

Juryrapport

Banketbakkerij Mastenbroek, een familiebedrijf in groei

De bakkerij werd opgericht in 1958, toen de ouders van Gerard Mastenbroek de bakkerij in Monnickendam begonnen. Oorspronkelijk kwamen zij uit Volendam en besloten zij naar Monnickendam te verhuizen, een stad met destijds 1400 inwoners en 14 bakkers – een behoorlijk aantal voor die tijd. Gerard, de jongste zoon, werd als 3^e en laatste in het gezin geboren, en het was uiteindelijk hij die het stokje van zijn ouders overnam en de bakkerij verder uitbouwde.

De weg naar het bakkersvak

Gerard zijn vader zei altijd: "Als je bakker wordt, breek je je benen." Dit maakte dat Gerard in eerste instantie het bakkersvak niet ambieerde. In plaats daarvan werkte hij tien jaar in een andere sector. Uiteindelijk besloot hij echter de bakkerij in te gaan, volgde hij een snelle opleiding van drie maanden en begon hij te werken in de bakkerij van zijn ouders in Monnickendam. Samen met zijn vrouw en ouders werd het bedrijf verder gerund, en al snel breidde het team uit met meer medewerkers.

In 1995 werd een filiaal in Edam geopend, wat in het begin een uitdaging was door de culturele verschillen tussen Monnickendam en Edam. Toch werd daar een stabiele klantenkring opgebouwd. In 2002 werd de bakkerij van Dick en Nel Groot overgenomen en verhuisden de bedrijfsactiviteiten naar de Peperstraat in Purmerend. In 2003 werd het bedrijf naar de huidige locatie verplaatst.

Uitdagingen en groei

De beginjaren waren zwaar. Het bedrijf had te maken met onverwachte tegenslagen, zoals verlies van goederen en persoonlijke problemen met medewerkers. Toch werd het hoofd boven water gehouden. Het was een cruciale tijd, omdat de bakkerij van de ouders ook overgenomen moest worden, en er verplichtingen waren die nagekomen moesten worden. Ondanks deze moeilijke periode, werd het bedrijf verder uitgebouwd en begon het te groeien.

Ondernemen in de toekomst

Sinds de opening van de bakkerij zijn er meerdere winkels geopend, in onder andere Monnickendam, Edam en Purmerend. Daarnaast levert de bakkerij producten aan andere bakkerijen, hotels en bedrijven in de regio's Haarlem en Amsterdam. Dit biedt de bakkerij de mogelijkheid om te blijven groeien en innovaties door te voeren. In de afgelopen vier jaar zijn er vier winkels vernieuwd en er is geïnvesteerd in moderne technologieën om het werk te verlichten.

Een uitdaging voor de toekomst is de vergrijzing van het personeel. Veel ervaren medewerkers zullen binnenkort met pensioen gaan, wat een dilemma vormt voor de toekomst van het vak. Desondanks wordt er volop geïnvesteerd in het opleiden van jong talent, in de hoop dat een van de jonge medewerkers in de toekomst het bedrijf kan overnemen.

Het lijkt erop dat het bedrijf in de familie blijft, want de dochter van Gerard heeft aangegeven de zaak in de toekomst over te willen nemen. Dit biedt nieuwe mogelijkheden voor de continuïteit van het familiebedrijf en de ambachtelijke bakkerij, waarin passie voor het vak en kwaliteitsproducten nog steeds centraal staan.

Duurzaamheid en innovatie

De bakkerij hecht veel waarde aan duurzaamheid. Er wordt groene stroom gebruikt, er zijn elektrische voertuigen voor de distributie en de bakkerij investeert waar mogelijk in duurzame producten. Ook wordt geprobeerd het suikergebruik in de producten te verminderen, bijvoorbeeld door slagroom met 25% suiker te vervangen door een versie met slechts 8% suiker. De bakkerij maakt gebruik van eerlijke ingrediënten, zoals roomboter in plaats van margarine, omdat er geloofd wordt in de kracht van kwaliteit.

De bakkerij blijft trouw aan het ambacht. Alle producten, van chocoladeletters tot kerstbroden, worden met de hand bereid. De vullingen worden zelf gemaakt, de moes voor de appelpunten wordt zelf gekookt en er worden voortdurend nieuwe gebakjes ontwikkeld op basis van de behoeften van de markt. Kwaliteit en authenticiteit blijven altijd voorop staan.

Maatschappelijke betrokkenheid

De bakkerij vindt het belangrijk om maatschappelijk verantwoord te ondernemen. Daarom wordt er gesponsord voor diverse goede doelen, waaronder KIKA, Pink Ribbon, Parkinson en de Alzheimer Stichting. Dit helpt niet alleen de gemeenschap, maar versterkt ook de band met de lokale omgeving.

Samenwerking met scholen

Gerard hecht veel waarde aan het opleiden van jonge mensen en biedt daarom jaarlijks stages aan studenten van verschillende onderwijsinstellingen. Dit doen ze met name in samenwerking met het Regionaal Opleidingscentrum (ROC) en de lokale scholen, waar leerlingen in de bakkersopleiding praktijkervaring kunnen opdoen in een echt werkende bakkerij.

De samenwerking met deze scholen biedt de leerlingen de mogelijkheid om hun theoretische kennis toe te passen in een dynamische, praktijkgerichte omgeving. Gedurende hun stageperiode leren zij de fijne kneepjes van het vak, van het maken van het deeg tot het bakken van de heerlijkste broodjes en gebakjes. Ze krijgen de kans om een breed scala aan baktechnieken te beheersen, waaronder het maken van luxe broodproducten, het creëren van seizoensgebonden lekkernijen en het werken met moderne bakkerijapparatuur.

Maar het gaat verder dan alleen techniek en productkennis. De bakkerij richt zich ook op het ontwikkelen van soft skills bij de stagiaires, zoals klantgerichtheid, teamwork en zelfstandig werken. In de bakkerij leren de jongeren niet alleen bakken, maar ook het belang van klanttevredenheid, hygiëne en verantwoordelijkheid binnen een familiebedrijf.

Naast stagiaires van het ROC, werkt de bakkerij ook samen met lokale scholen in het kader van maatschappelijke betrokkenheid. Ze organiseren bijvoorbeeld open dagen, waar leerlingen een kijkje kunnen nemen in de bakkerij en kennismaken met de ambachtelijke werkwijze. Dit biedt niet alleen inzicht in de bakkerij, maar maakt het vak ook aantrekkelijker voor jonge mensen die misschien nog niet bekend zijn met de veelzijdigheid van het bakkerij vak.

Wat ook opvalt is dat de bakkerij vaak jonge mensen met een vluchtelingenachtergrond de kans biedt om ervaring op te doen. Dit is niet alleen een mooie kans voor de stagiaires om zich te integreren in de samenleving, maar ook voor de bakkerij om maatschappelijk verantwoord te ondernemen en jonge, gemotiveerde mensen te begeleiden richting een nieuwe toekomst. Zo is een van de Syriër-stagiairs bijzonder gemotiveerd en wordt hij gezien als een grote aanwinst voor het bedrijf vanwege zijn vakkennis en passie voor het bakkerijwerk.

Gerard beschouwt het als een belangrijke missie om jongeren enthousiast te maken voor het bakkersvak en hen klaar te stomen voor een carrière in de bakkerijsector. Dit draagt bij aan de toekomst van het vak, terwijl het tegelijkertijd een waardevolle bijdrage levert aan de gemeenschap. Door te investeren in jonge talenten hoopt de bakkerij niet alleen het vak te behouden, maar ook de passie voor ambachtelijke producten en de liefde voor het bakkersberoep verder te verspreiden.

Conclusie

Gerard Mastenbroek en zijn team geloven in de kracht van ambachtelijke bakkersproducten. De toekomst zal ongetwijfeld uitdagingen met zich meebrengen, maar door te focussen op kwaliteit, duurzaamheid en het opleiden van jonge mensen, is het bedrijf ervan overtuigd dat het nog vele jaren succesvol zal blijven. Er wordt niet alleen gewerkt aan de lekkerste producten, maar ook aan producten die eerlijk en met zorg zijn geproduceerd. Het bakkersvak blijft een waardevolle traditie die van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Voorzitter Ondernemersprijscommissie

Marco Dekker

Purmerend, 11 januari 2025