

## Wat Joosten maakt dat smaakt!

H. Martena

**De brood- en koekfabriek van Joosten is in Beilen jarenlang een begrip geweest. Hoe een doodgewone bakkerij uitgroeide tot een gerenommeerd bedrijf wordt in dit artikel uit de doeken gedaan.**



### *In memoriam*

Op 25 februari 2005 overleed Jan Joosten, 94 jaar oud. Hij was een Beiler met een goed geheugen die heel betrokken was bij de Beiler gemeenschap. Hij fungeerde voor de redactie van het tijdschrift regelmatig als informant en wanneer hij benaderd werd met de vraag: "Meneer Joosten, hoe zat dat?" dan wist hij altijd wel het antwoord te geven. Een paar maanden voor zijn overlijden vertelde hij openhartig over zijn familie en zijn zakelijke activiteiten. De gesprekken met Joosten zijn weergegeven in het artikel. De redactie van het tijdschrift gedenkt hem met respect.

De prachtige foto waarop de familie Joosten en enkele personeelsleden voor de fotograaf poseren, en de regelmatige contacten met de 94-jarige Jan Joosten over de historie van Beilen, waren de redenen om ons nader te verdiepen in de familie Joosten en de historie van de bakkerij.

Jan Joosten, de oudste zoon van Geert Joosten, weet precies hoe de familiegeschiedenis in elkaar steekt:

"Grootvader Jan Joosten verhuurde zich als bakkersknecht bij de weduwe Strabbing in Kloosterveen bij Assen voor fl. 180,- per jaar. Kost en inwoning waren daarbij inbegrepen. Dit was voor die tijd een ongekend hoog bedrag en de mensen spraken er zelfs vol bewondering over: "Hij heeft zich goed uitbesteed!" Jan Joosten kreeg zelfs verkering met dochter Dina Strabbing; zij trouwden op 8 mei 1879.

Het echtpaar vertrok daarna naar Westerbork en in het pand waarin nu het restaurant Diggels is gevestigd, werd Joosten eigen baas. In 1880 werd deze bakkerij overgenomen door de ook nu nog bekende Westerborker familie Slomp.

Jan Joosten vertrok naar Beilen en hij begon in de Hekstraat een bakkerij. Later kocht bakker Hoekzema dit pand van Joosten. Jan Joosten en Dina Strabbing kregen vier zonen: Jan, Hendrikus, Hilbertus en Geert en een dochter, Hillichje.

De bakkerij ging omstreeks 1920 over naar de jongste zoon Geert



*Foto familie Joosten met personeel voor de winkel in de Brinkstraat. Vanaf links: Jan Joosten Sr. met de trekhond Hektor, Femmigje Maat (dienstmeisje), Tine Joosten-Lonsain met Hillegienus Joosten op de arm, Johannes Joosten aan de hand van zijn vader Geert Joosten, Geert Kuik (knecht), Pietje Joosten-Kikstra, Dina Joosten (dochter van Hilbertus Joosten), Hendrikus Joosten (de latere hoofdonderwijzer van de Beilervaart) met voor zich zijn dochtertje Dina en zontje Dirk aan de hand.*

die op 8 september 1910 trouwde met Aaltiena Hendrika Lonsain. Zij overleed op 1 augustus 1924 en Geert Joosten hertrouwde later met zijn nicht Hendrika Strabbing.

Geert Joosten had zes zonen: Jan, de verteller van het verhaal, was de oudste, gevolgd door Johannes, Hillegienus, Gerard, Hendrik en Dienus. Een zevende zoon overleed kort na zijn geboorte op 10 augustus 1924.

### **Arbeidswet**

Deze kinderen moesten vader al vroeg helpen in de bakkerij. Om de week had elk kind zijn werkbeurt. Dit had een reden, want op de arbeidstijden werd vroeger goed gelet door de Marechaussees, die vanuit de kazerne in Dwingeloo naar Beilen kwamen. Het kon zelfs gebeuren dat een bakker die binnen een tijdsverloop van twee jaar, drie maal voor een overtreding van de Arbeidswet was bekeurd, werd gestraft met een gevangenisstraf. De leden van de Bakkers-patroonvereniging van Beilen/Westerbork vonden dit onbillijk en zij zijn in optocht naar de Officier van Justitie in Assen gegaan om daarover te klagen. De officier had wel begrip voor hun situatie; hij kon echter niets anders doen dan de wet handhaven.

Jan Joosten: "Mijn vader zocht naar een oplossing. Hij liet daarom bij smid Vrieling speciale platen maken die precies voor de ramen pasten en die met ijzeren pennen in de kozijnen waren vastgemaakt. Hierdoor was er van buitenaf geen lichtstraaltje meer zichtbaar.

Vader was niet meer van plan om vreemd personeel in dienst te

*Steeds meer mensen eten*  
**JOOSTEN'S BROOD**  
*omdat het zo lekker is en lang vers blijft*  
 ★  
 Wat een gemak voor u nu u ook dagelijks geensden en verpakt brood kunt verkrijgen uit  
**JOOSTEN'S BAKKERIJ**

LET OP !!  
**BROOD van JOOSTEN**  
**blijft altijd vers**  
 en wat heel belangrijk is: **ALTIJD CONSTANT**



*De Brinkstraat omstreeks 1940. Links het pand van Geert Joosten. Het tweede huis is later bij de doorbraak van de Raadhuisstraat afgebroken.*



*Bakkers in de sneeuw (1955). Vanaf links: Stef Hummel en Tom Brouwer.*



nemen en hij redeneerde dat hij zes zonen had en dat die best konden meewerken in de bakkerij. De oudsten, Johannes en ik, moesten om de week meewerken. Hillegienus en Gerard mochten vanwege hun leeftijd pas na 7 uur 's morgens werken.

Als oudste was ik het eerst aan de beurt. De week daarna moest Johannes aan het werk. Toen mijn vader hem 's maandagsmorgens riep, bleef hij in bed liggen: hij had geen zin om zo vroeg aan het werk te gaan. Ik heb toen steeds elke morgen eerst in de bakkerij gewerkt om mij daarna om te kleden en om halfnegen naar mijn werk bij notaris Van der Ley te gaan.

Het was hard werken in een bakkerij. Met bijzondere feestdagen, zoals Pasen, Pinksteren en Kerstmis, werd al op de vrijdagavond begonnen met het bakken en dan werd de hele nacht doorgewerkt. Met Johannes is het later wel goed gekomen. Na de machts-overdracht in Indonesië is hij als belastinginspecteur met collega's uitgezonden om daar de belastingdienst op poten te zetten. Hij was drie jaar in Djakarta gedetacheerd.

In 1932 ben ik gestopt bij notaris Van der Ley en ben ik gaan werken bij het Ministerie van Landbouw in Den Haag. Na een half jaar kwam ik te werken bij de accountantsdienst van dat ministerie. In 1937 ben ik als procuratiehouder teruggekeerd bij notaris Van der Ley. Op 1 november 1937 begon ik een eigen accountantskantoor.

Een bakker kon in vroeger jaren heel goed z'n brood verdienen. Dit kwam doordat de boerenbevolking heel veel roggebrood at bij het zware handwerk op het veld. Er waren direct na de tweede wereldoorlog nogal wat bakkers in Beilen en directe omgeving. In



*Rechts vooraan het pand van bakkerij Hoekzema, waar Joosten later ook gebruik van maakte. Boven de deur staat te lezen: brood, beschuit, koek, banket.*

de Brinkstraat waren er maar liefst zes: Evenhuis, Johannes de Boer, Willems, oom Jan Joosten, Arbeider en de zaak van opa Jan Joosten en mijn vader Geert Joosten.

In de Kruisstraat waren er drie: Haverkamp, Willem Pots en Jan Brouwer die daarnaast ook nog een café had. In De Paltz zat Hendrik de Jonge. In Lieving bakte Harm Nijlunsing. In de Hekstraat Hoekzema en in de Molenstraat Lindemulder. In Hijken Jan Wessels en in Oranje Bertus Kramer. In Hooghalen zaten Wallis en Fledderus. In Wijster de weduwe Kruiter en in Drijber Struik. En zij verdienden allemaal een boterham. Al deze bakkers waren verenigd in de patroonsvereniging Beilen/Westerbork.

Opa had een aantal knechten: Johannes de Jonge, de vader van kruidenier Arend de Jonge, Chris Werdly, Harm Maat en Wessel Spoelder. Deze knechten sliepen bij ons op de zolder, waar zij aparte slaapkamertjes hadden."

### **Stef Hummel**

Een van de latere knechten was Stef Hummel, nu 69 jaar oud. Hij is omstreeks 1950 op 15-jarige leeftijd bij Joosten aan het werk gegaan.

Hij vertelt: "Hillegienus was toen al de baas. De oude Geert Joosten deed nog wat kleinere klusjes, zoals wanneer er brood te kort was, ging hij dat nabrenge. Hij deed dit dan met Thijsen, zijn oude vriend en onderweg dronken ze gezellig een borreltje. De hoofdzak was het bakken van koek. Hierom stond Joosten in de verre omgeving bekend; zelfs tot in Ruinen en Ruinerwold. Twee keer per week werd met de motorbakfiets, vol met koek, naar die plaatsen gereden.

Ik bakte brood en koek en wanneer ik daar klaar mee was, bracht ik met de transportfiets brood naar de kruidenierswinkels van



*Nogmaals het pand van bakker Hoekzema*



### **Hr. Ms. BEILEN**

In 1954 werd de kustmijnveger Hr. Ms. Beilen in dienst gesteld. Deze houten boot van 400 ton met een bemanning van 4 officieren en 36 schepelingen, had de marine met 13 andere mijnnevagers in bruikleen van de Verenigde Staten. In het raadsbesluit van 31 maart 1954 stelde de raad na enige discussie een krediet van 300 gulden beschikbaar voor de aanbidding van een plaquette met daarop het wapen van de gemeente Beilen aan de commandant van Hr. Ms. Beilen. Ook was het geld bestemd voor de ontvangst van de bemanning, zodat met hen een stevige band kon worden opgebouwd.

De krentenwegge zal ongetwijfeld door de bemanning zijn verorberd. Hierover wordt niet specifiek gerept in het dossier over Hr. Ms. Beilen. Wel over aangeboden taarten. Ook blijkt dat het gemeentebestuur verscheidene bezoeken bracht aan het schip. Deputaties van de bemanning werden ook in Beilen ontvangen. Lunches werden aangeboden en de DOMO werd bezichtigd. In de raadsvergadering van 30 oktober 1975 bedankte de laatste commandant van Hr. Ms. Beilen, de luitenant ter zee eerste klasse, J.J.P. Ouéré, de gemeenteraad. De gastvrijheid van het Beiler gemeentebestuur was bij de marine in Den Helder spreekwoordelijk geworden! Men sprak nog steeds over de omvang van de pannenkoeken.



*Hr. Ms. Beilen, kustmijnveger*

Steenge (waar nu de videotheek aan de Havenstraat zit) en Jan Hummel in Lieving. De transportfiets had een groot reclamebord en daar stond op "Wat Joosten maakt dat smaakt!" De schoolkinderen riepen dan, als ik langs ze fietste: "Muf!"

Hillegienus was de 'baas'. In de Brinkstraat werd de bakkerij verbouwd. Er kwam een nieuwe oven in een aanbouw en verder kwamen er nieuwe machines. Ook werd er toen opnieuw door Joosten gebakken in de bakkerij van Hoekzema in de Hekstraat. Joosten was al eigenaar geweest van dit pand, had het aan Hoekzema verkocht, maar later weer teruggekocht. In die tijd woonde Gerard Joosten in dat pand.

In die jaren was het bakken echt handwerk. De bakkers stonden samen aan de werkbank en het deeg dat uit de deegmachine kwam, werd op de werkbank gelegd om te rijzen en daarna afgewogen. Een bol deeg woog 800 à 900 gram. Daarna werd het deeg met de hand opgemaakt, in blikken gedaan en dan moest het een uur rijzen en werd vervolgens een half uur gebakken. Het hele proces duurde drie à drieënhalve uur.

Met de nieuwe machines ging het proces wat sneller; nu duurde het bakken van brood tweeënhalve tot drie uur. Ook kwamen er machines voor de banketbakkers. In de Brinkstraat werkten behalve Hillegienus, Gerard en Hendrik Joosten ook Wessel Spoelder en Riëks Hertsberg, die uit de buurt van Vroomshoop kwam. Verder was er magazijn- en bezorgpersoneel. Van Wessel Spoelder heb ik het bakkersvak geleerd.

Vroeger was het gezellig in de bakkerij aan de Brinkstraat. Je werkte samen aan de werkbank en je was gezellig aan het praten. Ook de dienstmeisjes kwamen iedere morgen altijd eerst naar de bakkerij en dan werd er een eitje gebakken.

Zaterdags kregen we na het bakken en nadat we de bakkerij schoon hadden gemaakt, meestal bruine bonen. Ja, het was er gezellig en gemoedelijk. Ik heb nog een prachtige foto van een krentenwegge van drie meter lengte. Deze wegge werd gebakken in de nieuwe oven in de Brinkstraat."

### **Krentenwegge**

Aan die krentenwegge was een heel verhaal verbonden. Griet Bijker, één van de winkelmeisjes, weet nog precies te vertellen wat er met die krentenwegge van 50 kilo is gebeurd: "Dat krentenbrood was bestemd voor de bemanning van de marineboot, Hr. Ms. Beilen, en werd gebakken in opdracht van het gemeentebestuur. Ik heb deze foto zelf ook en ik heb destijds op de achterkant het jaartal 1954 gezet. De gloeiend hete wegge werd uit de oven gehaald en op een lange plank gelegd. Eén van de bakkers was wat kleiner van stuk en daardoor werd de plank scheef



*Links: Krentenwegge voor de bemanning van Hr.Ms. Beilen. Vlnr. Geert Joosten senior, Hillegienus Joosten, Nolly Joosten-van Leijenhorst met Geert Joosten junior, Stef Hummel, Rieks Hertsenberg, Griet Bijker en Lutske Bijker (zusters uit Eemster), Hendrik Joosten.*

gehouden en gleeed de krentenwegge op de grond. Ik moest vreselijk lachen want het was zo'n koddig gezicht, die wegge in wel 20 stukken op de grond. Hillegienus was kwaad op mij, omdat ik zo lachte. Hillegienus: "Sta niet zo te lachen!" Ik antwoordde hem: "Man, al ontsla je mij, ik kan niet stoppen met lachen". Hillegienus: "Nou dat gebeurt niet, hou op met lachen en ruim de rotzooi op". Hillegienus was er natuurlijk niet gelukkig mee, maar we kregen wel allemaal een stuk van het krentenbrood mee naar huis. Het was natuurlijk niet meer te verkopen. Er moest opnieuw een krentenwegge worden gebakken."

We hebben ook nog eens een krentenwegge gebakken voor Henk Brunsting, de sigarenwinkelier uit de Brinkstraat. Hij was toen omstreeks 45 jaar en had geen kinderen. Zijn medejagers hadden toen onder het genot van een borreltje tegen hem gezegd: "Man als jij op je oude dag nog kinderen kunt maken, dan krijg je van ons een krentenbrood van honderd pond". Die weddenschap nam Brunsting aan, wetende dat zijn vrouw op dat moment al in verwachting was!

De vier bakkers hebben toen de krentenwegge op een plank door de Brinkstraat gedragen en naar Brunsting gebracht."

### **Winkelmeisje**

Ook Griet Bijker, tegenwoordig woonachtig in Dedemsvaart, heeft met veel plezier bij Joosten als winkelmeisje gewerkt: "De familie Joosten ging heel gemoedelijk met ons om en het was net alsof we ook bij het gezin hoorden; heel gezellig". Ze denkt met plezier aan de jaren 1953 tot 1956 terug. Ze vertelt verder: "De oude Geert Joosten woonde naast Hillegienus. Hoewel Hillegienus de baas was, beheerde oude Geert de centen. In een kast in zijn woonkamer stond een kist en daarin zat het geld. Wanneer er rekeningen van



*De scheepsbel van Hr.Ms. Beilen, die op 26 maart 1975 uit de vaart werd genomen, werd tijdens de raadsvergadering in bruikleen aan de gemeente overgedragen. Deze bel hangt nog steeds in het gemeentehuis.*



*De eerste steenlegging op 15 april 1957 door Geert Joosten sr. en zijn kleinzoon Geert Hzn. in aanwezigheid van mevr. Nolly Joosten-Van Leijenhorst, Hillegienus Joosten, mevr. Jo Joosten-Lahuis en Jan Joosten.*



*De officiële ingebruikstelling van de oven door burgemeester S.G. Römelingh.*



leveranciers betaald moesten worden, dan haalde ik het geld daaruit. Soms zat er wel 10.000 gulden in. Ja, ik had als jong meisje wel een vertrouwenspositie."

### **Nieuwe broodfabriek in Karspelstraat**

Hillegienus en Jan Joosten hadden in 1956 samen een commanditaire vennootschap opgericht. Zij hadden de ambitie om uit te breiden. Van de gemeente Beilen werd een stuk grond gekocht achter de Hekstraat en daarop werd een nieuwe fabriek gebouwd door de aannemers Lahuis en Gaasbeek.

Lahuis was een zwager van Jan Joosten. De Karspelstraat werd speciaal voor de ontsluiting van de fabriek aangelegd. Op 22 april 1958 werd de grote oven voor het eerst ontstoken door de burgemeester S.G. Römelingh. In de fabriek werd een grote receptie gehouden voor genodigden, personeel en de bouwers van het pand. Nieuwe afzetkanalen werden gezocht en gevonden. Er werd in een drie ploegensysteem gewerkt door 30 tot 40 bakkers. Vier mensen werkten op het kantoor en er waren chauffeurs voor de bestelwagens en de vrachtauto.

Brood werd geleverd aan kruideniers en bakkers in Meppel, Hoozevee, Ruinen, Ruinerwold, Boyl, Oosterwolde, Steenwijk, Giethoorn, Wapse, Willemsoord, Westerbork, Witteveen, Pesse. Ook werd geleverd aan de Albert Heijn winkels in Assen, Hoozeveen en Meppel.

Daarnaast werden de strafinrichtingen van Balkbrug en Veenhuizen van brood voorzien. Ook de militairen in de kazernes van Assen, Steenwijk, Havelte en Groningen aten het brood van Joosten. De twee grote ovens van de fonkelnieuwe fabriek waren goed voor maar liefst 2400 broden per uur!

Ook de export kreeg de aandacht; er werd zelfs gebakken voor

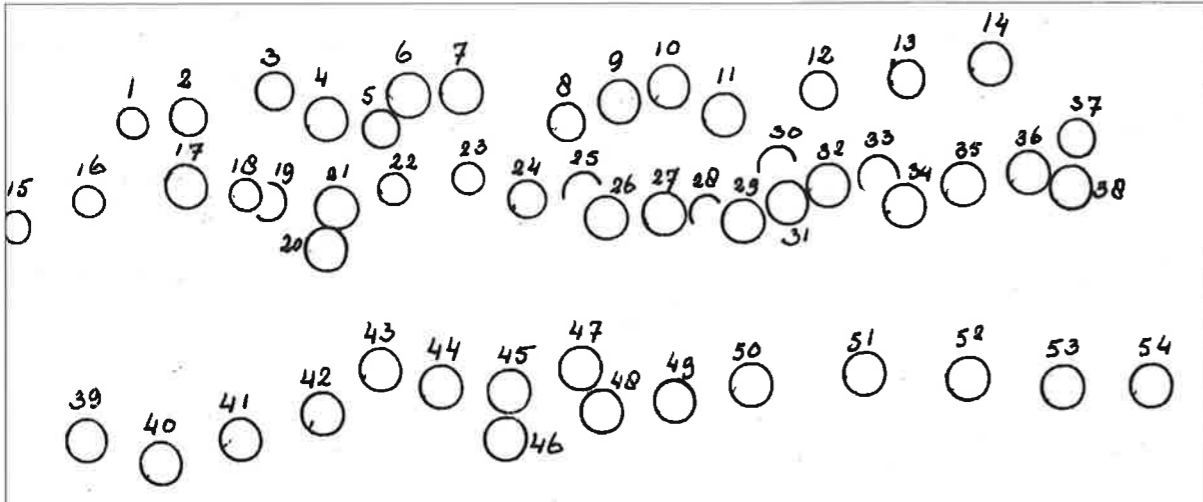


Foto genomen ter gelegenheid van de officiële opening van de nieuwe broodfabriek in de Karspelstraat op 22 april 1958 met daarop de familie Joosten, het personeel en afnemers.

1- Albertje Seubring, Halerbrug; 2- Jan Hummel, kruidenier te Lieving; 3- Albert Ottens, Beilen; 4- mevr. Ottens, Beilen; 5- ?; 6- ?; 7- Tinus Faber, Assen; 8- mevr. Huisman; 9- Hendrik Huisman, kruidenier te Wijster; 10- B.Rump, kruidenier te Drijber; 11- mevr. Rump; 12- mevr. Hartman; 13- Hartman, kruidenier te Drijber; 14- Piet Roelfsema; 15- mevr. de Vries; 16- Job de Vries; 17- Hendrik Joosten; 18- Jan Joosten; 19- Geert Joosten sr.; 20- Geert Joosten jr.; 21- mevr. Nolly Joosten; 22- Hillegienus Joosten; 23- Stef Hummel; 24- Henk Bosman; 25- Roelof Oldenkamp; 26- mevr. Oldenkamp; 27- S. Smit-Mast; 28- Johanna Oldenkamp-Koopmans; 29- G. de Ruiter-Tamming; 30- Jan Oldenkamp; 31- Jan Smit, kruidenier te Beilen; 32- Jan de Ruiter, kruidenier te Beilen; 33- Jan Vording; 34- Annie Meijering-Lonsain; 35- Tinus Tamming; 36- Piet de Ruiter; 37- ?; 38- Annie de Ruiter; 39- Geert Joosten (Hzn); 40- Bernhard Joosten (Hzn); 41- Hans Seydell; 42- Albert Sanders; 43- Willy Hummel; 44- Dina Gils; 45- Alie Boer; 46- Geertje Huisman; 47- ?; 48- Jantje Smit; 49- Coba Ypma; 50 t/m 54 vermoedelijk afnemers uit de Achterhoek.

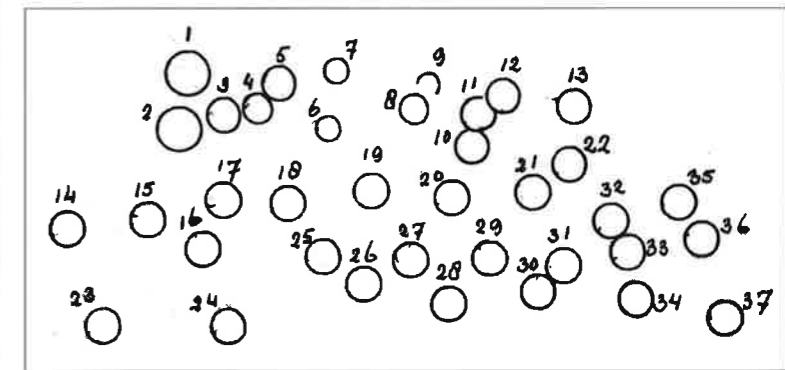


Foto personeelsreisje firma Joosten

1- Bouke ?; 2- mevr. Huisman, Wijster; 3- vriendin van Bouke ?; 4- Hendrik Huisman, Wijster; 5- Coba Veninga, Beilen; 6- mevr. Achterop; 7- H. Boer, Hoogeveen; 8- H.G. Achterop, Beilen; 9- Ensing, Hoogeveen; 10- Piet Roelfsema; 11- Henk Bosman, Beilen; 12- mevr. Ensing; 13- Ruben; 14- H. Keizer, Smalbroek; 15- mevr. de Vries, Beilen; 16- Franssen, Dwingeloo; 17- Job de Vries, Beilen; 18- mevr. Ottens, Beilen; 19- Albert Ottens, Beilen; 20- Hilda Joosten-Witholt, Beilen; 21- Hendrik Joosten, Beilen; 22- mevr. Ruben; 23- mevr. Keizer; 24- mevr. Franssen; 25- mevr. Kraeima; 26- Kraeima, Beilen; 27- mevr. W. Hummel; 28- Jan Boer, Hoogeveen; 29- Dina Gils; 30- Jan Joustra, Beilen; 31- mevr. Joustra; 32- mevr. Dik; 33- Tinus Naber, Elp; 34- Stef Hummel; 35- Arie Dik; 36- Albert Krui-ter, Wijster; 37- Frens Dekker, buschauffeur.

een koekjesfabriek in Kleve, net over de Duitse grens bij Nijmegen. Van de plaatselijke bakkers Haverkamp, Kwint en Lindemulder werd de broodproductie overgenomen. Ook de bezorgers kwamen in dienst bij Joosten. Lindemulder ging zelf verder met koek en cake.

De twee broers Joosten hadden een duidelijke taakverdeling: Hillegienus had de dagelijkse leiding en Jan verzorgde de administratieve kant.

Aan een eventuele opvolger was ook al gedacht: Geert, de zoon van Hillegienus, was hier voor in beeld. Na de middelbare school ging Geert naar Groningen om economie studeren, een studierichting die prachtig zou passen in een zakelijke carrière in de bakkerij. Geert Joosten was zelf echter een andere mening toegedaan: "Na een paar maanden had ik in de gaten dat economie niets voor mij was. Ik ben toen overstapt naar scheikunde. In dit vak promoveerde ik aan de universiteit van Cambridge in Engeland. Ik was toen natuurlijk verloren voor de bakkerij. Ik kwam te werken bij Shell en na een hoogleraarschap aan de universiteit van Groningen, ging ik naar de Gasunie in Groningen. Daar ben ik ondertussen als algemeen directeur van het gastransportbedrijf van de Gasunie met pensioen gegaan."

De export gaf naast expansie ook de nodige zorgen. Stef Hummel: "De Duitsers waren heel kritisch bij het in ontvangst nemen van de producten en wanneer het hen niet aanstond, dan moest het spul weer terug worden genomen. Dit heeft heel wat geld gekost. Volgens mij heeft de binnenlandse markt door die export te weinig aandacht gekregen."

Ook Geert Joosten spreekt over een teruggang in de ontwikkeling van het bedrijf: "In het hele bedrijfsleven was in de tweede helft van de zestiger jaren een tendens naar steeds groter. We deden daar



*Burgemeester Römelingh bewondert één van de nieuwe machines.*



*Vier personeelsleden, vanaf links: Dina Gils, Tinus Tamming, Jantje Smit en Coba Ypma*

*Personeel van bakkerij Joosten, aannemer Gaasbeek en loodgieter Padding tijdens de zichtbaar gezellige receptie. Vanaf links: Mevr. Otten, mevr. Ina Smit-de Ruiter, mevr. Geesje de Ruiter-Tamming, Harm Smit, Albert Padding, aannemer Rieks Gaasbeek, Lutske Bijker, Roelof Oldenkamp, Jan de Ruiter, Henricus M. Gaasbeek, Henk Bosman, staande jongen is niet bekend, Willem Gils, Jan Gaasbeek, Albert Otten.*



*Werknemers van loodgieter Jan Padding en schilder Jannes Snoeijer tijdens de openingsreceptie. Vanaf links: Lammert Olijve, Evert Bos, Gerrit Oortwijn en schilder Jan Haverman.*



*De brood- en koekfabriek aan de Karspelstraat. Nu is de Stichting Welzijn Ouderen er gehuisvest.*

#### **Foto's**

Archief Gemeente Midden-Drenthe: blz. 25.  
Familie Joosten: blz. 23 links, blz. 26 links, blz. 27 t/m 31.  
Foto-archief HVGB: blz. 22, 23 rechts en 24.  
T.L. Kroes/foto-archief HVGB: blz. 21, 26 rechts.

aan mee en de omzet groeide gestaag. Het bedrijfsconcept van Joosten was best goed: 's nachts brood bakken en overdag koek. Ik heb trouwens wel eens medelijden gehad met de bewoners van de Hekstraat die elke nacht last hadden van het lawaai van de fabriek. Maar de groei vertraagde. Daarbij kwam dat een grote Duitse afnemer met een grote betalingsachterstand stopte en z'n verplichtingen niet nakwam. Geld om zelf overnames te doen was er niet. Het ontbreken van een opvolger speelde ook een rol en toen mijn vader en oom Jan de zaak goed konden verkopen werd dat gedaan."

Jan Joosten vult nog wat meer details in: "Het zakendoen in Duitsland gaf de nodige problemen. Een grote Duitse afnemer kwam in 1963 door een hartstilstand te overlijden. Juist op dat moment was hij bezig met een grote verkoopactie van "Kekse"-koeken. Hiervan lag een grote voorraad opgeslagen in de vrijhaven van Bremen. Zijn erfgenamen waren toen gedwongen om die voorraden tegen lagere prijzen aan de concurrentie te verkopen en daarmee was de winst weg. Mijn broer en ik hebben dat Duitse bedrijf later overgenomen, maar tot echt grote omzetten leidde dat niet."

In 1972 werd de zaak van Joosten verkocht aan bakkerij Trip in Assen. Stef Hummel: "Eerst werd er nog doorgewerkt in de Beiler fabriek, maar langzamerhand werd de hele productie overgeplaatst naar Assen. Ook het grootste deel van het personeel kon mee. Ik heb zelf nog 20 jaar bij Trip gewerkt".

De nieuwe eigenaar van de broodfabriek bleek niet gecharmeerd te zijn van het bakken en verkopen van koek, het product waarvoor Joosten juist bekend was geworden.

De vroegere grossiers van Joosten en de Duitse afnemers bleven echter vragen naar de vertrouwde koek van Joosten. De gebroeders Joosten vonden hiervoor een oplossing: de koek van Joosten werd nu gebakken door bevriende bakkers voor wie Joosten in het verleden ook reeds had gebakken. Hillegienus Joosten nam de binnenlandse markt voor zijn rekening, terwijl Jan Joosten zich richtte op Duitsland. In feite waren er twee afzonderlijke bedrijven gekomen. De bevoorrading van 'Joosten koek' aan de groothandel gebeurde nu niet meer door eigen personeel. Dit werd verzorgd door expeditiebedrijven. Na een aantal jaren werden deze activiteiten door beiden gestaakt.

De broodfabriek werd door bakkerij Trip aan de gemeente Beilen verkocht. Eerst was de dienst gemeentewerken in het pand gehuisvest. Later kreeg de Stichting Welzijn Ouderen de beschikking over het pand.