

batard

ARTISAN BAKERY

les amis de batard
de vrienden van Batard

voorwoord

In oktober 2023 opende Batard voor het eerst haar deuren. Het idee was eenvoudig: een bakkerij waar je écht goed brood haalt en waar je steeds dezelfde gezichten tegenkomt. Een plek waar de bakker weet welk brood je het liefst eet, waar buurtbewoners elkaar ontmoeten en waar een boodschap net zo goed een vast onderdeel van de dag is als een kop koffie aan de toonbank.

Sindsdien is Batard uitgegroeid tot veel meer dan een bakkerij. Op zaterdagochtend lopen mensen met een warme baguette onder de arm naar huis, kinderen spelen in de speeltuin voor de deur terwijl hun ouders genieten van een koffie en een croissant in de zon, en doordeweeks zien we vaste klanten soms zelfs meerdere keren langskomen. Batard is een plek geworden waar mensen elkaar kennen en waar we iedere dag met veel plezier aan mogen bijdragen.

Het liefst zouden we hier nog jaren blijven. Maar de bakkerij is inmiddels letterlijk uit haar jasje gegroeid. De ruimte die ooit precies goed voelde, beperkt ons nu in alles wat we willen maken en betekenen. De productie zit aan haar maximum, opslagruimte is schaars en iedere vierkante meter wordt optimaal benut. We merken elke dag dat de vraag groter is dan de ruimte die we hebben.

Daarom zetten we nu de volgende stap. Aan de Leusderweg hebben we een prachtig nieuw pand gevonden waar Batard verder kan groeien, zonder te verliezen wat de bakkerij zo bijzonder maakt. Meer ruimte om te bakken, meer ruimte om mensen te ontvangen en vooral: meer ruimte om de kwaliteit en aandacht te blijven bieden waar Batard voor staat.



ons verhaal

Batard begon met een liefde voor het ambacht. Voordat Reinier zijn eigen bakkerij opende, leerde hij het vak bij Elsenburg & Sebastiani. Daar ontdekte hij wat écht goed brood vraagt: tijd, geduld en aandacht voor ieder detail. Geen haast, geen concessies, maar iedere dag opnieuw werken aan de beste versie van hetzelfde brood.

Met die overtuiging opende hij in oktober 2023 de deuren van Batard. Niet met de ambitie om de grootste bakker van Amersfoort te worden, dat is nogal lastig met maar 30 vierkante meter, maar om een bakkerij te creëren waar mensen terugkomen vanwege de kwaliteit én de sfeer.

Die visie bleek aan te slaan. Batard groeide uit tot een vaste waarde in de buurt. Mensen vinden kwaliteit belangrijk. Maar nog belangrijker is de persoonlijke aandacht. Een vrolijk gezicht achter de balie doet toch echt iets met de smaak van je brood.



“ Het mooiste aan dit vak is dat je voortdurend alert moet blijven op wat je doet: een brood bestaat uit slechts drie ingrediënten, maar elk detail is essentieel. ”

Reinier



Begin 2026 sloot Judith, de oudere zus van Reinier, zich aan bij Batard. Als ondernemer met ruim vijftien jaar ervaring (o.a. bekend van MAY & JUNE) brengt zij een ander, maar minstens zo belangrijk perspectief mee. Waar Reinier zich volledig richt op het ambacht en de dagelijkse sturing, zorgt Judith ervoor dat Batard als bedrijf gezond kan groeien, zonder de kwaliteit en persoonlijke aandacht uit het oog te verliezen.

Juist die combinatie vormt vandaag de dag de kracht van Batard. Reinier bewaakt iedere dag de kwaliteit van het brood, Judith bouwt aan een organisatie die klaar is voor de toekomst. Samen delen we dezelfde overtuiging: groeien is alleen waardevol als het vakmanschap, de gastvrijheid en de aandacht voor onze klanten behouden blijven. We hebben geen interesse in hypes of TikTok-rijen. We willen gewoon een heel goed product maken in een inspirerende omgeving waar je je thuis voelt.

De stap naar de Leusderweg is daarom geen nieuw begin, maar een logisch vervolg op wat we de afgelopen jaren samen met onze klanten hebben opgebouwd. Meer ruimte betekent voor ons niet méér van hetzelfde, maar meer tijd, meer aandacht en meer mogelijkheden om het ambacht verder te ontwikkelen.

“ “ Een totaalconcept ontwikkelen vind ik fantastisch om te doen. Een klant ervaart iets onbewust als geheel, dus telt alles mee. Wie je begroet, hoe alles is gepresenteerd, zelfs hoe het ruikt heeft invloed. Een gezond bedrijf hecht daar waarde aan, elke dag weer. ” ”

Judith

batard in cijfers

De onderstaande cijfers zijn afkomstig uit de eenmanszaak waarin Batard tot op heden wordt geëxploiteerd.

2023

- Batard opent haar deuren in oktober 2023.
- Omzet eerste (gedeeltelijke) jaar: €27.175
- Winst: €10.858

2024

- Omzet groeit naar €137.723
- Eigen vermogen groeit van €16.544 naar €54.649

2025

- Omzet groeit door naar €232.658 (+69%)
- Eigen vermogen groeit verder naar €84.330
- Liquide middelen nemen toe tot ruim €62.000

2026

- Q1 leverde een omzet van ongeveer 75.000 euro op.
- Dit is een groei van +27% t.o.v. 2025.

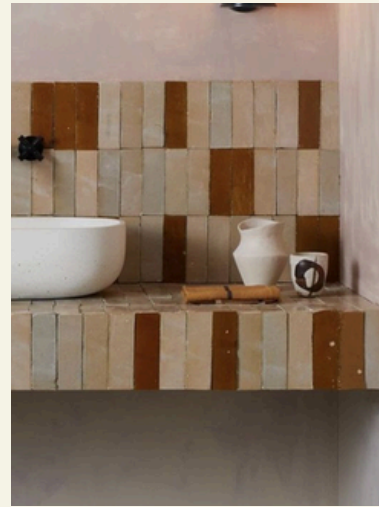


Huidige situatie



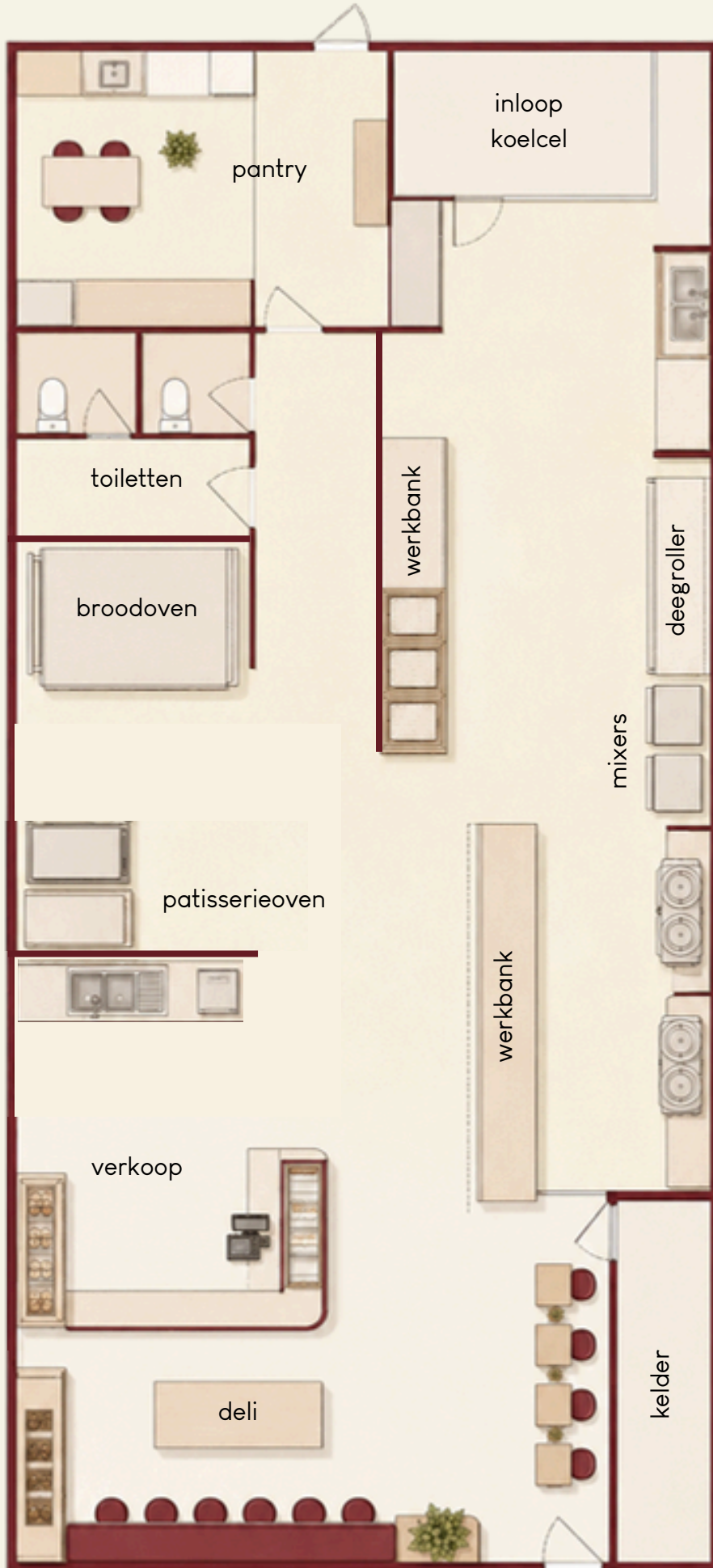
Artist impressie

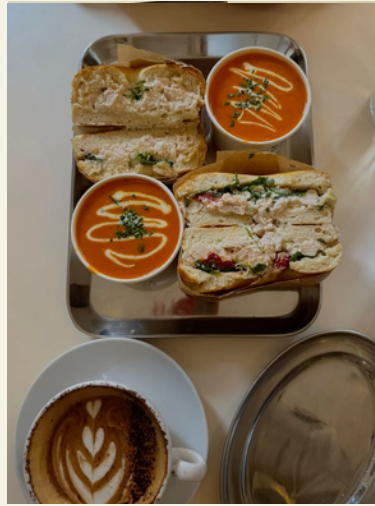
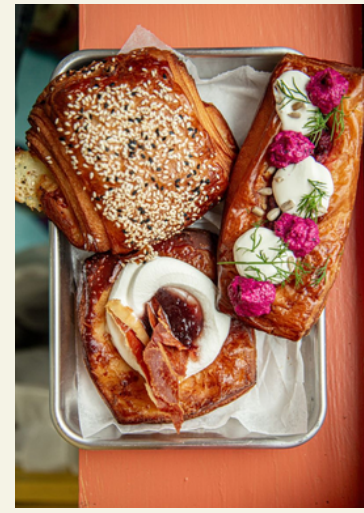




het nieuwe pand

De vernieuwde Batard krijgt een industriële uitstraling met een klassieke Franse touch. Belangrijk is dat het warm en goed uitgevoerd oogt, maar niet zó chic dat het niet meer als buurtbakker voelt. Donkerrode kozijnen en deuren geven het pand karakter, terwijl stevige Franse bistrosets het terras een uitnodigende sfeer geven. Binnen vormt een antieke houten broodbalie, gecombineerd met tegels en marmer, het hart van de winkel. Hoge kasten met meel en zorgvuldig geselecteerde producten zorgen voor de uitstraling van een klassieke Franse épicerie. We kiezen bewust voor persoonlijke bediening; alleen in de market kunnen klanten zelf rondkijken met een rieten winkelmand. Afrekenen gebeurt altijd aan de broodbalie.





café en market

We doen bewust geen zware horeca (dus service aan tafel en uitserveren) maar hebben absoluut de mogelijkheid om een aantal tafels binnen te bedienen - en bij lekker weer nog veel meer buiten. Er is een terrasvergunning en een eigen stuk trottoir waar we terras mogen plaatsen. Dit is een impressie van de sfeer van het menu.

Bij goed brood horen nog veel meer producten die het tot een geheel maken. Denk aan alles voor een borrelplank, of voor een goed ontbijt. Veel maken we zelf, maar veel houdbaars zoals olijfolie, chutneys en goede roomboter zullen we inkopen. Een samenwerking met een kweker kan bijvoorbeeld ook verse groenten of bloemen opleveren.

hoe we dit gaan doen

Een verhuizing en uitbreiding brengt altijd uitdagingen met zich mee. Daarom kiezen we ervoor om bijna de helft van de investering zelf te financieren en alleen een beperkt deel extern op te halen. Vanaf het moment dat duidelijk werd dat Batard uit haar jasje groeide, zijn we gaan sparen voor een volgende stap. Dankzij de winst die de bakkerij de afgelopen jaren heeft gemaakt kunnen we een groot deel van de investering zelf financieren. We leggen ruim €60.000 aan eigen middelen in. Dat is voor ons vanzelfsprekend: we geloven zelf als eerste in de toekomst van Batard.

Daarnaast is er ruimte om met investeerders samen €60.000 op te brengen voor de realisatie van de nieuwe bakkerij.

Voor het laatste deel van de financiering, €25.000, richten we een bijzondere club op: Les Amis de Batard – de vrienden van Batard. Een kleine, selecte groep betrokken klanten die vanaf het begin onderdeel is geweest van ons verhaal en die gelooft in de volgende stap die we zetten.



begroting

verbouwing & aannemer	€58.000
interieur	€26.000
machinerie	€40.000
productie inrichting	€9.000
extra productie benodigdheden	€2.000
reserve	€10.000
totaal	€145.000

financiering

eigen inleg uit winst en privé	€60.000
investeerders	€60.000
les amis de batard	€25.000



les amis de batard

een selecte club vrienden van Batard

les amis de batard

Voor het laatste deel van de financiering zijn we op zoek naar een kleine groep mensen die Batard een warm hart toedraagt. Die groep noemen we Les Amis de Batard: de vrienden van Batard. Een besloten gezelschap van maximaal twintig vrienden die samen de laatste stap naar onze nieuwe locatie mogelijk maken.

We streven ernaar om via Les Amis €25.000 op te halen. Iedere vriend kan deelnemen vanaf €1.000. De bijdrage wordt verstrekt in de vorm van een lening aan Batard. Daar staat een jaarlijkse rente van 4 tot 6% tegenover, afhankelijk van de uiteindelijke voorwaarden en looptijd.

Maar Les Amis is meer dan een financiële bijdrage. Het is een groep mensen die gelooft in ambacht, kwaliteit en de rol die Batard speelt in de buurt. Daarom ontvangen alle Amis dezelfde privileges:

- Een persoonlijk certificaat als lid van Les Amis de Batard.
- Een jaarlijkse rente van 4 tot 6%.
- Een exclusieve uitnodiging voor de officiële opening van de nieuwe bakkerij.
- Ieder voorjaar een speciaal samengesteld Paaspakket, exclusief voor Les Amis.
- Een jaarlijkse Table des Amis in september: een lange tafel, goed eten, mooie gesprekken en een kijkje achter de schermen. Reinier zal bakken, Judith zal koken, en samen blikken we terug op het jaar en vertellen we verhalen waar we trots op zijn en waar we naartoe werken.

Les Amis is dus géén investeringsclub, maar een gemeenschap van mensen die samen met ons geloven in de toekomst van Batard. Dankzij hun vertrouwen kunnen we de laatste stap zetten naar een bakkerij die klaar is voor de komende jaren.

aantal plaatsen	maximaal 20
doelbedrag	€25.000
minimale inleg	€1.000
vorm	lening aan Batard
looptijd	5 jaar, aflossing start na 6 maanden
rente	4-6% afhankelijk van hoogte lening
extra's	jaarlijks paaspakket & table des amis

praktische informatie

Hoe werkt deelname?

Je neemt deel aan Les Amis de Batard door een lening te verstrekken aan Batard.

Wat is de minimale inleg?

De minimale deelname bedraagt €1.000. Een hogere bijdrage is uiteraard mogelijk.

Hoeveel plaatsen zijn er beschikbaar?

Les Amis bestaat uit maximaal 20 deelnemers.

Hoeveel rente ontvang ik?

Afhankelijk van de definitieve voorwaarden bedraagt de jaarlijkse rente 4 tot 6%.

Hoe lang loopt de lening?

De beoogde looptijd is vijf jaar. De exacte voorwaarden worden vastgelegd in een persoonlijke leningsovereenkomst.

Wanneer ontvang ik de rente?

De rente wordt jaarlijks uitgekeerd.

Wordt er tussentijds afgelost?

Ja. De aflossingen starten 6 maanden na de start van de lening.

Wat ontvang ik als Ami?

Naast de jaarlijkse rente ontvang je:

- een persoonlijk certificaat;
- een uitnodiging voor de opening;
- ieder voorjaar een exclusief Paaspakket;
- een jaarlijkse Table des Amis.

Hoe kan ik deelnemen?

Neem contact op met Judith via judith@batardbakery.nl of bel 0624736798. We vertellen je graag persoonlijk meer over onze plannen en de voorwaarden van Les Amis de Batard.

“ “ Dat mensen ons niet alleen hun
dagelijkse brood toevertrouwen,
maar ook willen meebouwen aan
de toekomst van Batard, voelt als
het grootste compliment dat we
ons kunnen wensen. ” ”

Reinier



SINCE 2023

batar d

ARTISAN BAKERY