

VIER DE FEESTDAGEN MET DE DIAMANTEN RING


ESE

INHOUDSOPGAVE



09 Team aan het woord



11 Oud & Nieuw

03 Voorwoord

Sinds 2015 kijken wij elk jaar weer uit naar deze periode. Een tijd waarin er veel gebeurt. Samen met ons team staan wij dagelijks voor onze klanten klaar!

05 Sinterklaas

Sinterklaas is al vele jaren lang een belangrijk moment voor De Diamanten Ring. Zo is ook te zien in een oude advertentie in de Defltsche Courant

07 Kerst

Even terug naar het jaar 2020: “Het is woensdagochtend, een dag voor kerstavond, druk in de bakkerij. Een lichte suikergeur hangt in de zaak.

14 Nawoord

2021, wat was het een bijzonder jaar.

Een jaar waarin er veel onzekerheid was. Wat mag er wel en wat mag er niet?



13 Contact



VOORWOORD

Bij Stadsbakkerij De Diamanten Ring zijn de feestdagen volop losgebarsten. Er zijn binnenkort weer kerststollen en in het weekend zijn er kakelverse oliebollen verkrijgbaar.

Sinds 2015 kijken wij elk jaar weer uit naar deze periode. Een tijd waarin er veel gebeurt. Samen met ons team staan wij dagelijks voor onze klanten klaar!

In deze feestelijke periode zorgen wij ervoor dat iedere dag weer de lekkerste producten uit onze bakkerij komen. Van ‘s ochtends vroeg tot ‘s avonds laat zijn onze bakkers bezig om Sint, Kerst- en Oud & Nieuw lekkernijen te maken.

En ondertussen zijn ze in de winkel bezig om de schappen te vullen en vitrines netjes te maken, voordat de eerste klanten binnenkomen.

We doen het echt samen: Patrick doet de winkel en Thomas is de bakker. We gaan er met z’n allen voor de volle 100 procent voor. Bakker zijn is een way of life.

Tijdens de feestperiode willen wij het zo gezellig mogelijk maken voor jullie, de trouwe klant. Zeker na weer een bijzonder jaar! Het monumentale pand is feestelijk verlicht, de winkel is versierd, de oliebollenkraam staat voor de deur en voor de kleine trouwe fans hebben wij altijd wat lekkers in huis.

Thomas zijn mooiste herinnering aan de feestdagen?

"Mijn favoriete product met de feestdagen zijn de oliebollen. Het herinnert mij altijd aan een mooie afsluiting van het jaar. Op de laatste dag, tevens de drukste dag van het jaar, staan wij er met het hele team. Daarnaast vind ik het altijd leuk dat veel vrienden en familie ons helpen tijdens deze drukke, maar gezellige periode. Ik kijk ernaar uit!"

Trouwens, wil je iemand verrassen of bedanken voordat 2022 begint? Neem gerust contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken. Kom je gezellig langs?

Je bent meer dan welkom!

Groetjes,
Thomas en Patrick van Holsteijn.




STADSBAKKERIJ
DE DIAMANTEN RING

SINTERKLAAS

„De Diamanten Ring."
Brood-, Koek- en Banketbakkerij.

Surprises, Cartonnages,
CHOCOLADE ARTIKELEN enz enz

Dagelijks versche **BOTERLETTERS.**
K. MAGENDANS,

Sinterklaas is al vele jaren lang een belangrijk moment voor De Diamanten Ring. Zo is ook te zien in een oude advertentie in de Defltsche Courant uit 1886, toen verkochten wij al 'versche boterletters'.









Alle Sinterklaas producten worden met liefde gemaakt. En wist je dat deze producten ook niet zomaar over de toonbank gaan? Daar zit een heel proces achter. Neem bijvoorbeeld onze pepernoten. Die hebben we jaarlijks al relatief vroeg in de winkel, puur omdat onze klanten er zo dol op zijn. Het duurt alleen wel twee dagen om ze te maken, gezien het een product is dat een tijdje moet rusten.

Dus wanneer ze bijna op zijn, kan het dat we een paar dagen zonder pepernoten zitten. Maar wees niet bang, dit zal niet gebeuren. En zo wel: dan laat het zien dat wij een ambachtelijke bakkerij zijn!

Bezoek onze winkel of webshop voor het actuele Sinterklaas assortiment.

Taai Taai recept van onze

Bakker Bart

INGREDIENTEN

- 190 gram bruine basterdsuiker
- 130 gram honing
- 100 milliliter water
- 230 gram zeeuwse bloem
- 200 gram roggebloem
- 4 gram zout
- 15 gram gemalen anijszaad
- 10 gram bakpoeder
- 1 losgeklopt ei



BEREIDINGSWIJZE

01 Breng 170 gram van de basterdsuiker, samen met de honing en 80 milliliter van het water aan de kook.

02 Neem de pan van het vuur en roer de beide soorten bloem en het zout erdoor.

03 Laat het beslag afgedekt 1 dag rusten op kamertemperatuur.

04 Verwarm de oven op 210 graden celsius.

05 Meng de rest van de basterdsuiker, het anijspoeder, bakpoeder en de overige 20 gram water door het deeg.

06 Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot 1 cm dik.

07 Steek er met een uitsteekvorm figuurtjes uit en leg deze op een licht ingevette bakplaat.

08 Bestrijk de figuurtjes met het losgeklopte ei.

09 Bak de taaitaai 12 minuten in de voorverwarmde oven.

10 Laat afkoelen.

KERST

EVEN TERUG NAAR HET JAAR 2020

Het is woensdagochtend, een dag voor kerstavond, druk in de bakkerij. Een lichte suikergeur hangt in de zaak. Ons team is al sinds middernacht aan het werk. Broodjes, schuimkransjes, croissantjes, koekjes... alles wordt vers gemaakt. *'Het is echt heel druk'*, zegt een van onze bakkers. *'Maar het zit er voor vandaag nog niet op.'*

Het voorproces van het maken van brood is in volle gang. In de bakkerij wordt gekneed en worden de banketstaven gebakken. Het is een speciale dag. Het zijn allemaal voorbereidingen op morgen: kerstavond!

Kerstavond... een bijzondere avond! Voor onze klanten en ons team.

Patrick zijn favoriete product voor deze periode is de Kerststol. Maar wat maakt deze stol dan zo bijzonder?
Het is een heerlijk malse roomboterstol. Onze bakkers hebben hem met zorg handbereid en ambachtelijk gebakken. Hij is goed gevuld met rozijnen, abrikozen, hazelnoten, rum, kruiden en zachte en frisse amarene kersen. Natuurlijk met ons echte 100% amandelspijs. Eet smakelijk!

Bezoek onze winkel of webshop voor het actuele Kerst-assortiment.



ONS ASSORTIMENT



TEAM AAN HET WOORD

Casper



Maak kennis met Casper (25 jaar). Hij werkt inmiddels ruim een half jaar bij De Diamanten Ring. Hij werkt uitsluitend op zaterdag en is dan verantwoordelijk voor het runnen van de winkel. Gelukkig hoeft hij binnenkort niet meer zo absurd vroeg op te staan, omdat hij dan vlak bij de bakkerij gaat wonen. Oost west, bakkerij best toch? Wat hij vooral bijzonder vindt aan de onderneming is de kwaliteitsgarantie, voor en door De Diamanten Ring. Op zaterdag hangt er volgens Casper eigenlijk altijd een positieve sfeer in de winkel. Het team staat voor iedereen klaar en vriendelijkheid staat voorop!

Jouw leukste dag tot nu toe?
"225 jaar Diamanten Ring! Het was echt feest in de winkel en iedereen kwam speciaal langs om deze dag met ons mee te vieren. Taarten, slingers en blije gezichten. Een fantastische sfeer."

Jim



Maak kennis met Tim (32), bijna onderdeel van het meubilair van De Diamanten Ring. Oké dit valt ook wel weer mee, maar hij werkt er inmiddels al ruim 4.5 jaar! Hij is fulltime in de banketbakkerij aanwezig. Samen met zijn collega's is hij wekelijks verantwoordelijk voor het vervaardigen van diverse lekkernijen. Werken in een team vindt hij fijn en belangrijk. Het moet immers ook gezellig zijn, niet waar? Samen staan Tim en de rest van het team dagelijks enthousiast klaar voor onze vaste én nieuwe klanten! Een herinnering waar hij nog vaak aan terugdenkt is een waardevol bezoek aan het Amstelhotel. Een inspirerend kijkje in de keuken, waarbij ze het team daar nog dingen hebben mogen bijleren ook! Iets om terecht trots op te zijn.

Hoe kijkt Tim tegen de feestdagen aan?
"De periode rond de feestdagen is een drukke periode. Wij maken dan vooral '1 jaars producten' en dat vergt een hele planning. Maar dat maakt het absoluut niet minder gezellig. Ik vind het vooral leuk om aan de slag te gaan met de oliebollen en de boterletters.
Die moét je proeven!"

Sana



Maak kennis met Sana (22), een inmiddels bekend gezicht bij De Diamanten Ring. Ze werkt nu bijna 2,5 jaar in de winkel. Het betreft haar eerste vaste (bij)baan, sinds ze in Nederland is komen wonen. De opname in ons hechte team bezorgt haar een gevoel van 'thuiskomen'. De dagen op de werkvloer zijn druk, maar gezellig. Zeker richting de feestdagen is het soms intens, maar het is mooi om te zien hoe alles tot in de puntjes wordt voorbereid. Sana kijkt uit naar de kerststol, dat is echt haar favoriet!

Wat vindt je zo leuk aan werken bij de Diamanten Ring?
"De persoonlijke connectie met de klant vind ik bijzonder. Inmiddels ken ik veel klanten bij gezicht en soms zelfs bij naam. Bij binnenkomst weet ik eigenlijk meteen te raden wat iemand wil hebben. Een tevreden klant maakt mijn hele dag goed!"

Marian



Maak kennis met Marjan (55), die dagelijks te vinden is in onze winkel. Ze kent De Diamanten Ring al vanaf jongs af aan, omdat ze tijdens haar jeugd in Delft woonde. Wat zij vooral bijzonder vindt aan de bakkerij is de uitmuntende service en klantgerichtheid. Het team behandelt de klanten precies zoals je zelf ook behandeld wenst te worden. Ook tijdens drukke periodes, zoals de feestdagen, blijft dit een belangrijk punt van aandacht. En wat de feestdagen zo gezellig maakt? Dat zijn volgens Marian vooral de lichtjes. Dit roept voor haar nostalgie op en maakt haar als een kind zo blij!

Wat is jouw herinnering aan de feestdagen?
"Vroeger bestelde mijn vader altijd de roomboter amandelstaaf in lettervorm bij De Diamanten Ring. Niet één staaf, maar voor het hele team van zijn bedrijf. Daarnaast haalde mijn moeder altijd verse producten bij de bakkerij. Dat was altijd fijn thuiskomen!"

OUD & NIEUW

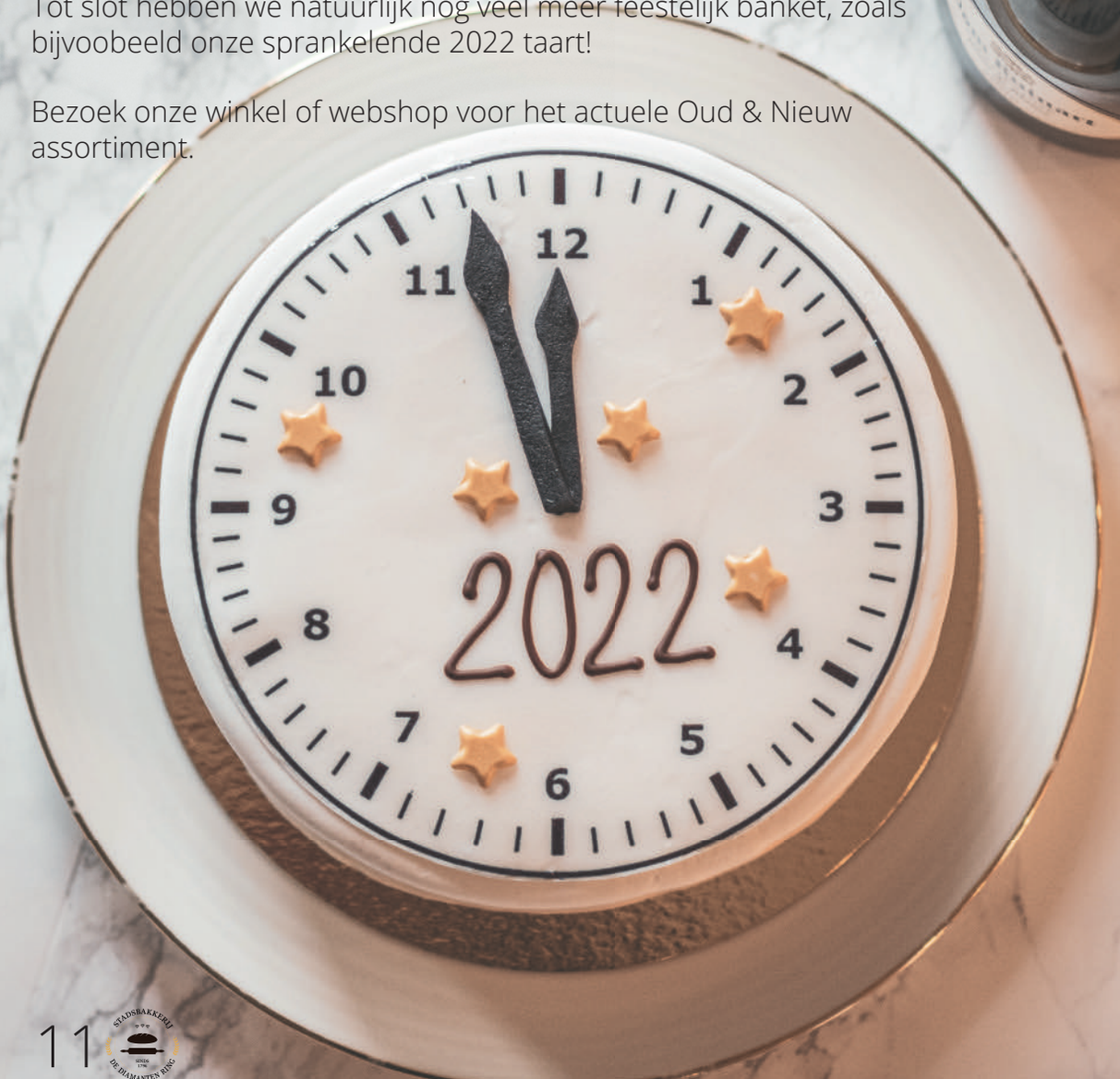
Kijk jij ook al uit naar de dagen voor oud & nieuw? Wij wel!

Neem bijvoorbeeld de verkoopdagen van onze ambachtelijke oliebollen. Op oudjaarsdag zetten we hiervoor alles op alles en werken we met twee ploegen van wel vier bakkers. Steeds is er één ploeg die continue aan het bakken is. Dus of je nu 's ochtends vroeg of vlak voor sluitingstijd een oliebol bij ons haalt: je hebt altijd een verse oliebol die net uit het vet komt! Ook bijzonder zijn onze kwarkbollen. Een soort oliebollen – maar dan kleiner – waarbij wat kwark door het beslag is verwerkt. Dat maakt de bol net wat luchtiger en bovendien lekker fris. Natuurlijk hebben wij ook appelbeignets voor de liefhebbers!

Gedurende de periode die voorafgaat aan oud & nieuw, verkopen wij onze verrukkelijke oliebollen en appelbeignets iedere zaterdag en de week voor oud & nieuw iedere dag vanuit een speciale stand voor onze winkel op de Choorstraat. *Tip:* bij aankoop van 10 stuks krijg je de 11e gratis!

Tot slot hebben we natuurlijk nog veel meer feestelijk banket, zoals bijvoobeeld onze sprankelende 2022 taart!

Bezoek onze winkel of webshop voor het actuele Oud & Nieuw assortiment.

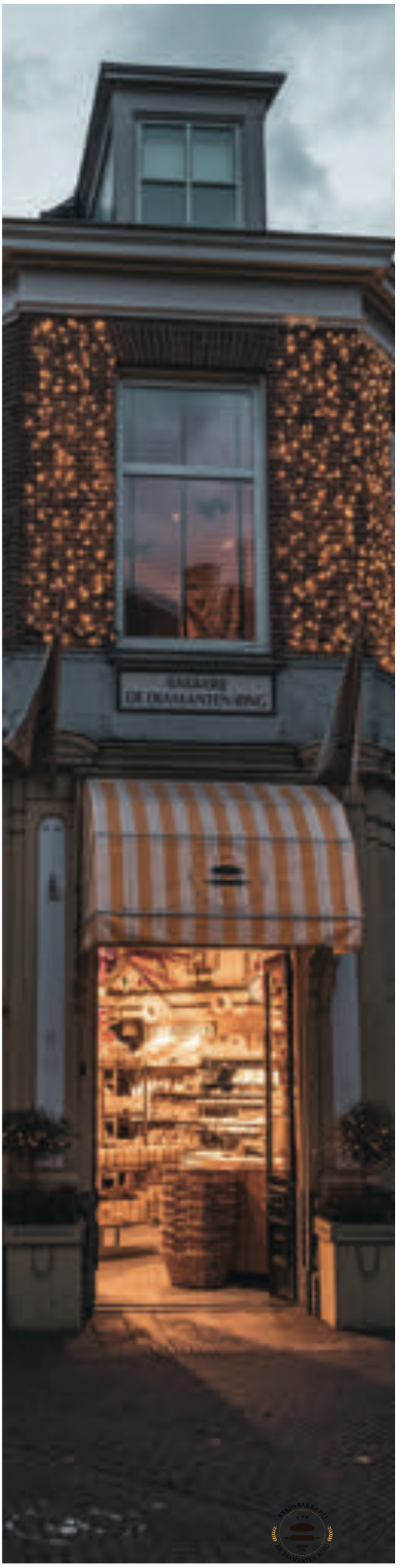









STAD SLAKKEHOF DE DIAMANTEN RING





CONTACT

015 – 212 37 55

info@stadsbakkerijdediamantenring.nl

Choorstraat 9
2611 JD, Delft

Heb je een vraag over ons assortiment of een speciaal verzoek voor tijdens de feestdagen? Neem contact op met onze bakker Thomas, middels het contactformulier op onze website. Wij nemen dan snel contact met je op!

Bezoek onze website

www.stadsbakkerijdediamantenring.nl

www.webshop.stadsbakkerijdediamantenring.nl



OPENINGSTIJDEN

Maandag t/m zaterdag:
• 08.00 – 18.00 uur

Zondag:
• 09.00 – 17.00 uur

Afwijkende openingstijden

Wij zijn zeven dagen per week geopend. Alleen op Eerste & Tweede Kerstdag, 1/2 januari is de stadsbakkerij gesloten.

Want al doen ze soms misschien anders vermoeden, ook onze bakkers hebben zo af en toe behoefte aan rust. Daarna staan we in het nieuwe jaar weer uitgerust en vol goede moed voor jullie klaar met het allerlekkerste brood en banket!



DIAMANTJES SPAREN?

Wist je dat je met het spaarprogramma van Stadsbakkerij De Diamanten Ring op een hele makkelijke manier kan sparen voor gratis producten uit onze bakkerij? Meedoen is eenvoudig en natuurlijk kosteloos. Bij elke € 5,- die je uitgeeft, ontvang je één diamantje. Uiteindelijk kan je de diamantjes inwisselen voor een van onze favoriete producten!

Het enige dat je hoeft te doen is onze app te downloaden. Dit kunt je doen via Google Play of in de App Store. Je vindt de app door te zoeken op ‘Stadsbakkerij De Diamanten Ring’.

Wanneer de app, inclusief geactiveerd account, op jouw telefoon staat, kan je beginnen met sparen. Bij het afrekenen in de winkel zal één van onze medewerkers de barcode scannen en zullen de diamantjes worden bijgeboekt. Ook belangrijk: via onze app blijf je altijd op de hoogte van acties en het laatste nieuws.

Volg ons op social media voor kersverse updates vanuit de bakkerij!

@dediamantenring

@BroodBanketbakkerijDeDiamantenRing



NAWOORD

2021, wat was het een bijzonder jaar.

Een jaar waarin er veel onzekerheid was. Wat mag er wel en wat mag er niet? Hoe maken we het voor iedere bezoeker zo comfortabel en aangenaam mogelijk in onze winkel? Aan de andere kant was het ook een leerzaam en inzichtelijk jaar, waarin wij een krachtig gevoel van ultieme saamhorigheid hebben mogen ervaren. We doen het tenslotte allemaal samen!

Het team van De Diamanten Ring wil iedereen bedanken. Voor de steun, de aankopen, de blije gezichten en alle bijzondere winkelmomenten.

Zonder jullie is De Diamanten Ring niet wat het moet zijn.

Ons team kijkt uit naar 2022, een nieuw jaar met nieuwe kansen en mogelijkheden.

Maar nu eerst: genieten van de welverdiende feestdagen!

Wij gaan ons uiterste best doen om ook van deze periode weer een onvergetelijke tijd te maken.

Kom langs in de winkel, geniet van de gezellige sfeer & het feestelijke assortiment en spaar ondertussen voor diamantjes!

Laatste tip van ons: (ook) in januari hebben wij weer meer dan genoeg gezonde producten in de winkel, want dan bakken, uh pakken, we de draad weer verantwoord op, toch...? 🙂

Tot snel!

Groetjes,
Het team van De Diamanten Ring



IN SAMENWERKING MET:

Fotografie: ByFloorBoonstra

Copy & Design: JustLeanne



TOT SNEL BIJ DE DIAMANTEN RING