

Albert Schipper zet op afscheid brood én gezondheid op agenda

Brood is te veel een stille kracht

De bakkerij laat op de internationale markt kansen liggen. Dat zei Aalt Dijkhuizen op het congres 'Brood en Gezondheid' ter ere van Albert Schippers' afscheid. Hij zei ook dat de bakkerij té weinig van zichzelf laat zien en vertelt waarmee het bezig is. 'Deze sector doet meer dan menigeen denkt.'

DOOR HARRIE LEIJTEN

Albert Schipper heeft in de 25 jaar als voorzitter van de NVB nooit veel de publiciteit gezocht. Hij werkte het liefst in de luwte, achter de schermen. Op zijn afscheidsreceptie op 9 september in de Business University Nijenrode te Breukelen, waar Schipper gestudeerd heeft, viel verschillende malen het woord diplomaat. Dat was hij ook. Maar – diplomaten eigen – met als consequentie dat hij daardoor te weinig voor het voetlicht kwam met het werk dat hij – en de NVB – in het belang van én de industriële én de totale branche verzette. Als rasechte industrieel, in de tijd dat Schipper het voorzitterschap van de NVB aanvaarde was dat nog een vies woord, je had het toen over het grootbedrijf, heeft hij ook altijd oog gehad voor het belang van de totale sector.

Schipper wilde met het seminar over Brood en Gezondheid op zijn afscheid misschien wel één ding goed maken: laten zien wat de sector op dit terrein al doet. In de tijd dat hij als voorzitter van de NVB aantrad stond brood synoniem aan gezondheid. Dagvoorzitter Hanno Spanninga haalde de slogan van Tarvo uit die dagen aan: 'Uw Bakker, uw dokter'. Nu is brood onderwerp in kritische beschouwingen en wordt het gezondheidsaspect sterk in twijfel getrokken. Dat wil niet zeggen dat het altijd de feiten zijn die spreken.

Bijzonder hoogleraar Fred Brouns, directeur Health Food Innovation van de Maastricht University, doet zijn best om zich vooral op de feiten te baseren. De consument is, zegt Brouns, snel beïnvloedbaar. Consumenten zijn op zoek naar informatie en vinden die in de krant en vinden volgens de hoogleraar de waarheid op internet, in hun beleving. In die zoektocht wordt veelal voorbij gegaan aan de feiten. Het boek

'De voedselzandloper' is volgens hem niet gestaafd op wetenschap, terwijl het wel een ongekend verkoopsucces is.

Spelt gezond

Spelt is gezond, is de algemene opvatting. 'Hoezo?' vraagt Brouns zich af. Ook in speltbrood zitten gluten, terwijl menig consument denkt van niet. En speltbrood met 30 procent spelt en 70 procent tarwe dan? Dat brood bevat koolhydraten. Brouns pleit voor meer transparantie en duidelijkheid richting consument. Daar ligt een belangrijke rol voor de bakker en de branche: vertel de boodschap gebaseerd op de feiten, is het advies van Brouns. Dat voorkomt ook veel onzinnige verhalen die in omloop zijn, zoals de opvatting van consumenten dat bruinbrood volkorenbrood is. 'Gebrek aan kennis, kennis die de bakkerij te weinig uitdraagt aan haar klanten', meent Brouns.

Hij wees erop dat in Amerika al 30 procent

Verbindende Schipper NVB-erelid

De beoogde opvolger Eugene Scholten kan Schipper niet opvolgen door zijn plotselinge vertrek bij Bakkersland. Ruud van Erp (Délifrance) neemt op interim basis het voorzitterschap van de NVB waar. Volgens hem was Schippers grote kracht mensen te binden en bij elkaar te houden. 'Dat deed je met veel flair.' Albert Schipper werd benoemd tot erelid van de NVB voor zijn verdiensten. Als cadeau kreeg hij een beeld, symboliserend de bruggenbouwer, die Schipper was. 'Je was een verbindende man', aldus Van Erp. Mathé Elema, secretaris van het Productschap Akkerbouw, vatte de kwaliteiten van Schipper samen in de woorden: brood, bestuurder en belangenbehartiger. Schipper was vanaf 1992 bestuurlijk betrokken bij het productschap, eerst in de Commissie Herstructurering Broodbakkerij, later in de Commissie Brood en Banket en zat jarenlang in het algemeen en dagelijks bestuur van het productschap.



Albert Schipper ontvangt uit handen van interimvoorzitter Ruud van Erp een beeld dat Schipper als bruggenbouwer symboliseert. Foto: Erik Veerman



Eén oogopslag

Met humor én emotie betrad broer Hans Schipper het spreekgestoelte. Hij heeft jarenlang samengewerkt met Albert en zij begrepen elkaar in één oogopslag, aldus Hans. Uit zijn toespraak, doorspekt met fraaie familie-anekdotes, kwam Albert naar voren als een man die al vroeg wist hoe hij mensen voor zich kon winnen.

'Bakker, ondernemer, bestuurder, diplomaat. Dat is Albert', aldus Hans. 'Zijn bakkerscarrière begon bij Sonneveld, als directiesecretaris. Hij is een goed bestuurder, maar maak hem nooit secretaris. Hij was dan ook weer snel thuis', vatte Hans Albert's carrière bij Sonneveld samen.

Hij kon niet nalaten een pijnlijk moment tijdens de Bakkersland-fusie te memoreren. Het bakken van het Twents krentenbrood werd toegewezen aan een andere bakkerij, terwijl het mede door Albert een groot verkoopssucces was. 'Wij hadden het voor elkaar gekregen om het volledig machinaal te maken, hadden daarin de lead. Het heeft veel pijn gedaan dat we dat product moesten afstoten. Echt doodzonde.'

Albert Schipper spreekt onder toeziend oog van dagvoorzitter Hanno Spanninga zijn gasten toe in een collegezaal van Nyenrode Business Universiteit.

Foto: Ton Kastermans

van de consumenten glutenvrij wil eten. Volgens de hoogleraar zijn de glutenvrije producten helemaal niet zo gezond. 'Glutenvrijbrood bevat ten opzichte van 'gewoon' brood vaak hogere concentraties vet en zout. Daar let de consument dan niet op, omdat ze ervan uit gaat dat glutenvrij gewoon gezonder is. En dat brood gebakken kan worden met 40 procent minder koolhydraten komt wel door het toevoegen van gluten', liet Brouns nog fijntjes weten.

Samenwerken met boeren

Er zijn kansen met brood op de internationale markt. Daarvan is Aalt Dijkhuizen overtuigd, zo liet hij weten op het seminar. Dijkhuizen is een man met gezag en kennis. Hij is president van de Nederlandse Topsector Agri&Food en was tot begin dit jaar voorzitter van de raad van

bestuur van de Wageningse Universiteit, een functie die hij twaalf jaar vervulde en in die periode zette hij de Nederlandse agrifoodsector op de wereldkaart.

Hij bepleitte nog eens het belang van deze sector en vroeg zich min of meer vertwijfeld af waarom deze sector altijd moet knokken voor haar positie. 'Wij zijn het tweede exportland van voedsel in de wereld, de agrifoodsector maakt 10 procent van het Bruto Nationaal Product uit, zorgt voor 10 procent van de werkgelegenheid van ons land en bijna een kwart van de export is van deze sector afhankelijk. Wij zouden de gevierde sector moeten zijn.'

Volgens Dijkhuizen zijn er geweldige vooruitzichten voor de agrifoodsector, omdat de vraag naar voedsel verdubbelt. 'Nederland is wereldkampioen productiviteit en duurzaamheid, we

zijn een voorbeeld in de wereld. Maar we moeten ons telkens weer presenteren en ons meer promoten.'

Brood is in de ogen van Dijkhuizen een gewaardeerd product: een gezond imago, wijd verspreid (het staat iedere dag op bijna iedere Nederlandse tafel), en loopt voorop wat betreft de aanpak van de zoutreductie: 'Een prestatie van formaat.'

Toch nam Dijkhuizen de woorden 'stille kracht' in de mond. 'Zelfs binnen de Topsector Agri&Food staat brood nauwelijks op de agenda.' De bakkerijsector is naar zijn mening té bescheiden, met het risico dat onbekend onbemind maakt. 'Be good and tell it.'

'Hoe kan brood en Agri&Food elkaar versterken?', zo vroeg Dijkhuizen zich af. Hij kwam met een interessante optie: Voor brood heb je rela-



Dagvoorzitter Hanno Spanninga haalde de slogan van Tarvo aan: 'Uw Bakker, uw dokter'. Foto: Ton Kastermans



Nard Clabbers, bij TNO Gezond Leven 'business line manager gezonde voeding' is nauw betrokken bij het onderzoek van TNO naar het 'maaggevoel' van volkorenbrood. Foto: Ton Kastermans

tief weinig grond en grondstoffen per kilo-product nodig en is de uitstoot van broeikasgassen per kilogram product minimaal. Vergelijk dat eens vanuit milieuoogpunt met de rundvleessector.

De grondstoffen worden schaarser en duurder, constateert Dijkhuizen. Voor de boer ligt de opdracht om ervoor te zorgen een hogere productiviteit te realiseren. Voor een hogere graanopbrengst per hectare is nauwelijks meer water

nodig, dus vanuit milieuoogpunt is dat interessant.

De voormalig rector magnificus van Wageningen Universiteit pleitte voor een nauwere samenwerking tussen de agrarische sector en de bakkerij om te komen tot duurzamer brood, dat begint op de akker. 'Zorg voor een maximale efficiëntie in het eigen productieproces en een maximaal hergebruik van het 'afval'.

Volgens Dijkhuizen liggen er voor brood nog volop kansen. 'Ontwikkel brood voor specifieke doelgroepen, zoals voor suikerpatiënten. Dat is direct ook een sterk gemotiveerde groep voor zo'n product.'

Ook internationaal liggen er kansen in het verschiet, meent Dijkhuizen, met als voorbeeld China. 'Niet de plattelandsgedebieden, maar steden als Shanghai. Dat is een modernere stad als New York, met veel goed opgeleide jonge mensen, die niets hebben met de oude gewoontes. Zij zoeken nieuwe producten. De bakkerijsector is wel dynamisch', aldus Dijkhuizen, 'maar het moet wel kansen maatschappelijk zien te verzilveren.' In de productietechnologie liggen er kansen op smaak en textuurontwikkeling.

Onderzoek naar het gedrag van brood in het lichaam levert volgens Dijkhuizen eveneens nieuwe mogelijkheden op. 'Daarmee creëer je ook een positie in de markt. Blijf innoveren. Er kan meer dan dat er nu gebeurt.' Hij adviseerde om gericht en doordacht de marktmogelijkheden op te pakken.

'Maak zichtbaar wat je als sector doet. Trek ambassadeurs aan die opkomen voor de belangen van de bakkerijsector en die, als er in de publiciteit iets fout dreigt te gaan, dat kunnen pareren. Ambassadeurs die de feiten laten spreken.'

Gevoel is niet meetbaar

Nard Clabbers, bij TNO Gezond Leven business line manager gezonde voeding, is nauw betrokken bij het onderzoek van TNO naar het 'maaggevoel' van volkorenbrood. Dat geeft lang een vol maaggevoel, blijkt uit een nieuwe manier van onderzoek. In de strijd tegen obesitas is dit goed nieuws, merkte later ook Dijkhuizen op. Ook wordt onderzocht wat de

verzadigingseffecten zijn van volkoren. Wat zijn de effecten daarvan? De uitkomsten zouden kunnen leiden tot een gezondheidsclaim, gebaseerd op wetenschappelijk onderzoek. Gevoel is uiterst moeilijk meetbaar. Wel meetbaar is dat de mens, volgens hoogleraar Brouns, gemiddeld 50.000 uur heeft gegeten en gedronken, 55.000.000 miljoen kilocalorieën heeft geconsumeerd en 65.000

liter vocht heeft gedronken. 'Wij zijn wat we eten', aldus Brouns. Albert Schipper, die bourgonisch mag worden genoemd, heeft volgens productschapsecretaris Mathé Elema altijd veel oog gehad voor de gezondheidsaspecten van het brood, waarvan het seminar een voorbeeld was. 'Hij was een van de eerste pleitbezorgers van zoutreductie.'