

De zomer is begonnen en de Zevensprong 2021, de 35e editie alweer, staat voor de deur. De Kerngroep heeft het programma helemaal rond, de groepjes zijn ingedeeld, de activiteiten bedacht, de vrijwilligers geïnstrueerd. In deze nieuwsbrief zullen we een tipje van de sluier oplichten wat betreft het programma van de Zevensprong, vertellen we over de verschillende acties die er lopen en stellen we de vrijwilligers van dit jaar voor. Daarnaast kun je een interview lezen met een sponsor.

## **Zevensprong 2021**

Dit jaar bleef het lang spannend of de Zevensprong door kon gaan. Gelukkig weten we inmiddels dat ondanks de nieuwe maatregelen de Zevensprong toch kan doorgaan. Hier zijn wij en de 265 kinderen die dit jaar deelnemen natuurlijk heel erg blij mee!

Als organisatie hebben we de nodige maatregelen getroffen in verband met corona. Zo zijn er extra sanitaire voorzieningen geregeld, is het programma coronaproof gemaakt en zijn er speciale afspraken rondom het halen en brengen van de kinderen. Helaas kunnen we geen publiek ontvangen tijdens deze week.

De Zevensprong is dit jaar van dinsdag 27 juli tot en met vrijdag 30 juli. Het thema is dit jaar "Heel de Zevensprong bakt!".

Op dinsdag zullen we voor het 25e jaar te gast zijn bij manege de Pijnhorst. Waarvoor opnieuw onze grote dank voor de gastvrijheid op deze fijne locatie! Na de opening staat de kinderen een twaalfkamp te wachten. Hiervoor hebben we 6 grote luchtkussens klaar staan, zullen we lasergamen, puzzelen, quizzen en knutselen.

Op woensdag splitsen we de groep in tweeën. Zo zal de ene groep bij de manege een spellencircuit spelen en zal de andere groep een speurtocht lopen in park de Kienehoef. In de middag draaien we dit programma om.

Op donderdag gaan we met de bus op uitstapje naar een geheime bestemming. En tenslotte vindt er op vrijdagochtend een vossenjacht plaats rondom het kasteel en de wijk Vogelenzang.

In de middag zullen we Bingo spelen in Sporthal de Streepen en sluiten we de Zevensprong rond 15.45 uur af.





## De Zevensprong in actie

Het hele jaar door zijn de sponsorcommissie en de kerngroep in actie om op allerlei manieren sponsorgelden en –materialen te verzamelen. Zo is er in de maand juli een emballagebonnen actie bij Jumbo Pieter Cristiaanstraat. We hopen hiermee opnieuw een mooi bedrag binnen te halen.

Verder zijn er veel bedrijven uit de omgeving benaderd met de vraag of zij prijsjes beschikbaar hebben voor de kinderen. Ook dit heeft weer mooie spulletjes opgeleverd, waaruit de kinderen mogen uitzoeken aan het einde van de Zevensprong.

Ook dit jaar gaan we weer deelnemen aan de actie van de Rabobank, die dit jaar Rabo Clubsupport heet. In het najaar is het voor leden van de Rabobank mogelijk om een stem op ons uit te brengen. Via <https://www.rabobank.nl/particulieren/leden> kun je lid worden van de Rabobank en mag je stemmen.

## Leiding 2021

Elk jaar hebben we zo'n 60 vrijwilligers nodig om een groepje te begeleiden tijdens. Het was dit jaar wat lastiger dan anders, maar het is gelukt om voldoende vrijwilligers te vinden. Op donderdag 24 juni vond er in de buitenlucht een vergadering plaats voor alle vrijwilligers die dit jaar tijdens de Zevensprong een groepje begeleiden. De vrijwilligers werden op de hoogte gebracht van het programma van dit jaar en kregen een T-shirt, gesponsord door Autogroep Markgraaff.



## In de spotlight: Bakkerij Bekkers

In gesprek met Alexander Bekkers.



Dit jaar is het thema van de Zevensprong: "Heel de Zevensprong bakt". Een uitgelezen mogelijkheid om eens in gesprek te gaan met onze sponsor Bakkerij Bekkers.

Bakkerij Bekkers sponsort ons al vele jaren o.a. met lekkere worstenbroodjes voor onze vrijwilligers. Speciaal voor dit jaar komt er voor alle kinderen en vrijwilligers een speciaal zevensprong-broodje. Wat dit gaat worden blijft nog een verrassing tot aan de Zevensprong!

Alexander verteld dat hij ons graag blijft sponsoren/helpen als Rooise vereniging zijnde, mede door zijn eigen Rooise afkomst. Hier zijn wij natuurlijk erg blij mee.

Hieronder een selectie uit het verhaal uit de Mooirooikrant van december 2020:



Dagelijks vers brood en banket. Het klinkt zo vanzelfsprekend. Onze bakkers staan er voor dag en dauw voor op. Vol liefde en passie gaan zij 's morgens vroeg aan de slag met eerlijke en pure grondstoffen om er iets bijzonders van te maken. De ondernemer Alexander Bekkers (47) is één van die bakkers en een rasechte bakkersteltg. Zijn overgrootvader legde in 1928 in Nijnsel de grondslag voor een bloeiend brood- en banketbedrijf. Friedje Bekkers, een klein manneke met een vooruitziende blik, startte naast zijn kruidenierswinkel en café, met broodbakken. Wit en bruin. Grootvader Pieter Bekkers zette het voort met de goede naam die zijn vooruitstrevende vader opbouwde.

De instap in de bakkerswereld van zijn familie was voor Alexander in zijn jeugdjaren echt niet direct een voldongen feit. "Op veertienjarige leeftijd wilde ik het liefst iets met auto's gaan doen. Ik was altijd aan het crossen en het sleutelen", vertelt hij. "Na een dag in de bakkerij, lekker even een uurtje brommer rijden en met m'n vrienden naar 't Pek. Ik hield toen al van actie en snelheid, zoals ik nu nog steeds graag of de ski's sta, met een speedboot over het water ga of op de motor spring. Ik weet nog goed dat ik met vuile handen op de bakkersschool kwam en dat de leraar zei: "Wat heb je nou toch gedaan?"

Maar met inmiddels een team van zo'n 125 mensen, waarvan 30 brood- en banketbakkers die elke nacht zorgen voor verse en heerlijke producten, plus de zorg voor de filialen, is hij dus toch in het bakkersvak beland en is er altijd veel bedrijvigheid. En daar houdt deze bakker wel van. Hij geniet van het contact met de mensen en is graag gezien bij zijn werknemers. Op tijd een compliment voor een mooi gemaakt product of goed verlopen dienstverlening, schroomt hij dan ook niet. "Ik hecht er veel waarde aan dat mijn mensen zich prettig voelen op hun werkplek. Werken in een licht, schoon, hip en goed aangekleed gebouw met mooi passende uniforme kleding, zorgt voor uitstraling en teamgevoel. Ik laat mijn mensen ook niet structureel overuren draaien, want dat houdt niemand vol. Ik wil ze graag lange tijd behouden en dan moet je ook goed voor ze zorgen.



Naast de leuke kant van mijn werk, is de hoofdzaak natuurlijk, het leveren van kwaliteit. Mijn doel is dat klanten tevreden zijn met hun product. Het verschil met een supermarkt is dat we kwalitatief goede grondstoffen inkopen, we kopen duurdere tarwesoorten in en hebben een lang rijstproces. Daar onderscheiden we ons mee. Maar zonder al te technisch te worden, is het grootste verschil dus ook tijd. Supermarkten zonder eigen bakkerijafdeling, kopen hun producten bij industriële bakkerijen, die al in de vroege namiddag beginnen met produceren voor de volgende dag. Koop je daar je brood, is dit toch al direct een uurtje of vijftien geleden gebakken, terwijl het brood bij de ambachtelijke bakker slechts enkele uren voordien gebakken is. Als mensen bij ons brood kopen, moet het vanuit hun eigen diepvries nog gewoon lekker zijn. Dat is ook waar ik graag mee bezig ben, met smaak en kwaliteit."



Alexanders eigen favorieten zijn de ijs- en monchoutaart, maar ook een worstenbroodje, krentenbol of stol gaan er bij hem wel in. "En loop ik langs de puddingbroodjes, kan dat ook gevaarlijk zijn. Ik ben zelf meer van het zoete dan het hartige, dus voor de lijn is het maar goed dat ik me op de broodafdeling richt", zegt Alexander lachend.

Mede door zijn bezoeken aan de armere streken, is Alexander zich als bakker ook bewust van onnodige verspilling van producten. "We hebben één winkel waar we ons brood verkopen, dat we over hebben gehouden van een dag daarvoor. Dit zijn per winkel zo'n zes tot zeven kratten en dan met veertien winkels, is dat dus heel wat. Verder gaat alles naar de boeren en de voedselbank. We gooien dus niets weg.

Er is altijd wel iemand die ik blij kan maken en zolang ik nog iedere dag met veel plezier naar mijn werk ga en gezond mag blijven, hoop ik tot mijn zeventigste mee te kunnen helpen in de bakkerij", laat Alexander weten. En zullen wij dus nog lang kunnen genieten van zijn ambachtelijke brood, smaakvolle bavarois, chocolade en overheerlijke worstenbroodjes.

Wij bedanken Alexander voor het prettige gesprek en de sponsoring van Bakkerij Bekkers!!





## De Zevensprong 2021 wordt mede mogelijk gemaakt door:



STAPPERZ & KIDDOOZ



Albert Heijn, Autogroep Markgraaff, B&D Sfeerbeheer, Bakkerij Bekkers, Bart van der Aa fotografie, Betonfabriek van de Meulengraaf, Bouwmarkt Forum, Boxsons Autolease, Bramax Automotive, BS Beton B.V., Dommelfruit, Drankenhandel van Boxmeer, Elbeco houtbewerking, Emvo Techniek, Etos Schijndel, Fysiotherapie de Meierij, Gemeente Meierijstad, Hanenberg autoservice, Helden van Kien, Hellings Machinebouw BV, Houthandel Smetsers, Hubo Sint-Oedenrode, Huwa international pipeline products BV, J & A Kraayvanger BV, Jumbo centrum, Jumbo Kienehoef, Keizerskroon Bloembinderij, Krans Hoveniers, Kunststof Lastechiek Verbakel BV, Leenderts glaszettersbedrijf en glashandel, Manege de Pijnhorst, Marcel Zwaard meubel en interieurbouw, Mark van Dijk Schilderwerken, Martina schoonmaakservice en glasbewassing, Marvu machine en apparatenbouw, Masta aanhangwagens, Merks Montage, MooiRooi, Paul van Gastel Metsel- en Bouwbedrijf, Puur Brabant, Raaijmakers Transport, Rabobank Clubsupport, Solisplan, Stapperz en Kiddooz, Stichting Mariëndael, Tegeloutlet, Traiteur Verheijen, TriNed BV, TTS Taxi Touringcar Autoverhuur, v/d Vleuten Elektrotechniek BV, Van Acht Autoschade, Van de Berk assurantiën, van Uden Caravans, Verbakel BV, Vinitex Laboratoriuminrichtingen BV.