

NUMMER 1 - NOVEMBER 2021

Unlimmented EDITION



RENÉ LIMMEN:
AL MEER DAN 40 JAAR
AANDACHT VOOR KWALITEIT

BRASA BAR EN KITCHEN STAAT
MET STIP OP NUMMER 1

MARCO MOEN:
SAMEN BIEDEN WE DE
BESTE ZOETWAREN


BONBON ATELIER
N. Limmen
AMBACHTELIJKE BONBONS &
CHOCOLADEGESCHENKEN

Wij brengen chocolade tot leven!

In ons Bonbon-Atelier maken we op ambachtelijke wijze onze chocoladespecialiteiten. Van unieke bonbons tot bijzondere chocoladegeschenken.

Voor de avontuurlijke chocoladeliefhebber, de fijnproever en iedereen die gek is op chocolade: kijk op www.bonbonatelierlimmen.nl en volg ons op  

Bonbon-Atelier N. Limmen is in 1982 begonnen in Amsterdam en sinds 1998 gevestigd te Zaandam. Onze chocoladespecialiteiten kom je tegen bij gerenommeerde banketbakkers, restaurants en hotels door heel Nederland.

Voor al onze chocoladespecialiteiten geldt:

- Ambachtelijk gemaakt en handgedecoreerd door onze eigen chocolatiers
- Ieder product krijgt persoonlijke aandacht
- De beste ingrediënten en boordevol van smaak
- Uitsluitend van eerlijke en duurzame chocolade (Cocoa Horizons)
- Aangeboden in een exclusieve verpakking
- Liever maatwerk? Wij denken graag met u mee!

PERFECT VOOR MEDEWERKERS DIE MEER OVER CHOCOLADE WILLEN WETEN

Limmen's CHOCOLADE EXPERIENCE

Al vanaf 2003 organiseert Bonbon-Atelier N. Limmen deze exclusieve workshops. In ongeveer 3 uur word je compleet ondergedompeld in de verrukkelijke wereld van chocolade. Zo maak je zelf een echte chocoladeschaal, die je vervolgens vult met de lekkerste bonbons. Bonbons die natuurlijk wel geproefd moeten worden. Wat overblijft neem je mee voor het thuisfront.

Natuurlijk krijg je ook een rondleiding door ons atelier. Een prachtig bedrijf dat al vele jaren chocolade tot leven brengt. Van de beste chocolade maken onze chocolatiers elke dag op ambachtelijke wijze de allerbeste bonbons en allerlei andere chocoladespecialiteiten.

Voor vragen en/of reserveringen kun je telefonisch contact met ons opnemen. Wij zijn van maandag t/m vrijdag van 07.00 tot 14.00 uur bereikbaar op telefoonnummer 075 - 61 40 571.

ONS TEAM



René
Directeur



Jan
Bedrijfsleider



Onno
Volwaardig
chocolatier



Elroy
Volwaardig
chocolatier



Pim
Volwaardig
chocolatier



Martin
Productie-
medewerker



Pascal
Productie-
medewerker



Dico
Productie-
medewerker



Kenn
Productie-
medewerker



Claudia
Productie-
medewerker



IJda
Boekhoudster



Eddy
Chauffeur en
logistiek manager

INHOUD

NOVEMBER 2021



8



4



12



10

4 Buter Patisserie - Chocolaterie

Door de familie Limmen is Marco Moen eigenlijk in dit vak opgegroeid.

8 Van drie gevulde koeken per dag tot beste banketbakker van Nederland.

10 Uit onze jas gegroeid.

11 Medewerkers in het zonnetje
Kenn Limmen.

12 Brasa Bar en Kitchen
Met stip op nummer 1!



11

COLOFON

Concept & realisatie: Team Klijnsma
Redactie: Guus Bauer en IJda Deubel
Vormgeving: Linda van Amerongen
Fotografie: Bart Homburg

TENLINGSTRAAT 10, 1507 DD ZAANDAM | T. 075-6140571 | W. BONBONATELIERLIMMEN.NL

BONBON ATELIER
N. Limmen
AMBACHTELIJKE BONBONS &
CHOCOLADEGESCHENKEN



EEN PRESENTEERBLAD

Voor u ligt het eerste nummer van Unlimmented, een magazine waarin we graag ons bedrijf aan u, als klant, laten zien. Een echt presenteerblad, om in ons mooie banketbakkersvak te blijven. Het is een uitgelezen kans om de passie voor de bonbon, voor het chocoladewerk van kwaliteit met u te delen. En daar is juist nu alle reden toe. We vieren dit jaar ons veertigjarig jubileum en zijn daarnaast drukdoende met de voorbereidingen voor de bouw van een prachtig nieuw bedrijfspand.

Sinds mijn vader Nico het bedrijf oprichtte zijn we namelijk danig uit ons jasje gegroeid. En dat is naast onze eigen ambitie, onze visie en het hameren op constante kwaliteit, voornamelijk te danken aan u als afnemer. Om u nog efficiënter van dienst te kunnen zijn vergroten wij op de nieuwe locatie onze productieafdeling, voegen opslagruimtes samen en verbeteren wij de logistiek nog verder. Stappen die wij moeten nemen, die we ook kunnen nemen dankzij de goede samenwerking met de klanten. Wij geloven net als u heel stellig in onze producten, staan als team heel graag voor u klaar.

Er zit toekomst in Bonbon-Atelier N. Limmen. Dat blijkt wel, want mijn zoon Kenn werkt inmiddels voltijds in het bedrijf en is ook door al facetten van ons mooie vak geraakt. Kortom, de toekomstmogelijkheden zijn ongelimiteerd.

Met vriendelijk groet,

René Limmen



‘TROTS DAT IK
DE KANS KREEG
OM BIJ NICO
TE MOGEN
BEGINNEN.’



BUTER PATISSERIE - CHOCOLATERIE

DOOR DE FAMILIE LIMMEN IS MARCO MOEN EIGENLIJK IN DIT VAK OPGEGROEID

5

In 2018 opende patisserie en chocolaterie Buter, van oudsher bekend van de aan de Gedempte Gracht gelegen banketbakkerij in Zaandam, een filiaal in de Zaanbocht, het bruisende winkelhart van Wormerveer, voor een extra verkooppunt van hun ambachtelijk gemaakte gebakjes, koeken, taarten, rijkge-vulde saucijzenbroodjes, chocoladeproducten en een keur van bonbons. De productieafdeling stond voordien onder grote druk. Uitbreiding was echt gewenst. In Zaandam waren in het verleden achter de winkel op een oppervlak van rond de honderd vierkante meter soms wel vijftien banketbakkers drukdoende.



Samenwerking met Limmen

Van meet af aan wisten de inwoners van Wormerveer en ver daarbuiten de frisse, in het oog springende winkel van Vanessa van Tiel en Marco Moen aan de Zaanweg te vinden. Het liep zogezegd storm. Aan de zijkant bij Buter Wormerveer zijn Marco en zijn team nu al jaren te vinden voor het maken van het ambachtelijke chocoladewerk. In het najaar van 2018 is Marco daarnaast een samenwerking aangegaan met het bonbonatelier van René Limmen. Marco produceert zelf de vormbonbons, de zogenaamde doorhaal- en snijbonbons worden afgenomen van bonbonatelier Limmen. Even snel een paar honderd bonbons met een logo? Geen probleem voor het atelier van René. Juist het ambachtelijk element zorgt ervoor dat men daar heel flexibel kan werken, direct op de vraag kan inspelen.

Zevenentwintig enthousiaste werknemers

De samenwerking met René betekent voor Marco eigenlijk een terugkeer naar zijn wortels. Op zestienjarige leeftijd kwam Marco in de leer bij de beroemde banketbakkerij van Nico Limmen in Amsterdam, de vader van René. Daar bleek al dat Marco een passie had voor de chocolaterie. Hij werkte lang met vader Nico, beschouwt hem op een bepaalde manier als een van zijn leermeesters. Ook met zoon René gaat hij heel wat jaren terug. Door de familie Limmen is Marco Moen eigenlijk in dit vak opgegroeid. Marco stuurt inmiddels een team aan van rond de zevenentwintig enthousiaste werknemers. Hij is een echte ondernemer, maar staat wel borg voor de beste kwaliteit. Daar getuigt ook deze samenwerking met René Limmen van, samen zorgen ze voor een perfect aanbod van de beste zoetwaren. ●

**‘DE SAMENWERKING MET RENÉ
BETEKENT VOOR MARCO EIGENLIJK
EEN TERUGKEER NAAR ZIJN WORTELS.’**



VAN DRIE GEVULDE KOEKEN PER DAG TOT BESTE BANKETBAKKER VAN NEDERLAND

Begin jaren zestig startten Nico en Annie, de ouders van René Limmen, een banketbakkerij op de Admiraal de Ruyterweg in Amsterdam. René: "Hij was een man die echt met zijn handen wilde werken, had ervaring opgedaan bij onder meer Kwekkeboom. Het begon echt letterlijk met drie gevulde koeken per dag, maar van lieverlee werd banketbakkerij Limmen een begrip in de wijk, in heel Amsterdam, in de verre omstreken. Totdat de zaak uiteindelijk een keer werd bekroond tot beste banketbakkerij van Nederland."



Chocolade in eigen hand

Vader Nico hamerde op de kwaliteit, wat dat betreft heeft René het niet van een vreemde. De bonbons en de chocolade werden destijds ingekocht. In de jaren zeventig wilde

hij ook dat in eigen hand nemen en richtte een aparte BV op voor de verwerking van chocolade en bonbons. Allereerst alleen voor een eigen winkel, die toen gevestigd was achter de Slotermeerlaan.

"Ik liep daar af en toe stage. Papa was aangesloten bij de landelijke vereniging De Gulden Smaek. Banketbakkers kwamen bij elkaar voor raad en daad. Keer op keer kreeg hij de vraag waar die mooie bonbons vandaan kwamen die hij daar presenteerde. Hij hield de boot lang af, wilde zijn producten exclusief houden."

‘HIJ WAS EEN MAN DIE ECHT MET
ZIJN HANDEN WILDE WERKEN’

De rechter of linker winkeldeur

René Limmen kreeg op de middelbare school het advies eveneens iets met zijn handen te gaan doen. Hij volgde een opleiding bij het Hubertus College, dé culinaire vakschool en ging daarna als tiener werken bij banketbakkerijen in west en zuid Amsterdam. Toen moest René plots in dienst. "Toen ik twee maanden in de kazerne was, werd mijn vader ernstig ziek. Ik mocht afzwaaien en gaan helpen in de zaak. Wonder boven wonder herstelde mijn vader. Hij vroeg me toen wat ik wilde worden, banketbakker, of chocolatier. De rechter of de linker winkeldeur in de Van Speijkstraat. Ik koos in 1991 voor het chocoladevak. De toenmalige chef heeft me in vierenhalf jaar alle kneepjes van het vak bijgebracht en in 1995 kreeg ik van mijn vader de leiding."

IJda is een drijvende kracht



Een jaar later nam René de zaak over. In 1998 kocht René een stuk grond in Zaandam en werd het huidige pand gebouwd. Elk jaar ging het beter, steeds een treetje hoger. In die tijd deed ik alles: de inkoop, verkoop, de bestelling de planning. "Ik had nooit leren delegeren, maar wanneer een bedrijf groeit moet je wel. Dus gaf ik steeds meer taken uit handen. Dat geeft rust. Mijn vrouw IJda is daarbij een drijvende kracht, is inventief, komt met allerlei ideeën.

‘ALTIJD NETJES TEGEN DE KLANTEN EN OOK TEGEN HET PERSONEEL’

Wensen van de klant

René zelf ziet de toekomst zonnig in, heeft het zakelijk gezien goed op de rit. "Wanneer je zaait bij klanten, komt er een tijd dat je mag oogsten. Een constante kwaliteit leveren, goede service verlenen, daar draait het om. Daar creëer je een goede naam mee." René heeft daarin het voorbeeld van zijn vader gevolgd. Altijd netjes tegen de klanten en ook tegen het personeel, ook toen Nico al lang uit de zaak was vertrokken. Ene Dave,



die werkte bij Limmen, heeft zijn carrière bij Holtkamp Horeca voortgezet. "Hij raadde het inkopen van onze bonbons aan bij Holtkamp, zodat er naast de kroketten en taarten een volledig pakket kon worden aangeboden. Openstaan voor de wensen van de klant.

Smaken verzamelen

We zorgen ook voor 'opfrissing' van het assortiment. Elk jaar gaan we tien procent van het assortiment vervangen. Het hele jaar door verzamelen we smaken. In januari, februari werken we dat uit zodat er rond de Pasen weer zes prachtige nieuwe bonbonsoorten uitkomen. Daarnaast zorgen we regelmatig voor een facelift van bestaande, populaire bonbons. Klassiekers houd je altijd, zoals de hazelnootpraline en de roomboter caramel." ●





UIT ONZE JAS GEGROEID

In Assendelft is inmiddels een stuk grond gevonden voor de beoogde nieuwbouw. Het is duidelijk dat het nodig is, want het bedrijf groeit uit het huidige jasje aan de Tienlingstraat. Er zijn containers voor de deur geplaatst waar machines, verpakkingsmateriaal en grondstoffen in kunnen worden opgeslagen.

“Wij wilden heel graag in de Zaanstreek blijven. Het is van oudsher een regio waarin veel wordt geproduceerd. En niet voor niets is hier ooit de chocoladepers ontwikkeld. “Ik woon in Saendelft, vlakbij

de Forbostrook. Er zat een ambtenaar van de gemeente bij mij in het kantoortje. Ik vroeg of dat geen gemeentegrond was en ik daar een optie kon nemen op een stuk. Dat kon.”

Veel meer ruimte

Momenteel huist bonbonatelier Limmen in een bedrijfspand van driehonderd plus vierkante meter. Alles gelijkvloers. Het ligt in de bedoeling dat in Assendelft een pand gaat verrijzen met twee verdiepingen op elfhonderd vierkante meter. René laat een ontwerp

zien, met een zeer ruime productieafdeling, met faciliteiten op de eerste etage voor personeel, een groot magazijn gedeelte, waar de bonbons nog beter op soort kunnen worden opgeslagen. De productiemethode wordt in de nieuwbouw nog verder verfijnd en op schaal uitvergroot. Een productieruimte die bijna drie keer zo groot is, een goederenlift naar boven. Ruimte zorgt ook voor meer tijd. De diverse workshops kunnen ook makkelijker worden gehouden. In een aparte ruimte, niet meer in de productiehal. ●

Kenn Limmen

Vol met plannen

Kenn Limmen is net als zijn vader René helemaal gek van sport. Al op zijn zevende speelde Kenn in voetbalelftallen bij Fortuna. Na de middelbare school kreeg hij van René de kans om een opleiding te gaan volgen aan de patisserie-school. Maar de open dag kon hem niet overtuigen. Hij koos voor de sport. In vier jaar tijd rondde hij de CLOS in Haarlem af. Op zijn eenentwintigste is hij alweer vijf jaar trainer, eerst van de Onder acht en vervolgens Onder negen. Daarna liep hij stage bij KFC bij het elftal Onder vijftien. Nu traint hij het eerste elftal Onder dertien, dat het landelijk heel goed doet in de Eerste divisie amateurs. Kenn: "Mijn droom was om ooit een BVO te gaan trainen, maar daarvoor moet je heel veel kruiwagens hebben. Bekende voetballers met een diploma gaan je vrijwel altijd voor. In het weekend ben ik druk met het voetbal. Het is een betaalde baan. Maandag heb ik vrij om allerlei zaken te regelen en vanaf dinsdag tot en met vrijdag zet ik mij volledig in bij het bonbonatelier."

Langzaam ingegroeid

Kenn werkt nu vier dagen fulltime, maar was in de afgelopen jaren altijd al actief in het familiebedrijf. Af en toe een dagje meehelpen werd van lieverlee steeds structureler. Kenn: "Ik was wel in dubio op die open dag, heb er nu wel een beetje spijt van dat ik toen niet voor de theorie heb gekozen, maar in de praktijk heb ik in de afgelopen jaren ook veel geleerd. Ik ben er op die manier langzaam ingegroeid, op een heel natuurlijke manier heb ik me de verschillende facetten van ons familiebedrijf eigen gemaakt. Kon de kennis stapje voor stapje opbouwen, mijn achterstand inhalen."

Het is echt iets maken

Ook voor het hele dag bonbonnetjes in doosjes doen voelt hij zich niet te goed. Tenslotte is de distributie ook erg belangrijk. "De reactie van klanten vind ik erg stimulerend. Het is mooi om te zien wat het product teweeg kan brengen waarmee je van grondstof tot eindproduct betrokken bent. Het echt iets maken, het koken, het vullen van vormen, vind ik het leukste." Evengoed heeft Kenn juist 'n eenjarige ondernemersopleiding gevolgd. Daar heeft hij tools geleerd die hij later kan inzetten.



Familietraditie

Want één ding is wel duidelijk, Kenn zal de familietraditie voorzetten en op termijn het bedrijf dat door zijn opa is gesticht van zijn vader overnemen. Kenn zit vol met plannen, wil te zijner tijd wel iets met export gaan doen. Denkt zelfs aan Amerika. Na een bezoek overzee merkte hij op dat de bonbons daar over het algemeen heel erg duur waren en dat de kwaliteit te wensen overliet. "Corona heeft die plannen in de ijskast gezet, maar dat is misschien wel goed. Zodra het nieuwe pand er is, ga ik dat verder oppakken. Goed onderzoek, een goede basis is vereist. En we hebben daarvoor de ruimte nodig. Nou, die krijgen we als de nieuwbouw eenmaal klaar is." ●

'OOK VOOR HET HELE DAG BONBONNETJES IN DOOSJES DOEN VOELT HIJ ZICH NIET TE GOED.'



ANGUS STEAK **BURGERS** TRY OUR **BRASA** SPECIALS
Zosper Grill

BRASA BAR EN KITCHEN

MET STIP OP
NUMMER 1!





Restaurant en bar Brasa op de Koemarkt in Purmerend is werkelijk een horecagelegenheid die de naam eer aandoet. Een plek waar je letterlijk en figuurlijk omarmd wordt door de sfeer, de gezelligheid en vooral ook de prima bediening. Eigenaar Arwin Versteijne doet er alles aan om zijn zaak op een constant niveau te houden. Arwin: “Het begint allemaal bij de producten waarmee je werkt. Die moeten beslist aan mijn hoge eisen voldoen. Ik wil mijn gasten een onvergetelijke ervaring bezorgen. Goede koks die voor continuïteit kunnen zorgen en professionele bediening die van het uitserveren een feest maken. Wij zijn altijd bezig met het verbeteren van de kennis van het personeel; scholing en training zijn belangrijk om de kwaliteit van ons bedrijf hoog te houden.”



Het mooiste plein van Nederland

Ruim zeven jaar geleden opende de geboren Amsterdammer Brasa op de Koemarkt met een duidelijke visie. Het moest een multifunctionele zaak worden, waar je net zo goed voor een ontbijt, een lunch, een diner als een feestje terecht kon. En in de late uurtjes moest het ook als uitgaansgelegenheid geschikt zijn. Zeven dagen in de week klaar staan voor de gasten. “Kijk nu zelf, een prachtig plein, het mooiste in Nederland. En dat zeg ik, een geboren Amsterdammer. In de hoofdstad wisselt de kwaliteit nog weleens, zeker wat de bediening betreft. Bij ons in Brasa is de gast nog echt de koning.” Het feit dat het terras bij de verkiezing van het horecavakblad Misset is verkozen tot beste terras van Nederland, beschouwt Arwin als loon naar hard werken. In de laatste jaren eindigde Brasa steeds weer hoog op de ‘horeca hitlijsten’, zelfs al een keertje als tweede.

Mensen een goed gevoel geven

Arwin heeft wat betreft leveranciers heel bewuste keuzes gemaakt, test zelf met zijn team de producten, zorgt voor diversiteit, wil de gast graag aangenaam verrassen. Zoekt constant ook naar verbetering van leveranciers voor vlees, vis, groenten en natuurlijk ook voor de zoetwaren. Arwin gaat daarbij zagezegd niet over een nacht ijs. Hij kwam via via bij René Limmen terecht, herkende bij hem de passie voor het eigen bedrijf, voor de constante kwaliteit van het product, voor de innovatie. “Bonbonatelier Limmen heeft wel zestig verschillende bonbons in de aanbieding, en om de zoveel tijd wordt het assortiment opgefrist met een paar nieuwe verrassende smaken. Toen wij werden uitgeroepen tot beste terras, kwam René Limmen gelijk met aparte bonbon met ons logo en de titel. Daar houd ik van. René is net zoals ik iemand die de mensen een goed gevoel wil geven. Elke dag bezig zijn om je bestaande concept te verbeteren.” ●

‘HET BESTE TERRAS VAN NEDERLAND’

‘IK HERKEN
BIJ RENÉ
DE PASSIE!’

