

## Column Roberto Hooplot

# Achter elk feestje staat een bakker

Ik kom uit een familie waar eten altijd centraal stond. Mijn moeder was een echte keukenprinses. Bij verjaardagen, feestdagen en familiebijeenkomsten stond zij uren in de keuken. Niet omdat het moest, maar omdat ze ervan genoot om mensen samen te brengen. Aan de kant van mijn vader draaide het vooral om koek en gebak. Wij zijn een echte koek- en gebakfamilie.

Misschien is het daarom geen toeval dat ik ben getrouwd met een vrouw die uit precies zo'n familie komt. Ook daar stond eten centraal. En nu zie ik hetzelfde gebeuren bij onze kinderen. Een gewonnen

en gebakjes in de winkel zitten vakmensen. Professionals die ervoor zorgen dat miljoenen Nederlanders kunnen vieren met een verrukkelijk baksel. Gemaakt door mensen die vaak werken terwijl de rest van Nederland nog slaapt. Mensen die onder hoge druk iedere dag opnieuw kwaliteit leveren. Ik bewonder dat: de no-nonsense mentaliteit, het vakmanschap en de creativiteit.

Maar dat vakmanschap staat onder druk. De instroom in de bakkersopleidingen loopt al jaren terug, terwijl veel ervaren vakmensen de komende jaren

---

### “De instroom in de bakkersopleidingen loopt al jaren terug.”

sportwedstrijd, het einde van een schooljaar, een verjaardag of gewoon een mooie zomerdag. Er is altijd wel een reden om iets lekkers op tafel te zetten. En eigenlijk is dat helemaal niet zo vreemd. Lekker eten gaat zelden alleen over eten. Het gaat over aandacht, verbinding en samen herinneringen maken.

In niet iedereen huist een thuisbakker. Gelukkig kun je op veel plekken heerlijk gebak en ander lekkers kopen. Achter al die taarten, tompoucen, koekjes

met pensioen gaan. Juist daarom moeten we veel investeren in het opleiden en ontwikkelen van mensen. Niet alleen in jongeren die voor het vak kiezen, maar ook in zij-instromers en internationale collega's. We moeten de ervaren medewerkers helpen, zodat zij hun kennis kunnen overdragen aan een nieuwe generatie. Want als we niets doen, verdwijnt er kennis die soms in tientallen jaren is opgebouwd.

Ik geloof ook in innovatie. Niet omdat technologie een doel op zich



Roberto Hooplot zit in de stuurgroep van het Parktijkcluster Food van CIV Groen. Ook is hij HR directeur van B.A.C. Uden Bakkerij B.V., een familiebedrijf dat sinds 1903 is uitgegroeid tot een van de modernste industriële banketbakkerijen van Nederland.

is, maar omdat de werkelijkheid daarom vraagt. De vergrijzing zorgt ervoor dat er steeds minder mensen beschikbaar zijn voor steeds meer werk. Dat probleem zien we niet alleen in Nederland, maar in heel Europa. Ja, innovatie verandert banen. Sommige werkzaamheden verdwijnen, andere ontstaan. Maar ik maak me eerlijk gezegd geen zorgen dat er straks te weinig werk zal zijn. De uitdaging is juist het tegenovergestelde: hoe zorgen we ervoor dat we met voldoende mensen al het werk kunnen blijven doen?

De echte investering zit in mensen. In blijven leren en kennis overdragen. In iedereen meenemen in verandering, zodat niemand langs de zijlijn komt te staan en we genoeg bakkende vakmensen hebben in de toekomst. En laten we ook vooral blijven vieren, samenkomen en genieten. Van baksels uit eigen keukens én die door onze vakmensen wordt gemaakt.