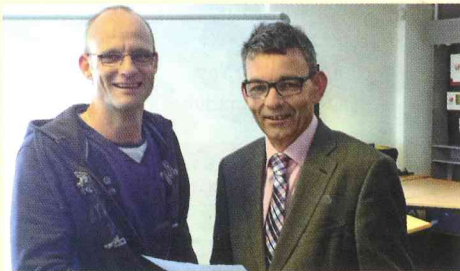


Gastles M.O.F. Pâtissier Franck Michel bij Bakery Institute

Bakery Institute is er bijzonder trots op dat Frank Michel, M.O.F. Pâtissier en wereldkampioen patisserie, van 16 tot en met 20 juni te gast is in Zaandam en daar vijf dagen lang inspiratie en kennis gaat delen. Na drie dagen patisserie, gebaseerd op zijn nieuwste boek 'Délicieux Caprices', demonstreert Michel op de vierde dag de creatie van een chocolade-showstuk en bonbons. De vijfdaagse wordt afgesloten met een suikershowstukdemo, zijn wereldtitelspecialiteit, waarbij ook confiserie wordt gemaakt.

Nieuwe sponsor voor Bakkersvakwedstrijden

Het bestuur van de Bakkersvakwedstrijden heeft Bouwer & Officier Accountants en Belastingadviseurs verwelkomd als nieuwe sponsor voor de Bakkersvakwedstrijden 2014. Ook dit jaar vindt de wedstrijd traditiegetrouw plaats in november (woensdag 12 november). Bouwer & Officier is actief in de bakkerijbranche en heeft zijn diensten uitgebreid met de komst van adviseur Koos Klein. Zijn ruime ervaring wordt ingezet om veranderingsprocessen bij bakkerijen te begeleiden, bijvoorbeeld bij de opstart van een geheel nieuw bedrijf of bij overnames, al dan niet in de familie.



Koos Klein (r) van Bouwer & Officier en Jan Bijlsma van de Bakkersvakwedstrijden.

Foto: Bakkersvakwedstrijden

La Place zet concept 4.0 neer

De restaurantketen van V&D, La Place, lanceert de vierde generatie van haar restaurants. La Place 4.0 krijgt een volledig open bakkerij waar het brood voor het oog van de klant wordt gebakken. La Place wordt transparanter in de bereiding van z'n producten, zo bleek donderdag 8 mei bij de lancering van het nieuwste concept van het warenhuis aan de Aalmarkt in Leiden. Alle afdelingen, inclusief het La Place-restaurant, zijn gewijzigd. Hiermee zegt het bedrijf klaar te zijn voor de toekomst.

Bakker Floris opent deuren in Veenendaal

De Utrechtse plaats Veenendaal is sinds donderdag 8 mei een bakker rijker. Bakker Floris is nieuw en de twee initiatiefnemers denken met een bijzonder concept een plek te kunnen veroveren.

Voor het echtpaar Tonny (47) en Tony (41) de Jong gaat met de opening van Floris een lang gekoesterde wens in vervulling: een eigen zaak in het bakkersvak. 'Ik probeer op ouderwetse wijze brood te maken', zegt Tonny de Jong in de Rhenense Betuwse Courant. 'Alles

wordt hier aan de Zandstraat gemaakt. Dat is mijn passie. Het brood bakken we op de stenen vloer van de oven. Het deeg wordt langzaam gedraaid en we laten het langzaam rijzen. Dat komt de smaak echt ten goede.'

Tonny de Jong komt uit een traditionele Rhenense bakkersfamilie, waar hij vele jaren heeft gewerkt. Vorig jaar besloot hij met zijn vrouw Tony op zoek te gaan naar een geschikte plek om een eigen bakkerij te starten.

Gastcolumn

Als één branche naar de toekomst?

In mijn vorige column in Bakkerswereld ben ik ingegaan op het belang van de nieuwe cao voor de toekomst van de bakkersbranche als een geheel. Mooi was het om te constateren dat Edwin Klaassen daarna in zijn column van 7 mei het volgende benadrukte: 'Graag zie ik meer collectiviteit en zeker niet de supermarkt als concurrent zien, maar samen als branche naar buiten treden.'

Een standpunt dat mij uit het hart is gegrepen. Helaas is dat niet bij iedereen het geval in de bakkerijbranche. Naar mijn mening wordt er nog veel te veel in deelbelangen en subgroepen gesproken. En van daaruit geacteed. Voor de bijna zeventien miljoen Nederlanders is dat een oninteressante discussie. Dus per definitie leidt de discussie over ambacht, sterbakkers, een stichting ambacht et cetera af van het hoofdthema dat ons allen bindt: Brood; lekker en gezond.

Het mooie is dat we in een verleden als branche daarin ooit een hele goede keuze hebben gemaakt. Namelijk door het oprichten van het Nederlands Bakkerij Centrum. Dat instituut is het centrum van de Nederlandse bakkerijbranche. Aanvankelijk betaald vanuit gelden die via de meelheffing door alle meelverwerkers uit Nederland werden opgebracht. Maar sinds 1 januari van dit jaar volop aan de slag om als zelfstandige, niet-gesubsidieerde organisatie een plek onder de zon te verdienen.

Daarnaast heeft de branche (NBOV en NVB) alle gelden, die na de opheffing van het Productschap Akkerbouw vanuit de Meelheffing overbleven, ter

beschikking gesteld om een aantal jaren actief te blijven communiceren over het prachtige product brood en met name over de gezonde waarden van brood. Doel is brood positief op de kaart te blijven zetten. Mocht bij een evaluatie blijken dat dit niet of onvoldoende lukt, dan is er blijkbaar in de sector onvoldoende draagvlak om hier aandacht aan te geven en gaan we verder als branche van verkrumelde deelgroepjes.

Maar let wel: in de huidige maatschappelijke situatie is het per definitie lastig om je geluid te laten horen bij consumenten, beleidsmakers en/of politici. Dus

dan is het niet handig om als zo klein mogelijk clubje verder te gaan. Mocht over een aantal jaren blijken dat wij het NBC geen middelen ter beschikking willen stellen om het positieve verhaal van brood uit te dragen, dan verliezen wij, als bakkersbranche, een belangrijk

instrument om ons te helpen om de gezamenlijke boodschap over de bühne bij die bijna zeventien miljoen Nederlanders te brengen.

Gelukkig is het nog niet zover. Het NBC heeft de slag aardig te pakken en is in samenwerking met beide brancheorganisaties (NBOV en NVB) druk bezig om slagen te maken in de communicatie van die boodschap. Zowel voor als achter de schermen.

Daarom de oproep aan de branche als totaliteit, dus aan iedere bakker/ondernemer, zowel groot als klein: houdt oog voor het gezamenlijk belang. En dat is: Brood; lekker en gezond.

Wim Kannegieter, directeur Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)

