

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.



PEPERNOTENBAAS

Zonder pepernoten, speculaas en taaitsai geen Sinterklaas. Een terechte ode aan bakkers. Klassieke producten die gaan over vakmanschap, krijgen een podium vanuit traditie. Klanten kennen emotionele waarde toe aan de geur en smaak omdat ze herinneringen oproepen uit hun kindertijd. Maar hoe blijven die lekkernijen ook een beetje met hun tijd meegaan? Ik vroeg het Sinterklaas en de Wegwijspiet stuurde mij een brief terug.

“Ook bij Sinterklaas is digitalisering niet meer weg te denken. In de bakkerij onder het Spaanse paleis is afgelopen zomer een nieuwe lijn geïnstalleerd. Slimme machines met sensoren en voorspellende software. Het was even wennen voor zo’n oude man. Eeuwenlang ging het bakken van pepernoten op gevoel, met geur en kleur als leidraad. Nu komt er op zijn telefoon een melding in beeld: “Batch 137: vochtgehalte buiten bandbreedte”, waarna de doseermachine uit zichzelf de hoeveelheid bloem ophooft.

De investering kwam niet zomaar. Na jaren van krapte in de pietenploeg, stijgende energiekosten en oplopende buitentemperaturen besloot Sint dat het tijd werd om het productieproces te herzien. “Een mens moet met zijn tijd meegaan”, zei hij tijdens het jaarlijkse bakoverleg. “We moeten naar meer data, automatisering en flexibele productieprocessen”, zei hij. Toch knaagde er iets. Want wat gebeurt er met het vakmanschap als de oven zelf bepaalt wat ‘goudbruin’ is?

Een Spaanse start-up uit Valencia schoot te hulp. Ze kwamen met AI-gestuurde recepten die smaakprofielen voorspellen op basis van regio en leeftijd. Nu krijgen de pepernoten voor kinderen in Friesland iets meer anijs, terwijl die van Zeeland extra kaneel krijgen. De data klopt nog niet altijd, maar vooruitgang is er. Sint ziet hoe technologie niet het ambacht vervangt, maar juist

kan verfijnen — mits het fijnproeversteam van pieten zijn werk goed doet. En mocht Sint het toch niet helemaal vertrouwen en zeggen: “Vandaag doen we het op gevoel”, dan is er de ‘handmodus’ ingebouwd. De balans tussen traditie en techniek is daarmee beter dan ooit. Het bakken gaat efficiënter, de kwaliteit is constanter en nog beter afgestemd op de nieuwe generatie kinderen voor wie ‘on demand’ de norm is.

Dit jaar gaat de stoomboot voor het eerst volgeladen terug. Niet alleen met pieten, want we nemen een lading nieuwe oogst uit jullie mooie Nederland mee. Niet de tarwe met de hoogste eiwitpercentages, die gunt Sint alle bakkers. Nee, de tarwe die goed genoeg is om pepernoten van te maken. Die vermalen we tot pepernotenmeel voor de eerste proefbatches van de slimme lijn. Als het experiment slaagt, kan het zomaar een nieuw hoofdstuk worden in de geschiedenis van pepernoten. Niet alleen pepernoten met chocolade of truffel, maar ook oer-Hollandse pepernoten, snap je? Vertel de bakkers daar maar dat ze vast beginnen met proefbakken, voor ze een telefoontje van Sint krijgen. Want wie zoet is, krijgt niet alleen lekkers, ook goeds.”

De Wegwijspiet