

## Delfts Brood niet failliet

Bakkerij Delfts Brood is niet failliet, er is dan ook geen faillissement aangevraagd, weet Leo van Beekum van FNV Bondgenoten. Delfts Brood gaat nu kijken of het bedrijf verkocht kan worden. Het is de bedoeling dat de 150 werknemers meegaan naar de nieuwe eigenaar.

## Nieuwe winkel voor Wantia

Bakkerij Wantia in De Lutte heeft de winkel vernieuwd. Emondts heeft de winkel 'turn-key' verbouwd, volgens een 3D-ontwerp. De winkel heeft een moderne, ambachtelijke uitstraling gekregen, waarbij het grootbrood in een opvallende broodkast wordt gepresenteerd.



Wantia verleidt klanten met lekkere producten en de presentatie. Foto Emondts

## Spar wil meer broodomzet

Supermarktketen Spar wil met aanpassingen aan de broodafdeling meer traffic in de winkel genereren. Daarmee hoopt de keten een omzetplus te halen van 20 procent. Het brood van Spar wordt gebakken in de winkel, daarom heeft iedere Spar een eigen regionale leverancier.

## Visbroodje

Fishmasters en Market Food Group hebben samen een ambachtelijk visbroodje ontwikkeld: een lekkerbekje van witvisfilet met ananas-chutney in bladerdeeg. De combinatie tussen brood, vis en fruit is uniek, vernieuwend en verrassend, volgens de bedenkers. Het visbroodje is het resultaat van het gezegde: 'Alles zelf doen is optellen. Samenwerken is vermenigvuldigen', aldus Jan Gerard de Graaf van Fishmasters.

## Bagels & Beans

Bagels & Beans heeft op 20 februari de negentiende Amsterdamse vestiging geopend. De bagel- en espressobar komt pal tegenover de hoofdingang van de Universiteit van Amsterdam.

## FAO: Wereld krijgt meer tarwe beschikbaar

De wereld krijgt in het nieuwe graanseizoen 2013/2014 de beschikking over meer tarwe. Wereldvoedselorganisatie FAO schrijft dat toe aan een groei van het areaal wintertarwe in de EU met 4 tot 5 procent, ondanks de moeilijke zaaiomstandigheden in West-Europa vanwege de regen. 'Bovendien lijkt het erop dat veel tarwe goed de winter uitkomt.' Ook verwacht de FAO veel tarwe uit Rusland, Oekraïne, China en India. Alleen voor de VS verwacht de organisatie een kleinere tarweproductie door droogte. Andere analistenbureaus gaan uit van een kleinere areaalgroei in de EU.

## Prikkie-ontbijt Bakker Bart als beste getest

Het ontbijt van Bakker Bart is als beste getest in het consumentenprogramma Kassa van de Vara. Het tv-programma deed de steekproef 'Ontbijten voor een prikkie: waar doe je dat?' bij negen ketens en ging met topkok Pierre Wind ontbijten bij McDonald's, Hema, Intratuin, Burger King, Ikea, La Place, Esso, Shell en Bakker Bart. Het ontbijt voor €2,50 van Bakker Bart kwam als winnaar uit de bus. 'De absolute topper vanwege de goede kwaliteit voor een zeer scherpe prijs', aldus Kassa en topkok Pierre Wind. Ook het Kassa-consumentenpanel gaf aan het liefste bij Bakker Bart te ontbijten.

## gastcolumn

## Nieuwe kansen

DOOR WIM KANNEGIETER

Utrecht is op zondag 24 februari gestart met de wekelijkse koopzondag. De vierde stad van Nederland sluit zich daarmee aan bij een groeiend aantal steden dat gehoor geeft aan de wens van de consument om zeven dagen per week te kunnen winkelen. Maar niet alleen Utrecht gaat over van een maandelijkse zondagsopening naar een situatie met een zondag als reguliere winkeldag. Vaststaat dat dit, in de seculiere samenleving die Nederland inmiddels is geworden, een steeds normaler verschijnsel gaat worden. Daarmee volgen we de ontwikkelingen in het buitenland. Hoe lekker is het niet om in bijvoorbeeld België op een zondag heerlijk vers brood in de supermarkt of bij de ambachtelijke bakker te halen? Het is dus een goede zaak dat de politiek aan deze brede consumentenwens gehoor geeft en dat de retail daarop inspringt. Immers, de consument betaalt en bepaalt.

Voor bakkerijen liggen hier kansen om brood ook op de zondag onder de aandacht te brengen als gezonde start van elke dag. Door integraal mee te gaan in deze kans op nieuwe verkopen vormen alle bakkers van Nederland een front tegen onze grote concurrent op de ontbijttafel; de broodvervangers.

Natuurlijk zijn er ook bedreigingen te noemen. Denk hierbij aan de balans werk-privétijd, de inzet van personeel en andere zaken. Maar als we die verabsoluteren, komen we nergens. En heeft Einstein niet reeds lang geleden gezegd 'als je doet wat je altijd hebt gedaan, zul je krijgen wat je altijd hebt gekregen'?

Dus zullen alle broodproducenten zich aan moeten gaan passen aan de sterk veranderende marktomstandigheden. Er zijn al broodproducenten die hiermee aan de slag zijn gegaan. Zowel van industriële als ambachtelijke herkomst. Dus het kan wel. En dat is heel mooi om te zien. Deze bakkers zijn een voorbeeld voor de gehele branche. Onder de huidige omstandigheden vullen broodverkopers als het Vlaamsch Broodhuys, Bbrood, Bakker Bart en Délifrance namelijk de verruimde openingstijden met succes in veel winkelstraten en tankstations door. Tot tevredenheid van de consument. Dat succes draagt bij aan het populairder maken van brood als gezond voedingsmiddel. En dat is iets wat we allemaal willen. Toch?



Wim Kannegieter pleit voor de zondag als reguliere winkeldag.

Foto Michel Zoeter

Wim Kannegieter, directeur Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij.