

Jan Braas 60 jaar in dienst bij bakkerij Pater

‘Ik ben gebleven omdat er altijd reuring was.’

Jan Braas - nu 76 - werkt bijna van kinds af aan bij bakkerij Pater in Avenhorn. Hij begon op zijn zestiende voor oprichter Jan Pater, daarna voor Cor Pater en op dit moment werkt hij voor Johan en de jongste generatie Pater. ‘Ik ben gebleven omdat er altijd reuring was.’

DOOR RIA BESSELING

Jubilaris Jan Braas begint nog steeds iedere dag om 05.00 uur. Hobbymatig volgens Braas, die het bakkersvak nog steeds met plezier beleeft. ‘Ik ben overigens niet de enige die lang voor Pater werkt, de bakkerij kent heel veel trouwe medewerkers.’

Hij heeft veel meegemaakt in al die jaren. Bakkerij Pater - behorende bij de Amarant-holding - groeide in de loop der jaren uit tot een moderne, industriële bakkerij met 180 medewerkers. Vandaag de dag produceert Pater groot- en kleinbrood en specialiteiten voor supermarktformules.

Hoe heeft u die lange tijd ervaren?

‘Ik heb zoveel meegemaakt, van de eerste auto’s die gingen rijden tot de nieuwste machines. Ik ben bij Pater gebleven om er altijd reuring was.’

Het bedrijf was en is nog steeds continu aan het vernieuwen.

De begintijd was gemoedelijk, al waren lange werkdagen heel gewoon: de dag begon met brood bakken, dan venten met de bakfiets en dan vaak nog werken op de boerderij.’

Welke functies heeft u gehad?

‘Ik begon er op mijn zestiende. Mijn vader was koude bakker bij de plaatselijke bakker Smal. Toen deze verongelukte, ben ik met hem en broer Bertus naar Pater overgegaan. Het bedrijf was toen al in de groei. Steeds meer bakkers wilden brood afnemen van Jan Pater, toentertijd de oprichter.

Dat betekende snel verbouwen en uitbreiden. Op een gegeven moment namen bakkers in heel West-Friesland brood af van Pater. Bij het bedrijf woonden enkele grote gezinnen waarop bij extra drukte

een beroep werd gedaan. Daarna werd ook familie opgetrommeld. Er werden een nieuw huis en een nieuwe bakkerij gebouwd. Tot de eerste supermarkten zich aandienen, waaronder Deen dat nu 85 jaar bestaat. Dat was geen pretje voor de koude bakkers, omdat de supers onder de prijs gingen. En wij voelden dat ook.’

De eerste kerststol

Jan Braas begon als eerste hulp en volgde twee jaar de Bakkersschool in Hoorn en vervolgens vier jaar de Avondschool.

‘Ik had oog voor het luxebrood, dat vooral in het weekend werd verkocht. Ik maakte de eerste kerststol, ontbijtkoek, roggebrood en beschuit, producten die nu vaak door andere fabrikanten worden gemaakt. Bakkers doen dit niet zelf meer.

Ik was op een gegeven moment bedrijfsleider, maar wilde eigenlijk bij Pater alles wel doen, omdat het heel erg leuk was en nog is. En dat moest vroeger ook, omdat er weinig geld was. Het bedrijf voelt als familie. Ik heb al die kinderen meegemaakt en vind het nog steeds heel mooi.’



Welke functie heeft u nu, nu u 76 bent?

‘Ik ben nu de ogen en oren van het bedrijf. Ik zie het hobbymatig, maar ik wil dat alles goed verzorgd is. ‘s Morgens ben ik er om 05.00 uur. Voor 06.00 uur - het uur U voor uitleveren - heb ik gecontroleerd of alle auto’s de bestelde producten



Jan en Willy Braas met aan linker en rechter zijde de huidige generatie Pater: Johan en Marleen.



En de tentoonstelling is geopend!

...euring was'



Jan en Willy Braas 'zittend' in de fototentoonstelling die bakkerij Pater inrichtte voor de jubilaris.

Foto's: Manon Klaver

hebben geladen. Ik ben er in enkele minuten, want wij wonen pal voor de bakkerij. Het gaat om enkele uurtjes per dag, want ik heb nog een andere hobby: drie keer per week tennissen.'

Wat vindt u het mooiste aan het bakkersvak en het werken in de bakkerij?
'Dat is toch wel het organiseren, met mensen omgaan, plannen maken en ideeën uitvoeren om product en proces te verbeteren. Zo gingen we van de oliegestookte naar de elektrische oven en naar het bandovenwerk van nu. Nog steeds mooi om te zien, ook omdat mensen er met plezier mee werken. Het koffiebroodje van Kelderman werd heel snel in het proces ingevoerd en niet lang daarna kochten we er een machine voor.'

Taai en Duivekaters

'Later, toen we de Hoornse broodfabriek hadden overgenomen, maakten we de Hoornse Taaikeoien en de Duivekaters, het zoete witbrood

voor feestdagen. De Taaikeoien maakten we overigens niet zo heel lang, want het brood ging ruiken van de anijs van taai. We hebben toen de productie verkocht aan Tjeerd Visser Koekbakkerijen in Hardegarijp, waar het nog steeds wordt gemaakt.

Het allerleukst is het creatieve en veelzijdige van het werk van banketbakker. Koekjes en taarten maken is mijn lust en mijn leven. Nee, ik kan niets bedenken dat ik minder leuk aan het werk vind.'

Hoe denkt u over het tekort aan bakkers?

'Er zijn helaas zo weinig bakkers nu, ook omdat de processen gecontroleerd verlopen. Wij werken met enkele vaste bakkers per groep, maar zetten bij pieken zoals Pasen en Kerst veel uitzendkrachten in.'

Waarom zouden jonge mensen bakker worden volgens u?

'De drempel naar een opleiding tot bakker is tegenwoordig lager, omdat

'Jan heeft Pater-bloed'

'Jan heeft Pater-bloed', zeggen wij tegen elkaar. ontzettend betrokken, nog elke dag in de bakkerij in de vroege ochtend. Zijn vrouw Willy staat hem daarin bij, zij heeft ook jaren gewerkt bij ons. Bechtelieden zijn vergroeid met het bedrijf', vertelt Marleen, echtgenote van Johan Pater.

'Jan begon als jong jochie met venten en met allerhande klusjes in de bakkerij. Hij is banketbakker geweest. Vanaf de jaren tachtig kwam hij op kantoor om onder andere de bakstaten op te maken. Later toen de computer kwam heeft Jan al deze ontwikkelingen gevolgd, tot op de dag van vandaag.'

Wat kenmerkt Jan Braas?

'Jan heeft een scherp oog voor alles wat er gebeurt, niets ontgaat hem. Hij is een echt mens. Zijn betrokkenheid blijkt wel uit het feit dat hij al zestig jaar vol trots over de bakkerij praat.' 'In de beginjaren toen we nog geen personeelsvereniging hadden, organiseerde Jan de kaartavonden. De prijsjes haalde hij bij de leverancier vandaan. Ook de nieuwjaarsreceptie heeft Jan jaren in de bakkerij georganiseerd: alles gezellig aankleden, tap erin, Nederlandstalige muziek erin en we hadden een perfect feest.'



De uitnodiging voor het jubileumfeest voor Jan Braas.

veel werk is voorgeprogrammeerd. Gemotiveerde mensen hebben bij Pater volop kansen om verder te leren. Dat de bakkerij een 24-uurs bedrijf is, willen veel jongeren niet.

Je moet van het vak houden, dat is alles. Er werken hier ook veel buitenlanders, waarvan sommigen al jarenlang.'

Voorwaarde aan liefde

U heeft bij Pater ook uw echtgenote Willy (ook 76) ontmoet?

'Klopt. Ik had haar al opgemerkt en zij mij ook. Ik was op een zondag aan het banketletters bakken, toen ik tegen haar zei: als je met mij wilt, is er één voorwaarde: dat ik bakker

kan blijven. Ze ging akkoord.'

Wat deed Willy voor werk?

'Zij heeft hier vijftien jaar in de winkel gewerkt.'

Welk gevoel overheerst nu en welke plannen heeft u?

'Ik kan zelf niet begrijpen dat het zestig jaar is geweest. De tijd is in een flits voorbijgegaan. Een raar gevoel, maar als ik gezond mag blijven, zolang ik word gewaardeerd in het bedrijf en zolang ik kan, ga ik door.

Actief blijven en steeds interesse houden in nieuwe dingen is het beste recept.' ●