



••••• *Je moet het twee keer lezen: de bakkerij annex broodwinkel heeft verkooppunten in onder andere Amsterdam, Haarlem, Den Haag, Kigali en Kampala. Nederland én Afrika? Dat komt ervan als een bakkersfamilie niet alleen out of the box denkt maar ook grenzeloos ondernemend is. De formule BBROOD is niet te houden!*

Winkels in Afrika

Werelds brood

BBROOD is in 2008 ontstaan vanuit een samenwerking tussen Johan Pater, diens dochter Renee Pater en Rin van der Molen. Op traditionele wijze écht lekker brood bakken in het zicht van de klant en de producten met plezier verkopen, vanuit die gedachte is BBROOD gestart op de Zeedijk in Amsterdam.

Om te begrijpen hoe BBROOD in Afrika terecht is gekomen, doen we een stap terug naar 1999. In dat jaar startte Marleen Pater, echtgenote van Johan, met de stichting Bake for Life. Deze stichting bouwt bakkerijen in Afrika waar bijvoorbeeld gehandicapten, wezen, kindsoldaten en alleenstaande moeders het bakkersvak leren en uitoefenen. Bake for Life heeft inmiddels bakkerijen in Ghana, Oeganda en Kenia.

Toen dochter Renee tijdens haar afstudeeronderzoek in 2007 voor Bake for Life in Oeganda woonde, miste ze een behoorlijke winkel met lekker vers brood. Toen BBROOD in Nederland een feit was, begon het al snel te kriebelen om ook richting Afrika uit te breiden.

Gestimuleerd door het PSI-programma vanuit de Nederlandse overheid, en na twee jaar voorbereiding, opende BBROOD in 2011 in Kampala haar eerste bakkerij plus winkel en vanaf de eerste dag stroomde het publiek toe. Zo massaal dat nu met groot succes vijf winkels in de stad floreren. In 2013 is uitbreiding naar Rwanda gerealiseerd en voor 2015 staat Kenia op het programma.

Ook internationaal wil BBROOD koste wat het kost haar basisprincipes vasthouden. Duurzame grondstoffen en werkwijzen, pure producten en de smaak van ambachtelijk brood. Nooit mag de groei afbreuk doen aan

de kwaliteit die wij nastreven. "We hoeven in Afrika geen concurrentiestrijd aan te gaan en kunnen dus de tijd nemen om een standaard neer te zetten." aldus Renee.

Het bakkersbedrijf investeert in het personeel. In Afrika wordt de nadruk gelegd op kennisoverdracht van het bakkersvak. En meteen goed, met alle aandacht voor duurzaam, gezond en schoon. Oegandese en Rwandese bakkers zijn in Nederland getraind en in Nederland krijgen de medewerkers de mogelijkheid om de bakkerijen in Afrika te bezoeken.

Er wordt tijd gemaakt om elkaar te inspireren en motiveren. Een mooi product produceren met aandacht voor de mensen, daar worden ze bij BBROOD heel blij van.

Goed om te weten dat er gezonde uitbreidingsdrang bestaat, die zonder nare bijwerkingen kan. De voorwaarde is, zo laat de familie Pater zien, dat je wel bij je product betrokken blijft en je principes handhaaft. Is dat een les voor multinationals, waarvan de aandeelhouders niet eens weten met welke producten de winst wordt behaald, of een terechtwijzing aan elke vorm van uit de krachten gegroeide grootschaligheid?

Meer informatie:
www.bbroad.nl

Zojuist geoogste wortelen en uien van een Oost-Afrikaanse boer.

