

De 9 redenen waarom NBC www.kopbovenhetgraanveld.nl lanceert

Edwin Rensen | Gepubliceerd: 10 okt. 2023 | Gewijzigd: 2 nov. 2023



Eva Jansen in gesprek met dagvoorzitter Stefan Wijers. Foto's: Kevin Knippling

Het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) heeft het online platform www.kopbovenhetgraanveld.nl gelanceerd. Op de site worden 9 inspirerende voorbeelden van duurzaamheid in de bakkerijbranche gepresenteerd. Deze initiatieven dienen als voorbeeld en maken kans op het winnen van de Innovatieprijs.

Geef cadeau | Delen

Tijdens de bijeenkomst *Blik op Duurzaamheid*, dinsdag 10 oktober in het Beunencentrum in Baarn, vond de lancering plaats van het online platform www.kopbovenhetgraanveld.nl. De 9 voorbeelden op de site moeten dienen ter inspiratie om duurzaamheid in de bakkerijbranche verder aan te jagen.

Ter aanmoediging is een prijs in het leven geroepen: de *Innovatiestoel 2023*. Hiervoor kunnen tot en met 10 november 2023 stemmen worden uitgebracht.

[Direct naar de initiatieven](#)

Incubaker Eva Jansen

Een belangrijke rol in het programma was weggelegd voor Eva Jansen, Innovatiestrateg bij **Incubaker** en teamlid van het **NBC** duurzaamheidsproject. Zij gaf tekst en uitleg over de nieuwe website en waarom verduurzaming zo belangrijk is voor de bakkerijbranche. Een branche die af en toe worstelt met de energietransitie. Waar het voor de ene bakker te niet gaat, kan het een ander niet met genoeg gaan.

Ook interessant: Het Graanschap wil duurzaam getoeld graan voor alle bakkers beschikbaar stellen

Kostbare aarde

'Het is belangrijk om slim om te gaan met de kostbare aarde', legde Jansen uit. Dat kan betrekking hebben op lokale teelt, tegengaan van voedselverspilling, hergebruik van restwater en terugdringen van energieverbruik bijvoorbeeld. 'Er zijn al zoveel mooie initiatieven van bakkers, maar die zijn onvoldoende zichtbaar. Een bakkerij-ondernemer is van nature bescheiden', denkt Eva Jansen.

“Er zijn al zoveel mooie initiatieven van bakkers, maar die zijn onvoldoende zichtbaar”

— Eva Jansen, Incubaker

Volgens het NBC is het belangrijk dat ondernemers geholpen worden in een proces waar ze over het algemeen weinig kennis van hebben. Het nieuwe platform, waar mogelijk nog andere partijen bij aansluiten, kan een verbindende factor worden voor de branche.



Dagvoorzitter Stefan Wijers in gesprek met de deelnemers aan de inspiratiesessie.

9 innovatieve voorbeelden

Om de bakkerijbranche dus vooruit te helpen is het [platform](http://www.kopbovenhetgraanveld.nl) gelanceerd. De 9 inspirerende en innovatieve voorbeelden die te vinden zijn op de [site](http://www.kopbovenhetgraanveld.nl).

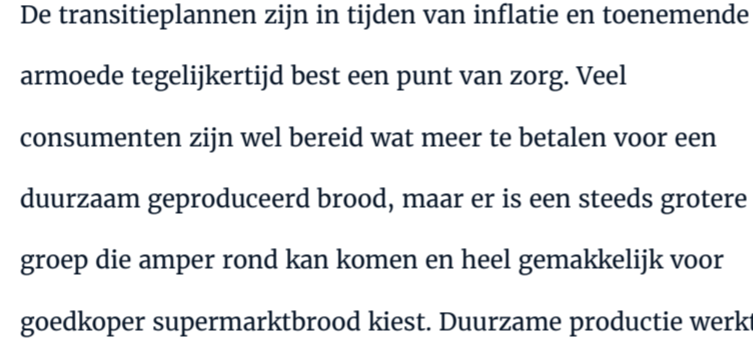
- GraanGeluk
- Het Graanschap
- Sulkerpasta van retourbrood
- Schuld naar energieneutraal
- Burgersius op waterstof
- Tiltoldeum
- Bakkersgrendstof
- Circulariakoek
- Nedertarwe

In enkele minuten durende filmpjes leggen de grondleggers van deze concepten uit wat ze inhoudt en waarom ze ermee van start zijn gegaan.

Plaatsnemen in de Innovatiestoel

In de filmpjes doen ze hun relaas op de zogeheten Innovatiestoel 2023. Al zittend vertellen ze een voor een hoe ze de bakkerijsector een duurzame toekomst geven. De negen pioniers waren ook aanwezig in Baarn dinsdagsmiddag. 'Op de stoel zullen nog veel meer initiatiefnemers gaan zitten', verwacht Eva Jansen. 'Maar het is niet eenvoudig, de transitieplannen moeten ook zodanig zijn dat ze gold blijven opleveren.'

De negen initiatiefnemers delen in de video's hun verhaal, hun troost maar ook hun lewetsbaarheden. Zij zetten zich actief in voor een duurzame toekomst van de bakkerijsector, ofwel: zij steken hun kop boven het graanveld uit. Dat gaat niet vanzelf en ook niet alleen. De gemeente deelt in dat ze brancheleden nodig hebben en willen samenwerken om meer impact te maken. 'Kop boven het graanveld' is een platform vol inspiratie voor sectorgelaten en afnemers om te bekijken, de samenwerking op te zoeken en van elkaar te leren. Ook is het een visuele kaartje van de bakkerijbranche naar de overheid en consumenten toe.



Dagvoorzitter Stefan Wijers in gesprek met de deelnemers aan de inspiratiesessie.

Transitieplannen best een punt

De transitieplannen zijn in tijden van inflatie en toenemende armoede tegelijkertijd best een punt van zorg. Veel consumenten zijn wel bereid wat meer te betalen voor een duurzaam geproduceerd brood, maar er is een steeds grotere groep die amper rond kan komen en heel gemakkelijk voor goedkope supermarktbrood kiest. Duurzame productie werkt bijna altijd kostenverhogend en dan is voor de een en een brood dat 21 eurocent duurder is geen probleem, maar voor een ander wel. Een uitdagend dilemma voor [de bakkerijbranche in transitie](http://www.kopbovenhetgraanveld.nl).

Wouter Hilvers van bakker Hilvers, een bedrijf in Arnhem, was ook aanwezig bij de presentatie in Baarn. Wat hem betreft is duurzaam brood belangrijk, maar in zijn beoogd gaf hij aan dat aandacht voor klanten in de buurt en zorg voor kwetsbaren wat hem betreft ook bij duurzaamheid horen. Dagvoorzitter Stefan Wijers vroeg de aanwezigen waar ze het eerste aan dachten bij de combinatie bakker en duurzaamheid. Lokaal graan teken, tegengaan van voedselverspilling en energiezuinige ovens werden veelvuldig genoemd.

Stemmen

Tot 10 november kan een stem op een van de 9 duurzaamheidsconcepten uitgebracht worden. De winnaar ontvangt naast de *Innovatiestoel 2023* een innovatiebudget van €2.000. De winnaar wordt in week 46 bekend gemaakt.

Bijlage Wereld Natuurfonds

Hoe staat de wereld ervoor? Wat gebeurt er al aan verduurzaming in onze sector en loten? Wat moeten we willen we gaan doen? En: hoe nemen we de consument mee? Met presentaties, interviews, tafel- en zaalgesprekken werd in Baarn vanuit verschillende perspectieven naar duurzaamheid gesproken.

Corné van Dooren van het Wereld Natuur Fonds, gaf in zijn presentatie aan dat 'de toekomst nu moet beginnen'. Hij pleit voor stapsgewijze aanpassingen van ons huidige menu, zoals meer plantaardig en lokaal eten, waarmee de milieu-impact enorm verlaagd wordt. Hij is van mening dat er te veel vee is, dat ruimte inneemt ten koste van wilde dieren.

De manier waarop wij in Nederland nu eten en leven, is volgens hem niet duurzaam. In een eerder gepresenteerd onderzoek 'Gezond eten binnen de grenzen van 466 aarde' wordt volgens Van Dooren duidelijk dat onze manier van consumeren en het voedselsysteem bijdragen aan biodiversiteitsverlies, klimaatverandering, vervuiling, ontbossing en overbevissing.

Ook de huidige officiële voedingsadviezen voor gezond eten houden nog onvoldoende rekening met de natuur, vindt hij. 'We zullen anders moeten eten, plantaardige consumptie is beter en belangrijk in het kader van de *ewigtransitie*', aldus Van Dooren. Verder is minder voedselverspilling een must, evenals duurzaam produceren waarbij godacht kan worden aan biologische landbouw.

Het menu dat 'binnen de grenzen van de aarde' zou vallen, ziet er volgens de senior advisor sustainable diets & ecological nutritionist bij het WNF als volgt uit:

- We moeten in Nederland meer noten, peulvruchten, soja en vleesvervangers eten in plaats van vlees en zuivel.
- Vooral de vleesconsumptie zou lager worden, deze gaat naar 0,5 tot 1,5 portie per week.
- Kees wordt minder dan de helft van de huidige aanbeveling.
- Er is ruimte voor 1 à 1,5 portie vis per week, 1 tot 3 eieren per week en dagelijks 1 à 2 porties vloeibare zuivel (evenveel als de huidige consumptie).
- Brood- en volkoren graanproducten blijven een belangrijke bron van voedingsstoffen. Verder groente en fruit met een lage milieue-impact. Met het opvolgen van de adviezen van deze Planetairde Schijf gaat de milieue-impact van het Nederlandse menu met 50 tot 80 procent omlaag.

NBC brengt duurzaamheid onder de aandacht

Duurzaamheid is een veel gehoord begrip, maar ook veelomvattend en niet altijd even concreet werd in Baarn duidelijk. Van duurzame graantoeft tot kersensapelen en van milieuvriendelijk verpakingsmateriaal tot het tegengaan van verspilling. Steeds meer ondernemers in de bakkerijsector zijn of willen aan de slag met deze onderwerpen. Daarnaast komt er van buitenaf ook steeds meer druk op te liggen door bijvoorbeeld overheid en ngo's. Een aantal looplopers laat al zien hoe je impact kunt maken als je de regie pakt, doorontwikkelde of een nieuwe initiatief start. Tegelijkertijd zijn er nog veel bakkerijen die hier hulp bij kunnen gebruiken. NBC wil duurzaamheids sectorbreed een zetje geven door mensen te verbinden, bijvoorbeeld tijdens de Blik op Duurzaamheid-sessies.

Ook interessant: Voor energietransitie is maatwerk nodig. Er zijn zoveel variaties mogelijk

Lees meer over

- BAKKERIJ SCHULD
- BROOD
- DUURZAAM
- DUURZAAMHEID
- GRAAN
- RETOENDENKEN
- NBC
- NEDERTARWE
- ONDERNEMEN
- TRITORDEUM

Dit vind je misschien ook interessant

- CROMPOUCHE**

Koning Willem-Alexander krijgt compouce van Nollen tijdens werkbezoek

ENERGIETRANSITIE

Duurzaamheidslening is win-win situatie voor bakker én verhuurder

ONDERNEMEN

Blog van Wv: Live contact betekent moeite doen!

BAKKERIJEN

Nieuwe cao ambachtelijke bakkerijen is rond. Leden stemmen in!
- ONDERNEMEN**

Boek voor de Koning: Huize van Wvly bedankt Willem-Alexander voor...

Inzichten die je leven voor altijd veranderen

Ontdek hoe je jouw levenswijze kunt verbeteren en hoe je jouw gezondheid kunt verbeteren. Dit boek is een must-read voor iedereen die wil leren hoe hij/zij zijn/haar leven kan verbeteren.

Bestel nu bij www.kopbovenhetgraanveld.nl