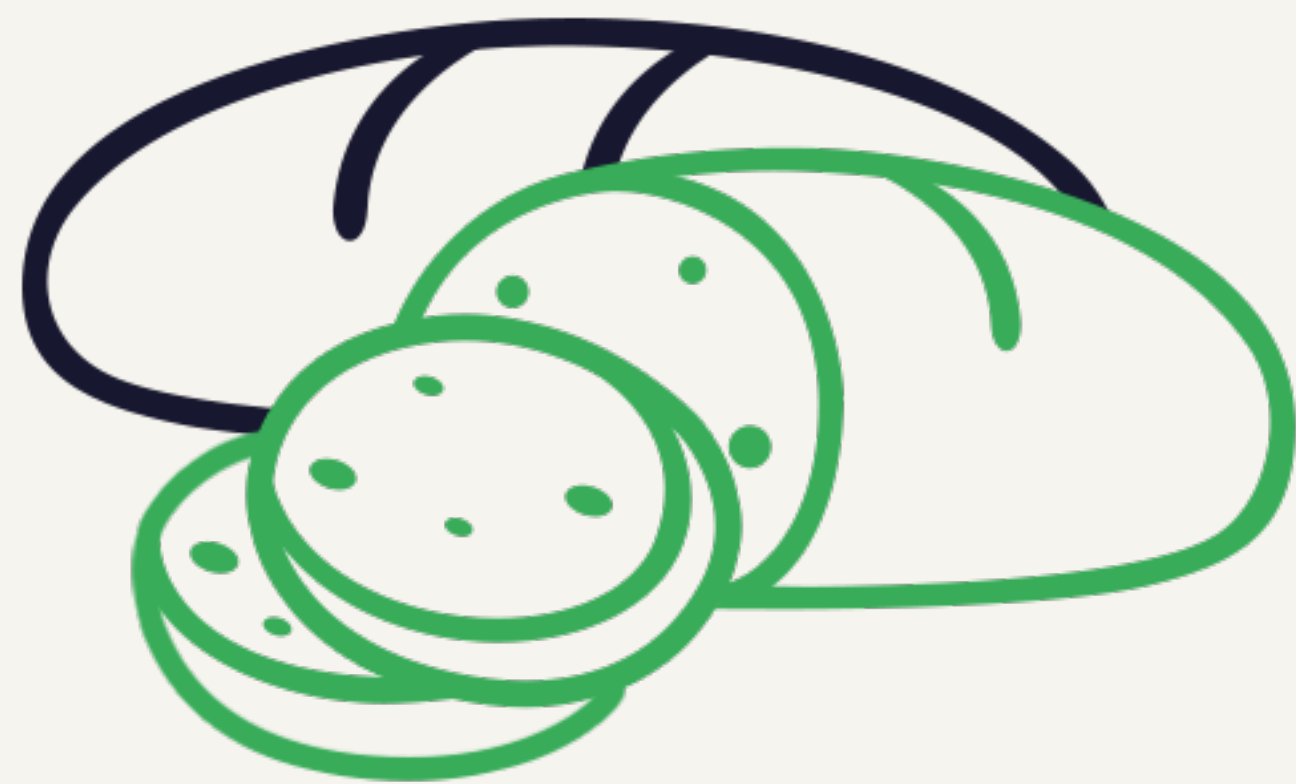


DE VERSPILLINGSVRIJE INDUSTRIËLE BAKKER

Zaaien, oogsten, malen, kneden, bakken, verpakken, vervoeren; we stoppen veel energie in ons brood. Toch produceren we in Nederland circa 700.000 broden per dag teveel. Broodzonde! Met deze tips & tricks lever je als industriële bakker een bijdrage aan de verspilling-vrije broodketen.



IN DE BAKKERIJ

Bak overdag bij

Stem af met de supermarkt of organisatie waar je aan levert of dat ze overdag een extra levering kunnen ontvangen. Door een deel van het brood overdag afname gestuurd bij te bakken en te leveren, voorkom je retourstromen. Dit vraagt om goede afstemming met de supermarkt of organisatie waar aan geleverd wordt, anders leidt overdag bijbakken mogelijk tot extra personeelskosten, verbruik van extra energie om ovens opnieuw te verhitten en extra ritten om brood te bezorgen.

Pas recepturen aan



Pas recepturen aan om producten langer houdbaar te maken. Dat kan bijvoorbeeld door gebruik te maken van desem, natuurlijke broodverbeteraars (zoals azijnzuur of melkzuur) of chemische broodverbeteraars.

Hergebruik restdeeg

Blijft er toch deeg over? Dan kan het opnieuw worden gebruikt in het bakproces. Restdeeg blijft vaak over doordat deeg met bepaalde allergenen niet meer opnieuw kan worden gebruikt in ander deeg. Maak daarom artikelen waarin alle type allergenen zitten, daar kun je dan alle restdegen in verwerken. Ook snijresten van cake of gebroken koekjes kun je opnieuw verwerken in deeg.



“Brood is een product waar veel passie en energie in wordt gestopt door verschillende ketenschakels. Zonde om te verspillen want je kunt er eindeloos mee variëren! We moeten consumenten vooral de waarde en inspanningen in de keten laten zien.”

- Klaas Fuite, Bakkerij Fuite



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

IN DE WINKEL

Data: meten is weten



Maak gebruik van data om te voorspellen wanneer pieken en dalen komen. Daarmee stuur je beter op welke producten je wanneer moet bakken en koop je gerichter grondstoffen in.

Vers ingevroren brood



Verkoop in samenwerking met de supermarkt vers ingevroren brood. Eind 2019 voerden MVO Nederland, supermarktondernemer George Verberne (Jumbo Verberne) en ondernemer-bakker Johan Pater (Bake Five) samen de geslaagde pilot 'Goudeerlijk Vers Ingevoren' uit. Door vers ingevroren brood aan te bieden, grijpen klanten nooit mis en blijft er aanzienlijk minder brood over einde dag (in de pilot was sprake van een stabiele reductie van 66%). Verreweg de meeste Nederlanders vriezen brood thuis in. Hoe eerder ingevroren, hoe verser.

Portiegroottes



Zorg voor verschillende portiegroottes van je producten. Hierdoor verminder je de kans op verspilling bij klanten thuis.

Keuzes in assortiment

Maak keuzes in je assortiment. Kijk kritisch, in samenspraak met jouw klant, naar wat wel of niet goed verkoopt.

Inspireer consumenten: hoe verspillingsvrij ben jij?

Inspireer consumenten om verspillingsvrij met hun brood om te gaan. Geef bijvoorbeeld op een broodzak tips om brood goed te bewaren of bestel flyers, posters of de sticker 'Eet jij ook elke boterham' via week@samentegenvoedselverspilling.nl. Kijk voor inspiratie op www.samentegenvoedselverspilling.nl/brood. De Verspillingsvrije Week of feestdagen zoals Pasen zijn mooie momenten om hier extra aandacht aan te besteden.



TWEEDE KANS

Van oud naar nieuw

Van oud brood kunnen weer nieuwe producten worden gemaakt. Denk aan nieuw brood, crostini's, koekjes, suikerbrood, ontbijtkoek of desembrood.

Voedselbanken

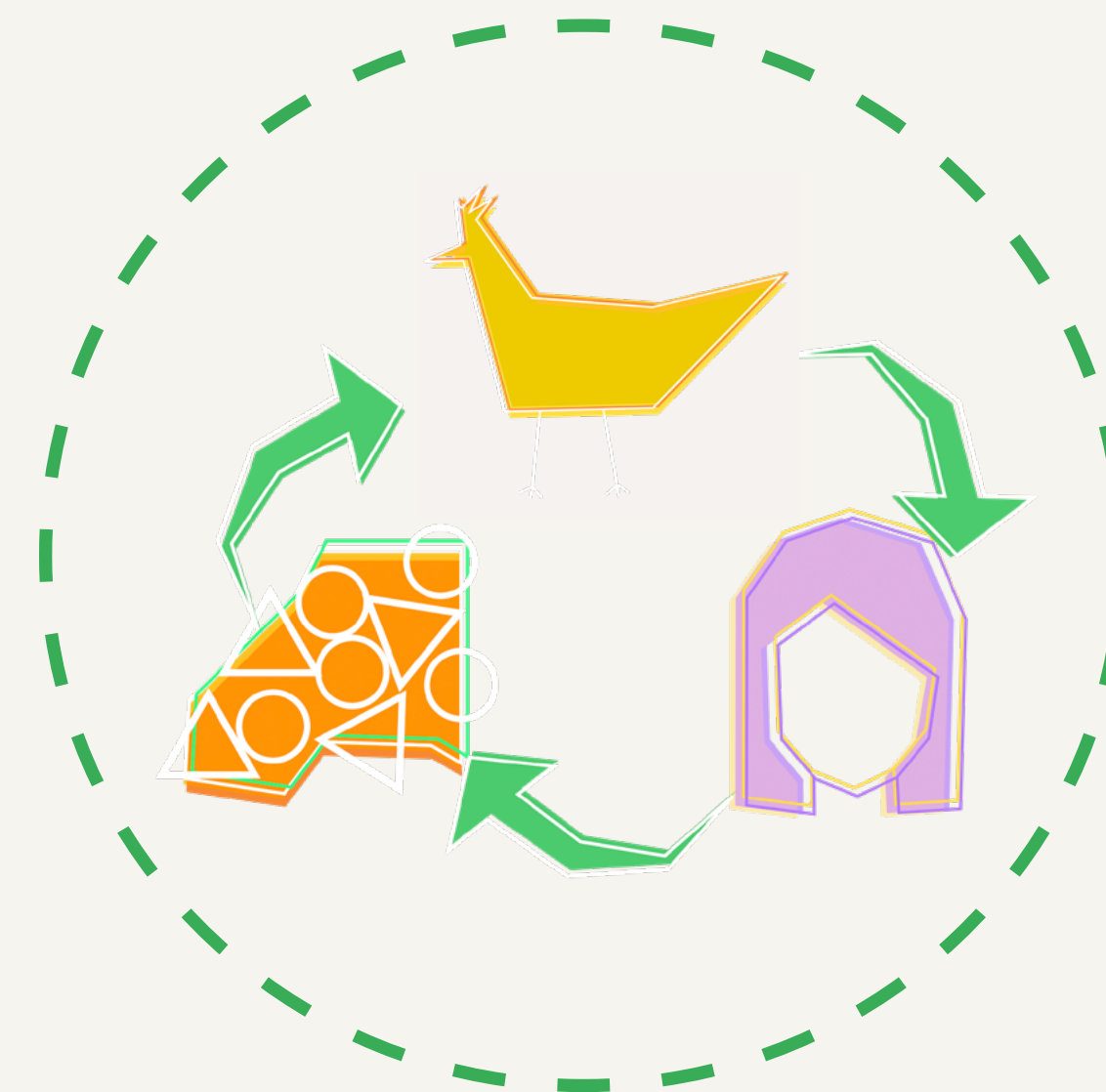
Doneer je producten aan de voedselbanken. Op die manier komt het terecht bij mensen in Nederland die het tijdelijk zelf niet redden.

“Ons overgebleven brood gaat naar de voedselbank. Op deze manier maken we sociale impact op de omgeving en gaan we verspilling tegen.”

- Jeroen Hilvers, Bakker Hilvers

Veevoer

Blijft er toch brood over, zonder bestemming voor humane consumptie? Dan kan het verwerkt worden tot veevoer. Zoek lokale boeren in de buurt die het oude brood willen kopen voor hun vee of doneer het brood aan de kinderboerderij in de buurt.



Circular Food Center: cluster werkt aan voorkomen retourstromen

Binnen het Circular Food Center werkt een cluster van bedrijven, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en overheden aan het voorkomen van retourstromen. Meer weten?

Kijk op www.circularfoodcenter.com



Ga je ook voor #verspillingsvrij? Kijk op: www.samentegenvoedselverspilling.nl

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING