

Brood van Robèrt meer dan het kijken waard

Sinds medio januari 2017 heeft het brood in Nederland er een topambassadeur bij. Meester Boulanger Robèrt van Beckhoven verdient een groot compliment met dit initiatief, dat onder de titel Brood via Max wordt uitgezonden. In de eerste aflevering werden de verschillende stappen van het maken van brood door Robèrt belicht. Hierbij kwam de passie naar voren waarmee boeren graan verbouwen, molenaars meel maken en bakkers brood produceren uitgebreid naar voren. Een heerlijke eerste aflevering, waarnaar meer dan een miljoen mensen hebben gekeken.

Wat wil je meer als bakkerijsector? Ik zou zeggen meer brood op tv. En dat krijgen de kijkers gelukkig. In de volgende afleveringen gaat Robèrt van Beckhoven op stap door Europa om de veelheid en veelzijdigheid van het brood verder te bekijken en aan de tv-kijkers te presenteren. In de tweede aflevering toog Robèrt naar Frankrijk. Van Bretagne naar Parijs. Gedurende de bezoeken aan verschillende bakkers werd het productieproces van brood, stokbrood en croissants uitgelegd. Ook die aflevering werd zeer goed bekeken.

Vooraf de wijze waarop Van Beckhoven dit programma presenteert, is uniek. Vol liefde en passie wordt de kijker meegenomen naar akkers, boeren, molens en bakovens. Bovendien krijgt de kijker op een leerzame wijze inzicht in de processen die ten grondslag liggen aan het maken van de verschillende broodsoorten. Bovenal staat hierbij de puurheid van het product brood centraal. En daarmee is het programma een ode aan brood in optima forma.

Hoe kan dit programma ook positief werken in de verkoop? Ik zou alle broodverkopers aan willen raden deze afleveringen van Brood permanent in de supermarkt/winkel op tv-schermen aan de klanten te tonen. Een beter affiche kan het product brood niet krijgen. Bovendien worden zij op deze wijze geconfronteerd met de veelzijdigheid ervan. Daarnaast is het natuurlijk ook een optie om de medewerkers ook naar alle afleveringen te laten kijken. Bijna verplichte kost. Door naar de uitzendingen te kijken, worden ze vanzelf broodambassadeurs.

Dank, Meester Boulanger Robèrt van Beckhoven voor dit heel mooie programma.

WIM KANNEGIETER, DIRECTEUR NEDERLANDSE VERENIGING VOOR DE BAKKERIJ



nvbinfo@nedverbak.nl



[wimkannegieter](https://www.linkedin.com/in/wimkannegieter)



[@NVBBakkerijen](https://twitter.com/NVBBakkerijen)

