

Passie en kwaliteit, een mooie combinatie

Onlangs bezocht wethouder Mariëlle Broekman twee Nijkerkse bedrijven, allebei bezig met 'food': 2 Sisters Storteboom en BonTom. Op het eerste gezicht twee hele verschillende bedrijven ; groot tegenover klein, veel machinewerk versus handwerk, kip en chocola. Nader bekeken blijken ze toch op veel fronten hetzelfde. Kwaliteit en passie voor het vak voeren bij beiden namelijk de boventoon.

Bij 2 Sisters Storteboom zijn dagelijks meer dan 2.500 mensen aan het werk. In zes Nederlandse en een Poolse vestiging wordt, met de modernste productiemiddelen en een uitgekiend logistiek systeem, hard gewerkt aan een breed scala aan kipproducten. Miljoenen consumenten krijgen zo een stukje kip op hun bord. Zeker 60% van de producten wordt naar Engeland geëxporteerd. 2Sisters heeft een speciaal Brexit team om de gevolgen van een Brexit goed te bekijken en waar mogelijk op te lossen. Het bedrijf is 'circulair', dat betekent dat het afval wordt hergebruikt voor bijvoorbeeld visvoer. Het sluit wat dat betreft mooi aan bij de ambities van de gemeente op het gebied van duurzaamheid en het stimuleren van een circulaire economie.

Wethouder Broekman: 'Ook 2 Sisters Storteboom ervaart dat het soms lastig is om goede technische mensen binnen te krijgen. Met de deelname aan de stuurgroep van de Food Academy Nijkerk (een initiatief van een aantal Nijkerkse bedrijven en Aeres) ondersteunt 2Sisters het nieuwe leer-werk aanbod dat vanaf september door Aeres wordt aangeboden. Een hele waardevolle ontwikkeling die belangrijk is voor de bedrijven én onze jongeren. Met de Food Academy Nijkerk hebben jonge mensen straks de mogelijkheid om een praktijkgerichte MBO opleiding op het gebied van food te volgen.'

Bontom is een klein Nijkerks bedrijf, gespecialiseerd in chocolade. Maar daarmee doen we Tom van de Veen eigenlijk tekort. Het is niet zomaar chocolade waar Tom mee bezig is, deze leverancier van het Koningshuis en sterrenrestaurants, het zijn kleine kunstwerkjes die hij maakt. Hij is dan ook niet voor niets lid van het Nederlands Patisserie Team, een jong dynamisch, enthousiast team van hoog opgeleide patissiers met internationale ervaring. Mariëlle Broekman: "Ik was zeer onder de indruk van Bontom. Tom gaat voor kwaliteit, is ontzettend goed in zijn vak, en tegelijk daar heel bescheiden over is. Natuurlijk ingrediënten en aandacht voor het product zijn belangrijk bij Bontom en dat proef je direct."