

# De Rotterdamse pizzabakker met een Italiaanse basis

Luca van de Polder en zijn team bakken er naar hartenlust op los aan de Statenweg 125D. De Pizzabakkert in Blijdorp bestaat zes en half jaar en draait als een goed geoliede machine. Wat maakt deze pizzabakkers zo speciaal? Kwalitatieve ingrediënten zijn uiteraard belangrijk, maar volgens Luca is het maken van pizza's in een goede sfeer net zo essentieel. Laten we een kijkje in de keuken nemen.

Huidige eigenaar Luca vertelt: “Teun Achterberg richtte de Pizzabakkert elf jaar geleden op; de eerste vestiging bevond zich aan de Oostzeedijk in Kratingen en het tweede filiaal in Blijdorp volgde vier jaar later.” Als student begon Luca hier met werken naast zijn studie communicatie. De 29-jarige ondernemer heeft altijd al een passie voor pizza's gehad. “Ik heb vanaf jongs af aan bij pizzazaken gewerkt. Ik ben ooit als bezorger begonnen en na mijn studie ben ik beide locaties fulltime gaan managen. Dit gaf mij de mogelijkheid om te sparen voor een wereldreis.”



De Pizzabakkerts

Foto's: Johannes Odé



Luca van de Polder

“In mijn afwezigheid werd er geen andere manager aangewezen, waardoor de twee filialen, met parttimers in dienst, uit elkaar vielen. Teun besloot om beide vestigingen in de verkoop te doen. “Ik heb deze locatie in Blijdorp overgekocht en de locatie in Kratingen werd door iemand anders overgenomen. Kort daarna sloot de Pizzabakkert aan de Oostzeedijk permanent zijn deuren.”

### Vriendenclub

Het is maandag laat in de middag wanneer de bakkers druk bezig zijn met het verwerken van bestellingen. De Pizzabakkert is begonnen als vriendenclub en de onderlinge gezelligheid heeft het door de jaren heen weten te behouden. Het team bestaat uit 40 personen, de meerderheid studenten. Luca verklaart: “Er wordt hard gewerkt, maar het moet ook gezellig zijn. Voor mij is het belangrijkste dat iedereen het naar zijn zin heeft. Zo blijf je met plezier naar je werk gaan.”

Er zijn echter wel dingen veranderd ten opzichte van de beginjaren. “Teun had een website gemaakt waar mensen pizza's konden bestellen. Toentertijd kwamen de bestellingen alleen via de e-mail binnen. Nu werken we met een gestroomlijnder proces. Als een bestelling binnenkomt hoeven we geen bonnetjes meer te schrijven, want iedereen is meteen op de hoogte.”

De kracht van de Pizzabakkert ligt in het *take-out* concept. “We focussen ons op bezorgen en ophalen. Als we erop voorbereid zijn kunnen we binnen een half uur een bestelling van 100 pizza's afronden”, Luca gaat verder: “We maken elke ochtend het deeg dat vervolgens acht uur rijst. Er passen 18 pizza's in de steenoven met elk een baktijd van drie minuten.”

### Napolitaanse pizza's

De reden dat de pizza zo'n geliefd gerecht is ligt volgens Luca aan de veelzijdigheid. “Je kunt het maken zoals je wilt. Wij maken het op de Napolitaanse manier. Veel van onze ingrediënten, zoals het deeg en de tomaten komen uit Italië.” Wat betreft groenten zoeken Luca en collega's het dichterbij huis; deze worden namelijk geleverd door een Rotterdamse groenteboer. “Uiteindelijk is het een stukje Italië, maar ook een stukje Rotterdam”, reflecteert Luca.

De pizza margarita is de populairste pizza. Behalve de standaard pizza's op het menu haalt Luca ook veel plezier uit het bedenken van een pizza van de maand. “Laatst hadden we bijvoorbeeld een pizza met ricotta bodem, mozzarella, zoete vijgen en pikante gorgonzola. Dat zijn smaken die goed samengaan.”

### Focus op Rotterdam

Eén van de doelen die de Pizzabakkert voor ogen heeft is om wederom een filiaal in Kratingen te openen. “Zo verbinden we de gehele noordkant van de stad”, legt Luca uit. “Daarna lijkt het ons ook fantastisch om een vestiging in het centrum en in Rotterdam Zuid op te starten. Dan heb je de Pizzabakkert in vrijwel heel Rotterdam. Het lijkt ons super om in de toekomst een klein restaurantje te hebben in het centrum waar de nadruk ligt op dineren, maar voorlopig is dat niet aan de orde”, vertelt hij.

Op de vraag of het daarbij blijft antwoordt Luca ingetogen: “We houden het voorlopig liever binnen Rotterdam, want anders is een franchiseconstructie niet te voorkomen. Op die manier geef je op een bepaalde manier de controle uit handen en verlies je de authenticiteit.”

Luca houdt de Pizzabakkert liever behapbaar om ervoor te zorgen dat iedereen het naar zijn zin blijft hebben, zowel de pizzabakkers als de *pizza lovers*.

James Sliwa

