

Tips & tricks voor verspillingsvrije industriële 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 industriële bakkerij.

Lees meer over de verspillingsvrije brood- en banketketen.



Monitoren & forecasting

Metten is weten!

Monitoren is de eerste stap in voedselverliezen tegen gaan. Breng je reststromen in kaart en kijk welke producten, momenten en/of lijnen tot verliezen leiden, zodat je hiermee aan de slag kan. Veel industriële bakkerijen doen al mee aan de monitoring benchmark van Samen Tegen Voedselverspilling. Sluit je ook aan om meer inzichten te krijgen in jouw cijfers ten opzichte van **sectorgenoten**.

Forecasting

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 gericht grondstoffen in.

Assortiment

Keuzes in het assortiment

Maak keuzes in je assortiment. Kijk kritisch, in samen-spraak met jouw klant, naar wat wel of niet goed verkoopt. Kijk ook naar welke producten tot verliezen leiden en neem dit in deze gesprekken mee.

Portiegroottes

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

Vers ingevroren

Overweeg, in samenspraak met je klant, 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.

Productontwikkeling

Koppel verliezen terug aan de productontwikkelingsafdeling, door te laten zien welke producten tot verliezen leiden en waarom. Denk bijvoorbeeld aan vormen die uitval creëren doordat de vulling eruit komt. Of zaden en pitten die gestrooid worden, dan van de producten af vallen en niet altijd hergebruikt kunnen worden. Of ronde producten die tot snijresten leiden.

In de bakkerij

Pas recepturen aan

Pas recepturen aan om producten langer houdbaar te maken. Dat kan bijvoorbeeld door gebruik te maken van desem, natuurlijke broodverbetersaars (zoals azijnzuur of melkzuur) of andere verbetersaars. Het verlengen van houdbaarheid van brood heeft er mede voor gezorgd dat de retouren vanuit de supermarkten hard zijn gedaald de afgelopen jaren.

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.

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.

Productielijnen

Goed en regelmatig onderhoud zorgt ervoor dat er minder verliezen ontstaan doordat lijnen goed lopen en storingen minder vaak voorkomen. Neem verliezen mee in het ontwerp van nieuwe lijnen, denk aan een lijn met een retourlijntje voor deeg, of een lijn die zaden en pitten die vallen opvangt zodat hergebruik mogelijk is.



Betrek personeel, collega's en consumenten

Betrek personeel en collega's

Train je personeel en deel inzichten. Maak bijvoorbeeld een wekelijkse analyse van de data en deel dit met je team.

Verpakkingssluiting

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



Inspireer je consumenten

Inspireer consumenten om verspillingvrij met hun brood om te gaan. Geef tips om brood goed te bewaren (bijv. op de broodzak) 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

Van oud naar nieuw

Van brood en deegstromen in de bakkerij 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.

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.

"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

