



In 1866 werd de Haarlemsche Brood- en Meelfabriek opgericht met als doel: *“Het bakken van goed en deugzaam brood tegen billijken prijs, tot het malen van graan, zowel voor eigen rekening als tegen loon voor anderen”*.

In 1876 kwam het huidige fabrieksgebouw tot stand. Het vertoont classicistische vormen gecombineerd met rondbogen en wenkbrauwen, ook wel genoemd de *“Rundbogenstijl”*. Het pand werd later verhoogd met een verdieping tot vijf bouwlagen.

De fabriek had geavanceerde technieken in huis zoals een speciaal soort hete lucht ovens. Het interne transport ging met behulp van hijsinstallaties en jacobsladders aangedreven door stoommachines en later elektriciteit.

Verschillende bakkers hebben het bedrijf in handen gehad. Daarna kwam drukkerij Planeta die op haar beurt begin jaren negentig weer vertrok. Vervolgens werd het pand verkocht aan woningmaatschappij Ymere en verbouwd tot tien appartementen. Inmiddels is het een Rijksmonument. Waarschijnlijk is dit het enig bewaard gebleven gebouw van een broodfabriek van dit type in Nederland.



Bij de verkoop aan Ymere is door de familie Van der Linden het door hen in bewaring genomen tegeltableau geschonken om dit in de hal in te metselen. Een prachtig geschenk dat daarmee terecht een veilige ereplaats heeft gekregen. Het ziet er fantastisch uit met allerlei details. Als de deur open is, moet je beslist even kijken.



Boven de monumentale entree is de oude gevelreclame van de HAARLEMSCHE BROOD & MEELFABRIEK in 2011 gerestaureerd en daarmee weer leesbaar gemaakt. Zo is een oude meelfabriek en later een drukkerij weer een parel van de stad geworden.



Bron: Van korrel tot brood (gedenkboek 40-jarig bestaan)