



Een spoor van faillissementen, met dank aan de hoge energielasten: wie redt de ambachtelijke bakker?

Posted on 10 februari 2026 by Calvin Schukkink

Steeds meer klassieke ambachtelijke bakkerijen sluiten noodgedwongen hun deuren. Vooral de hoge energiekosten, die grotendeels bestaan uit belastingen, eisen hun tol. Op het ministerie van Financiën vinden ze dat geen probleem: 'Faillissementen zijn onderdeel van een gezonde marktdynamiek.'

In slechts vijftien jaar tijd is het aantal ambachtelijke bakkers in Nederland met 22 procent afgenomen, tot 3.201 op 1 januari 2025. Veel bakkerswinkels, sommige zelfs eeuwenoud, zien geen mogelijkheid meer tot voortzetting van het bedrijf. Tot 2030 zullen nog zo'n 25 tot 30 procent van de klassieke speciaalzaken (waaronder bakkerijen) hun deuren moeten sluiten, voorspelde het FoodService Instituut Nederland (FSIN) vorig jaar in het *Tendrapport Bakkerijsector*.

In een brief uit oktober 2025 riep de Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemingsvereniging (NBOV) politiek Den Haag op om ondernemers in de (ambachtelijke) bakkerijbranche perspectief te bieden. Regeldruk, werkgeverslasten, duurzaamheidsdoelen en oplopende kosten brengen de branche in gevaar.

‘Geen opvolgers’

Dat de ambachtelijke bakkers uit het straatbeeld verdwijnen, heeft volgens NBOV-directeur Marie-Hélène Zengerink verschillende oorzaken. Eén daarvan zijn personeelstekorten en een gebrek aan opvolgers bij zelfstandige bakkers (waaronder veel familiebedrijven). ‘De vaak eeuwenlang bestaande familiebedrijven zitten in een fase waarin bedrijfsoverdracht niet meer vanzelfsprekend is. De babyboomers die de leeftijd bereiken om te stoppen, hebben niet altijd meer kinderen die het bedrijf vanzelfsprekend overnemen. Zij hebben eigen opleidingen, eigen banen. Ieder heeft z’n eigen carrière, en bovendien werkt de nieuwe generatie liever parttime dan fulltime.’

Daarnaast is ook het aantal MBO-leerlingen voor kwalificaties in de bakkerijsector al jarenlang aan het dalen. Uit het eerder aangehaalde *Trendrapport Bakkerijsector* blijkt dat het totaal aantal leerlingen van bakkerij-opleidingen in de periode 2016-2024 met 44 procent is afgenomen. Met name de opleiding tot ‘uitvoerend bakker’ en diverse ondernemersopleidingen zien dalingen van het aantal leerlingen. Ruim 48 procent van de ondernemers uit de bakkerijsector geeft aan openstaande vacatures te hebben, zo blijkt uit een enquête van het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC). Onder ambachtelijke bakkerijen is dat 49 procent.

Een andere belangrijke verklaring voor het verdwijnen van de ambachtelijke bakker zijn de kostenstijgingen, met name van energie. In 2016 lag de gasprijs in Nederland gemiddeld rond de € 0,60 per m³ (inclusief belastingen). In 2022, na de start van de oorlog in Oekraïne, liep de gasprijs op tot € 4,00 per m³, waardoor de energierekening van veel (ambachtelijke) bakkers veel hoger was dan voorgaande jaren, met faillissementen tot gevolg.

Een praktijkvoorbeeld: in 2022 sloot brood- en banketbakkerij Baas in Hoogwoud haar deuren vanwege torenhoge energiekosten. Voor deze bakker ging de energierekening van 1500 euro per maand naar 1800 euro per week. Begin 2026 ligt de gasprijs op gemiddeld €1,20 per m³, nog altijd ruim twee keer zo hoog als

tien jaar geleden.

De hoge gasprijs in Nederland wordt vooral veroorzaakt door de hoge energiebelastingen en btw. In 2026 is de Nederlandse energiebelasting ongeveer 72 cent per m³. De kale gasprijs op de Europese beurs bedraagt zo'n 28 cent per m³. De gasprijs die de consument betaalt, bestaat dus voor driekwart uit energiebelasting en btw.

Geen prijsplafond

Voor al voor ambachtelijke brood- en banketbakkers, die iedere dag urenlang de oven in gebruik hebben, kunnen de energiekosten flink oplopen. In de Tweede Kamer werd daarom eind 2022 gesproken over het invoeren van een prijsplafond voor energie-intensieve mkb-bedrijven. Daar is het niet van gekomen. In de betreffende beslissing werd toenmalig minister van Financiën Sigrid Kaag geadviseerd door haar topambtenaren: 'U kunt inbrengen dat faillissementen van energie-intensieve mkb'ers geen maatschappelijk ontwrichtende werking hebben. Faillissementen zijn onderdeel van een gezonde marktdynamiek. Een gezonde marktdynamiek vermindert arbeidskrapte en jaagt verduurzaming en innovatie aan. (-) U kunt aanvoeren dat er geen economische redenen zijn om het mkb te steunen.'

Het gebrek aan opvolgers en personeel, en de kostenstijgingen (energiekosten, maar ook loonstijgingen en duurder wordende grondstoffen) dwingen de bakkers ertoe de prijzen van het brood te verhogen. Zo is de broodprijs per kilogram bij de ambachtelijke bakker tussen 2017 en 2024 gestegen van €3,45 naar €4,83. Bij gebak steeg de prijs per kilo van €15,18 naar €17,80. Concurrerende supermarkten bieden hun broden en gebak veel goedkoper aan. Daar kostte brood in 2024 gemiddeld €3,28 per kilo, en gebak €9,06. Consumenten, die de laatste jaren toch al zuiniger zijn gaan leven, ruilen de ambachtelijke bakker steeds valier in voor de supermarkt.

Toch krimpt de sector niet. Er is volgens NBOV-directeur Zengerink sprake van een typische schaalvergroting: 'Omzet en bestedingen blijven groeien, maar deze groei komt terecht bij minder (en gemiddeld grotere) bedrijven. Kortom: een zuiver economische trend van schaalvergroting.' Bedrijven die geen opvolging kunnen vinden dragen hun filialen over aan grotere bakkerijen, waardoor de ambachtelijke bedrijven op veel plekken nog wel zijn te vinden, maar hun brood elders wordt

gebakken.

Hernieuwde interesse

Is er licht aan het eind van de tunnel voor de klassieke, ambachtelijke bakkers? Volgens Zengerink is bij consumenten een 'hernieuwde interesse' voor ambacht en lokaal voedsel te zien. 'Dit komt de branche ten goede. Wij denken dat de schaalvergroting binnen de sector verder door zal zetten, en dat daarnaast steeds meer kleine, gespecialiseerde bakkersbedrijven zullen ontstaan.' Een voorbeeld is de opening van nieuwe bakkerijen die zich volledig toespitsen op zuurdesembrood: een eeuwenoud soort brood dat op een natuurlijke wijze wordt gemaakt met minder conserveringsmiddelen, en dat bepaalde (gezondheids)voordelen heeft ten opzichte van 'gewoon' brood.

Dat is ook volgens *Trendrapport Bakkerijsector* de crux: specialisatie. 'Om winstmarges te behouden of te verbeteren, kunnen bakkers meer specialiseren en delen van de productie uitbesteden. Door de productie van producten die niet direct bijdragen aan het onderscheidend vermogen van de bakkerswinkel over te laten aan specialisten, vermindert de complexiteit van het bakproces en kunnen kosten dalen. (-) Speciaalzaken die iets doen wat de supermarkten niet kunnen, die consumenten een échte oplossing bieden en niet blijven hangen in de verkoop van ruwe producten, hebben goede uitzichten.'

Wynia's Week verschijnt 156 keer per jaar en wordt **volledig mogelijk gemaakt** door de donateurs. Doet u mee? [**Doneren kan zo.**](#) **Hartelijk dank!**