



Eva Jansen

Eva Jansen, oprichter van Incubaker, een innovatieburo voor de bakkerijsector. Zij helpt bedrijven in de bakkerijketen – zoals boeren, molenaars en bakkers – om hun ondernemingen te verduurzamen door middel van innovatie.

AMBACHT EN INDUSTRIE: ONLOSMAKELIJK VERBONDEN

Tijdens mijn zomervakantie neem ik de tijd om sport te kijken met de vele toernooien die er zijn, waaronder het UEFA Women's EURO 2025. Het fanatisme doet me denken aan de bakkerijwereld. We praten vaak over ambacht en industrie alsof het voetbalclubs zijn. Je bent voor de één, of je bent voor de ander. De één warm, handgemaakt, dichtbij. De ander groots, efficiënt en verder weg. Maar wie goed kijkt, ziet dat deze tegenstelling niet alleen achterhaald is, maar ook onnodig in de weg staat voor vernieuwing.

Eind juni was ik op de graneneditie van de drie-daagse Polderparade in Lelystad. Dit evenement van 'n Wilde Keuze, Flevour en Zonnespelt op biologisch-dynamische boerderij De Zonneboog stond in teken van het versterken van de regionale graanketen. De achterliggende vraag vanuit de initiatiefnemers: hoe krijgen we meer lokale granen bij bakkers en op ons bord in plaats van in de voederbak. Hier modereerde ik een gesprek tussen bakkers van alle formaten.

We spraken met elkaar tussen de Deense Mariagertoba tarwe die al prachtig geel aan het kleuren was. Een geliefd ras onder bakkers met een eigen karakter, smaakprofiel en een verhaal. Een verhaal dat gaat over de bodem, het seizoen, vakmanschap en nog veel meer. We zijn verleerd om zo naar graan te kijken: als zoveel meer dan een bulkgrondstof, als iets dat we bewonderen om hoe het groeit, zijn smaak en zijn uiterlijk.

Tijdens de sessie met de bakkers gebeurde er iets opmerkelijks. Ze gingen in gesprek met elkaar, écht in gesprek. Over dat graan. Ze waren open over hun worstelingen en deelden een gevoel van urgentie en ook trots

op wat er al bereikt is. Naast de verschillen, waren het nu juist de overeenkomsten die opvielen. Wordt graan – de basis voor iedere bakker – de verbinder die de sector nodig heeft?

Bakkers zijn ook op elkaar aangewezen om van graan weer een serieus gewas te maken in Nederland. Een gewas waar de boer een goede boterham aan verdient en waar genoeg stikstof naar toe kan. Alleen dan kan er veel meer goed en betaalbaar brood van gemaakt worden dat ons als consument meer waard is.

De toekomst van de sector zit 'm niet in de keuze tussen kleine of grote bakkerijen. Samen optrekken gaat ruimte creëren voor nieuwe

granen, nieuwe smaken, een nieuw geluid. Dat zal hoe dan ook leiden tot waarde creatie en een nieuwe balans in de keten. Misschien moeten we het minder zien als een wedstrijd en meer als een estafette: geef het stokje door, stimuleer elkaar om stappen te zetten en haal het beste uit iedere schakel.

Eva Jansen
Incubaker

“
**SAMEN OPTREKKEN GAAT
RUIMTE CREËREN VOOR NIEUWE
GRANEN, NIEUWE SMAKEN, EEN
NIEUW GELUID**
”