

RECHTS Dimitri en Diante Roels, die voor de inrichting van hun Vlaamsch Broodhuys te rade gingen bij MU creative consultants. ONDER De metalen lampen zijn markthal-lampen, de lichtbollen zijn speciaal gemaakt naar eigen ontwerp, de berkenhouten lampen boven de leestafel zijn van het Finse Secto Design, de stoelen werden naar eigen idee in drie kleuren gespoten met uitzondering van de pootjes, en ook de tafels zijn speciaal gemaakt voor het Vlaamsch Broodhuys.



DAT SMAAKT NAAR MEER

Vorig najaar zaten we op de redactie verlegen om een goede bakker. Eentje die niet alleen de kunst van het bakken beheerst, maar ook met de beste ingrediënten werkt, flexibel is en over een creatieve geest beschikt. En zo kwamen we bij Dimitri Roels.

Dimitri Roels is – samen met echtgenote Diante – de drijvende kracht achter bakkerij Vlaamsch Broodhuys. Met vestigingen in Amsterdam, Haarlem en

Utrecht wil hij met zijn 'bakkerij nieuwe stijl' de moderne variant zijn op het ouderwetse bakkertje van de hoek.

Een plek waar je iedere ochtend je kraakverse brood komt halen, met liefde gebakken. Daarnaast is het bedrijf hofleverancier bij verschillende (natuur)winkels, hotels en restaurants. ELLE Wonen klopte bij het Vlaamsch Broodhuys aan voor één meter lange zuurdesembroden en voor speciale olijfbroodjes die moesten worden afgebakken in een mini-bloempot. Geen alledaags verzoek, waar enthousiast >

