

Stikstof- en CO₂-reductie

Nederland zit op slot. Door de overproductie van stikstof en CO₂. Veeteelt, industrie en verkeer zijn de belangrijkste uitstoters van stikstof. Iedereen zal, of hij dat nu wil of niet, daar zijn steentje aan bij moeten dragen. Bakkerijen zijn al druk aan de gang met allerlei verduurzamingstrajecten voor de productie van brood en gebak. De industriële bakkerijen hebben in de periode van 2017 tot 2021 een reductie van de uitstoot weten te realiseren van 15 procent.

Daarmee zijn we er natuurlijk nog lang niet. Ook de bakkerijsector zal in de komende jaren meer inspanningen en investeringen moeten doen om de doelstellingen van het Klimaatakkoord van Parijs uit 2015 te halen. In dat akkoord werd afgesproken om de uitstoot van CO₂ in 2030 met 49 procent te reduceren ten opzichte van 1990. Om daarmee de stijging van de temperatuur in 2100 tot 2 graden Celsius beperkt te houden. Inmiddels zijn deze doelstellingen, door de zorgelijke ontwikkelingen, zowel in Nederlands als Europees verband aangescherpt.

Recentelijk heeft de NVB een eerste bijeenkomst georganiseerd over de verduurzaming van processen. Daar bleek veel belangstelling voor. Dat is een positief signaal. Nog positiever werd ik van het feit dat zowel Amarant Bakkers als Dutch Bakery Group in een gezamenlijke presentatie een overzicht gaf van de relevante stappen die zij al hebben gezet om de doelstellingen van het Klimaatakkoord te realiseren als individuele bakkerijorganisaties. Mooie voorbeelden voor de rest van de branche.

Daarna gaf AMF Tromp toelichting op een mooie praktijkcase bij een van de NVB-leden. Dankzij een monitoringsysteem voor de ovens is de bakker erin geslaagd om, met een gelijke productiehoeveelheid, een reductie van 26 procent op het gasverbruik te realiseren. Wat een geweldige prestatie.

Met veel belangstelling werd door de leden verder gesproken over de kansen en mogelijkheden in de eigen bakkerij(en).

Dit zal zeker niet de laatste bijeenkomst zijn die de NVB over dit onderwerp organiseert. Ook andere bakkerijen zetten stappen om de doelstellingen van Parijs te kunnen realiseren. Wie is geïnteresseerd om aan te haken bij een volgende bijeenkomst?

WIM KANNEGIETER, DIRECTEUR NEDERLANDSE VERENIGING VOOR DE BAKKERIJ



nvbinfo@nedverbak.nl



[wimkannegieter](https://www.linkedin.com/in/wimkannegieter)



[@NVBBakkerijen](https://twitter.com/NVBBakkerijen)

