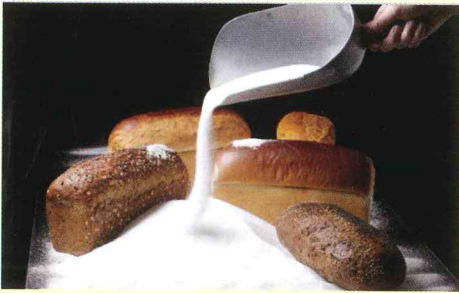


'Te veel zout in glutenvrij brood'

Glutenvrij brood is veel te zout. Dat schrijft de Consumentenbond in de Gezondgids, na onderzoek van zes verschillende soorten glutenvrij bruinbrood en vier varianten van meergranen glutenvrije afbakbroodjes. Strikt genomen doen de fabrikanten niets mis door hun glutenvrije brood te zout te maken. Het valt namelijk niet in de categorie 'brood' maar in die van de 'bijzondere voeding'. Daarvoor bestaan geen maximale hoeveelheden zout. Maar de Consumentenbond vindt dat de fabrikanten 'hun verantwoordelijkheid moeten nemen in plaats van te profiteren van deze maas in de wet'.



Glutenvrij brood bevat te veel zout, vindt de Consumentenbond. Foto: Hans Prinsen

Kolkman neemt winkel Schepers in Nieuw-Amsterdam over

Bakkerij Kolkman uit het Drentse Schoonebeek neemt per 1 mei het filiaal van Echte Bakker Herman Schepers in het eveneens Drentse Nieuw-Amsterdam over. Echte Bakker Schepers wil zich concentreren op de bakkerij en de winkel in Sleen (Drenthe). Voor bakkerij Kolkman is de overname van belang, omdat daarmee de juiste schaalgrootte voor de toekomst is bereikt. Nieuw-Amsterdam is voor de bakkerij interessant, omdat daar hard wordt gewerkt aan de verbetering van het (winkel)centrum.

Boboli in Bunschoten opnieuw getroffen door brand

Bij bakkerij Boboli in Bunschoten heeft vrijdag 11 april voor de derde maal in een paar maanden een brand gewoed. De eerste brand was op 22 november 2013, de tweede op 28 februari. Telkens ontstond de brand in een oven, waarna het vuur oversloeg naar het afzuig- en ventilatiesysteem. De bakkerij had na de vorige branden al diverse maatregelen getroffen om herhaling te voorkomen. Bij de brand die in november woedde, raakte een werknemer gewond. Ditmaal kon iedereen zich op tijd in veiligheid brengen.

Energieverbruik Sonneveld Group volledig 'groen'

Het energieverbruik van Sonneveld Group BV is in 2013 volledig gedekt door groene stroom. Dat blijkt uit het Duurzaamheidsverslag 2013 van de leverancier van een uitgebreid assortiment broodverbetermiddelen, brood- en banketmixen en lossingsmiddelen voor zowel ambachtelijke als industriële bakkerijen.

Al sinds 2009 publiceert Sonneveld Group jaarlijks een Duurzaamheidsverslag. Alle inspanningen van Sonneveld op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen (mvo) staan in dit verslag vermeld en worden nader toegelicht. Vanaf nu is het Duurzaamheidsverslag 2013 beschikbaar via

de Sonneveld-website. Tevens is hier het duurzaamheidsverslag van Orkla, de moedermaatschappij van Sonneveld, te vinden.

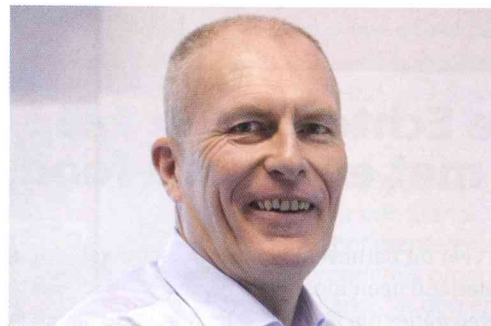
'De afgelopen jaren zijn economisch onrustig geweest, hetgeen merkbaar is geweest in de hele bakkerijbranche', aldus een woordvoerder van Sonneveld Group. 'Sonneveld is desondanks trouw gebleven aan zijn visie op bedrijfsvoering en 'duurzaam ondernemen'. Sonneveld is continu op zoek naar verbeterpunten betreffende zijn MVO-beleid. De activiteiten in 2013 op dit gebied staan in het Duurzaamheidsverslag uitgebreid beschreven.'

Gastcolumn**Samenwerking basis gezonde branche**

Het is een fenomeen dat in de bakkersbranche altijd voor reuring zorgt: de cao-onderhandelingen. Logisch, voor werkgevers en werknemers hangt hier veel van af. Dan gaat het vooral over het financiële gedeelte van de cao. Dat blijkt uit de reacties die op de website van Bakkerswereld zijn verschenen naar aanleiding van het eindbod. Daarin wordt door ondernemers ingegaan op de, in hun ogen, veel te hoge salaris aanpassingen. Dat is naar mijn mening niet terecht. Gemakshalve wordt de voorgestelde eenmalige uitkering (1,35%) als een structurele salaris aanpassing gelabeld. Verder wordt eveneens over het hoofd gezien dat er vanaf december 2012 tot en met september 2014 géén aanpassing meer in de schaalnoten heeft plaatsgevonden. Daardoor kan gerust worden gesproken van een gematigde loonaanpassing door de jaren heen. Overigens, die gematigde aanpassing is wel logisch gezien de bedrijfseconomische toestand van de branche. Die is gemiddeld echt niet florissant te noemen. Feit is vooral dat het eindvoorstel voor een nieuwe cao van één jaar niet schokkend is wanneer eraan gekeken wordt in termen van verandering en verbetering buiten de financiële paragraaf om. Door die korte looptijd is het niet mogelijk om de branche echt in de kern op te pakken. En dat is nu juist iets

waar behoefte aan is. In het verleden hebben we als branche bewezen daartoe in staat te zijn. Bijvoorbeeld met de invoering van de Atex-handleiding, het meldpunt Grondstofallergie, et cetera. Laat dat het voorbeeld en een gezamenlijke uitdaging zijn. Want op het terrein van toeslagen, werktijden, arbeidsomstandigheden, scholing en duurzaamheid van werk en bedrijfsvoering kunnen in de bakkerijbranche nog echt slagen worden gemaakt. Het is een goede zaak dat in het nu voorliggende eindvoorstel van de komende cao diverse onderwerpen zijn opgenomen die

een bijdrage leveren aan de verdere versterking van de branche buiten de traditionele salarisparagraaf om. Hierdoor wordt aangegeven dat bij alle partijen de basis aanwezig is om dat ook echt op te pakken en hierin samen te werken. Zowel bij de FNV, het CNV, de NVB en de NBOV. Dat is mooi om te constateren. De NVB is er vervolgens ook



Wim Kannegieter: 'Kritiek ondernemers op salarisverhoging is onterecht.'

Foto: NVB

een groot voorstander van om die zaken in een nieuwe, langlopende cao vanaf april 2015 te effectueren. Maar dat is voor de toekomst. Nu eerst rust creëren met de nieuwe cao van 1 april 2014 tot en met 31 maart 2015.

Wim Kannegieter, directeur Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij

Twitter: @NVBBakkerijen