



In de Stationsstraat in Kapellen openen Anneke Vermeieren (40) en Sam Vollens (47) hun bakkerij opnieuw, na de brand in 2022. © Alike Rovnyagina, BFM, Fotomontage GVA

Anneke en Sam Vollens heropenen bakkerij 2,5 jaar na zware brand: “Mét nieuwe naam en open bakkerij”

Kapellen Bijna twintig jaar lang runden Anneke Vermeieren (40) en Sam Vollens (47) hun bakkerij in de Stationsstraat in Kapellen, tot een zware brand in oktober 2022 het pand volledig verwoestte. Tweeënhalf jaar later openen ze opnieuw de deuren van hun zaak, onder een nieuwe naam: Broodback bij Anneke & Sam Vollens.

Alike Rovnyagina – 5 maart 2025

“We waren al bijna twintig jaar bezig en wilden niet dat de warme bakker verdwijnt. Want jammer genoeg zijn er steeds minder. We hadden kort na de brand voor onszelf beslist dat we opnieuw zouden opstarten”, vertelt Anneke. Het vorige pand werd volledig afgebroken en in de periode dat de bakkerij gesloten was, werkte Sam bij een andere bakker, terwijl Anneke een periode van rust nam.

Uren blussen

“Die nacht werden we uit ons bed gehaald. Een van onze medewerkers had via via gehoord dat het gebouw in brand stond”, herinnert Anneke zich. “Toen we hier aankwamen, zagen we dat het al te laat was. De brandweer boorde gaten in de rolluiken om binnen te geraken en te blussen. Ze zijn nog uren bezig geweest om het vuur onder controle te krijgen.” De appartementen boven de bakkerij, die op dat moment leegstonden, werden onbewoonbaar verklaard.



© BFM



We waren al bijna twintig jaar bezig en wilden niet dat de warme bakker verdwijnt. Want jammer genoeg zijn er steeds minder. We hadden kort na de brand voor onszelf beslist dat we opnieuw zouden opstarten

Anneke Vermeieren - Broodback bij Anneke & Sam Vollens

De nieuwe zaak wordt ruimer en krijgt een open bakkerij, zodat klanten kunnen zien hoe hun brood wordt gebakken. “We willen laten zien dat we een echte warme bakker zijn”, zegt Sam. “Veel mensen beseffen niet dat het vier uur duurt om een brood te maken. Op deze manier kunnen ze het proces een beetje volgen.” Daarnaast zal de bakkerij ook bloem verkopen, zodat klanten thuis zelf brood kunnen bakken.

De bakkerij ondergaat niet alleen een fysieke transformatie, maar krijgt ook een nieuwe naam. Bakkerij Vollens wordt Broodback bij Anneke & Sam Vollens. “De naam verwijst enerzijds naar het bakken, dat we nog steeds zelf doen. Anderzijds verwijst het Engelse woord ‘back’ naar onze terugkeer”, legt Anneke uit.

We willen laten zien dat we een echte warme bakker zijn. Veel mensen beseffen niet dat het vier uur duurt om een brood te maken. Op deze manier kunnen ze het proces een beetje volgen

Sam Vollens - Broodback bij Anneke & Sam Vollens

Anneke heeft een sterke band met deze plek. Ze werkte er als winkelbediende bij de vorige eigenaar, Bakkerij Van Bogaert. Toen die besloot de zaak te verkopen, nam Sam, die een bakkersopleiding volgde aan PIVA en Anneke al kende, de zaak over.

De bakkerij opent de deuren op donderdag 10 april om 6.30 uur. Voortaan is ze open van donderdag tot en met zondag. “Woensdag gebruiken we om alles voor te bereiden”, zegt Anneke. “Daarom hebben we beslist een extra dag te sluiten.”



In de Stationsstraat in Kapellen openen Anneke Vermeieren (40) en Sam Vollens (47) opnieuw hun bakkerij, na de brand in 2022. © Alika Rovnyagina