



Persbericht
juli 2015

'We leven niet in een tijdperk van verandering, maar in een verandering van tijdperk'

-Jan Rotmans -

Bakery Nexus Time Out groot succes!

Dinsdag 30 juni jl. vond de eerste editie plaats van Bakery Nexus Time Out. De bijna 80 aanwezigen lieten zich inspireren bij creatief laboratorium Lijm & Cultuur in Delft.

De middag stond in het teken van transitie en begon met 2 ondernemers die vertelden over hun eigentijdse aanpak. Bakker Van Maanen gooide de bedrijfsvoering radicaal om met als doel 'de mensen in de buurt gelukkiger maken'. Van Maanen: "Dit kan alleen als iedereen binnen het bedrijf gelukkig is. Daarom zoeken wij de combinatie van passie, talent en business om te zorgen dat iedereen in zijn of haar unieke kracht komt. Door het loslaten van functieprofielen en strakke procedures, hebben we talenten in ons bedrijf ontdekt waarvan we niet wisten dat ze er waren." Aansluitend vertelde Wim van Dijk over zijn initiatief voor de eerste verpakkingsvrije foodwinkel in Nederland. Van Dijk: "Dit concept past in de tijd van bewuster kopen en levert door de hele keten besparing op. Dankzij succesvolle crowdfunding, opent na de zomer de eerste winkel in de Twijnstraat in Utrecht. "Mijn ambitie is om in iedere stad een Bag&Buy-winkel te openen!" Het is niet ondenkbaar dat hij deze ambitie gaat waarmaken, want er zijn al gemeenten die hem benaderen omdat zij graag een Bag&Buy in hun stad willen. Het concept sluit perfect aan bij de ambitie van de overheid om de hoeveelheid afval in 2020 met 75% te reduceren.

Verandering van tijdperk

Na een korte pauze was het tijd voor de hoofdspreker: hoogleraar, schrijver en activist Jan Rotmans. Volgens Rotmans leven we in een periode van fundamentele veranderingen die maar eens in de 100 jaar voorkomt. Kenmerkend aan deze z.g. kantelperiode is dat niet alleen de samenleving fundamenteel verandert maar ook de economie en daarmee de machtsverhoudingen. Rotmans: "In de samenleving 3.0 komt de mens weer centraal te staan en niet de organisaties en instituties." De nieuwe economie is een digitale deeleconomie en een makers economie. Rotmans: "Wie dingen maakt en hoe we dingen maken verandert. Dankzij internet en technologie kan iedereen alles lokaal én uniek maken." Dit geldt ook voor voedsel. "Als ik bakker was zou ik mij serieus verdiepen in de mogelijkheden van de 3D printer." De nieuwe economie is ook een groene economie. Rotmans daagt het publiek uit. "Wie opent de eerste energie neutrale bakkerij van Nederland?" Uit onderzoek van het Voedingscentrum blijkt dat 89% van de jongeren behoefte heeft aan duurzaam voedsel. "Hier liggen volop kansen voor u als ondernemer! Laat zien dat u ambachtelijke en eerlijke producten maakt, luister naar de klant. Zorg dat de bakker aanwezig is als de klant er ook is en vertel uw verhaal!" Rotmans gaf de aanwezigen nog een advies mee: "Bakkerijen die zich aanpassen, zullen overleven. De rest niet. Ik verwacht dat drie van de vijf bedrijven er over een paar jaar niet meer zullen zijn! Zie de kansen, wees niet bang en toon uw ondernemerschap!"

De bijeenkomst werd afgesloten met een netwerkbarbecue met brood verzorgd door het Nederlands BoulangerieTeam. Kijk op onze Facebook-pagina BakeryNexus de foto's terug van dit event!