

De bakkerijbranche heeft meer Maud nodig

De bakkerijbranche is een traditionele branche. Brood wordt, ongeacht de schaal van de productie, nog steeds redelijk op eenzelfde wijze gebakken als vroeger. De takkenoven is wel vervangen, maar het principe van verhitting is grotendeels gelijk gebleven. En nog steeds wordt veel gebak opgesteld op een wijze die ook werd gehanteerd door vroegere generaties bakkers.

Toch vraagt deze tijd van grote veranderingen (zoals op het gebied van klimaat, duurzaamheid en imvo) veel van de ondernemers en de medewerkers in de bakkerijbranche. Om die transitie goed op te pakken, is het van belang dat de mensen die reeds lang in de branche werkzaam zijn met regelmaat een spiegel voorgehouden krijgen. Daarmee worden we gewezen op onze routines en krijgen we de vraag voorgelegd of en hoe we het anders/beter zouden kunnen doen.

Een mooi voorbeeld van zo'n vragensteller in de bakkerijbranche is Maud. Enkele jaren geleden werd zij geïntroduceerd door Bakery Nexus. Met enige regelmaat heeft Maud een column in het blad van de vereniging van jonge professionals in de bakkerijbranche. De ene keer gaat het over algemene onderwerpen, het andere moment wordt een specifiek productissue aangekaart.

Het is perfect dat deze collega-columnist haar licht over de bakkerijbranche laat schijnen. Ondernemers zouden dit feitelijk ook in hun eigen bakkerij kunnen organiseren: wie krijgt de prijs 'Maud van de maand'? Dus welke collega in het bedrijf heeft de meest zinvolle, kritische suggestie gedaan die leidt tot verbetering van het productieproces of de verkoop van de producten?

Het instellen van zo'n 'Maud van de maand' zal leiden tot een goede dialoog tussen de mensen in bedrijf, waardoor de wendbaarheid en het oplossingsgericht vermogen van het bedrijf zal toenemen. Bovendien zal door de dialoog meer begrip voor elkaars situatie ontstaan. Dat geldt zowel op microniveau (bedrijf) als op macroniveau (bedrijfstak). Ik wens onze mooie en lekkere branche veel Mauds toe. En aan de Bakery Nexus Maud de hartelijke oproep om nog heel lang en scherp columns te blijven schrijven.

WIM KANNEGIETER, DIRECTEUR NEDERLANDSE VERENIGING VOOR DE BAKKERIJ



nvbinfo@nedverbak.nl



[wimkannegieter](https://www.linkedin.com/in/wimkannegieter)



[@NVBBakkerijen](https://twitter.com/NVBBakkerijen)

