

Bakkers verenigen zich

WILLEMSTAD — De invallen van vorige week van Zero Toleransha in diverse bakkerijen is de druppel geweest op een toch al gloeiende plaat in de bakkersindustrie op het eiland. Vanmiddag zullen de bakkers voor het eerst sinds lange tijd bij elkaar komen om over deze en ook andere wantoestanden te spreken. Dit bevestigt woordvoerder Charles Rojer.

Rojer zit al zeventien jaar in het bakkersvak. Hij heeft de zaak Pan Kayente van zijn vader overgenomen, die dertig jaar in het vak heeft gezeten. Al lange tijd is de vereniging van bakkers niet meer bijeengekomen, maar nu na de invallen van vorige week van Zero Toleransha in diverse bakkerijen, vond hij het de hoogste tijd om in actie te komen. Eerder is gesproken over een staking. Na de bespreking van vanmiddag zal hier meer duidelijkheid over komen.

Volgens Rojer is het heel moeilijk om aan goede bakkers te komen op het eiland. “Er is geen nieuwe lichterij bakkers.” Op Curaçao zijn er volgens hem maar drie opleidingen, die ongeveer drie maanden duren. “Veel te kort”, aldus Rojer. “Bakker ben je pas na tien jaar studie”. Daarom is tachtig procent van het bakkerspersoneel volgens hem van buitenlandse afkomst. Daarbij werkt het vergunningensysteem niet, vervolgt hij: het duurt veel te lang voordat de vergunning binnen is. Ondertussen zetten de meeste bakkers deze immigranten aan het werk, want het werk moet wel gebeuren. Feit dat Zero Toleransha vorige week de bezem gehaald heeft door de bakkerijen, is onterecht volgens Rojer. De regering moet snel met een oplossing komen voor het vergunningensysteem.

Een ander probleem dat de bakkers tegenkomen is die van de hoge produktiekosten. Over winstmarge hoef je niet eens te spreken volgens Rojer, want de afgelopen drie maanden maken bakkers op een pan frances alleen maar verlies en ook met de andere broodsoorten is het moeilijk om het hoofd boven water te houden. Sommige bakkers gaan zelfs failliet, meent Rojer. Reden voor de hoge produktiekosten zijn enerzijds de grondstofprijzen. ADM Milling maalt zelf het meel niet meer, dus komt dit nu van elders. Veelal werken bakkers met Jamaicaans meel, maar dat is niet geschikt, want vaak is het meel meer dan een maand oud, terwijl meel een gemiddelde houdbaarheid van acht weken heeft. Daarom zijn bakkers genoodzaakt om meel vanuit België of Nederland te importeren en “dat is heel kostbaar met die dure Euro.” Een andere veroorzaker van de hoge produktiekosten is Aqualectra. Volgens Rojer berekenen die industriële tarieven, die tweekhalf keer zo hoog zijn als tarieven die aan huishoudens berekend worden.

Eigenlijk zouden de bakkers de prijzen van het brood moeten verhogen, maar dat vinden zij niet menselijk. “Het gaat toch om de eerste levensbehoefte van de mensen”, aldus Rojer. “De politiek moet iets gaan doen.”