

Renee en Max Pater werken aan Bakkerij van de Toekomst en eigen opleidingscentrum

# ‘Er komt heel veel samen in 2024’

Renee en Max Pater van familiebedrijf Amarant Bakkers volgen hun vader Johan Pater op. De vierde generatie zit boordevol plannen en werkt aan de Bakkerij van de Toekomst en een eigen opleidingscentrum.

Tekst Edwin Rensen Beeld Natziyl Fotografie

In de branche waren de vermoedens er al langer: Renee en Max Pater volgen hun vader Johan Pater op. Johan Pater blijft wel als adviseur en lid van de raad van advies nauw betrokken bij het wel en wee van het familiebedrijf, maar hij treedt wat meer naar de achtergrond.

Dat blijkt meteen al tijdens het interview dat *Bakkerswereld* heeft met de nieuwe directie in het hagelnieuwe Broodatelier in Avenhorn. Johan Pater

schuift even aan, maar wil zijn dochter en zoon vooral niet voor de voeten lopen. Hij laat het woord aan Renee en Max Pater die het stokje overnemen.

## Toekomstplannen

Zij doen hun toekomstplannen uit de doeken, zoals ze dat ook deden tijdens het feestweekend van 7 en 8 september in Avenhorn. Het 450-koppige medewerkersbestand werd toen officieel op de

hoogte gebracht van de nieuwe directie van het bekende familiebedrijf Amarant Bakkers. Daarmee staat de vierde generatie aan het roer. Voor Amarant Bakkers is 2024 in meerdere opzichten een bijzonder jaar. Het bedrijf bestaat honderd jaar, in maart werd het predicaat Koninklijk uitgereikt en Johan Pater is dit jaar 65 geworden. ‘Er komt heel veel bij elkaar en we vonden het mooi en passend om dat te vieren en meteen bekend te maken dat



Dochter Renee (r) en zoon Max Pater volgen hun vader Johan Pater op.





Johan Pater (midden) doet een stapje terug maar blijft wel betrokken bij de Bakkerij van de Toekomst.

er wat wijzigt in de top van het bedrijf', zegt Renee Pater. Zij gaat samen met haar broer Max deel uitmaken van de directie, die verder nog bestaat uit een financieel directeur, een operationeel directeur en een technisch directeur.

### Sinds 2020 in familiebedrijf

Max Pater stapte in 2020 in het bedrijf. Hij stopte met zijn werkzaamheden voor het mede door hem opgezette reclamebureau Tosti Creative, dat spraakmakende campagnes ontwikkelt om grote merken beter op de kaart te zetten. Renee Pater is al langer werkzaam in de bakkerijbranche en sinds 2008 eigenaresse van Bbrood, een bakkerijketen die volledig gericht is op puur desembrood. Dit idee groeide uit tot elf winkels in Amsterdam en tien in Oost-Afrika. Ook zij trad in 2020 in dienst bij Amarant, dat van een lokale bakkerij in Avenhorn is uitgegroeid tot een grote landelijke speler. Johans andere dochter Kiki is ook werkzaam bij Amarant Bakkers, zoon Karel heeft een baan elders en is City Lead bij International Workplace Group (IWG) in Amsterdam.

### Afzonderlijk op reis

'Onze vader is in 2020 met alle kinderen afzonderlijk enkele dagen op reis geweest naar een land naar keuze', vertelt Max Pater. 'Hij wilde graag met ons sparren over hoe we de toekomst voor ons zagen en of we in het bedrijf wilden stappen. Zelf ben ik er langzaam naar toegegroeid, hoewel ik het bij Tosti Creative erg goed naar mijn zin had. Maar blijkbaar kruipt het bloed toch waar het niet gaan kan.' Voor zus Renee was de keuze makkelijker; zij is altijd in de broodwereld werkzaam geweest en ziet volop mogelijkheden om in haar nieuwe rol en in een veranderende wereld het bloeiende bedrijf voort te zetten. 'We hebben tijdens het feest ook

bekendgemaakt de eerste stappen te zetten om B Corp te worden, een label voor bedrijven die aantoonbaar bijdragen aan duurzaamheid', vertelt ze enthousiast. Om die certificering te krijgen en te behouden, moet de bakkerij een minimumscore van 80 behalen op een beoordeling van sociale impact en milieu-impact. Daarnaast moet de directie de plannen integreren in de bestuursdocumenten van het bedrijf. Bedrijven moeten zich elke drie jaar opnieuw certificeren om de B Corporation-status te behouden. 'Alles wat we kunnen doen om het milieu zo min mogelijk te belasten, zullen we niet nalaten', zegt Renee Pater. 'Daarom ben ik ook groot voorstander van de CSRD-verslaglegging.' Deze Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) is een richtlijn waarin staat dat steeds meer bedrijven vanaf 2025 verplicht worden te rapporteren over hun impact op de mens en op het klimaat.

### Bakkerij van de Toekomst

De visie van de twee, en van hun vader, moet straks volledig terug te zien zijn in de Bakkerij van de Toekomst die over vijf jaar in Avenhorn het levenslicht gaat zien. Een stuk grond van 40.000 m<sup>2</sup> is hiervoor inmiddels aangekocht. Max Pater: 'Duurzaamheid, voedsaamheid en betaalbaarheid staan daarbij centraal. De precieze details kunnen we nu nog niet presenteren, daar wordt nog over nagedacht.' Bij dit ambitieuze project, dat gepaard gaat met enorme investeringen, is ook Johan Pater de komende jaren nog nauw betrokken. Hij heeft veel overleg met instanties, leveranciers, klanten et cetera. Ook de problematiek van netcongestie in Noord-Holland vraagt aandacht. Maar het overwinnen van obstakels, die iedere ondernemer onderweg tegenkomt, is de familie wel toevertrouwd, hebben de afgelopen honderd jaar uitgewezen. Zo is het vinden van goed personeel anno 2024 een uitdaging en daar is ook

### Over Amarant Bakkers

Koninklijke Amarant Bakkers is een modern, industrieel bakkersbedrijf met vier bakkerijen in Nederland: Bakkerij Pater in Avenhorn, Bakkerij Bouman in Geldermalsen (die brood bakt voor Jumbo), Bakkerij van de Klettersteeg in Stoutenburg en Bakkerij Cees Lammertinck in Elst. In totaal werken er ruim 450 mensen. Het hoofdkantoor zit in Avenhorn.

iets op bedacht. 'We gaan in dit Broodatelier een opleiding starten: de Vakspecialist Bakkerij van de Amarant Academy', legt Renee Pater uit. 'Die inmiddels geaccrediteerd en gaat in 2025 van start. De opleiding bestaat uit zeven modules en leidt tot een post-mbo-certificaat. We trekken verschillende docenten aan. De leerlingen nemen niet alleen plaats in het leslokaal, maar we gaan ook naar de boer het land op en naar de molen. De kennis van grondstoffen is heel belangrijk.'

### Stichting Gist

Ook goede doelen zijn en blijven voor de familie, die de grondlegger is van de stichting Bake for Life belangrijk. Na 25 jaar droeg voorzitter Marleen Pa (moeder van Renee en Max) onlangs het stokje over aan Carl van Dam. Bake for Life is opgericht in 19 met liefde voor het vak en hart voor de kansarme in Afrika. Kwetsbare mensen krijgen er de mogelijkheid om via werk en opleiding te ontsnappen uit armoede. Met de kennis van het bakkersvak krijgt zij een kans op een betere toekomst. 'Wij starten een nieuwe stichting, genaamd Gist', vertelt Renee Pater. 'Met deze stichting willen we samen met onze medewerkers meer projecten ondersteunen initiëren. Tijdens ons 100-jarig jubileum halen we geld op voor een nieuw project in Tanzania.'

### Feest

Dit alles is bekendgemaakt tijdens een besloten feest op 7 september, bedoeld voor personeel en oud-medewerkers, met wie nog een warme band wordt onderhouden. 'De rest van het jaar vieren we het feest in verschillende sessies met andere relaties van ons', zegt Max Pater. Hij zal in de toekomst het commerciële gedeelte voor zijn rekening nemen, contact hebben met klanten en de productontwikkeling naar een hoger niveau tillen. Renee gaat zich richten op duurzaamheid en de interne organisatie. De bijna honderdjarige Bakkerij Pater, en daarmee Amarant Bakkers, krijgt daarmee een verzekerd vervolg. Generaties later, diverse overnames verder en door groei presenteert het bedrijf zich anno 2024 als het op een na grootste industriële bakkersbedrijf in de sector. ●