

Lekkerste worstenbroodje

Omroep Brabant gaat weer op zoek naar Het Lekkerste Brabantse Worstenbroodje. De trofee is al twee jaar in handen van bakker Jürgen van Dongen uit Terheijden. Dit jaar wordt iedere deelnemer uit de categorie bakkers en slaggers in de weken voorafgaand aan de voorronde bezocht door een mysteryshopper.

Tuinbrood bij Bakker Bertram

Bakker Bertram uit Amsterdam heeft de afgelopen negen maanden gewerkt aan de ontwikkeling van een Tuinbrood. Tuinbrood bevat wortel, tomaat en selderij, en elf verschillende granen en zaden. Het is een brood vol vitamines, eiwitten, mineralen en proteïnen.

Eerste Backer & Co-workshop

De eerste workshop van Backer & Co vond maandag 25 november plaats bij Echte Bakker Veltmaat in Wijchen. De acht deelnemers vulden, bekleedden en decoreerden tijdens de workshop een boltaartje. De deelnemers waren zeer enthousiast.



De eerste Backer & Co-workshop bij Jos Veltmaat had acht deelnemers. Foto: Vipam

Gezocht: jury bakprogramma

Voor het nieuwe programma Bake my day van Net5, is de producent op zoek naar twee juryleden. In dit programma strijden iedere dag vier gevorderde amateurs tegen elkaar. De opnames starten in de tweede week van februari en duren ongeveer 18 dagen. Opgeven voor de auditie kan d.m.v. van cv, motivatie en foto: tom@steppingstone.nl.

'Chocoladeletters' in braille

Banketbakker Arjan Lentelink uit Deventer heeft 'chocoladeletters' voor blinden gemaakt. Op de plakken chocola zijn braille-letters geplakt. Een deel van de opbrengst van deze letters gaat naar een stichting die zich bezighoudt met het verbeteren van contacten tussen slechtzienden en belangenorganisaties.

MKB: 'Lasten omlaag in plaats van loonstijging'

In plaats van een loonstijging van 3 procent moet er een lastenverlichting komen voor zowel bedrijven als burgers. Voorzitter Michaël van Straalen van MKB Nederland zei dat in Buitenhof. Hij bood de vakbeweging aan samen te lobbyen bij het kabinet om te zorgen dat werknemers netto meer te besteden krijgen. De FNV wil de komende cao-onderhandelingen in met een looneis van 3 procent, omdat werknemers jarenlang op achterstand gezet zijn bij loonrondes. Van Straalen bestrijdt dat; werknemers hebben volgens hem minder te besteden door lastenverzwaringen van de overheid.

Bakkers genomineerd voor Leerbedrijf van het Jaar

Acht leerbedrijven zijn geselecteerd voor de titel Leerbedrijf van het Jaar 2014 Bakkerij. De genomineerden zijn: Bakkerij Brouwer, Bakkerij Pijpers, Bakkertje Deeg VOF, Banketbakkerij Chocolaterie Looijenga, Banketbakkerij De Roset, Echte Bakker Fijn VOF, Patisserie Sluijsmans en HEMA Bakkerij Almere Decentraal. De bedrijven krijgen in januari een audit. In februari nomineert de commissie op basis van de audits drie leerbedrijven voor de titel. De winnaar van de titel 'Leerbedrijf van het Jaar 2014 Bakkerij' wordt op 23 april 2014 bekend gemaakt.

Gastcolumn

Samen op de bres voor gezond brood?

Nu de economie gelukkig weer wat aan het oprabbelen lijkt te zijn, wordt door journalisten en actualiteitenrubrieken naarstig gezocht naar een ander onderwerp met nieuwwaarde. En men lijkt dat gevonden te hebben in brood. En dan wel in de vermeende ongezonde aspecten van brood. Waren het eerst nog de enkele volgelingen van Atkins en Montignac die op de een of andere manier brood in een verdomhoekje wilden zetten, nu zijn het Broodbuiken en Voedselzandlopers die ons het leven zuur proberen te maken. In koor verkondigen zij dat koolhydratenopname via brood de basis voor obesitas en andere ongemakken is.

In de waan van het moment komen mensen van allerlei pluimage aan het woord in tv-programma's en probeert men zijn of haar punt te scoren. Soms voor gezondheid en brood in het algemeen, maar vaker voor het preken voor eigen parochie.

Hoe moeten wij hier als broodbranche mee omgaan? Dat is een vraag die ik de afgelopen dagen/ weken vaak heb gehoord. Kunnen we ergens de schuld kwijt? Heeft de branche liggen snurken? Wijzen we naar de industrie die succesvol haar markt-aandeel heeft weten te vergroten? Of juist naar de ambachtelijke bakker die verdrinkt in discussies over

zondagsopening of verruiming van winkelopeningstijden?

Niets van dit lijkt me handig. De Engelsen hebben er een mooi spreekwoord voor: 'Together we stand, divided we fall'. We hebben een goede boodschap, namelijk gezond en eerlijk brood. Bij voorkeur volkorenbrood. Verder hebben we de Schijf van Vijf, waarin brood prominent aanwezig is, en hebben we het Voedingscentrum en ons eigen NBC. Allemaal instanties van naam en faam.

Ik roep alle bakkers van Nederland op om GEZA-

MENLIJK een boodschap naar buiten te blijven zenden. En dat is dat brood gewoon heel erg gezond is. Al eeuwenlang. En ja, er zijn mensen die bepaalde intoleranties hebben en niet tegen brood kunnen maar dat is een absolute minderheid. En voor hen zijn er speciale broden. De meerderheid van Nederland is gewoon

gebaat bij dagelijkse consumptie van brood (denk maar eens aan vitamine B, etc.). Laten we dat vooral vaak en continu blijven benadrukken bij elke mogelijkheid die we hiervoor hebben/krijgen gedurende de komende tijd. Zowel in de supermarkten, winkels en tijdschriften, als op radio en televisie.

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

