

# Het Graanschap wil duurzaam geteeld graan voor alle bakkers beschikbaar stellen

Wendy Noordzij | Gepubliceerd: 9:00 | Gewijzigd: 9:34



Drie jaar geleden is Het Graanschap van start gegaan; een uniek initiatief dat de hele keten van graan tot brood in eigen hand heeft. Inmiddels heeft het bedrijf vele stappen gezet. 'We zijn van startup naar scale-up gegaan en werken samen met diverse grote bakkerijen. We zijn klaar voor de volgende stap: leveren aan veel meer grote en middelgrote bakkers', vertelt mede-initiatiefnemer Eva Jansen.

 Geef cadeau

 Delen

Arjen Verschure, Johan Pater, Alice den Boer en Eva Jansen hadden ieder een eigen missie, die ze met de start van Het Graanschap hebben verwezenlijkt. 'We hebben elkaar drie jaar geleden ontmoet', vertelde Eva Jansen inmiddels zes jaar geleden aan Bakkerswereld. 'Arjen heeft van huis-uit een biologisch melkveebedrijf. De veehouderij staat, zoals we allemaal weten, onder druk. Daarom ging hij op zoek naar nieuwe manieren van boeren. Manieren die toekomstbestendig zijn en die een bijdrage leveren aan het leefklimaat. Graan is een diepgeworteld gewas dat de grond vruchtbaarder maakt. Echter wordt het weinig geteeld, omdat boeren het in Nederland enkel als goedkoop veevoer kwijt kunnen. Door graan anders te verwaarden, ontstaat er een win-winsituatie.'



Bakker Alice den Boer heeft veel ervaring als bakker en productontwikkelaar. Eerlijke en duurzame producten lopen als een rode draad door haar werk. Ze is lid van het Slow Food Youth Netwerk en werkte bij diverse ambachtelijke en grotere bakkerijen. Ze is geïnspireerd geraakt in America en Scandinavië waar ze het motto 'Go with the grain' heeft omarmd: vorm je als bakker naar de natuur, het graan. Hieruit ontstond het idee om met brood van 100% Nederlands graan aan de slag te gaan.



## Lees meer over Nederlands tarwe:

Keuze voor uitsluitend Nederlandse tarwe bevalt Bakker Blom uitstekend

## Interessante businessconcepten

Eva Jansen heeft vijf jaar geleden het bedrijf Incubaker opgericht. Met haar innovatiebureau voor de bakkerijsector draagt ze actief bij aan de verandering en verduurzaming van de graan- en broodketen. ‘Samen met bakkers en andere ketenspelers ontwikkelen wij slimme businessconcepten waarbij verduurzaming centraal staat. Voorheen was ik marketing- en innovatiemanager bij Bake Five. Een leuke baan, maar ik realiseerde me dat ik veel meer impact kon maken door ketenspelers met elkaar samen te laten werken aan innovatieprojecten. Wat als bakkers zich actief met de teelt zouden bemoeien, zoals we bij sterrenchefs zien of wat als brood een tweede leven krijgt in een bakkerij? Ik zie een wereld aan interessante business concepten met een positieve impact op ons leefklimaat.’

Ondernemer-bakker Johan Pater zag toen al dat de toekomst van brood om transparantie vraagt. ‘Het is van cruciaal belang dat bakkers meer zicht en regie krijgen op wat er in de keten vóór hen gebeurt om aan de vraag van morgen te kunnen voldoen’, gaf Pater destijds al aan. Renee Pater heeft inmiddels het stokje van Johan overgenomen. Zij weet met haar winkelformule Bbrood in Amsterdam als geen ander wat voor impact je als bakker kunt maken met het verkopen van biologische en ook biologisch-dynamisch brood van Nederlandse bodem.



## Meer over Het Graanschap:

Startup Het Graanschap kijkt op een nieuwe manier naar de keten

## Samenwerking met boeren

Het graan werd aanvankelijk geteeld op Schokland in de Noordoostpolder. Om op kleine schaal broden te kunnen bakken en verkopen, opende het viertal een kleine bakkerij in twee containers naast De Groene Afslag in Laren. Om door te groeien naar het scale-upniveau is Het Graanschap een aantal samenwerkingen gestart, waaronder met We Grow Organic in Zeewolde. ‘Zij zorgen voor onze samenwerking met boeren. Inmiddels hebben 120 hectares verdeeld onder 17 boeren door heel Nederland beschikbaar, waar verschillende soorten graan worden geteeld, zoals Expectum, Lennox en Cardos. We zijn dus flink uitgebreid’, zegt Jansen enthousiast. ‘De opbrengst is circa 6 ton per hectare. Daar kunnen al meer dan een miljoen broden van worden gebakken. We zijn nu volledig overgestapt op biologisch. Dat is uniek in Nederland op deze schaal.’



Naast het verkopen van brood van 100 procent duurzaam Nederlands graan, heeft Het Graanschap nog een belangrijke doelstelling. 'Naast dat graanteelt zorgt voor een vruchtbare bodem, zaaien we de akkers in met wilde bloemen. De bloemenstroken trekken bijen en andere diersoorten aan, waardoor er meer biodiversiteit ontstaat en dus meer balans in ons ecosysteem. Ook zorgen we goed voor de bodem waar al het leven begint. We gebruiken geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen en doen aan groenbemesting en ondiep ploegen.'

De deelnemende boeren zijn razend enthousiast. 'Op onze website staat een selectie boeren met een motivatie waarom ze meedoen. Hun gedrevenheid spat ervan af. Ze vinden het fijn dat hun teelt nu bestemd is voor menselijke consumptie in plaats van diervoeder. Via een appgroep onderhouden de boeren met elkaar contact om de ervaringen op hun 'grainfarm' uit te wisselen. Die betrokkenheid leidt tot nieuwe aanvragen vanuit boeren om deel te nemen. Daar zijn we blij mee, want we denken groot.'



### **Lees meer over ketensamenwerking**

**Jos Huijbregts zoekt voor Hollandsch brood samenwerking met de keten**

## **Verdere schaalvergroting**

Inmiddels wordt het graan op een andere locatie gemalen. 'We hebben gekozen voor B.D. Graan in Middenmeer. Deze molenaar verwerkt het graan op grotere schaal maar desondanks nog steeds op ambachtelijke wijze op steen.' Een andere stap was het sluiten van het Broodlab. Jansen licht toe: 'Dit diende vooral als etalage om aandacht te vragen voor ons initiatief en om de mogelijkheden om Nederlands graan in de vorm van brood aan consumenten te verkopen te onderzoeken. We hebben hier veel van geleerd, maar hebben besloten om ons volledig te richten op het beschikbaar maken van meel aan bakkerijen en ons broodlab te sluiten. De bakkerij staat nu bij B.D. graan en wordt binnenkort heropend als proefbakkerij en inspiratieplek.'

## Interesse?

Ben je geïnteresseerd in het meel van Het Graanschap of ken je een boer die zich graag zou willen aansluiten, vul dan het contactformulier in op [deze](#) website.

## Levering aan bakkerijen

Jansen merkt dat er vanuit de bakkerijsector steeds meer belangstelling komt. 'We werken inmiddels samen met twee grote partijen, waaronder Bakkerij Van de Kletersteeg. Deze bedrijven zijn heel tevreden over de baktechnische eigenschappen van de tarwe. Met de bakervaring en consumentenkennis vanuit het broodlab in Laren, werken we met de bakkerijen samen om alles uit het graan te halen wat erin zit. Een volgende stap is om ons ook op de middelgrote bakkerijen te richten.'



De oogst was afgelopen jaar heel goed, weet Jansen. 'Het is spannend wat er dit jaar weer gaat gebeuren, maar het ziet er goed uit. Het blijft natuurlijk altijd een risico vanwege het klimaat, maar we hebben hele goede hoop. We gaan ervan uit dat één keer in de vijf jaar de oogst matig zal zijn. Zelfs als dat gebeurt, kunnen wij onze boeren een afzetgarantie bieden, mits ze zich houden aan de teeltafspraken. We

zullen dan proberen de oogst te mengen. Mocht dat niet mogelijk zijn, dan kan deze alsnog voor veevoer worden gebruikt. Het verlies kunnen we dan verdisconteren met de afgelopen jaren.'

Het Graanschap draait zonder winstoogmerk. 'Het allerbelangrijkste vinden wij, naast de milieu-impact, dat alle partijen een goede boterham kunnen verdienen', legt Jansen uit. 'Ons uitgangspunt is niet winst maken, maar lekker brood van duurzaam geteelde tarwe voor iedereen beschikbaar te maken.'

### Lees meer over

[ASSORTIMENT](#)[CONSUMENTENTRENDS](#)[LOKAAL](#)[NEDERTARWE](#)[SAMENWERKING](#)

## Wendy Noordzij

### Freelance redacteur

Wendy Noordzij (1976) startte haar journalistieke carrière bij het Sneeker Nieuwsblad. Ze heeft een rijke ervaring in het verslaan van regionaal nieuws en in de vakbladensector. Bij de komst van haar twee kinderen heeft ze zichzelf gevestigd als freelancer.

Vanuit haar eenmanszaak RedactieVisie schrijft ze artikelen voor diverse media. Sinds 2012 behoort Bakkerswereld tot haar opdrachtgevers en inmiddels is ze vaste freelancer voor zowel Bakkerswereld als VMT. Wendy vindt het geweldig om over food te schrijven en ondernemers te interviewen. 'Hun passie en gedrevenheid inspireert mij iedere dag weer.'