Bakker staat steeds later op

06-06-2006 00:00

Ambachtelijke bakkers hoeven, dankzij moderne technieken, steeds minder vroeg uit de veren. Veel bakkers beginnen tegenwoordig ‘pas’ om 5 uur aan hun werkdag. Jaren geleden was een werkdag die om 2 uur ’s nachts begon nog eerder regel dan uitzondering.

Volgens de belangenorganisatie Stichting Bakkerij Imago stappen steeds meer bakkers over op moderne baktechnieken. Stichtingcoördinator Ad Overgaag: “Je ziet nog wel dat traditionele bakkers hier moeite mee hebben, omdat ze bang zijn dat daarmee het ambachtelijk gebakken brood verdwijnt. Toch groeit het besef dat nieuwe technieken voordelen hebben.”

“Bovendien heeft de komende generatie geen last meer van tradities. Op de bakkersscholen wordt al onderwijs gegeven met de nieuwste middelen.”