

## Terugblik op De Molen's Banket.



Zoals speculaas hoort bij Sinterklaas, zo hoort De Molen's Banket bij Scherpenzeel. Al bijna 80 jaar produceert deze onderneming in Scherpenzeel allerlei soorten koeken waaronder speculaas. Hiermee is het bedrijf het oudste familiebedrijf op industrieel gebied in Scherpenzeel. Soms doet de geur die tijdens het bakken van speculaas in de directe omgeving van de koekfabriek te ruiken is, je in de zomer alweer herinneren aan de komende sinterklaastijd. Nu het 'heerlijk avondje' bijna is gekomen, belicht Oud Scherpenzeel de geschiedenis van De Molen's Banket.



*Pand aan de Holevoet. Clara, Mietje, Jans en Brand Valkenburg. In dit pand begon de Molen in 1928. In de oorlog is het pand verwoest.*

Eén van de oprichters van De Molen's Banket, Jacobus van Snippenberg, wordt in 1900 in Lunteren geboren. Zijn vader is bakker. Van hem leert Jacobus het vak. In 1926, het jaar dat Jacobus in het huwelijk treedt met de Scherpenzeelse Clara Valkenburg, vestigt het paar zich in Renkum om daar de bakkerij van Jan van Snippenberg, de oudste broer van Jacobus, over te nemen. Clara doet de administratie en helpt de klanten in de winkel, terwijl Jacobus het werk in de bakkerij voor zijn rekening neemt.



*Jacobus sr en Jacobus jr in 1934 bij de bakkerij.*

Uit principe wordt er op zondag niet gewerkt. Een grote klant die graag op zondag vers brood geleverd wil hebben, raken zij hierdoor kwijt. Kort daarna dient zich gelukkig een nieuwe grote klant aan: Oranje Nassau's Oord in Renkum.

In 1927 kampt Jacobus met zijn gezondheid. Hij heeft veel last van uitslag op zijn gezicht. Hij en zijn vrouw besluiten de bakkerij in Renkum te verkopen en naar Scherpenzeel te verhuizen. In 1928 beginnen ze hier opnieuw een bakkerij. In een schuur achter een huis aan de Holevoet, die voorheen als weverij werd gebruikt door de ouders van Clara, richt Jacobus van Snippenberg samen met de broer van zijn vrouw, Jan Jacob Valkenburg, een bakkerij op. Eerst opereert het bedrijf onder de familienaam Firma Van Snippenberg/Valkenburg, totdat Jansje Valkenburg, zuster van Clara en Jan Jacob, de naam Banketfabriek De Molen bedenkt. Later is de naam gewijzigd in De Molen's Banket. Vlak achter de bakkerij staat de molen.

In de beginperiode staat er in de bakkerij een stenen bakoven waarin 12 bakplaten kunnen worden gelegd en worden er al 50 verschillende soorten koekjes geproduceerd. In 1930 heeft het bedrijf al 16 werknemers in dienst. De administratie is ook nu weer in handen van Clara van Snippenberg. Jacobus is de bakker en Jan Jacob gaat 'de boer op' om de producten te verkopen. De bezorging in het dorp gebeurt aanvankelijk met een kruiwagen. Dat Clara zakelijk is ingesteld blijkt uit de volgende anekdote: om de koekjes aan de man te brengen stapt Clara in de omgeving bij kruideniers en bakkers de winkel binnen met de vraag "Heeft u ook koekjes van 'De Molen' uit Scherpenzeel?" Als dat niet het geval is, staat er de volgende dag iemand op de stoep om de kruidenier of bakker de producten te verkopen.

Ondanks de crisisjaren gaat het zo goed met het bedrijf, dat de locatie aan de Holevoet te klein wordt. Aan de Stationsweg in Scherpenzeel wordt in 1935 een woonhuis dat op 1 ha grond staat aangekocht. De grond wordt gebruikt voor het bouwen van bedrijfsruimte. Met nieuwe ovens en machines specialiseert De Molen's Banket zich in hoofdzaak in het fabriceren van stuksgoed, waaronder gevulde koeken.

In de mobilisatietijd in 1939 worden er Nederlandse soldaten in het bedrijf ingekwartierd, terwijl in de oorlogsjaren het pand wordt gevorderd door de Duitse bezetter, die het als opslagplaats gebruikt. In 1943 en 1944 is het hierdoor onmogelijk de productie voort te zetten. De machines worden opgeslagen achter het huis van Jan Jacob Valkenburg die iets verderop aan de Stationsweg woont. Hij en medeoprichter Jacobus van Snippenberg zijn in deze periode ondergedoken. Na de bevrijding gebruiken de Canadezen een gedeelte van de bedrijfsruimte.

De heer Jan Jacob Valkenburg overlijdt kort na de oorlog in oktober 1945 op 43-jarige leeftijd. Het bedrijf wordt voortgezet door Jacobus en Clara van Snippenberg. Vanaf 1948 begint het bedrijf weer zichtbaar op te leven en komt er een eind aan de door de oorlog veroorzaakte malaise. Twee zoons van Jacobus van Snippenberg, Jacobus(1933) en Jan Jacob(1935), komen respectievelijk in 1951 en 1959 in de zaak. Terwijl Jan zich vooral bezighoudt met commerciële zaken en van tijd tot tijd beurzen bezoekt, heeft Co de verantwoordelijkheid over het reilen en zeilen van de bakkerij. In 1968 overlijdt oprichter Jacobus van Snippenberg sr.



*60 jarig jubileum in 1988. Clara van Snippenberg en kleinzoon Anthony.*

In 1973 wordt een nieuwe kantoorruimte gebouwd. Het transport van de producten wordt door de groei van het bedrijf met eigen auto's verzorgd. Het aantal werknemers is tot ca. 50 gegroeid.

Naast het bedrijf is in die tijd nog een kippenfokkerij gevestigd. In 1980 koopt De Molen de kippenfokkerij die gedeeltelijk wordt afgebroken en voor een deel als opslagruimte dienst doet. In de loop der jaren zijn alle voormalige kippenhokken onder druk van steeds strengere kwaliteitseisen vervangen door nieuwe gebouwen. In 1993 wordt het laatste oude gebouw afgebroken en is een bedrijfshal met daarin een moderne 50 meter lange oven gebouwd.

In 1990 is Clara van Snippenberg op 90-jarige leeftijd overleden.



*Verse speculaasbrokken.*

Vier kleinzons van haar, kinderen van Co, zijn inmiddels in het bedrijf komen werken: Anthony in 1986, Maarten en Jan-Willem in 1993. Ook de jongste zoon van Co, Brand, werkt nu in de zaak. Anthony is verantwoordelijk voor de inkoop en logistiek, Maarten voor de productie en technische dienst, Jan-Willem behartigt de commerciële zaken en Brand draagt de zorg voor de kwaliteit, de arbo en het milieu. Per uur worden met drie productielijnen ongeveer 60.000 koeken geproduceerd, waarvan ongeveer dertig procent naar de grootwinkelbedrijven gaat, een even groot gedeelte is bestemd voor de groothandel, die de koeken verkoopt aan kantines en scholen. Het resterende deel wordt geëxporteerd.

Vanaf 2001 vervoert De Molen de producten niet meer zelf, maar laat dit over aan een transportbedrijf.

Co van Snippenberg heeft tot 2005 in de zaak gewerkt. In dat jaar nemen Anthony, Maarten en Jan-Willem het bedrijf van hun vader en oom over. Jan van Snippenberg is vanwege gezondheidsredenen al eerder gestopt met werken, maar heeft samen met zijn broer officieel afscheid genomen in 2005. In hetzelfde jaar is Co van Snippenberg overleden.

## **Speculaas**

Zoals u weet produceert De Molen's Banket naast gevulde koeken, appelkoeken, torondo's en diverse andere producten ook speculaas in verschillende vormen. Er gaan twee verhalen over de herkomst van het woord speculaas. De benaming 'speculaas' zou afkomstig zijn van het Latijnse 'speculum', dat spiegel betekent. De koeken vormen namelijk het spiegelbeeld van de vorm waarin ze gebakken worden. Maar mogelijk is het woord speculaas een verbastering van 'speculator' dat bisschop betekent. Zeer toepasselijk voor een feest rond Sint Nicolaas, de bisschop van Mira.



*Met eigen auto's werden de producten vervoerd in 1964.*

Een grote speculaaspop wordt een *vrijer* genoemd. Vroeger versierde een jongen een speculaaspop met bijvoorbeeld glazuur en noten. Deze bracht hij naar het meisje van zijn dromen. Als de pop door het meisje werd aangenomen, dan was de interesse wederzijds. Hier komt de uitdrukking *iemand versieren* vandaan.



*Afscheid in 2005. In het midden Jan (links) en Co (rechts) geflankeerd door hun echtgenotes.*



*Speculaasbrokken klaar om in te pakken.*

Heden noteeren wij voor onderstaande koeksoorten			
			per Kilo
Arnhemse Meisjes . . . . .	f 1.-	Favoriet . . . . .	0,80
Allerhande . . . . .	„ 0,90	Frambozen koekjes . . . . .	„ 1,30
Allerhande A. . . . .	„ 0,75	Gevulde Speculaas . . . . .	„ 1,20
Allerhande Reclame . . . . .	„ 0,60	Gevulde Speculaas A. . . . .	„ 1.-
Assorti Crem. . . . .	„ 1,20	Gemengd . . . . .	„ 1,10
Bitterkoekjes I . . . . .	„ 1,20	Greinkoekjes . . . . .	„ 1.-
Bitterkoekjes II . . . . .	„ 0,75	Gevulde koeken (per stuk) . . . . .	„ 0,04
Bokkepootjes . . . . .	„ 1,50	Hernutters . . . . .	„ 1,20
Bolivias . . . . .	„ 1,60	Halve Maantjes . . . . .	„ 1,10
Banket gem. . . . .	„ 1,20	Jan Hagel . . . . .	„ 0,80
Bruidsbanket . . . . .	„ 1,40	Juffertjes . . . . .	„ 0,80
Cocosschuim . . . . .	„ 1,50	Kerstkransjes I Amandelen . . . . .	„ 1.-
Cocosbanket . . . . .	„ 1.-	Kerstkransjes II . . . . .	„ 0,85
Cake (klein) per stuk 3 <sup>e</sup> c. . . . .		Krakelingen . . . . .	„ 1.-
Cake (groot) „ „ 25 c. . . . .		Kattetongen . . . . .	„ 1,40
Cocosmacronen per stuk 4 c. . . . .		Kattetongen (Dubbel) . . . . .	„ 1,20
Dikke Speculaas met Amandelen „ 1.-		Klein goed . . . . .	„ 0,75
Flikken (Dubbel) . . . . .	„ 1,20	Lichtbanket . . . . .	„ 1,20
		Letterbanket . . . . .	„ 1.-
		Paleis banket . . . . .	„ 1,20
		Sprits I . . . . .	„ 1.-

*Gedeelte van de prijslijst uit 1930.*