

Kijk ook eens in je eigen (energie)spiegel

Het jaar 2022 is voor de bakkerijsector het jaar van de extreme energieprijzen en kostenstijgingen. Dat laat de sector niet onberoerd. Er wordt behoorlijk ingeboet op reserves. Eigen vermogens verdampen. Bakkerijen sluiten zelfs hun deuren. Waar industriële bakkers traditioneel jaarafspraken met afnemers konden maken, is dat nu verworpen tot kwartaalbesprekingen. Bakkers spreken samen met de afnemer af tegen welke prijs energie voor de komende periode vastgezet gaat worden. En welk gedeelte van de energiebehoefte vast of variabel wordt. Duidelijk is dat de tijd van goedkope energie definitief voorbij is. Ondernemers vragen zich af hoe om te gaan met deze fundamenteel gewijzigde (markt)omstandigheden. Daarover ben ik positief gestemd. Door gerichte investeringen, flexibel omgaan met de mogelijkheden en aanpassingen doen in de bedrijfsvoering, zullen veel bakkerijen ook deze zeer lastige periode zeker overleven.

Van belang is daarbij wel dat een bakker-ondernemer de vinger op de eigen zere plek legt. Hoe is het gesteld met de eigen energiesituatie? Zijn alle maatregelen genomen om de energiebehoefte zoveel mogelijk te beperken? Zijn de ovens goed afgesteld? Weet de bakker-ondernemer werkelijk waar nog verbeteringen in de energiehuishouding van het bedrijf mogelijk zijn? Heeft hij al hitesensoren in zijn ovens geïnstalleerd om te kijken of hij de afstelling ervan kan optimaliseren? Allemaal vragen die in het kader van de energietransitie en het streven naar duurzaamheid al jaren actueel waren maar in 2022 topprioriteit hebben gekregen. Immers, ons energieverbruik hakt er dit jaar en de komende jaren financieel gezien knetterhard in. Als daar niets aan wordt gedaan, wordt de molensteen van energiekosten steeds zwaarder.

Daarom zou elke bakker-ondernemer van Nederland één prioriteit moeten stellen in 2023. En dat is maximale kennis verwerven over de eigen energiespiegel en maatregelen nemen om het huidige verbruik maximaal te verminderen. Dat kost investeringen maar levert ook veel op. Neem daarvoor een externe deskundige in de arm. En val niet in het mes van het argument 'ik weet beter dan wie dan ook hoe mijn bakkerij in elkaar zit'.

Rest mij u allen een goede laatste maand van een bewogen jaar toe te wensen. Fijne feestdagen voor iedereen en allen die u lief zijn.

WIM KANNEGIETER, DIRECTEUR NEDERLANDSE VERENIGING VOOR DE BAKKERIJ



nvbinfo@nedverbak.nl



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



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