

## 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 groentevezels 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 desam



**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 CO<sub>2</sub>-uitstoot. De verpakkingsfolie wordt CO<sub>2</sub>-neutraal geproduceerd en is 100% recyclebaar.