

RISE!

JRG 6 | #1 | FEB 2024

NO TASTE TO WASTE!

*Van koekjes tot cheesecake
(en andere creatieve vondsten)*
pag. 26



Magisch Madaq

*'Slow chocolade' met
superieure smaken*
pag. 20



DE LEKKERSTE INSPIRATIE

Crumbles, coatings & croissants
pag. 30



BAKKERS, PATISSIERS, CHOCOLATIERS & IJSBEREIDERS TO THE NEXT LEVEL

JECHIAM GURAL

OPRICHTER VAN BAKING LAB IN AMSTERDAM (ZIE OOK PAG. 10 T/M 12)

DE TIJD VAN 'OPSCHRALING' IS VOORBIJ

Een tijd geleden brak er lichte paniek uit in onze bakkerij. Het oud brood dat wij altijd zorgvuldig bewaren om te hergebruiken was te snel opgebraakt. Met een glimlach op mijn gezicht zei ik tegen ons team dat dit weer een teken was dat we op de goede weg waren.

Brood is een van de meest verspilde producten ter wereld. Elke dag belanden 700.000 broden in de prullenbak. Deze verspilling heeft grotendeels te maken met het gebrek aan waardering van onze producten en ons vakmanschap. Door de focus op schaalvergroting zijn we het ambacht uit het oog verloren. We hebben niet alleen opgeschaald, maar ook 'opgeschaald'. Veel, snel en zo goedkoop mogelijk produceren gaat uiteindelijk ten koste van de kwaliteit, werkplezier en beleving. Onze visie: méér fundamentele kennis en autonomie in de ambachtelijke bakkerij en met natuurlijke grondstoffen het ambachtelijk proces weer een plek geven in deze tijd. Want brood en banket waar al jouw waardevolle kennis, creativiteit en energie in zit, gooi je nou eenmaal minder snel in de prullenbak.

Durf jezelf weer eens te verwonderen en neem een duik in de wereld van circulair bakken. Oud brood of oude croissantjes hebben veel meer waarde dan je je misschien realiseert. Daag jezelf uit om ze te verwerken in nieuwe onderscheidende producten. Zie de hippe duurzame trends niet alleen als een marketingkans, maar als een authentieke zoektocht naar je identiteit als ondernemer. Na een tijdje zul je zien dat circulaire processen eigenlijk heel logisch en inspirerend zijn. Zo hebben wij dat

in ieder geval ervaren in onze bakkerij. Als ondernemer en bakker kun je op deze manier een maatschappelijke bijdrage leveren waar je trots op kunt zijn. Het levert op termijn veel voordelen op, zoals minder verspilling, onderscheidende producten en nieuwe competenties. Ook verhoog je de kans om nieuw talent te werven. De nieuwe generatie bakkers wil uitgedaagd worden, zonder meteen naar de kunstmatige broodverbeteraars te grijpen. Is dat niet wat de branche nodig heeft? Jong talent dat trots is op hun vak, met een hart voor de zaak?

Een groeiend aantal consumenten is op zoek naar producten met een authentiek verhaal. Begin met kleine stapjes en neem je klanten mee op je ontdekkingsstocht. Reserveer bijvoorbeeld een deel van je verkoopdisplay voor experimentele circulaire producten. Circulaire producten zoals bananenbrood, waarin oud brood of gezonde fruit- en groentevetzels afkomstig van de sapcentrifuge in zijn verwerkt, past daar bijvoorbeeld in.

Wij blijven de oude croissantjes, het overgebleven brood en andere reststromen in ieder geval opsparen.



04/06

BAKKERIJ
HILVERS

Betrokken én bewust

07

SLIMME
STICKERS

Minder afval,
minder kosten

08/09

KWALITEIT
ZONDER PLASTIC

Het 'groene' alternatief

14

BAKKERS-
GRONDSTOF

Oud brood,
nieuwe desem



16/17

CRISPY

Proef de vernieuwing!



19

DE ZIN VAN
SERVICE

Beko Techniek

28/29

VAN 'TRASH'
TOT TAART

Het succes van Trash'ure



RISE! IS ECOPRINTED

Dit magazine wordt gedrukt op FSC-papier gemaakt van hout uit verantwoord voor mens, dier en milieu beheerde bossen. De voor milieuzorg met ISO 14001 gecertificeerde drukker zorgt m.b.v. Climate Calc voor de laagst mogelijke CO₂-uitstoot. De verpakkingsfolie wordt CO₂-neutraal geproduceerd en is 100% recyclebaar.

HELDEN VAN DE NACHT

BETER BROOD DANKZIJ DE WETENSCHAP

Aan de Linnaeusstraat in Amsterdam-Oost staat een bakkerij die in veel opzichten anders dan anders is. Hier wordt niet alleen genoten van verse desembroden en patisserie, het is vooral een plek waar jonge bakkers en denkers voedselverspilling te lijf gaan. Maak kennis met de bakkers van Baking Lab.



Baking Lab is een microbakkerij, bakkerscafé en 'bakkerslab' in één. De initiatiefnemer en bioloog Jechiam Gural heeft hier een plek gecreëerd waar liefde voor het ambacht en circulaire innovatie samensmelten. Vandaag spreken we met docent en bakker Ferdinand Doumic en manager en neurobioloog Renee Clausing. "Het is lastig om deze plek in een paar woorden te beschrijven omdat we hier zoveel doen", zegt Renee. "In essentie zijn we een circulaire en educatieve bakkerij waar 'restjes' een nieuw leven krijgen."

DYNAMISCH TEAM

Het is een bijzondere bakkerij om te zien. Bij binnenkomst staan grote zakken kwaliteitsbloem en -meel en andere bakbenodigdheden waar thuisbakkers mee aan de slag kunnen. Boven is het Bakkerscafé, en via de trap naar beneden kom je in de bakkerij. Achter de houten toonbank met verse patisserie staan steenovens en rijkskasten. De bakkerij grenst aan het lab. Hier komen de bakkers samen om te experimenteren en oud brood en andere restproducten te hergebruiken. Renee vertelt: "We zijn een bijzonder team. De meesten van ons hebben hier het bakkersvak geleerd en



Ferdinand Doumic
docent en bakker

NATUURLIJKE BROODVERBETERAAR

“Wat we hier eigenlijk doen is nieuwe grondstoffen creëren van restproducten”, vertelt Ferdinand. “Dit doen we ook met brood dat overblijft, dit gooien we nooit weg. In plaats daarvan scheuren we het in stukken en dehydrateren we het. Dit getoaste brood, dat boordevol smaak zit, mengen we vervolgens met kokend water en dan voegen we het toe aan het beslag van ons bananenbrood en het deeg van ons desembrood. Dit “kookstuk” van oud brood in combinatie met desem zorgt ervoor dat het brood langer vers blijft. Bovendien voegt het extra smaak toe. Het toasten gebeurt ‘s nachts met de restwarmte van de oven, waardoor we efficiënt gebruikmaken van energie.”

*Baking Lab
verandert fruitpulp
in ganaches en
vegan honing*



komen uit diverse andere vakgebieden. Mijn achtergrond is bijvoorbeeld neurobiologie, en die kennis benut ik hier in de bakkerij door het ontwikkelen van speciale workshops over fermentatie en gezonde voeding voor het brein. Maar ook door het ontwikkelen van nieuwe recepturen.”

FRUITPULP

Het minimaliseren van de verspilling begint bij het onderzoeken van de grondstoffen en restproducten. Bevat een restproduct nog veel smaak of heeft het andere waarde? Wat zijn mogelijke toepassingen? Renee wijst op het voorbeeld van fruitpulp na het persen van sappen. “De pulp zit vol voedingsstoffen en vezels; zonde om weg te gooien. In plaats van nieuwe wortels te gebruiken voor onze worteltaart gebruiken we deze pulp die textuur en smaak geeft. En dan nóg blijft er veel fruitpulp over. We wilden er koekjes mee bakken en toen kwamen we er tijdens het experiment achter dat je er ook een heel lekkere ganache van kan maken. Of vegan honing, die we in de winkel gaan verkopen. Zo ontdek je gaandeweg allerlei toepassingen voor je restproducten.”



CIRCULAIR BAKKEN BETAALT ZICH TERUG

Als de bakkers van Baking Lab oud brood tekort kwamen, gingen ze in het verleden weleens langs andere bakkerijen om daar het oud brood op te halen. “Dit leidde tot interessante gesprekken over circulair bakken, waarin we ons verhaal deelden en andere bakkers meenamen in ons verhaal”, vertelt Ferdinand. “Wat moet een bakker met oud brood, vroegen ze ons dan. Is het niet te arbeidsintensief om circulair te bakken? Het kost inderdaad tijd om te experimenteren, maar het levert zoveel op: kennis, autonomie, onderscheidende producten, meer herwaardering voor het ambacht en nieuwe grondstoffen. Het betaalt zichzelf terug.”

‘Ontdek de waarde van restjes, zowel qua smaak als structuur’



De tip van Ferdinand en Renee

CIRCULAIR BAKKEN?

Renee: “Sta eens stil bij je rest-producten, van oude croissants tot reststromen van groenten en fruit. Ontdek de waarde ervan, zowel qua smaak als textuur, door gewoon eens wat toepassingen uit te proberen. Kijk hoe je ze kunt hergebruiken en zo waarde toevoegt aan nieuwe creaties. Een overschot aan financiers, cakes of koekjes? Maal ze fijn en creëer een nieuwe bodem voor een unieke cheesecake. Je hoeft zo niets weg te gooien, en de cheesecake wordt een stuk specialer!”



KENNIS DELEN

Een van de belangrijkste pijlers van Baking Lab is het delen van kennis. Kennis over de wetenschap achter zuurdesem of over fermentatie. Daarom organiseert Baking Lab workshops en programma's voor thuisbakkers en professionele bakkers. Ferdinand benadrukt: “Met onze workshops willen we laten zien dat circulair bakken voor iedereen mogelijk is. Het is een kans voor bakkers om hun passie voor het ambacht te (her)ontdekken en bewustwording te creëren rond voedselverspilling. Je leert anders kijken naar brood en patisserie en je staat stil bij het ‘waarom’ achter iedere stap van het bakproces.”