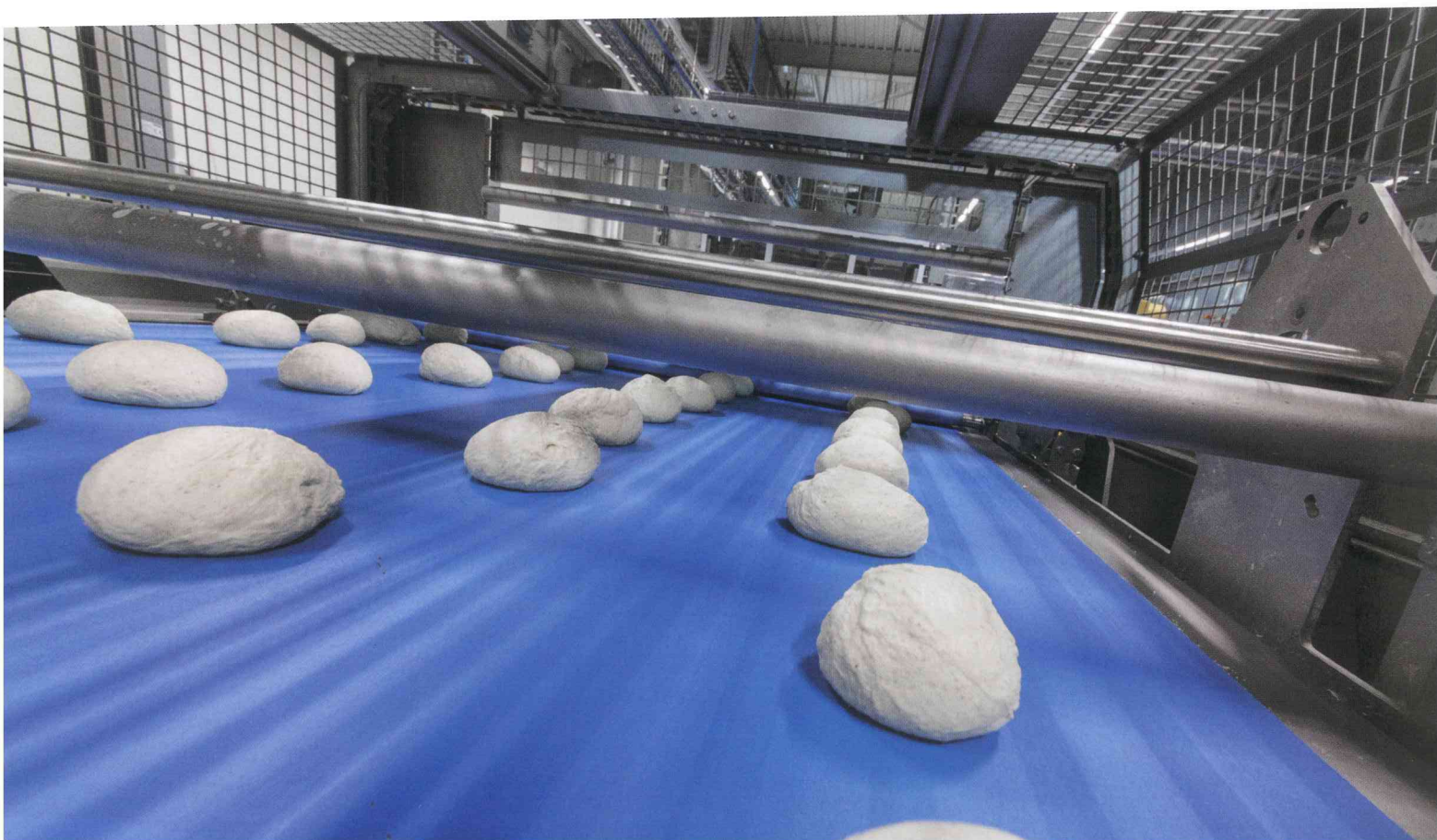

BAKKERSLAND ALSNOG OVERGENOMEN DOOR BORGESIOUS

‘ONZE STANDAARD VERDER UITROLLEN’

“In Nederland hebben wij het meest verse en eerlijke brood van Europa”, aldus Jan Borgesius, samen met zijn broers eigenaar van Bakkerij Borgesius. Om die positie van brood veilig te stellen en brood een product van onbesproken gedrag te laten zijn en blijven, neemt de familie Borgesius na stukgelopen onderhandelingen eerder dit jaar nu alsnog de vijftien bakkerijen van Bakkersland over. “Wij willen ervoor zorgen dat we een gezonde broodcultuur houden.”





Bakkerij Borgesius heeft na een eerdere, mislukte poging eerder dit jaar, alsnog Bakkersland overgenomen. Het nieuwe concern Borgesius Bakkersland telt daarmee twintig bakkerijen. Borgesius werkt aan een transparante broodmarkt waarbij de broodstandaard van de familiebakkerij over heel Nederland wordt uitgerold.

Als iemand aan Jan Borgesius vraagt hoe groot hij nu is, antwoordt hij: "Ik ben 1 meter 72." Dat zijn bedrijf door de overname van Bakkersland een van de grootste bakkerijen van Nederland is geworden, vindt hij namelijk niet zo interessant. Veel belangrijker vindt Borgesius het dat mensen van brood blijven houden en dat volop blijven eten. "Brood is een prachtig product. Door middel van granen, zaden, pitten en vruchten kun je er werkelijk alles in stoppen wat je lichaam nodig heeft. Ik beschouw het als mijn zorgplicht dat de consument in Nederland het lekkerste, meest verse en pure brood blijft eten."

Transparante markt

In januari van dit jaar kwam het bericht naar buiten dat Bakkerij Borgesius, de grootste familiebakkerij van ons land, lonkte naar Bakkersland: de grootste bakkerij van Nederland, met alle aandelen in handen van investeerder Parcom Capital.

Vakbondsbestuurder Henk Beers van CNV zei destijds desgevraagd dat een overname hem zou verrassen. "Andersom is logischer, omdat Bakkersland vele malen groter is." Toch zaten Bakkerij Borgesius en Bakkersland wel degelijk om de tafel om

aan condities. "We hebben de onderhandelingen ook echt stopgezet", aldus Borgesius. "Toch hebben we elkaar in de afgelopen weken opnieuw opgezocht. Ik streef naar een eerlijke, transparante markt en wil de broodstandaard van Bakkerij

'Ik streef naar een eerlijke, transparante markt'

een gezamenlijke toekomst te verkennen. "Een moeilijk proces", geeft Borgesius nu toe. "We zijn concullega's van elkaar, die in dezelfde vijver met afnemers vissen. Je laat daarom niet meteen het achterste van je tong zien, maar moet eerst elkaars vertrouwen winnen en bekijken hoe serieus de ander is. Dat kost tijd."

Begin dit jaar liepen de onderhandelingen spaak, omdat er geen overeenstemming kon worden bereikt over het totaalpakket

Borgesius uitrollen over heel Nederland. "We kunnen onze plannen beter en gemakkelijker uitvoeren als we een groter deel van de markt in handen hebben."

Familiebedrijf

Het nieuwe bakkerijconcern zal bestaan uit twintig moderne bakkerijen op verschillende locaties in Nederland. Vijftien daarvan vielen voorheen onder Bakkersland. Hoe de organisatiestructuur er in de toekomst gaat uitzien, weet Borgesius op dit moment nog

niet. "We groeien naar elkaar toe en pakken het beste van beide partijen op. We kunnen complementair zijn aan elkaar." Ook Chris Deen, ceo van Bakkersland, is blij met de ondertekende plannen. "Dit is een mooie stap voor iedereen. Door het samenvoegen van beide bedrijven, wordt geïnvesteerd in het delen van kennis, technologie en producten, zodat we de markt steeds beter kunnen blijven bedienen."

Borgesius geeft aan dat beide partijen elkaar de ruimte geven om elkaars bedrijfsvoering te leren kennen. "Wat Bakkersland doet op holdingniveau, doen wij al jarenlang binnen de familie. Elk van onze bakkerijen staat op zichzelf en wordt geleid door een plantmanager, die beslissingen neemt over bijvoorbeeld investeringen of het vervangen van machines. De familie staat aan het roer, maar daarnaast werken we al 45 jaar met anderen. We hebben altijd al als concern geopereerd. In de komende periode gaan we bekijken wie het beste op welke plek kan functioneren." De waarden en normen van het familiebedrijf Borgesius blijven hoe

dan ook overeind. "Mijn vader overleed toen ik 26 jaar oud was. Daarna hebben we met vier broers het bedrijf voortgezet. Om vier kapiteins op één schip in goede banen te leiden, hebben we destijds familiestatuten opgesteld die we tot op de dag van vandaag in ere houden. We hebben onder andere afgesproken dat alles binnen de onderneming blijft en dat wie in de onderneming werkt, rentmeester is van de aandelen. Dit heeft ervoor gezorgd dat we een gezond bedrijf zijn, dat tegenwicht kan bieden aan een krimpende broodmarkt."

Puur product

Borgesius-Bakkersland levert aan grote Nederlandse supermarktketens, waaronder Jumbo en Albert Heijn. De bakkerij biedt voortaan werkgelegenheid aan meer dan tweeduizend werknemers. Over ontslagen wordt nog geenszins gerept. "Ja, ik lig weleens wakker van deze stappen", geeft Borgesius eerlijk toe. "Het is lastig om op dit moment alles te overzien. Maar het is een beslissing geweest voor de langere termijn. Ik wil dat mijn kleinkinderen bakker

Cijfers

Bakkersland boekte in 2014 een omzet van € 406,6 mln en een negatief resultaat van € 3,135 mln. Het bedrijf had in dat jaar 1.761 werknemers in dienst. Borgesius Holding was in 2014 goed voor € 126 mln omzet, € 3,6 mln winst en 381 werknemers.
(Bron: Financieel Dagblad)

kunnen worden, als zij dat willen. Daarom wil ik ervoor zorgen dat de consument van brood blijft houden en een eerlijk, transparant en puur product krijgt aangeboden."

De organisatie van Bakkerij Borgesius heeft zin in deze nieuwe fase in het bedrijf. Al ontbrak er uiteindelijk een belangrijk persoon aan de onderhandelingstafel: broer Hennie Borgesius overleed op 12 maart jongstleden. Dat spijt Jan Borgesius nu meer dan ooit: "Vreselijk jammer dat hij dit niet meer heeft kunnen meemaken." ■

INKOOP GRONDSTOFFEN

Vraag: Ik koop mijn grondstoffen in bij leveranciers, maar ik krijg steeds vaker de vraag of mijn grondstoffen wel aan de eisen voldoen. Zijn de risico's die aan de grondstoffen zitten wel geborgd? Hoe pak ik dit aan?

Het voorkomen van risico's begint met het maken van goede afspraken met uw leveranciers of inkooporganisatie. Alleen ingrediënten die van goede kwaliteit zijn en die veilig zijn voor gebruik kunnen tot veilige producten worden verwerkt. De mogelijke gevaren van bakkerij-ingrediënten staan beschreven in een centrale databank: RiskPlaza. Koop uw ingrediënten en producten in bij een betrouwbare leverancier of inkooporganisatie. Selecteer die op basis van de te verwachten (of bewezen) prestatie op het gebied van de levering van veilige en hygiënische producten. Heeft u geen vertrouwen meer in uw leverancier of levert constructief overleg bij problemen geen oplossing, stap dan over op een andere. Leveranciers en inkooporganisaties kunnen door een certificerende instelling laten controleren of ze de gevaren van bakkerij-ingrediënten die in RiskPlaza worden beschreven, voldoende beheersen (RiskPlaza-audit+-systeem). Is dat het geval, dan wordt de naam van het bedrijf gepubliceerd op RiskPlaza. U hoeft de veiligheid van de grondstoffen niet meer te controleren of gegevens daarover op te vragen wanneer u ze bij

een RiskPlaza-audit+ bedrijf heeft gekocht. Voor producten die u op kleine schaal verwerkt, is het belangrijk dat ze veilig zijn. Lokale detailhandelaars of marktkooplui zijn meestal niet aangesloten bij RiskPlaza. Let u daarom op de juiste bewaarcondities, hygiëne, verpakking, houdbaarheid en het uiterlijk van de producten die u koopt. Dit zijn dezelfde controlepunten als die genoemd worden bij ontvangst van goederen. Wijs de leverancier op de microbiologische richtwaarden die zijn opgenomen in de Hygiëncode voor gepasteuriseerde slagroom, kant-en-klare rijstap en kant-en-klare banketbakkersroom die gelden op het moment van levering. Let er bij het maken van de afspraken op, dat de maximale bewaartermijnen van de grondstoffen ruim voldoende zijn bij een gebruikelijke productieplanning.



**Kennis- en adviescentrum
voor de bakkerij**

NBC is er voor u. Op deze pagina in Bakkers in bedrijf staat een specialist van NBC stil bij een actuele en praktische vraag die leeft onder bakkers. Heeft u een vraag voor deze rubriek? Mail deze naar: kennis@nbc.nl.

Vraagbaak