



# Historiek

Dictus Mariën, molenaarszoon en harde werker, startte in 1958 "Bakkerij Mariën", te Balen. Vanuit zijn ouderlijk huis legde hij hiermee de basis van wat later een ultramodern bedrijf zou worden met naambekendheid in heel de streek.



In 1991 gaf vader Mariën de fakkel door aan zijn 4 kinderen. De 2 dochters bleven actief in de verkooppunten. De 2 zonen daarentegen verhuisden voor het eerst naar de industriële zone, waar zij de komende jaren aan de toekomst bouwden.

In 1993 nam Paul, samen met zijn vrouw Marleen de dagelijkse organisatie over. Om een betere voeling te krijgen wat er in de markt speelt, besloten ze om in 1997 de deuren te openen van hun eerste filiaal te Lommel. De passie voor het vak en de ambitie waren groot, met als gevolg dat de komende jaren nog 2 winkels, Heppen & Geel hun intrede maakten. Daarnaast leverde Mariën hun producten ook bij zelfstandige uitbaters.

*De visie van Mariën was en is op de dag van vandaag nog steeds, om dagelijks te produceren met de beste grondstoffen, het beste vakmanschap om zo topkwaliteit te bieden aan hun klanten.*

Vandaag runt Paul nog steeds de bakkerij die dankzij modernisering en een degelijk beleid is uitgegroeid tot een gerenommeerd bedrijf met tal van computergestuurde machines. Bijgestaan door zijn vrouw Marleen en hun dochter Joyce, zette Paul in 2012 de stap naar ultieme modernisering. Om te kunnen voldoen aan de hedendaagse eisen qua hygiëne en voedselveiligheid, bouwde hij verder aan de toekomst op een groter perceel op het industrieterrein in Balen. Vandaag is de bakkerij een toonbeeld van efficiëntie en modern vernuft.

Hiermee zette Mariën de zeilen in de juiste koers en zocht verder naar locaties om hun producten aan de man te brengen. Hieruit volgen de filialen Dessel & Achterbos. Begin 2016 mocht Mariën, na een overname in Hasselt, 4 winkels aan hun lijst toevoegen.

De productie van Mariën gebeurt tot op heden nog steeds op ambachtelijke wijze. Desondanks wordt er gewerkt met moderne computergestuurde machines die mee zorg dragen voor de kwaliteit van het product en de efficiëntie in productie.

De kwaliteitsverantwoordelijke waakt continu over het afgeleverde product. Bakkerij Mariën voldoet aan alle regels die de Belgische Wetgeving oplegt inzake voedselveiligheid en hygiëne en wordt hierop jaarlijks gecontroleerd! Op heden zijn er een 100 tal mensen actief in de Mariën groep. Van begin tot eind werken deze mensen elke dag samen om brood op de plank te krijgen. Zowel administratie, warehousing, productie, logistiek, schoonmaak, techniek tot verkoop toe valt onder eigen beheer.

Buiten de activiteiten die Mariën de dag van vandaag al doet, blijven ze investeren en innoveren in een bakkerij van de toekomst.

