

Tips & tricks voor verspillingsvrije ambachtelijke bakkers

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

Zaaien, oogsten, malen, kneden, bakken, verpakken, vervoeren; we stoppen veel energie in ons brood. Toch bakken we in Nederland circa 700.000 broden per dag teveel. Broodzonde! Met deze tips & tricks word je een verspillingsvrije bakkerij.

[Lees meer over de verspillingsvrije brood- en banketketen.](#)



Data & forecasting

Meten is weten!

Maak gebruik van (kassa)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.

Laat klanten vooraf bestellen

Bied klanten de mogelijkheid om bestellingen te plaatsen via een (bestel) app. Zo kun je vraaggericht (bij)bakken.

Assortiment

Keuzes in het assortiment

Maak keuzes in je assortiment; kijk kritisch naar wat wel of niet verkoopt. Geef producten die overblijven extra aandacht en prijs ze op het juiste tijdstip af. Experimenteer hiermee en kijk wat werkt voor jou.

In de bakkerij

Gebruik een cool- of flexbake-systeem

Met een cool- of flexbake-systeem wordt brood in twee fases afgebakken. Na de eerste bakfase wordt het brood bewaard in het systeem. Als je ziet dat er brood tekort is in de winkel, kan je het brood in de tweede fase snel afbakken.

Vers ingevroren brood

Overweeg de verkoop van vers ingevroren brood. Door vers ingevroren brood aan te bieden, grijpen klanten nooit mis en blijft er aanzienlijk minder brood over einde dag. Verreweg de meeste Nederlanders (83%) vriezen brood thuis in. Hoe eerder ingevroren, hoe verser.

Bak overdag bij

Door overdag brood bij te bakken, voorkom je retourstromen. Check van te voren wel goed of dit daadwerkelijk duurzamer is voor jouw bakkerij. Overdag bijbakken kan namelijk ook leiden tot extra personeelskosten, verbruik van meer energie om ovens opnieuw te verhitten en meer ritten om brood te bezorgen.

Portiegroottes

Zorg voor verschillende portiegroottes van je producten. Hierdoor verminder je de kans op verspilling bij je klanten thuis. Hanteer bijvoorbeeld voor snackbroodjes een portie van één stuk per verpakking.

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 artikelen waar alle allergenen inzitten, daar kun je alle restdegen in verwerken. Ook snijresten van cake of gebroken koekjes kun je opnieuw verwerken in deeg.

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 andere verbeteraars.

“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 de Paauw



Betrek je personeel en klanten

Train je personeel en deel inzichten. Maak bijvoorbeeld een wekelijkse analyse van de data en deel dit met je team. Combineer slim omgaan met bijbakken en leegverkopen einde dag met heldere uitleg aan klanten waarom dit belangrijk is. Als een product uitverkocht is, geef dan advies over alternatieven.

Afprijzen richting einde dag

Prijs producten die tegen de houdbaarheidsdatum lopen tijdig af. Maak hierbij bijvoorbeeld gebruik van opvallende kortingsstickers. Zo voorkom je dat er producten overblijven en maak je klanten blij.

Verpakkingssluiting

Gebruik als sluiting voor je broodzakken een 'knip' in plaats van tape. Zo kan een klant thuis de zak met overgebleven brood makkelijker sluiten en blijft het brood langer vers.

Inspireer je klanten

Inspireer je klanten om verspillingenvrij met hun brood om te gaan. Geef tips om brood goed te bewaren en deel recepten om van oud brood iets lekkers te maken. Kijk voor inspiratie op www.samentegenvoedselverspilling.nl/brood. Of bestel flyers, posters of de sticker 'Verspil jij ook geen enkele boterham' via week@samentegenvoedselverspilling.nl. De Verspillingsvrije Week of feestdagen zijn mooie momenten om hier extra aandacht aan te besteden.



Tweede kans

Vers van gisteren

Een dag later smaakt brood nog steeds heerlijk. Verkoop 'vers van gisteren' tegen een gereduceerde prijs. Bijkomend voordeel is dat dit voor klanten met een kleine beurs een kans is om ook duurdere broodsoorten te proberen.

Van oud naar nieuw

Van onverkocht brood kunnen weer nieuwe producten worden gemaakt. Denk aan nieuw brood, crostini's, koekjes, suikerbrood, ontbijtkoek of desembrood. Of sluit je aan bij één van de diverse initiatieven op het gebied van onverkocht brood een nieuw leven geven, zoals Bakery Sweets Center.

Extraatje

Bij bestellingen die je bezorgt, kun je een extraatje doen: een product dat die dag over is. Klanten worden daar blij van en maken kennis met nieuwe producten.

Voordelige pakketten of producten

Biedt via een eigen pakket of aparte service producten aan die aan het einde van de dag overblijven voor een kortingsprijs. Klanten rijden er voor om en kopen vaak nog wat extra bij.

Voedselbanken

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

Veevoer

Blijft er toch brood over, zonder bestemming voor humane consumptie? Dan kan het verwerkt worden tot veevoer. Houdt de retourstroom schoon en van hoge kwaliteit. Maak hierover afspraken zodat dit zo hoog mogelijk kan worden verwaard.

"Ons overgebleven brood gaat naar de voedselbank en onze tweede kans winkel. Op deze manier maken we sociale impact op de omgeving en gaan we verspilling tegen."

Jeroen Hilvers, Bakker Hilvers

