

NVB-voorzitter Albert Schipper neemt na kwart eeuw afscheid

'Ik heb dit werk niet gedaan om herinnerd te worden'

Na 25 jaar neemt Albert Schipper (65) afscheid als voorzitter van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij. Een bruggenbouwer en een pleitbezorger voor industriële bakkerijen verdwijnt van het toneel. Gesprek met een bestuurder/ondernemer over jaloezie, samenwerken, de wereld een beetje beter maken en de kwaliteit van het industriële brood. 'De kwaliteit van het industriële brood is beter is dan van het ambachtelijke brood.'

DOOR JAAP DE GRAAF

Hij is nooit ambachtelijk bakker geweest. Albert Schipper produceerde in het groot. Een industrieel bakker die samenwerkte met zijn broer Hans. Daarnaast bekleedde hij bestuurlijke functies, zoals voorzitter van de NVB, de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij, zie ook het kader 'Loopbaan'. 45 Jaar was Schipper actief binnen de bakkerijbranche en kwam hij op voor de belangen van industriële bakkers.

U was voorzitter van een club voor industriële bakkers. Zijn dat zakenmensen of mensen met hart voor brood?

'Het zijn gedreven ondernemers met passie voor brood. Gedurende de jaren is dat wat aan het veranderen. Er komt een volgende generatie aan die vaak wat meer gestudeerd heeft. Niet alleen op het baktechnische vlak, ook op het gebied van ondernemen. De grootste verandering is wel dat er groepen ontstonden van bakkerijen, zoals Bakkersland en Bake Five. Het aantal zelfstandig opererende industriële bakkers, dat vroeger op 60 lag, liep terug.'

Jullie zijn concurrenten van de ambachtelijke bakker. Ging het hard tegen hard?

'Naast onze vereniging heb je de NBOV, de vereniging van ambachtelijke bakkers. Natuurlijk is er concurrentie, maar we hebben toch samengewerkt, want we konden elkaar ook versterken.'

Nooit het verwijt gekregen: u speelt onder één hoedje met onze grootste concurrent, de supermarkt?

'Dat verwijt kreeg ik elke maand als we bij elkaar zaten. We zochten die confrontatie ook

op. Want als je wat met elkaar wilt doen, moet je eerst confronteren en daarna een modus proberen te vinden hoe je samen kunt werken en elkaar kunt versterken.'

Je kunt toch ook zeggen: ik heb met die verwijten van jullie niets te maken, wij doen het op onze manier.

'Wij telden de zegeningen van de dingen die we gezamenlijk konden doen. Denk aan de warenwet, wettelijke zaken rondom brood, gezondheidsaspecten en de gezamenlijke cao.'

'Ik durf de stelling aan dat de kwaliteit van het industriële brood beter is dan van het ambachtelijke brood'

Waren die ambachtelijke bakkers niet een beetje jaloers op hun grote broers, de industriële bakkers?

'Daar is lang sprake van geweest. Jaloers omdat hun omzet terugliep, terwijl de supermarkten meer brood gingen verkopen en de industriële bakkers dus ook. Maar je ziet wel een verandering. Het aantal warme bakkers, de ambachtelijke bakkers dus, neemt nog steeds af, maar het aantal zeer professionele ambachtelijke bakkers groeit.'

Doet de kwaliteit van industrieel gebakken brood onder voor brood van ambachtelijke bakkers?

'Ik durf de stelling aan dat de kwaliteit van het industriële brood beter is dan van het ambachtelijke brood. Dan heb je het over structuur, kleur, continuïteit, maar ook over verscheidenheid in soorten, onderzoek, ontwikkeling, innovatie. Voorgebakken brood, zuurstofarm verpakt brood, zuurdesem brood, brood op stenen vloer gebakken... allemaal in gang gezet door de industrie. Al kan ik toevoegen dat de betere ambachtelijke bakkers nu ook meer op deze toer gaan.'

Geen broodnijd dus tussen de ambachtelijken en de industriëlen?

'Ik hoop dat na mijn periode de band tussen ambacht en industrie stand houdt. Het staat voor mij vast dat ze veel voor elkaar kunnen betekenen. Ze hebben gezamenlijke belangen. Daar moeten ze zich op richten, vind ik. Beide partijen zullen aan de andere kant moeten accepteren dat ze verschillend zijn en verschillende markten bedienen.'

Zullen die twee verenigingen samengaan, ooit een keer?

'Dat acht ik uitgesloten. De verschillen zijn zo groot dat het een zeer kunstmatig geheel zou worden, een gekunstelde club. Niet doen, zou ik zeggen, blijf gewoon samenwerken op onderdelen waar gemeenschappelijke belangen liggen.'

Supermarkten zetten fabrikanten onder druk, knijpen ze zelfs uit. Zijn ze te machtig geworden?

'Dat gevoel hebben we wel een beetje, maar we zien ook in dat het ligt aan een gebrek aan ontwikkeling van de industriële bakkers zelf, dat we heel lang, en misschien nog wel, een te lage

Opvolger

Albert Schipper was de laatste tien jaar bezoldigd voorzitter van de NVB. Hij is opgevolgd door Eugène Scholten, algemeen directeur van Bakkersland, een van de drie groepen bakkerijen die zijn aangesloten. Het uitvoerende werk zal op de schouders van Wi Kannegieter ('Hij pakt het uitstekend op') rusten, de directeur van de NVB die drie jaar geleden secretaris Bram Mandenmaker ('Hij heeft veel betekend voor de organisatie') opvolgde. De voorzitter zal anders dan in verleden rouleren tussen de aangesloten groepen. De nieuwe voorzitter is onbezoldigd. Hij krijgt meer een begeleidende rol.

midden en onderkant. Daar hebben we ons NVB nooit mee bemoeid. We bemoeien ons zaken op het sociaal-economische vlak. Commercie laten we buiten de deur. Ook binnen de industrie zijn de commerciële belangen zo verschillend dat het einde verhaal zou zijn als je je daar als branchevereniging mee gaat bemoeien'

Hoe loopt de handel? Worden de contracten korter of juist langer?

'Ik zou haast zeggen: er zijn geen contracten. Men maakt prijsafspraken voor een jaar. Dat is de gewoonte in onze branche, met als gevolg dat het lastig is om te investeren, want je hebt geen zekerheid. Het is des bakkers om met probleem om te gaan. Ik ga me daar niet mee bemoeien.'

U en uw broer waren succesvol in de bakkerij.

'Het is ons naar den vleze gegaan, zoals zeggen. Toch zijn wij niet alleen met mate zaken bezig. Andere dingen vinden we ook belangrijk, zoals je actief opstellen in de maatschappij, iets betekenen voor de medemens. Ben politiek actief geweest, heb in schoolkuren en in het bestuur van het ziekenhuis gezeten. We willen de wereld een beetje beter maken. Maar begrijp me goed, we zijn geen hemelbestormers, de voetjes blijven wel op de grond.'

Veel ondernemers zijn eigenwijze baasjes. staat de kunst van het samenwerken. Leer dat vroeger op Neyenrode waar u bedrijfsstudeerde?

'Nee, dat heb ik meer van huis uit meegekregen. Mijn broer Hans heeft het ook. Er was

Albert Schipper neemt na 25 jaar afscheid als voorzitter. 'De ambachtelijke bakkers zijn jaloers geweest.'

Foto's: Frank Uijlenbroek

prijs vroegen waardoor we te weinig aan innovatie konden doen. Als een bakker kwaliteit levert en met nieuwe, innovatieve producten komt, kan hij met zijn klanten goed samenwerken, ook met supermarkten.'

Hoe onderscheiden de industriële bakkers zich?

'Kwaliteit leveren staat voorop. Investeren en ontwikkelen horen daarbij. Daarnaast moet je een band opbouwen met je afnemers, een goede

de prijs bedingen. Dat lukt niet altijd. Het is niet eenvoudig om een goed renderende industriële broodbakkerij te exploiteren. Als je de buitenkant ziet, denk je: jongen, wat loopt dat brood toch mooi over de band, maar er komt heel wat bij kijken.'

Er zijn dus ook industriële bakkers die met moeite het hoofd boven water houden.

'Klopt, zoals in iedere branche, heb je top,



'Ik hoop dat na mijn periode de band tussen ambacht en industrie stand houdt.'

veel verschillen tussen ons, maar de samenwerking verliep uitstekend. Ik ben meer de bestuurder, hij meer de ondernemer. We vulden elkaar goed aan. Ondernemen leer je niet op school. Hans is jarenlang onderwijzer geweest voordat hij ging ondernemen.'

Op 9 september neemt u op Neyenrode afscheid met een seminar over brood en gezondheid. Waarom juist dat onderwerp?

'De afgelopen jaren was er veel negatieve publiciteit rondom brood. Publicaties die aangeven dat het ongezond zou zijn om brood te eten. Dat je dik zou worden van koolhydraten in brood. Aannames niet op wetenschap gebaseerd, die leiden tot verhalen die hausses veroorzaken. Mensen stoppen een tijdje met brood om er achter te komen dat ze brood niet kunnen

missen. Het is wetenschappelijk ook aangetoond dat brood niet ongezond is. Wij willen straks op Neyenrode nogmaals duidelijk maken dat brood wel degelijk gezond is. Gerenommeerde sprekers zullen dat benadrukken. Het product en de branche staan centraal tijdens mijn afscheid, niet de persoon Albert Schipper, maar wat hij doet, wat hij teweeg brengt.'

Loopbaan

Albert Schipper (65) stamt uit een bakkersfamilie. Zijn vader was samen met drie compagnons eigenaar van een centrale bakkerij in Bergentheim. Volgde na de hbs een opleiding bedrijfskunde aan de Business University Neyenrode. Kwam in '70 in de bakkerij van zijn vader. Zijn eerste activiteit was supermarkten klant maken. Schipper was meestal op 'de commerciële toer' en ontwikkelde een specialiteit: Twentse Krentenwegge, terwijl zijn vrouw Hennie hem dagelijks terzijde stond, zowel in de bakkerij als bij de begeleiding van de klanten. Het echtpaar Schipper kreeg twee dochters en een zoon.

De bakkerij werd verder uitgebouwd. Schipper actief binnen Saba, een samenwerkingsverband van bakkers dat zich bezig hield met verkoop.

Van '74 tot '94 was Schipper raadslid van de gemeente Hardenberg, statenlid provincie Overijssel en wethouder onderwijs en openbare werken gemeente Hardenberg. Eind 80-er jaren gingen Albert Schipper en zijn broer Hans, ook eigenaar van een bakkerij, samen. De Schipper Groep omvatte vier bakkerijen (Apeldoorn, Bergentheim, Hoogeveen en Emmeloord). In 1990 fuseerde de Schipper Groep. In '99 behoorden de gebroeders Schipper samen met aanjager Bas van Helden tot de oprichters van Bakkersland, waar negen grote familiebedrijven zich bij aansloten. Ondertussen was hij in 1989 voorzitter geworden van de Nederlandse Vereniging van Bakkerijen. Schipper was ook bestuurslid en een jaar voorzitter van AIBI, een Europese club van bakkerij-organisaties uit 17 landen.

'Ik kreeg iedere maand het verwijt dat we onder één hoedje speelden met de supermarkten.'

Over gezondheid gesproken. Bakkers zijn vipers op het gebied van zoutreductie. Waar

'Toen dat vijf jaar geleden ging spelen ben we meteen gezegd: daar gaan we in. Wetenschappelijk is namelijk aangetoond te veel zout niet goed is. Omdat mensen lief veel brood eten is het van belang de hoeveelheid zout in brood terug te dringen. We hebben een reductie van 30 tot 40 procent bewerkstelligd. Wij hebben gepleit voor vergelijkbare maatregelen. Die zijn er tot twee keer gekomen.'

Tot slot. Hoe wilt u herinnerd worden als u er?

'Ik heb dit werk niet gedaan om herinnerd worden. Maar als je dan toch deze vraag stelt zeg ik: ik wil graag herinnerd worden als iemand die het belang van de branche en het product voorop stelde en dat vaak op een humoristische wijze verwoordde. Eer die altijd geprobeerd heeft om mening mogelijk op één lijn te krijgen. Met als gevolg dat ik niet altijd even duidelijk kon zijn. Ik omschreef mij ook wel als een diplomaat. Ik heb ik me altijd wel in kunnen vinden. Die ik in verleden wel geleerd op Neyenrode werd vroeger ook niet voor niets de diploma school genoemd.'