



Voorgebakken

Doelstellingen

In 2002 ben ik lid geworden van de Stichting NBT om met andere leden kennis wat betreft bakkerijtechniek te kunnen uitwisselen. Waarom lukt iets internationaal of in Noord-Holland wel en in Noord-Brabant juist niet? Zelf beschik ik niet alleen over kennis en ervaring wat betreft techniek, maar door mijn eigen werkzaamheden ben ik ook goed geïnformeerd over grondstoffen. Mijn eigen kennis op deze vlakken wens ik te kunnen overdragen, want ik zie mijn concurrenten ook als collega's. We kunnen allemaal van elkaar leren en binnen de bakkerijsector is er genoeg ruimte om een goede boterham te kunnen verdienen. Samenwerkingen aangaan, vind ik persoonlijk ook het allerleukste aan dit vak. Mijn inziens gebeurt dit nog te weinig. In mijn rol als voorzitter wil ik elkaars raakvlakken opzoeken en deze met elkaar verder uitdiepen. Alleen gezamenlijk kunnen we de bakkerijsector naar een hoger niveau stuwten. Ook wil ik werken aan een betere cohesie tussen de NBT-leden.

Voorzitterschap

Paul ter Haar heeft mij eind 2008 gevraagd of ik vanwege mijn uitgesproken mening, de innovatieve manier van werken en het feit dat ik net zo gemakkelijk met mijn concurrenten praat, er iets voor voelde om voorzitter van NBT te worden. De eerder genoemde punten zijn van essentieel belang om de voorsprong die Nederland heeft op het verre buitenland te behouden. Daarom heb ik 'ja' gezegd tegen deze functie, want bij de leden van NBT is zeer

veel kennis aanwezig en NBT Magazine is een ideaal podium om deze kennis naar (banket)bakkers in Nederland te kunnen overdragen. Het upgraden van bakkerijtechniek is namelijk voor iedereen enorm belangrijk!

Bakkerijbranche

Het woord recessie durf ik best in de mond te nemen. Temeer omdat het niet persé zware gevolgen hoeft te hebben voor onze branche. Feit is dat als het slecht gaat met de economie, dat mensen juist meer brood gaan eten. Brood is niet echt conjunctuur gevoelig, het is een eerste levensbehoefte en bovendien is brood ook nog eens een lekker product waarmee in de keuken of eetkamer een stukje gezelligheid gecreëerd kan worden. Er liggen dus voldoende mogelijkheden voor bakkerijen, al wordt er van ondernemers wel een stukje creativiteit verlangd. Iedereen kan op eigen schaal innovatief zijn. Mijn verwachting is dat in de toekomst het onderscheid tussen semi-ambachtelijke bakkerijen en speciaal-zaken nog wat groter gaat worden.

Peter Eversdijk
Voorzitter NBT

Voor u ligt de eerste 'Voorgebakken' van de hand van Peter Eversdijk, de nieuwe voorzitter van de Stichting Nederlandse Bakkerijtechniek (NBT). Als opvolger van Jan Verweij neemt hij voortaan in elke editie van NBT Magazine de pen ter hand om onze lezers te informeren over de laatste ontwikkelingen binnen de bakkerijsector. In deze 'Voorgebakken' schrijft Eversdijk over NBT en zijn doelstellingen als voorzitter van deze brancheorganisatie van de Metaalunie.

Profiel Peter Eversdijk

Directeur-eigenaar Peter Eversdijk (43) is al vrijwel zijn hele leven werkzaam binnen de bakkerijsector. Op zijn 21ste ging hij werken binnen het familiebedrijf Eversdijk Baktotaal, dat zowel een bakkerijmachines- als -grondstoffendivisie kende. Het bedrijf werd in 2001 verkocht aan Beko. In de periode dat hij werkzaam was binnen het familiebedrijf, dat hij vanaf 1991 samen met zijn broer Marco leidde, heeft hij in 1992 een teflon coating fabriek opgezet in België. In 2001 heeft hij Faber Metaalindustrie overgenomen, waaruit het huidige EverBake is ontstaan. EverBake Group heeft fabrieken waar o.a. roestvaststaal oplossingen zoals oven- en platenwagens en werkbanken geproduceerd worden. EverBake heeft ook een fabriek waar broodkoppels, bakplaten en banketvormen met specialisatie coatings geproduceerd worden voor de industriële en ambachtelijke bakkerijen.