

Uw warme bakker: voor smakelijk hergebruikt brood



Gebrood: een broodsnack van oud brood

THEMA Wie denkt dat oud brood onbruikbaar is, heeft het mis. Binnen het project Fast Return binden Stichting Bakkerij Imago (SBI), ondernemers, toeleveranciers en LNV de strijd aan met kwaliteitsverlies van brood en broodverspilling. Zes kansrijke voorstellen laten zien wat mogelijk is.

Op initiatief van LNV en VROM kregen SBI, ondernemers en toeleveranciers in 2008 een uitnodiging voor een duurzaamheidsbrainstorm. Van het dagverse brood komt namelijk 7 procent niet bij de consument terecht. Omgerekend is dat 35 miljoen kilo brood per jaar. 'Wij bakkers moeten in staat zijn om van die 7 procent iets zinvols te maken. Brood dat een minuut voor sluitingstijd nog 2 euro waard is, kan een minuut na sluitingstijd niet waardeloos zijn', stelt Ad Overgaag, coördinator bij SBI.

Experimenteren en ontdekken

Uit de brainstorm rolden zes revolutionaire voorstellen. Zo wordt retourbrood bij het project Cubes gedroogd, vermaald en onder

hoge druk verwarmd, waardoor een luchtig product als de Loops van Kellogs ontstaat. Door de toevoeging van kleur en smaak is een nieuwe ontbijtsnack het resultaat. Bij cirkelbrood, een tweede voorstel, worden gisten aan oud deeg of brood toegevoegd. De vergiste massa die na 24 uur ontstaat, kan 10 tot 15 procent van de ingrediënten voor vers brood vervangen. Overgaag: 'Hierdoor hoeven bakkers minder grondstoffen in te kopen. En het toeval wil dat het brood nog lekkerder is dan regulier brood.' Tijdens de experimenten kwam de sector tot een grote ontdekking: de korte levensduur van brood bestaat uit verschillende fasen. Van fase 1 die de ruwe ingrediënten omvat tot fase 7: beschimmeld brood. 'Met deze

Hoe voorkomen we voedselverspilling?

In de totale voedselketen – van producent tot consument – gaat bijna 4 miljard euro aan voedsel verloren. Een pijnlijk gegeven gezien onder andere de toekomstige voedseltekorten en de milieudruk. Daarom wil LNV voedselverspilling in 2015 met 20 procent reduceren. Maar wat is daarvoor nodig? Roland Thönissen, coördinator Voedselverspilling bij LNV, somt verschillende acties op. 'Allereerst speelt het consumentengedrag een rol. Consumenten kopen te veel in en gooien thuis 20 procent van hun inkopen weg. Daarvan is de helft nog prima eetbaar. Met bewustwording door bijvoorbeeld campagnes, adviezen en tips kun je dat gedrag beïnvloeden. Ten tweede valt veel winst te behalen bij ons aankoopgedrag bij retailers en restaurants. Veel wordt uit onze naam weggegooid, omdat wij volgens supermarkten alleen rechte wortels willen eten. Maar ook de volgende vragen spelen mee: Wat doen producenten met restproducten? Hoe duurzaam zijn de productieprocessen? Hoe is de aansluiting tussen ketens? Waar verliest het product aan kwaliteit? Ook ten aanzien van voedselveiligheid heeft ons voedselsysteem 'scherpe kanten'. Is een product na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum echt rijp voor de prullenbak? Er vallen veel verbeteringen door te voeren, als partijen dat willen zien. Kennisontwikkeling in de gehele voedselketen en onderwijs over voedselverspilling zijn belangrijk. Aan LNV de taak om het onderwerp te agenderen bij ketenpartijen en in de politiek. En de marktpartijen te bewegen om er daadwerkelijk iets aan te doen.'



kennis weet je als bakker waar je het product nog wel en niet voor kunt gebruiken.'

Gebakdoos van oud brood

Naast bovenstaande projecten liggen de business cases voor vier ander projecten op tafel. Ten eerste voor Flour Power, waarbij met hoogefficiënte verbrandingstechnieken en de opwerking van reststromen veel energie kan worden bespaard. Broodnodig is een project waarbij bakkers de zetmeelcomponent in brood gebruiken om papier en karton te maken. 'Gebak kan dan in een doos van oud brood de deur uit', grapt Overgaag. Het vijfde voorstel draagt de naam Gebrood. Door oud brood te drogen in een kruidige marinade ontstaat een

ambachtelijke, zoete of hartige broodsnack, die per anderhalf ons evenveel geld oplevert als een heel brood. Tot slot richt het project Go ahead with bread zich op het voorkomen van reststromen. 'Door verkoopinformatie uit intelligente kassasystemen te koppelen aan de weersomstandigheden en te vergelijken met de statistieken van vorig jaar, kun je goed voorspellen wat je morgen op de plank moet hebben liggen. Beter gebruikmaken van ICT-systemen leidt dus tot minder reststromen', weet Overgaag.

Marktrijp maken

In 2006 kwam bij SBI het onderwerp brood hergebruiken al eens op tafel. Op grond van 'onvoldoende imagoversterkend en

concurrentieonderscheidend' werd dat van tafel geveegd. Overgaag: 'Ik was roepende in de woestijn. De sector moest er niets van hebben. Anno 2010 staat verduurzaming in de top 5 van de agenda's van vele bakkerijen.' Hoe baanbrekend de voorstellen ook zijn, de sector worstelt nog met productideeën omzetten in concrete plannen, met uitzondering van Gebrood dat inmiddels commercieel voorhanden is. 'Zonder het initiatief en de subsidie van LNV waren we niet zo ver gekomen. Maar om het product marktrijp te maken, hebben we nogmaals hulp van het ministerie nodig', aldus Overgaag.

www.stichtingbakkerijmago.nl