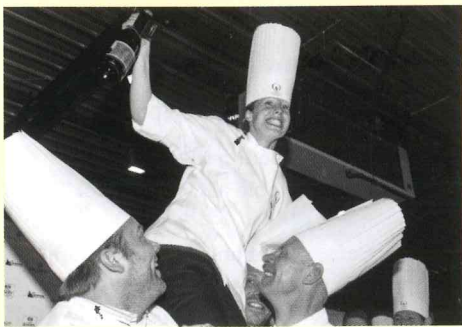


Hennepbrood bij Lamers

Bij De Bakkers Lamers uit Heesch is hennepbrood het brood van de maand april. 'Het brood is niet gemaakt van *cannabis sativa*, de drug', melden de bakkers Lamers. 'De hennep voor ons brood zit vol onverzadigde vetzuren. Die stoffen zijn belangrijk voor een goede cel-aanmaak.'

Dutch Chocolate Master 2013

Pâtissier Marike van Beurden is op 7 april uitgeroepen tot Dutch Chocolate Master 2013 en heeft daarmee een ticket te pakken voor de finale van de World Chocolate Masters in oktober in Parijs. Ze nam het in de finale op tegen Bart de Gans (Pâtisserie Jarreau) en René Huisman (Het Oude Westen).



Marike van Beurden gaat Nederland vertegenwoordigen bij de World Chocolate Masters 2013 in Parijs. Foto: Callebaut

B'roadshow bij Spar

Onder het motto 'Meer brood op de plank' organiseert supermarktketen Spar een B'roadshow. Hoewel de bakkerijafdeling al jaren succesvol is, is de afdeling kritisch tegen het licht gehouden. Tijdens de B'roadshow worden ondernemers en medewerkers geïnformeerd over onder meer het nieuwe broodbeleid, het assortiment en de verpakking.

Broodje kameel bij de slager

Slager Johannes Hoekstra van Kwaliteits-slagerij de Schrans in Leeuwarden verkoopt een broodje kameelburger. 'Kamelenvlees is heel lekker. Het is mals, smaakt wat zoetig en is perfect voor de slanke lijn', aldus Hoekstra. Het vlees komt uit Australië.

Schilder opent bakkerij

Schilder Henk Bostelaar heeft een bakkerij geopend in Sliedrecht, in de winkel van voormalige Bakkerij Vroon. Na zijn bakkersopleiding is Bostelaar in het schildersbedrijf van zijn vader gerold, maar zijn bakkersgevoel bleef altijd aanwezig.

Jonge generatie nodig voor innovatie familiebedrijf

Voor familiebedrijven is het noodzakelijk om jongeren betrokken te houden bij het bedrijf. Dat is voor veel familiebedrijven echter lastig. Uit onderzoek blijkt dat juist de jongere generatie eigenaren een cruciale rol speelt op het gebied van innovatie, zeker op het gebied van inzet van nieuwe technieken zoals social media en moderne inzichten van consumentengedrag. Daarnaast zijn de externe netwerken van deze generatie een voedingsbron voor innovatie. Dit zegt Mirelle Pennings, directeur Grootbedrijf bij Rabobank in reactie op het proefschrift van Ilse Matser, lector Familiebedrijven bij Hogeschool Windesheim.

Grensoverschrijdende samenwerking

Een groep Duitse en Nederlandse bakkers is een samenwerking aangegaan om een grensoverschrijdend assortiment brood- en banketspecialiteiten te ontwikkelen. Onder het motto 'Wij bakken samen' willen de deelnemers op creatieve wijze en met lokale ingrediënten een gemeenschappelijke reeks van bakproducten ontwikkelen. De bakkers zijn bij elkaar op bedrijfsbezoek geweest en er worden nu recepten uitgewisseld. De bakkers willen ieder seizoen een ander product aanbieden. Er wordt ook nagedacht over een gezamenlijk marketingplan. De uitwisseling is een initiatief van Roy Pollen uit Reuver (Bakkerij Pollen-Pubben).

gastcolumn

Genieten van gewone verworvenheden

Er wonen ruim 17 miljoen Nederlanders in ons kleine kikkerlandje. Het mooie van onze Nederlandse cultuur is dat enerzijds iedereen een eigen mening heeft en we anderzijds hunkeren naar consensus. Dat maakt ons een bijzonder volk. Aan de ene kant hebben we bij wijze van spreken 17 miljoen nationale bondscoaches met ieder een eigen opvatting over spel, speelwijze en tactiek voor de komende wedstrijd van bijvoorbeeld het Nederlands team. Daarover kunnen de gemoederen vervolgens hoog oplopen.

Aan de andere kant hunkeren we naar de consensus. Nederlanders zijn vleesgeworden compromiszoekers. Denk maar aan de 'rituele' dans die de laatste weken door de voormannen van de werkgevers- en werknemersorganisaties is opgevoerd. Zelfs het kabinet hield pas op de plaats en wachtte tot de zeer ingewikkelde dans van Heerts en Wientjes was afgelopen. Mooi om te zien, die situatie.

Deze doodnormale, maar oh zo bijzondere zaken kwamen in mij op toen ik kortgeleden samen met zoonlief van 16 jaar een paar dagen op stap was in het buitenland. Sowieso een heel mooie ervaring, die ik elke vader van een puberzoon kan aanraden. Het

geeft tijd om dingen te bespreken en de band te verstevigen. En als het dan nog eens een trip is naar het walhalla van de gemeenschappelijke hobby/sport dan is dat helemaal mooi natuurlijk. 's Ochtends zaten we aan het ontbijt en lieten ons verwennen door lokale gerechten en specialiteiten. Echter, echt verwennen was het voor ons niet. Wat we misten was de lekkere, zware en oh zo gezonde Hollandse bruine volkorenboterham. Zelfs zoonlief sprak hierover zijn ongenoe-

gen uit. 'Ik blijf gewoon eten, maar blijf toch honger houden', klaagde hij. En hij vervolgde: 'Het lijken wel zompige hamburgerbroodjes van de Mac.' 'Ja', antwoordde ik met een glimlach, 'nu besef je pas hoe lekker dat Hollandse brood is.'

Dat dagverse brood met een goede bijt is en blijft niet te versmaden. Het lijkt zo normaal. Maar als je in het buitenland bent, besef je pas weer hoe

lekker dat kan zijn. Zo'n Hollandse volkorenboterham: pure verwennerij. Gewoon elke keer een goed en gezond begin van de dag. Zoonlief onderschreef dat antwoord, sloeg zijn zevende *slice of bread* achterover en zuchtte. Het bleef toch maar behelpen.

Wim Kannegieter, directeur NVB

