

Cake je naar mijn gebak?

De slogan 'Hé, cake je naar mijn gebak?' van bakkerij Dam uit Nieuw-Beijerland is tweede geworden in de verkiezing Slechtste Slogan van Nederland. De verkiezing wordt georganiseerd door Radio Veronica. De slogan 'Een deuk van heb ik Joustra' van shadebedrijf Joustra Merkenherstel ontving de eerste prijs.

Biologisch worstenbrood

Stadsbakkerij Broodt en Slagerij de Groene Weg in Eindhoven verkopen een gezamenlijk gemaakt biologisch worstenbroodje. De broodjes zijn te koop bij de slager en de bakker. De herkomst van ingrediënten is voor veel consumenten steeds belangrijker geworden, merken de twee ondernemers.

Beste speculaasbrokken

Pâtisserie van Woerekom in Bennekom heeft de landelijke speculaasbrokkenkeuring van het Heerlijk & Heerlijk-gilde gewonnen. Banketbakkerij Jacobs uit Leiden werd tweede (vorig jaar eerste) en derde werd Banketbakkerij Jansen de Koning uit Arnhem. In totaal stredden ruim vijftig bakkers om de titel.



Pâtisserie van Woerekom bakt de beste speculaasbrokken van Heerlijk & Heerlijk.

Voeding steeds duurder

Winkels in voedings- en genotmiddelen zagen in augustus de omzet met bijna 3 procent stijgen ten opzichte van augustus 2012. Dit was te danken aan de prijsstijging van 3,9 procent, het volume kromp namelijk met 1 procent. De gehele detailhandel zag de omzet in augustus met 0,7 procent dalen.

Overvaller bakkerij opgepakt

De politie heeft een 20-jarige man uit Udenhout aangehouden op verdenking van een overval op een bakkerswinkel in Venray. De man kwam 's middags de winkel van bakkerij Van Gassel binnen en eiste geld. Hij vluchtte te voet. De politie herkende de man later op de dag en hield hem aan.

Probleemloze oogstovergang rogge en tarwe

Dankzij het mooie weer en de zorgvuldige selectie van de graangebieden in Nederland, Duitsland en Frankrijk zijn er weinig problemen met de overgang naar de nieuwe oogst, meldt Koopmans Meel. De zonnige zomerperiode heeft de tarwe een perfecte afrijping gegeven, waarmee een mooi en vol aromatisch brood kan worden gebakken.

Koopmans heeft van de nieuwe oogst al veel partijen tarwe en rogge geanalyseerd op bakteigenschappen. De kwaliteit van de tarwe is in relatie tot voorgaande jaren goed. Die wordt gekenmerkt door een lage amylose-activiteit en geeft hogere valgetallen. Het eiwit is wat sterker waarbij het eiwitpercentage iets lager is. Dit

geeft over het algemeen wat lagere wateropname. De eigenschappen voor deegverwerking zijn prima, het bakvolume is zoals men mag verwachten, volgens Koopmans.

Ook de rogge-oogst is prima. De kwaliteit wordt gekenmerkt door een lage amylose-activiteit met verhoogde valgetallen en amylogramwaarden. Partijen met een laag valgetal zijn moeilijk verkrijgbaar. In gebroken roggetypes zijn de valgetallen daardoor stijgende. Uit bakproeven blijkt dat de rogge een optimaal bakvolume en een goede malsheid geeft.

Door de grote graanoogst is de prijs gedaald. De prijzen zullen wel weer oplopen door slechte inzaaiomstandigheden in Rusland en Oekraïne.

gastcolumn

Euroseptici bij het grofvuil

Steeds meer wordt duidelijk dat de Europese Unie een blijvertje is. En dat is heel goed. Ondanks mensen die het tegendeel beweren, is het namelijk van het grootste belang dat er een Europees platform ontstaat met steeds grotere beslissingsbevoegdheden. Zeker op economisch gebied. Naast dat daar besluiten worden genomen die uitgaan boven het beperkte, landelijk belang van de individuele lidstaten, is het ook belangrijk om een gelijk speelveld te krijgen tussen landen onderling. Dat zorgt ervoor dat de concurrentieverhoudingen in de Europese zone voor alle aanbieders gelijk zijn en dat er geen oneerlijke verhoudingen ontstaan door individuele protectionistisch ingestelde landsregeringen.

Om de nationale belangen van de branche goed te blijven behartigen, is het ook goed dat we niet blijven hangen in het landelijke niveau van behartiging. Als NVB zullen we intensief blijven ijveren voor een sterke Europese organisatie die ook de belangen van de Nederlandse Industriële Brood Bakkerijen behartigt. Immers, in Brussel gaan steeds meer belangrijke besluiten genomen. Zeker als na 1-1-2014 de productschappen zullen worden opgeheven.

Tijdens de periode dat Albert Schipper president van de AIBI was (2011-2013), is een heel goed begin gemaakt door de AIBI-organisatie in Brussel te vestigen, juridisch te borgen en te bemensen. Ook kreeg de Technische Commissie van de AIBI een vaste opzet als internationale kennisbron met betrekking tot

voedsel en voedselveiligheid in de broodbranche. Dat geheel staat nu als een huis. Dat is de grote verdienste van Schipper voor de AIBI. Met de wisseling van de (presidents)wacht tijdens het tweejaarlijkse AIBI-congres, voorjaar 2013, in Amsterdam is nu ook een eerste aanzet gegeven voor de verdere ontwikkeling van de AIBI. Dat kreeg vorm in het voornemen om een gedegen communicatieplan inzake de belangenbehartiging van de Industriële Bakkerijbelangen op te stellen. In oktober 2013 is daartoe een eerste aanzet gegeven door dat concept-meerjarenplan aan te

nemen. Daardoor zijn speerpunten en actiegebieden bepaald. Tevens is een nieuw lid verwelkomd en zijn afspraken gemaakt om nieuwe leden te werven. In het voorjaar van 2014 zullen de eerste zaken van dat communicatieplan duidelijk worden. Zo zal de AIBI in samenwerking met andere Europese brancheorganisaties

een bijeenkomst organiseren om met consumentenorganisaties in contact te treden over etikettering en de kansen/bedreigingen daarbij. Ook op andere terreinen zal de AIBI actiever en zichtbaarder optreden. Kortom: volop reden om de sceptici van Europa bij het grofvuil te zetten en met volle kracht naar de toekomst te kijken én in te participeren. Die toekomst ligt voor de Nederlandse industriële bakkerijwereld in Brussel en niet in Den Haag.

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

