

INNOVARD Bakkerij uit Horst genomineerd voor de 'grootste innovatieprijs van Nederland'



Ard Gerards doet de Altijd Vers Vlaai in de oven van zijn bakkerij in Horst.

foto Mijntje Wismans

Altijd verse vlaai van Ard

Om innovatie te bevorderen, verdelen provincie Limburg en Greenport Venlo 300.000 euro over tien projecten. Genomineerd is ook de Altijd Vers Vlaai.

door Peter Heesen

Bakkerij Gerards-Steeghs uit Horst 'exporteerde' lange tijd haar vlaaien naar Zeeland en de Randstad. Ze is ermee gestopt omdat te veel tijd verloren ging tussen bakken en eten, waardoor het Limburgse product niet aan de hoge kwaliteitseisen van Ard en May voldeed. Maar dat betekent niet dat het vindingrijke echtpaar zich verzoende met de verkoop van zijn ambachtelijke specialiteiten in de omgeving van de bakkerij. Ze gingen op zoek naar een list om het logistieke pro-

bleem te omzeilen. En ziedaar: ze vonden de oplossing. Met dank aan een speciaal deeg. Op het moment dat de vlaai normaal gesproken de oven ingaat, verdwijnt die in de vriezer. Daar komt het gebak pas uit vlak voordat het werkelijk verkocht wordt. Vijfendertig minuten in de over en de kersenvlaai is kraakvers.

Vijfendertig minuten in de oven en de kersenvlaai is kraakvers

Ard en May bleven sleutelen aan het procedé tot het naar volle tevredenheid was. Ze stuurden eerst ingevroren en daarna afgebakken vlaaien naar het Limburgs kampioenschap en wonnen een oorkonde. De Altijd Vers Vlaai, zoals de bakkers haar noemen, kon de toets der kritiek blijkbaar doorstaan, constateerden ze tevreden. Het nieuwe product bood nieuwe mogelijkheden. Ze konden de 'vriesvlaaien'

naar 'Holland' sturen, waar ze vers worden geserveerd als de klanten erom vragen. Er is nooit vlaai over, maar ook nooit tekort. Je hoeft niet dagelijks op en neer met een vrachtwagen, maar kunt volstaan met één keer in de week. En als je de afbakvlaai naar de Randstad kunt brengen, kun je hem ook naar Australië of Canada sturen. waar veel

emigranten graag een verse Limburgse vlaai zullen eten. Tot zover de theorie. Ard en May hebben veel verstand van vlaai, maar minder van logistiek en marketing. Om hun Altijd Vers Vlaai 'in de markt te zetten', hebben ze partners nodig die daar wel kaas van hebben gegeten. Via netwerkbijeenkomsten rond de Floriade kwamen ze in contact met een partner die hun kan helpen bij het be-

zorgen van de vlaai bij de klant. Omdat de uitwerking nog veel tijd en geld vergt, hebben ze project aangemeld voor de InnovAward. De wedstrijd wordt georganiseerd door de provincie Limburg en Greenport Venlo. Om vernieuwing en samenwerking te stimuleren, verdelen zij 300.000 euro over tien projecten. Volgens juryvoorzitter Jérôme Verhagen, tevens directeur van investeringsbank Liof, is het „de grootste innovatieprijs van Nederland”. Na een eerste selectie werden 27 van de 56 inzendingen genomineerd. Verhagen: „Gekeken is vooral of de plannen realistisch zijn. Dat wil zeggen: technisch en commercieel haalbaar.” De kanshebbers krijgen de komende maanden de tijd hun plan verder uit te werken, waarna op 21 november bekend wordt gemaakt welke projecten beloofd worden met een bijdrage van 30.000 euro. De Altijd Vers Vlaai zit ook bij de 27 gelukkigen. Ard: „Alleen de aandacht al kunnen we goed gebruiken.”