

Naam bakkersvrouw: Silke Antoni
 Bedrijf: Antoinette
 Geopend sinds: 2020
 Bakkersbond: Antwerpen

Antoinette's plantaardige bakkerij: Een zoete revolutie in gebak

In een wereld waar bakkerijen vaak geassocieerd worden met boter, eieren en melk, is Antoinette een pionier op het gebied van plantaardig gebak. Met een missie om desserts te creëren die net zo smakelijk zijn als traditionele lekkernijen, heeft ze in 2020 haar eigen plantaardige bakkerij opgericht. Zaakvoerder Silke Antoni onthult de inspiratie achter haar onderneming, de uitdagingen van veganistisch ondernemerschap en haar toekomstplannen.



Wat heeft je geïnspireerd om een plantaardige bakkerij te beginnen?

"Toen ik tien jaar geleden overschakelde naar een volledig plantaardige levensstijl, merkte ik een gebrek aan keuzes voor gebak en desserts. Op feesten stond er altijd een apart dessert voor mij klaar, vaak minder aantrekkelijk dan het traditionele lekkers. Dat bracht me ertoe me te verdiepen in plantaardig bakken, met als missie desserts te maken die niemand doet vermoeden dat ze plantaardig zijn."

Hoe onderscheidt jouw bakkerij zich van andere bakkerijen in de markt?

"Naast het omhullen van klassiek gebak in een plantaardig jasje, experimenteer ik graag met smaken. Zo maak ik een cake met mango en chili, cookies met lavendel,... Mijn grootvader leerde me bakken, en mijn grootmoeder was een fervente tuinier. Door kruiden en bloemen toe te voegen, erken ik beiden en geef ik een unieke draai aan mijn creaties."

Wat zijn de voordelen van plantaardig gebak voor de gezondheid en het milieu?

"Plantaardig bakken heeft een kleinere ecologische voetafdruk. Het vermindert waterverbruik, CO²-uitstoot en het beslaat minder landbouwgrond. Daarnaast vermijd ik dierenleed. Hoewel ik niet beweer dat plantaardig gebak per se gezonder is, geloof ik dat gebak vooral lekker moet zijn en bijdraagt aan gezelligheid."

Hoe zorg je ervoor dat je plantaardige ingrediënten van hoge kwaliteit gebruikt?

"Uitgebreid productonderzoek en talloze tests zijn essentieel. Ik werk nauw samen met duurzame, plantaardig georiënteerde winkels om de beste ingrediënten te verkrijgen."

Hoe reageren je klanten op je plantaardige producten?

"De meeste klanten hebben geen volledig plantaardige levensstijl. Reacties zijn vaak positief, met verraste opmerkingen zoals "Hoe heb je dat vegan gemaakt?" of "Mijn tante had niet door dat het vegan was."

Wat zijn de grootste uitdagingen waar je als veganistische ondernemster mee te maken hebt?

"Scepticisme blijft een uitdaging. Het stereotype van een "geitenwollensokken" veganist probeer ik te doorbreken. Steeds meer vegan ondernemers bewijzen dat plantaardig eten niet ten koste gaat van smaak."

Steeds meer vegan ondernemers bewijzen dat plantaardig eten niet ten koste gaat van smaak.

Hoe combineer je je passie voor bakken met je zakelijke vaardigheden?

"De administratieve kant van het bakken vind ik stiekem leuk. Ondernemen biedt de diversiteit die ik in eerdere banen miste, van dagen tussen de ovens tot boekhouding thuis."

Wat zijn je toekomstplannen voor je bakkerij?

"Momenteel ben ik, na drie jaar in bijberoep te werken, in begeleiding bij Jumpstarters via de Springplank-maatregel van VDAB. Via de Springplank mag je een jaar op uitkering rekenen en voltijds je bijberoep uitbouwen. De volgende stap is dus écht als hoofdberoeper doorstarten begin volgend jaar. Daar heb ik heel veel zin in!"

Hoe houd je jezelf op de hoogte van de nieuwste trends en ontwikkelingen op het gebied van plantaardig gebak?

"Door te praten met collega-bakkers en collega's met andere vegan horecazaken, het volgen van opleidingen en het bezoeken van beurzen blijf ik op de hoogte. De snelle ontwikkeling van plantaardige producten maakt het uitdagend, maar de nieuwe mogelijkheden zijn opwindend."

Hoe ziet een typische werkdag er voor jou uit?

"Elke dag is anders, maar begint met vroeg opstaan, knuffelen met mijn hond, naar de bakkerij vertrekken en koffie drinken. Van taartvoorbereiding tot leveringen met mijn bakfiets, elke dag eindigt met administratie en quality time met mijn vriend en puppy."

Ondernemen in economische crisistijden: welk gevoel roept dat bij je op?

"Ik heb de voorbije drie jaar de prijzen van mijn grondstoffen enorm de hoogte zien ingaan en de gas- en elektriciteitsprijzen zien stijgen. Daarnaast zijn ook de prijzen voor commerciële (huur) panden in Antwerpen heel prijzig. De stijgende kosten maken opstarten spannend, maar ik probeer optimistisch te blijven en mijn angst niet de overhand te laten krijgen."

Hoe zie je de toekomst als ondernemer tegemoet?

"Ik hoop op een lange ondernemerscarrière, waarin ik mijn passie kan volgen, mijn ondernemersvaardigheden kan ontwikkelen, collega's te leren kennen en duurzame samenwerkingen kan aangaan."