

Bakkerij Wauters neemt Bakkerij De Rycke over

Overname moet productiecapaciteit tot 5000 broden opdrijven

28 november 2022 - De ene na de andere bakkerij uit het Waasland verdwijnt, maar Maxim (34) en zus Gaëtane (31) Wauters investeren in de uitbreiding van Bakkerij Wauters. Bovenop de bestaande winkelpunten, nemen ze Bakkerij De Rycke over aan de Pontweg in Elversele. De productiecapaciteit verdubbelt hierdoor naar 5000 broden per dag.

Maxim Wauters, vierde generatie bakker, nam in 2013 Bakkerij Wauters, een gevestigde waarde in Sint-Niklaas, Hamme en Temse en gekend voor zijn uitmuntende patisserie, over van zijn ouders. Een decennium later breidt het bedrijf uit. In januari 2023 verhuist de volledige productie samen met 20 werknemers van Temse naar Elversele. Zaakvoerder Maxim Wauters doet de overname niet alleen, zus Gaëtane investeert mee. Ook mama en papa kan je achter de schermen nog steeds terugvinden.

"Ons brood en patisserie wordt al jaren bereid in onze bakkerij in Temse, maar de productie unit is ondertussen verouderd. Dankzij de overname verdubbelen we onze capaciteit en is er ook voor de toekomst nog voldoende groeimarge. Alle productiewerknemers van Bakkerij De Rycke krijgen de kans om aan te blijven. In totaal zal er een ploeg van 25 mensen werken in Elversele. We zullen 365 op 365 dagen broden bakken.", vertelt Maxim Wauters.

Met de overname nemen we afscheid van zes bakkersgeneraties De Rycke. Maar de bakkerij is bij de nieuwe zaakvoerders in goede handen. Johan De Rycke is blij met de overname door Maxim en Gaëtane: *"Mijn kinderen hebben geen interesse om de bakkerij over te nemen, maar de familie Wauters is een waardige vervanger. Het is een geruststelling dat onze klanten - we leveren aan lokale supermarkten en restaurants - ook in de toekomst kunnen rekenen op dezelfde kwalitatieve producten."*

Voor meer informatie en/of interviewaanvragen, gelieve contact op te nemen met:

Wavemakers PR
Stijn Van Damme
0499 71 91 64
stijn@wavemakers.eu