



GRONDSTOFFEN & INGREDIËNTEN

'Sector is nu aan zet'

7 november 2023 Bianca Roemaat NBC



Eva Jansen: "Als je de wereld wilt veranderen moet je teruggaan in de keten."

Meer ketensamenwerking en meer zichtbaarheid voor duurzame innovaties in de bakkersbranche. Dat is het doel van het nieuwe innovatieplatform 'Kop boven het graanveld' en de daaraan gekoppelde Innovatieprijs 2023, zo vertelde innovatie-strateeg Eva Jansen tijdens 'Blik op Duurzaamheid' op 10 oktober in Baarn.

Ik kijk jou aan en niet in de camera?" De openingszin in de video waarin de negen kanshebbers voor de Innovatieprijs 2023 zich voorstellen, sluit aan bij wat Eva Jansen vertelt als dagvoorzitter Stefan Wijers haar interviewt tijdens de NBC-kennissessie Blik op Duurzaamheid. "Bakkers gaan niet zo snel op een kratje staan om te vertellen wat ze doen. Vaak zijn ze te bescheiden over hun inspanningen ten aanzien van duurzaamheid."

Dat is jammer, vindt de duurzame innovatie-strateeg van het Amsterdamse bedrijf Incubaker. "Er gebeurt zoveel goeds in onze sector." Zij kan het weten, want met haar bedrijf ontwikkelt en introduceert ze duurzame innovatieconcepten voor bedrijven in de 'baking business'. Het NBC vroeg haar mee te denken in het project 'Brood en Duurzaamheid'.

Negen koplopers

Uiteindelijk heeft dat geleid tot het innovatieplatform 'Kop boven het graanveld'. Via de trailer die tijdens de kennissessie in Baarn wordt getoond, maken we kennis met negen koplopers uit de bakkersbranche. Het gaat om verschillende projecten: van duurzaam graan voor de toekomst tot koekjes van restproducten en een achtrapsraket voor een energieneutrale bakkerij.

Gezeten op een houten stoel doen de negen innovatieve ondernemers hun verhaal. Die stoel blijkt trouwens later de wisseltrofee (Innovatiestoel 2023) te zijn. Want naast het online-innovatieplatform is er een Innovatieprijs van 2000 euro geïnitieerd. Tot 10 november kan op de website van het platform, kopbovenhetgraanveld.nl, worden gestemd op de negen koplopers. Daarna wordt de winnaar bekendgemaakt.

Duurzaamheid op de kaart

Het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) heeft de afgelopen jaren regelmatig inspanningen gedaan om duurzaamheid sectorbreed op de kaart te zetten. Naast 'Blik op Duurzaamheid' op 10 oktober in Baarn was er in januari 2023 voor de tweede keer de 'Week van het Brood', waarin het eten van (gezond en duurzaam) volkorenbrood werd gestimuleerd. In 2022 tekenden partijen uit de broodketen de Intentie van Nijkerk: 'We gaan voor eigen graan'. Met als doel om over vijf jaar zo veel mogelijk brood van graan van Nederlandse bodem te gaan produceren. Voor meer info, kijk op nbc.nl/projecten/brood-duurzaamheid.

Ketenregie pakken

Waarom is zo'n platform nodig? "Innovatie wordt vaak tegengewerkt in de keten. Het moet geld opleveren om toekomstbestendig te zijn", weet Jansen uit eigen ervaring. Daarom pleit ze voor een ketenbrede samenwerking. "Als je de wereld wilt veranderen moet je teruggaan in de keten. Veel bakkers weten niet welke granen ze gebruiken en waar het vandaan komt. Je moet je erin verdiepen en de ketenregie terugpakken."

Stil zitten is geen optie, vindt de eigenaresse van Incubaker. "Er komt een nieuwe generatie aan en die kijkt anders: ze willen lekker brood eten, maar dat brood moet ook duurzaam gemaakt zijn." Daarom moet je als bakker begrijpen wat die consument nodig heeft en hoe je als bakker met oplossingen kunt komen om mee te gaan in de transitie.

Laagdrempelig

Het platform kan daarbij van nut zijn: niet alleen zijn de negen innovators die hun kop letterlijk boven het graanveld uitsteken beter zichtbaar, maar ook direct benaderbaar. "Het is laagdrempelig, want alle contactgegevens staan erop."

Zo kun je bedrijven en mensen bij elkaar brengen, merkt de innovatie-strateeg op. Ze roept tijdens de bijeenkomst in Baarn iedereen die ook een innovatief idee heeft op om contact op te nemen via het platform en aan te haken. "Ik hoop dat dit platform uitgroeit tot een community voor duurzame innovatie."

Het platform dient zo niet enkel als bron van inspiratie en om ervaringen te delen, maar is er ook om aan elkaar, de overheid en de consumenten te laten zien hoe innovatief de bakkerijketen is. De sector is nu aan zet, vindt Jansen. "Innovatie is geen rocketscience, maar het gaat vooral om bewustwording en actie ondernemen."

Negen koplopers

We stellen de negen genomineerden voor de Innovatieprijs 2023 kort aan je voor. Gelders Graangeluk (Marcel van Silfhout) zet zich in voor landschapsherstel en de teelt van oergranen aan de Veluwezoom. Deze worden tot streekbrood en bier verwerkt. Het Graanschap (Renee Pater) bestaat uit een samenwerking tussen boer, molenaar en bakker. De hele keten samen in een hand. Suikerpasta van retourbrood (Koos Oosterhaven, Bakery Sweets Center): circulaire suiker- en vezelvervanger voor ijs en bonbons. Borgesius op waterstof (Ton Borgesius) onderzoekt de mogelijkheden voor broodproductie op waterstof. Schuld naar energieneutraal (Jan-Aart Schuld) heeft een achtrapsraket voor een energieneutrale bakkerij ontwikkeld. Circulariekoek (Marijtte van Benthum, Van eigen deeg): koekjes gemaakt van 'gered' brood. Bakkersgrondstof (Sebastiaan Hetterschijt) verwerkt reststromen van bakkersbedrijven tot nieuwe grondstoffen zoals desem voor de bakker. Tritordeum (Wiro Nillesen): een van origine Spaans graan, duurzaam en in Limburg geteeld graan voor de toekomst met het oog op klimaatverandering. Nedertarwe (Bauke Wierda, Koopmans): ketensamenwerking voor in Nederland geteelde duurzame maaltarwe. Bekijk de video op kopbovenhetgraanveld.nl.

Altijd op de hoogte blijven?

Neem een abonnement

De beste banen in de brood- en banketsector

Junior webredacteur voor de foodredactie (32 uur)

Fulltime Zeist Alea Publishers

Plant Manager bij Bakker Goedhart / DUPP – Food Recruitment

Fulltime Emmeloord

DUPP – Food Recruitment

Bakker / Werkbegeleider Twente Uniek Nijverdal

Parttime

Wijersstraat, 3811 MZ, Amersfoort

Stichting Philadelphia Zorg

Volgende >

Schrijf u in voor de nieuwsbrief

Ontvang wekelijks de gratis digitale nieuwsbrief van Bakkers in bedrijf en blijf op de hoogte van vakinformatie, nieuws en ontwikkelingen in de bakkerijbranche.

Inschrijven

Slimmer werken in Food

De special Slimmer werken in Food is verschenen, en is nu ook te lezen als digitaal magazine.

Lees verder

Superaanbieding

Superaanbieding! Ontvang 1 jaar Bakkers in bedrijf voor slechts €19,99 ex. btw.

Aanvragen



Agenda

17 oktober – 17 oktober
Exclusieve pastry-demo met Dimitri Salmon

7 november – 8 november
Nederlandse Kampioenschappen BakkersVakWedstrijden 2023

9 november
FoodIndustrie Experts



DOSSIERS

GRONDSTOFFEN & INGREDIËNTEN

LEES OOK

Klanten nemen eigen broodzak mee. Waar let u op?

Neemt een klant een eigen broodzak mee naar de winkel? Dit duurzame gebaar vraagt wat extra aandacht van u.

7 november 2023 Pauline Houtsma (NBC)

Honderd procent traceerbare cacao

Honderd procent traceerbare cacao en eerlijke prijzen voor cacaoboeren. Dat is een belofte van Tony's Chocoloney. Dankzij de BeanTracker is de cacao volledig traceerbaar. De techniek deelt Tony's...

6 november 2023 Naomi Heidinga

'Vermijd het begrip duurzaamheid'

Wees als bakker transparant over welke grondstoffen je gebruikt. Benadruk de voordelen van brood en vermijd containerbegrippen zoals 'duurzaamheid'. Dat waren drie statements tijdens de NBC-kennissessie...

1 november 2023 Bianca Roemaat

Over Bakkers in bedrijf

- Abonneren
- Adverteren
- Nieuwsbrief
- Editie
- Over ons
- Contact

Andere platformen

- AutomationNL
- BevrageNL
- EVMI
- Vakblad IJs!
- Vleesmagazine
- Vismagazine
- VoedingNU

Contactgegevens

Bakkers in Bedrijf
Postbus 595 – 3700AN Zeist
Huis ter Heideweg 13 – 3705MA Zeist
NL
info@bakkersinbedrijf.nl
+31 (0)85-0407400