

Mooie verbintenis

Maandagochtend 3 november. De nieuwe week begint. Het is vroeg, heel vroeg. Echt een tijdstip voor bakkers. Ik ben onderweg naar Den Haag, Madurodam. Daar vindt de kickoff van Het Nationaal Schoolontbijt plaats. Dit keer door Xander de Buisonjé. Hij is ambassadeur voor Make-A-Wish Nederland, de organisatie die wensen van zieke kinderen laat uitkomen. Een mooi goed doel waaraan de bakkerijbranche dit jaar ruime steun geeft.

De combinatie Nationaal Schoolontbijt en Make-A-Wish blijkt een prima combinatie te zijn. Een verbintenis die mooi wordt ingevuld in de kleinste stad van Nederland. Naast scholieren zijn vertegenwoordigers van allerlei droomberoepen zoals brandweer- en politiemensen, verplegers en loktoren aanwezig. Dit geheel leidt tot een ontspannen sfeer met een mooie media-aandacht voor Het Nationaal schoolontbijt.

Er kan dus wederom worden gesproken aan een geslaagde editie. Met dank aan de mensen van het Nederlands Bakkerij Centrum die dit weer zorgvuldig hebben voorbereid en uitge-

voerd. Inmiddels is het een traditie geworden waarbij de totale branche brood op een positieve wijze in het daglicht weet te zetten. Deze positieve ontwikkeling wordt duidelijk door het grotere aantal burgemeesters dat aan Het Nationaal Schoolontbijt deelneemt, aan het stijgend aantal scholen en aan het stijgend aantal supermarkten en winkels dat participeert.

Door Het Nationaal Schoolontbijt maakt het NBC zijn positie als het centrale instituut voor de bakkerijbranche meer dan waar. Zonder onderscheid te maken tussen industrie of ambacht,

wordt op een positieve wijze aandacht aan brood gegeven. Dat is het enige wat van belang is in dit geheel. Het is te hopen dat we nog veel edities van Het Nationaal Schoolontbijt gaan meemaken. Er zijn immers nog zo veel goede doelen in Nederland... Eén ervan is brood!

Wim Kannegieter,
directeur Nederlandse
Vereniging
voor de Bakkerij



Geknipt

Mooi

'Mooi initiatief!'
M.J. van der Maas reageert op het bericht 'Studenten Alfa-college helpen banketbakkers bij productie van marsepein' op Bakkerswereld.nl.

Vluchtheuvels

'Vandaag getraakteerd op de roze vluchtheuvels uit #Wijchen. Goede vondst van bakkerij @JosVeltmaat. Dank @robvinke. pic.twitter.com/FoOG5freVw'
Henk-Jan Grobbe (@henkjan-grobbe), directeur Smart Group Mobiliteit & Sportcentrum Arcus in Wijchen, bedankt via Twitter Rob Vinke, loopbaan-

coach uit Zevenaar, voor een typisch Wijchense lekkernij van Bakkerij Jos Veltmaat.

Haren

'Als ik in de bakkerij van Menno een taart zou kopen, zou ik eerlijk gezegd eerst checken of er geen haren tussen de slagroom zitten. #hhb'
Tvrecentweets (@tvrecentweets), tv-recensies op Twitter, plaatst een kanttekening bij Menno de Koning, winnaar van het tweede seizoen van Heel Holland Bakt.

Sexy

'In Frankrijk hebben ze ook Heel Holland Bakt. Maar dan

heet het Le Meilleur Pâtisier. Klink toch wel meer sexy.'

Thomas van Vliet (@thomas-vanvliet), redacteur NCRV Radio 2-programma Grand Café Kranenburg, op Twitter.

Bezoek

'Wat een mooi bezoek aan een mooi bedrijf: Frijling banket @Wezo #rondjeraad'
Wieneke van Regteren (@wvanregteren), fractievoorzitter van de PvdA Hatterm, twittert na een bezoek met haar collega-raadsleden aan Frijling, een moderne groep van traditionele banketbakkers.

Van Beckhoven keert eind november terug in Oisterwijk

Robèrt van Beckhoven opent eind november, tien jaar nadat hij vertrok uit Oisterwijk, de deuren op een 'nieuwe' locatie in die Brabantse plaats. De Meester Boulanger en Meester Pâtissier vestigt zich met zijn bedrijf in de oude leerfabriek. Daar is ruimte voor een patisserie, een broodbakkerij, een ruimte voor workshops en een winkel. In de nieuwe bakkerij wordt brood bereid volgens oude technieken en met granen uit de buurt.

Bakkerij Ten Hove wint Zeelandtrofee 2014

Bakkerij Ten Hove uit Nieuwerkerk heeft dinsdag 4 november in Goes de Zeelandtrofee 2014 in de wacht gesleept. Aan de jaarlijkse productwedstrijd namen 22 Zeeuwse ambachtelijke bakkers deel. De wedstrijd bestaat uit drie jaarlijks wisselende producten die worden beoordeeld op onder andere kleur, geur, smaak, vorm, bakaard, afwerking én eerste indruk. De bakker die met de drie producten in totaal het hoogste puntenaantal behaalt, wint de trofee. Dit jaar werden speltvolkorenbrood, ministollen en tompoucen gekeurd. Vooral in de categorie tompoucen scoorde Ten Hove hoog.



Leontien van Moorsel reikte de Zeelandtrofee 2014 uit aan Bakker Ten Hove. Foto: NBOV

Inbrekers verlaten Bakkerij Verba met doos gebak

Twee inbrekers hebben zondag 2 november rond 3.00 uur een bezoek gebracht aan Bakkerij Verba aan de Esdoornlaan in Sleeuwijk. Nadat de ongenode gasten een kwartier de winkel hadden doorzocht, gingen ze ervandoor met een doos diepgevroren gebak. Of de inbrekers het daarop hadden gemunt, valt te bezien. Wellicht was het duo uit op geld, maar dat was niet in de winkel aanwezig. Eigenaar Christiaan van de Vegt heeft beelden van de beveiligingscamera die in zijn zaak hangt, op de Facebookpagina van de bakkerij gezet.