



## Bakblik het rijdende restaurant

Bijna tien jaar geleden begon het avontuur. Linzi Lemmens start 'Bakblik'. Haar eigen foodtrucks waarmee ze catering verzorgt en als cateraar op evenementen staat. In de periode daaraan voorafgaand kraakt ze een pand in Enschede en heeft daar haar vegetarische krakerseetcafé. Na enige tijd besluit ze te stoppen, maar wil wel graag iets met eten blijven doen, omdat ze dat namelijk heel leuk vindt, en ze heeft nog een voorwaarde: "Ik wilde iets wat echt van mij was en niet een plek die je ieder moment weer kan worden afgepakt, zoals in Enschede." Ze kijkt wat haalbaar is en komt op het idee in een bus te gaan koken. Zo begint een lange zoektocht.

Dat zoeken is zo makkelijk nog niet. Linzi gaat specifiek op zoek naar een Mercedesbus vanwege de looks, kracht en betrouwbaarheid. Ze heeft een hoop kennissen met Mercedesbussen, dus ze hoort wel van hen dat het goede wagens zijn. Zeker omdat de bussen essentieel zijn voor haar werk heeft ze die betrouwbaarheid hard nodig. "Je kan er makkelijk onderdelen voor vinden en ze zijn gewoon degelijk. Je komt op allemaal gekke plekken met rare omstandigheden en daar moet die bus allemaal maar tegen kunnen. Misschien moet je op een festival wel door de modder of wat dan ook", vertelt ze.

### Eerste bus

Linzi vindt haar eerste bus uiteindelijk via Marktplaats in Sint-Oedenrode, na een lange zoektocht. In de 406 met een houten opbouw ziet ze genoeg potentie om hem te kopen.

Ze vindt de uitstraling met het hout erg mooi en de grootte van de opbouw is ook erg belangrijk. Nu kan ze er met vier mensen werken en is hij ook geschikt voor lange mensen om in te werken. De oude paardewagen uit 1969 komt uit België en is zeker nog niet klaar om als foodtruck te gebruiken, maar na een aantal weken fulltime klussen is hij zo ver. Linzi heeft er zelf een hoop aan gedaan. Bijvoorbeeld al het hout aan de buitenkant opgeschuurd en gelakt. Dat was een ding, maar de lijst gaat nog wel even door. De binnenkant moet helemaal gestript, opgeknapt en geschilderd worden. Omdat de bus als foodtruck zal gaan dienen, vindt Linzi het uiterlijk erg belangrijk. Ook moet er natuurlijk een keuken in. Er komen frituren in en een grote afzuigkap, en een deel van het keukengerei is mobiel om ze te kunnen verplaatsen. Er moet natuurlijk een

luik in om eten door te kunnen serveren en op het dak plaatst ze een grote banner. Ook het papierwerk is nog niet in orde. De bus heeft een Belgisch kenteken, en moet daarom geïmporteerd worden. Hij staat geregistreerd als een klein vrachtwagentje, dus Linzi heeft hem terug laten keuren naar een bestelauto. Natuurlijk moet er technisch gezien ook nogal wat aan verbeterd worden. Wat vooral niet ideaal is aan de bus, is de motor. Door het gewicht van alle keukenspullen is de 406 motor niet sterk genoeg en daarom heeft Linzi hem om laten bouwen naar een OM 314 om zo meer snelheid en kracht te krijgen.



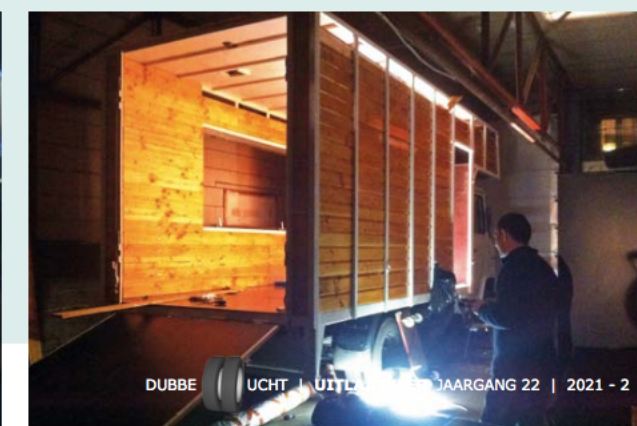
### Tweede bus

Haar tweede bus is een heel ander verhaal. Het is ook een 406 en hij ziet er praktisch hetzelfde uit, maar deze heeft Linzi helemaal zelf samengesteld. Ze wil graag een

uniform uiterlijk, maar ze kan geen replica vinden van haar eerste bus. Dit vindt ze belangrijk om een naam voor het bedrijf op te bouwen. Daarom wil ze mooie grote bussen om zo een herkenbaar uiterlijk te hebben. "Een replica van mijn eerste bus bestaat gewoon niet. Ik zag er wel eens een met een houten opbouw, maar als ik er een tegenkwam was hij niet te koop. Daarom besloot ik om mijn eerste bus na te gaan bouwen. Ik wilde twee dezelfde zodat mensen ons zouden herkennen en denken: Hé! Dat is Bakblik", vertelt Linzi. Ze koopt een kaal chassis en een losse bak en begint met bouwen. Best wel een ambitieus plan, want ze heeft zelf weinig kennis van auto's. Dat is echter niet de instelling die Linzi hanteert. "Ik begin er gewoon aan en dan leer je wel tijdens het doen. Ik vind dat juist leuk. Als jij het niet kan, kan iemand anders het wel", vertelt ze. "Ik moest roeien met de riemen die ik had, want ik was mijn eigen baas en er zat geen groot bedrijf achter om te investeren. Ik kreeg ook een hoop hulp van vrienden en zo kwamen we er wel." Zo leerde ze een hoop over Mercedesbussen.

### Foodtruck

Wanneer Linzi begint, bestaat de term 'foodtruck' eigenlijk nog niet. Ze heeft wel vrienden die ook in hun bus koken en op festivalcampings eten uitdelen. Zelf wil ze gewoon koken in iets wat van haar is. Zo kijkt ze dus wat



TWEDE BUS





haalbaar is en is ze bij een bus uitgekomen. In de jaren daarna worden foodtruckevenementen steeds populairder en wordt het woord *foodtruck* geboren en zo heeft ze er dus in één keer ook een-tje. Ze begint met zelf alle evenementen aan te schrijven die haar leuk lijken om te laten weten dat ze beschikbaar is met haar foodtrucks. "In het begin is het vooral kleinschalige catering wat we deden, maar wij leerde evenementen kennen en de evenementenorganisatoren leerden mij en het bedrijf kennen en zo stroomden er steeds meer aanvragen binnen. Een tijdje zat er ook nog een bemiddelaar tussen, maar daar ben ik snel weggegaan", vertelt Linzi. Ze krijgt het er behoorlijk druk mee. Er zijn zomers dat ze elk weekend wel op drie verschillende locaties staat voor een catering of evenement. Zo heeft ze mensen in dienst die voor haar kunnen rijden of ze gaat zelf op en neer met de trein. "Soms reed ik op een dag naar een evenement, ging ik terug met de trein en dan reed ik met de andere bus weer de andere kant op. Op een gegeven moment had ik ook mensen die voor mij reden en dan op een evenement werkten, maar ik wilde niet iedereen in mijn bussen laten rijden. Ze zijn toch wel heel groot en oud en ik wilde ze graag heel houden. Zelf kon ik niet echt meer hele evenementen draaien, want ik had veel te veel regelwerk."

### Menu

In eerste instantie is alles vegetarisch, maar later wordt de hele keuken vegan. Dit omdat er niet heel veel aanpassingen voor nodig zijn en je een breder publiek kan bedienen. Mensen met een lactose-intolerantie kunnen dan bijvoorbeeld ook bij jou bestellen. Bovendien had ze zo meer een 'unique selling point', want vegan eten is in de afgelopen jaren steeds populairder geworden. Dit unieke heb je wel nodig als foodtruck, want anders staat er zo een ander voor jou. Zo wordt Bakblik ook nog duurzamer want zonder dierlijke producten koken is enorm goed voor het milieu. Er is flink

gesleuteld aan het menu in de afgelopen jaren, maar de huisgemaakte falafel is nu al een hele tijd een hit. Dit zijn gemalen kikkererwten met kruiden uit de frituur die dan geserveerd worden in een wrap of als losse hapjes. Linzi laat graag zien hoe makkelijk en lekker plantaardig eten kan zijn. Haar eten is geschikt voor iedereen, dus ook voor vleeseters. De gerechten bereidt Linzi de eerste jaren voor in een oud tankstation dat ze in beheer heeft in Enschede, en getransformeerd tot sociaal-culturele locatie; Tankstation Cultureel Vulpunt. Daar maakte ze bijvoorbeeld de falafelmix en de brownies zodat ze genoeg heeft om op een festival te verkopen. Ook kunnen daar de bussen binnen staan, wat voor haar natuurlijk ideaal was. Later verhuist ze naar Eindhoven en bereidt ze alles voor in een bedrijfskeuken die ze aan huis heeft gebouwd.

De drukte brengt veel mooie en minder mooie herinneringen met zich mee. Het eerste evenement waar Linzi ooit staat is het bevrijdingsfestival in Den Bosch en dat weet ze nog goed. "Daar kan je bijna een heel boek over schrijven, wat er toen allemaal fout ging", vertelt ze lachend. "We kregen meteen pech op de heenweg. Volgens mij kregen we twee klapbanden en we hebben met ons vijven langs de weg geslapen uiteindelijk, dus dat was wel wat." Naast alle mooie evenementen waar ze heeft gestaan, zijn de foodtrucks van Linzi ook nog een aantal keren genomineerd voor de prijs van 'Beste foodtruck van Nederland' door het bekende programma 24Kitchen.

### Toekomst

Door corona staan de bussen nu vooral stil, maar de eerste aanvragen voor de zomer van 2021 liggen er al, vertelt Linzi. Inmiddels heeft ze ook een restaurant in het centrum van Eindhoven: Bar Bistro Calypso. Zo zou het wel eens erg druk kunnen



BAKBLIK 1.



BAKBLIK 2.

worden in de toekomst en daarom denkt ze dat Bakblik op een wat lager pitje gaat. "Ik wil vooral veel blijven cateren, maar we gaan denk ik een hoop minder festivals doen. Maar waar een wil is, is een weg en

we hebben er in ieder geval kei veel zin in om weer met de bussen door stad en land te trekken!" Bakblik is dus ook weer te boeken voor feesten, bruiloften en andere aangelegenheden! [www.bakblik.eu](http://www.bakblik.eu)