijs belandt in de afvalbak. Maar de aanhouder wint: uiteindelijk is daar het perfecte ijsje.”

Eigen kracht

Dat zijn ambachtelijke manier van ijs bereiden wordt gewaardeerd, staat na drie jaar wel vast. Dit voorjaar opende De Lelie aan de Gasthuislaan een nieuwe vestiging, die het hele jaar open is. “Mensen hebben altijd trek in ijs”, zegt Sjaak. “In deze winkel, waar we ook onze chocolade verkopen, kun je binnen genieten van je ijsje. Het is, door de grote winkelketens in de buurt, een heel ander winkelgebied dan de Voorstraat. Het trekt ook andere consumenten, meer ‘weekendpubliek’.”

Of het een succes wordt, ijsverkoop in de winter, moet nog blijken. Maar Sjaak maakt zich daar geen zorgen om. “Toen wij twintig jaar geleden met onze chocolaterie begonnen, verklaarde iedereen ons voor gek. Het was ook toen een economisch moeilijke tijd. Maar je moet voor je eigen droom

‘Als een Delvenaar eenmaal ‘om’ is dan blijft hij je trouw’

gaan. Als het niet slaagt, heb je er in elk geval alles voor gedaan.” Al wil Sjaak met nieuwe ideeën nog wel eens even ‘sparren’ met Roland en Ferry, hij trekt uiteindelijk toch zijn eigen plan. De weg naar succes is nooit geplaveid, weet hij, maar van één ding is hij overtuigd: “Ga van je eigen kracht uit en kijk niet wat anderen doen!” Ondernemerschap gaat met onzekerheid gepaard. “Je hebt niet overal invloed op. Voor mij is het weer de lastigste factor. Het heeft een grote invloed op de verkoop, maar ik kan er zelf niets aan veranderen.”

Samenwerking zoeken met andere goede bedrijven en nooit concessies doen aan de kwaliteit, zijn uitgangspunten waar Sjaak en Ingrid aan vasthouden. Aan hun enthousiasme voor de stad eveneens. “Delft is geweldig, al zijn de mensen er kritisch. Je haalt ze niet zomaar binnen. Maar als een Delvenaar eenmaal ‘om’ is dan blijft hij je trouw. Wie in Delft slaagt, slaagt overall!”