

Be good en tell about it.....

Dat was één van de adviezen die tijdens het symposium 'Brood en Gezondheid' op 9 september werd gegeven aan de ruimschoots verzamelde bakkerijbranche van Nederland, ter gelegenheid van het afscheid van Albert Schipper als voorzitter van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB).

Op dat symposium werd door de verschillende sprekers ingegaan op de ontwikkeling die brood qua imago doormaakt en de argumenten die er zijn om brood juist wel als een eerlijk en gezond product weg te zetten. Volgens Nard Clabbers (TNO-onderzoeker), Fred Brouns (Voedingsprofessor aan de Universiteit Maastricht) en Aalt Dijkhuizen (President Topsector Agri/Food en voormalig rector magnificus Universiteit van Wageningen) zijn die argumenten volop en overduidelijk aanwezig. En is de broodsector breed gewoonweg nog veel te bescheiden en intern gericht.

Dat laatste is een punt waar we als branche zeker de hand in eigen boezem moeten steken. We zijn heel druk met allerlei interne discussies (bijvoorbeeld ambacht versus industrie) en vergeten daardoor om het product brood en de voordelen daarvan voor de consument bij de 17 miljoen Nederlanders goed weg te zetten.



Mooi was het om te zien hoe die boodschap tijdens de drukbezochte afscheidsreceptie van Albert Schipper (zie pag. 22) onderwerp van gesprek was. Een onderwerp dat Albert ook altijd zoveel mogelijk voor het voetlicht heeft gebracht.

Albert Schipper heeft gedurende de afgelopen 25 jaar bewezen een bestuurder te zijn die zich met hart en ziel voor de NVB inzette. Dat werd maar eens te meer bevestigd door de aanwezigheid van vertegenwoordigers vanuit leveranciers, afnemers, producenten vanuit het ambacht en de industrie, de overheid en andere belangenorganisaties.

Namens alle leden van de NVB wil ik Albert Schipper nogmaals van harte bedanken voor alle inzet en inspanningen die hij heeft verricht om brood en de broodbranche in de meest brede zin van het woord te behartigen. Het is niet voor niets dat het bestuur van de NVB heeft besloten hem tot erelid van de NVB te benoemen.

Want alhoewel hij in zijn laatste interview met Bakkerswereld aangaf: 'Ik heb dit werk niet gedaan om herinnerd te worden', zal de NVB zich hem blijven herinneren als een betrokken en bevoegen NVB-bestuurder die zijn hart op zijn tong had.

Albert, bedankt.

TenBa komt met 'check' voor winkelbakkerijen

TenBa merkt dat de winkelbakkerij een vlucht neemt in Nederland. Het bedrijf helpt ondernemers die starten met dit concept met een speciale 'check'. De specialist in bakkerijadvies brengt tijdens de check een bezoek aan de beoogde locatie voor een beknopte beoordeling van het bedrijfspand, neemt de planner met de ondernemer door, beoordeelt of de ruimte voldoet aan de mogelijkheden en geeft aan waarmee rekening gehouden moet worden bij de realisatie. Naast de punten die worden besproken tijdens de check, biedt TenBa optioneel aanvullend bakkerijtechnisch advies.

Scholten treedt terug als ceo Bakkersland

Eugène Scholten (48) is per 1 september teruggetreden als ceo van Bakkersland. De raad van commissarissen van Bakkersland is voornemens de huidige cfo, Chris Deen (47; in dienst sinds 2012), te benoemen tot ceo, onder voorbehoud van een positief advies van de centrale ondernemingsraad. 'Scholten en Bakkersland zijn in goed overleg overeengekomen dat Scholten als ceo van Bakkersland terugtreedt. Sinds zijn aantreden in 2010 heeft Scholten Bakkersland met succes verder geprofessionaliseerd en daarmee de basis gelegd voor een succesvolle onderneming in een competitieve markt', aldus Bakkersland in een persbericht. Scholten legt algevolg van zijn vertrek bij Bakkersland ook zijn bestuurlijke activiteiten voor de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij, het Nederlands Bakkerij Centrum en GS1 neer. Hij blijft tot 1 oktober in dienst bij Bakkersland om de overdracht aan zijn opvolger goed te begeleiden.

Demo's Franse patissier bij Bakery Institute

Het Bakery Institute is op 7 oktober het toneel voor een demo van Emmanuel Ryon. Deze Franse patissier en voormalig chef van het fameuze Café Poushkin in Parijs demonstreert tijdens deze middag vier recepten. De demo wordt afgewisseld met een demo door Bart de Gans, lid van het Nederlands Patisserie team. De demonstratie is een initiatief van Remy/Cointreau en Boiron (fruitpurees) in samenwerking met Vipam en Beko. Deelname kost €50 per persoon (maximaal twee deelnemers per bedrijf). Aanmelden kan via Vipam.nl.

Geknipt

Winkeldames

'Zo! Wat hebben onze winkeldames weer goed hun best gedaan. Bijna al het brood weer verkocht.'

Bakkerij Verba (@bakkerijverba), bakker met ster van de Bommelerwaard en in het Land van Heusden en Altena op Twitter.

Levensgevaarlijk

'Leermoment: nooit 'toevallig' langs patisserie Kuyt fietsen. Levensgevaarlijke zaak. pic.twitter.com/LeUPxXiSw4'

Karin Luiten (@Kokenmetkarin), culinair journalist en foodblogger, op Twitter.

Speltbrood

'Sporttop Jubileumontbijt geslaagd met heerlijk puur speltbrood. Mooie samenwerking met een mooie toekomst voor jong sporttalent.'

Jorien ter Mors (@jorientermors), olympisch schaatskampioene en shorttrackster, op Twitter.

Ter zee

'Wist je dat de Karel Doorman eigen operatiekamers en een bakkerij heeft? Meer leuke weetjes: on.fb.me/1wdkxzT #wereldhavendagen #whd14' De organisatie van de Wereldhavendagen (@Wereldhavendagen) in Rotterdam op Twitter.

Ontbijtje

'Da's leuk, ontbijtje @BakkerPosthuma aan de voordeur. 3 dagen feest vanwege nieuwe bakkerij. Straks naar rondleiding! pic.twitter.com/Tgkka13otk' Evelyn Verburgh (@EvelynVerburgh), mediacoach met voorliefde voor sociale media, op Twitter.

Op handen gedragen

'Zeelandia-chauffeur wordt op handen gedragen door bakkerij Lorkeers in Nijverdal. pic.twitter.com/1kjsmgMRI9' Richard de Boer (@Zeelandiadb), marketing Zeelandia, op Twitter.