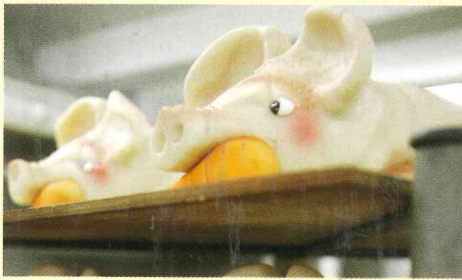


### Geen zelfbediening meer bij bakkerij Haafs in Haren

Bakkerij Haafs uit het Groningse Haren gaat de winkel verbouwen, maar dit keer zonder zelfbediening. De ondernemers Wilfred en Petra Haafs gaan terug naar hun oude concept, waarbij de klanten door één persoon worden geholpen. Volgens Petra Haafs zorgt de huidige formule soms voor te lange rijen. Tien jaar geleden voerde de bakkerij de zelfbediening in. De eerste jaren werkte het heel goed, maar nu hebben de ondernemers toch het gevoel dat de klanten liever volledig bediend willen worden.

### Marsepein en spijs duurder



De verwachting is dat marsepeinen snoepgoed eind dit jaar duurder zal zijn.

Foto: Michel Zoeter

Marsepein en spijs zullen duurder worden als gevolg van de droogte in delen van Californië. In die Amerikaanse staat worden amandelen nu verhandeld voor \$3,45 per pond, zo'n €2,60. In 2008 werd nog \$1,09 voor een pond gevraagd. Wereldwijd wordt voor bijna €4 miljard aan amandelen verhandeld. Daarvan komt 80 procent uit Californië. Daardoor heeft ook de rest van de wereld last van het tekort aan regen in de Amerikaanse staat. In Nederland worden veel van de amandelen gebruikt voor de productie van marsepein en spijs.

### Geen brood, wel broodje in lunchroom of op terras

De vestiging van Bakker Bart in Huizen mag geen brood meer verkopen op zondag. Klanten mogen wel een vers broodje afrekenen en dat in de zaak of op het terras eten. Volgens de gemeente is dat volstrekt logisch: 'Er zijn twee vergunningen. De detailhandelvergunning waarvoor op zondagverkoop een verbod geldt en de horecavergunning. Bakker Bart in Huizen heeft beide vergunningen en mag dus alleen in de lunchroom broodjes verkopen die daar of op het terras worden opgegeten.'

## Training voor bakkers op zoek naar specialisme

Bij voldoende aanmeldingen vindt vanaf 27 oktober de training '100% specialisme in 100 uur topklasse' plaats. Deze training is voor (aankomende) allround brood- en banketbakkers, die op zoek zijn naar hun specialisme.

Zowel voor Boulangerie als voor Patisserie komen specialisme, kennis, vaardigheden en creativiteit ruim aan bod in de training. Daarnaast leren deelnemers hoe ze de (specialistische) producten op hun markt moeten afstemmen en promoten. Een apart onderdeel van de training is het promoten van het bedrijf. Aan het eind van de training ontvangen alle

deelnemers een door de branche erkend NBA-certificaat.

De training beslaat twaalf dagen. De uitvoering van de training is een samenwerkingsverband tussen de Nationale Bakkerij Academie en het Bakery Institute. Uitvoeringslocatie is het Bakery Institute in Zaandam.

Op deze training zit een subsidie van het Sociaal Fonds Bakkersbedrijf. De training kost normaal €4.140,- per deelnemer, met de subsidie is dit €2.277,- per deelnemer, exclusief btw.

Meer informatie over deze training is te verkrijgen bij het Bakery Institute op 075-61 57 226.

## Gastcolumn

### Het is weer voorbij...

Een stukje tekst uit een oud, Hollands liedje van een zanger uit het alom bekende 'Rotjeknor'. Het is een realiteit waar we allemaal (althans de meesten van ons) weer mee te maken hebben gekregen: de vakantie is voorbij, de kinderen zijn weer naar school en de dagelijkse routine en regelmaat nemen weer bezit van ons.

Toch zal deze zomerperiode op ons allen een blijvende indruk hebben achtergelaten, dat staat als een paal boven water. En dat komt door die gebeurtenis op 17 juli. Het was hartje zomer. We weten waarschijnlijk nog allemaal waar we waren toen het nieuws bekend werd dat een toestel van Malaysia Airlines uit de lucht was geschoten. Naar alle waarschijnlijkheid door troepen uit een onafhankelijk verklaard gedeelte van Oekraïne.

Vanuit mijn eigen vakantiebestemming heb ik het vervolg op die gebeurtenis zo goed en zo kwaad mogelijk mee proberen te beleven. Dat maakte grote indruk op mij. De integere wijze waarop de regering, de autoriteiten en hulpverleners één en ander hebben opgepakt, en nog steeds oppakken, verdient zeer grote waardering en respect. Ook is de wijze waarop het Nederlandse volk de slachtoffers ontving bij terugkomst in Nederland zeer bijzonder te noemen. Het gaf een gevoel van trots om Nederlander te zijn. De saamhorigheid en verbondenheid waren overal zichtbaar. En voelbaar.

Uit het saamhorigheidsgevoel van de eerste dagen

na die aanslag op het vliegtuig zouden we lessen kunnen trekken. Bijvoorbeeld dat we ons in de dagelijkse beslommingen en werkzaamheden nogal eens laten meesleuren in schijnwerkelijkheid en schijnrealiteit. En dat we ons soms wel eens af moeten vragen of de dingen waar we ons druk om maken, het werkelijk waard zijn om ons er zo over op te winden.

De realiteit is echter anders. Gaandeweg zal, zoals eerder gesteld, de dagelijkse gang van zaken weer beslag op ons bestaan nemen. En dat is maar goed ook. Want gezamenlijk hebben we als broodbranche nog een grote gemeenschappelijke klus te klaren.

Sinds het najaar van 2013 ligt het imago van brood flink onder vuur. Namens de hele branche komt het NBC met een tegenoffensief. Brood moet weer bij iedereen in Nederland het positieve

imago van weleer krijgen. Dat is een traject van meerdere jaren. In het najaar zal dan ook met nieuwe en moderne middelen fors ingezet worden op het imago van brood. Met als centraal doel om brood als lekker, veelzijdig en vooral gezond weer 'on top of mind' bij de Nederlanders te positioneren. Dat is in het belang van alle mensen die werkzaam zijn in de Nederlandse bakkerijbranche. Als dat geen saamhorigheidsgevoel geeft, dan weet ik het niet meer.

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

