



Wij gaan vandaag praten over;

- Passie
- Trots
- Vakmanschap



Oftewel



**Het denken van team
Lotto.nl-Jumbo!**



bakken
graanpakket
**DE
BISSCHOPS
MOLEN**

De wielersport had een groot probleem.



De Wielersport was een ding vergeten.



De oplossing was heel simpel

Openheid en Transparantie

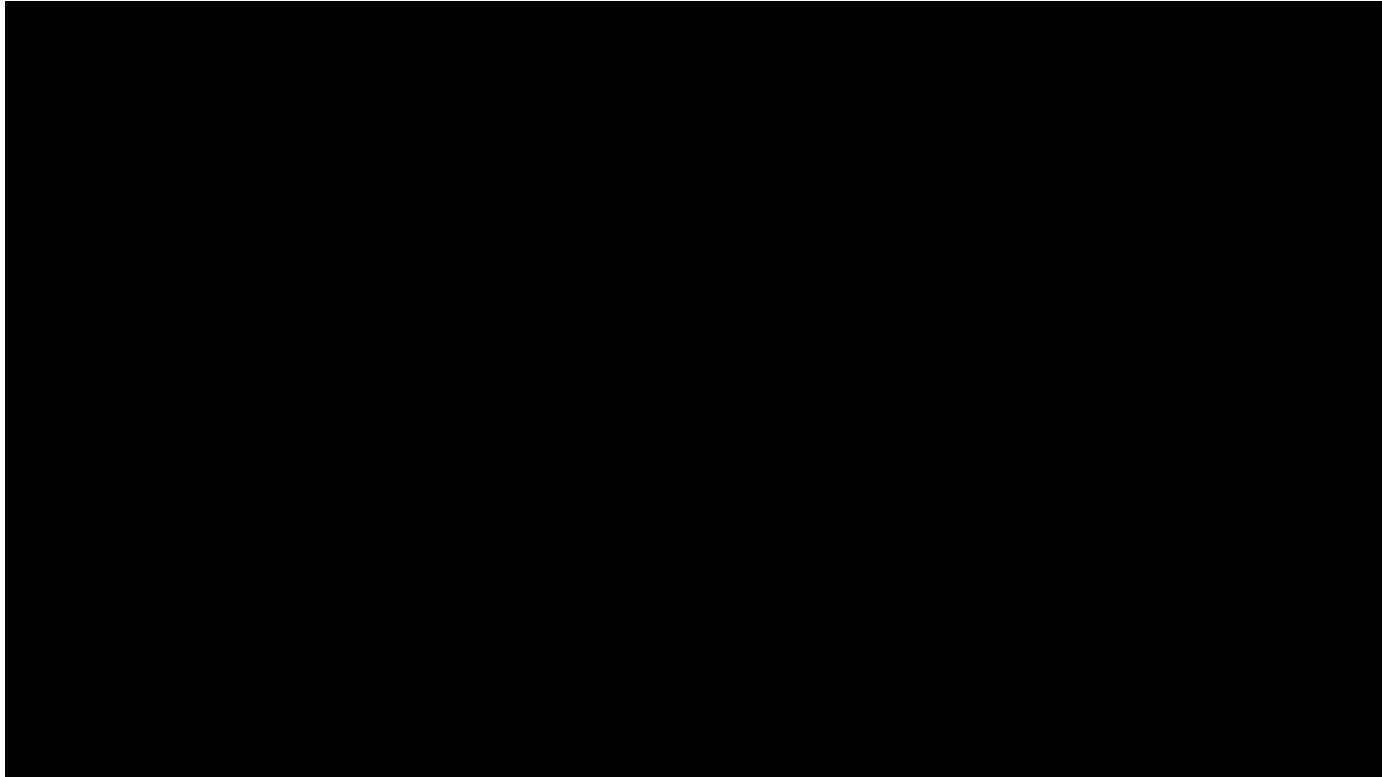


Wat is er gebeurt in Voedselland?

- EHEC Bacterie in Komkommer en Hamburger.
- Paardenvlees ivp Rundvlees.
- Kebabbroodjes: is het wel Lamsvlees?
- Biologische eieren die niet Biologisch zijn.
- 70 % van de Olijfolie is geen echte Olijfolie.
- Gebruik van Palmolie



Wat is er gebeurt in Voedselland?



Geef nu eens openheid



ONDERZOEK Structureel probleem waaraan misdaad miljoenen verdient

Voedsel fraude in Europa onderschat

door **Annemieke van Dongen**

BRUSSEL - Fraude met voedsel geldt in Europa als een blinde vlek. Het is een zwaar onderschat, structureel en groeiend probleem waaraan de georganiseerde misdaad miljoenen verdient. Paardenvlees dat als rund wordt verkocht en gesjoemel met biologische eieren: het zijn geen incidenten.

Dat blijkt uit onderzoek van het Europees Parlement.

Met olijfolie wordt het meest gefraudeerd, gevolgd door vis en biologische producten. Ook honing, kruiden en wijn staan in de top tien. Het zijn steeds vaker crimine-

le organisaties die zich bezighouden met voedsel fraude. De miljoenen die maffia-achtige clubs met zulke professionele fraude verdienen, gebruiken zij volgens de internationale politieorganisatie Europol om illegale activiteiten als drugshandel en mensensmokkel te financieren. „Dat maakt het probleem van voedsel fraude nog zorgelijker, naast de risico's die het vormt voor de consument”, zegt CDA-Europarlementariër Esther de Lange, die de resultaten van het onderzoek vandaag in Brussel presenteert.

Voedsel fraude is aantrekkelijk, omdat de pakkans momenteel klein is. „Hoewel de voedselketen internationaal is, zijn controles nau-

welijks grensoverschrijdend. Voor de Europese Commissie is voedsel fraude een blinde vlek. De huidige straffen schrikken amper af, omdat de boetes vaak lager zijn dan de winst die fraude oplevert.”

De economische crisis heeft het probleem vergroot, blijkt uit het onderzoek. Producenten zien zich genoodzaakt goedkoper te leveren, terwijl de budgetten van inspectiediensten als de NVWA onder druk staan. Volgens De Lange is echter vooral de mentaliteit van die instanties een probleem. „De opsporing is veel te braaf. Inspecteurs moeten gaan denken als politieagenten.”

 Zie ook **pagina A7**

Voedselverspilling, harde cijfers

door **Ralf Vandebergh**

Er wordt geschat dat 30 tot 50 procent van al het eten dat op de aarde geproduceerd wordt nooit een menselijke maag bereikt. Dit komt overeen met 1,2 tot 2 miljard ton aan voedsel. Aldus het Institution of Mechanical Engineers in hun publicatie *Global food, waste not want not*.

Alleen al de hoeveelheid etenswaar die door de consument wordt gekocht en dan weggegooid in plaats van genuttigd, is opvallend. Niet in de laatste plaats heeft dit te maken met het door de consument veel te scherp aanhouden van de houdbaarheidsdatum op producten. Deze wordt volgens de Mechanical Engineers door winkeliers over het algemeen maximaal voorzichtig gesteld om zoveel mogelijk juridische problemen met klanten te voorkomen. Gehaïde reclame en verkooppraktijken sporen consumenten bovendien aan om grotere hoeveelheden te kopen dan ze eigenlijk nodig hebben. Dit leidt dan in versterkte mate tot verspilling van eten. Maar dat er in de wereld zoveel verspilling van voedsel voorkomt, is zeker niet alleen de schuld van de consument. Het werkelijke probleem ligt stukken breder. Vandaag de dag produceren we jaarlijks rond vier miljard ton eten. Als gevolg van inefficiënte handelingen bij het oogsten, de opslag en het transport, maar ook door verspilling bij markt en consument, bereikt naar schatting 30 tot 50 procent van alle levensmiddelen nooit een menselijke maag. Bovendien gaan er ook nog eens grote hoeveelheden grond, energie,

meststoffen en water verloren bij de productie van voedingsmiddelen die alleen maar eindigen als afval.

Dat verspild voedsel ook nog eens verspild water betekent - voornamelijk voor de groei van gewassen - is geen nieuw feit. In 2008 meldt Environment News Service dat 'in de Verenigde Staten maar liefst 30 procent van al het voedsel weggegooid wordt'. Recentere documenten hebben het zelfs over 40 procent. Het gaat hier om een totale marktwaarde van ongeveer 48,3 miljard dollar. Dat is als het laten lopen van de kraan waarbij 40 triljoen liter water in de gootsteen verdwijnt - genoeg water om in het huishouden te voldoen voor 500 miljoen mensen'. Experts hebben berekend dat rond 2015 een hoeveelheid van 10 tot 13 triljoen kubieke meter water per jaar nodig is, dat is tot 3,5 keer meer vers water dan mensen momenteel gebruiken. 70 procent hiervan wordt 'opgeslokt' door de wereldwijde landbouwsector en deze hoeveelheid zal in de komende jaren alleen maar toenemen. Een andere sluipprover die om de hoek komt kijken, is methaangas dat zich vormt op stortplaatsen van weggegooid eten. Dit gas is wel 21 keer slechter voor de atmosfeer dan het beruchte broeikasgas kooldioxide. Volgens de Engelse website Next Generation Food is elke ton aan weggegooid voedsel equivalent aan 4,2 ton methaangas. 'Zouden we stoppen met het weggooien van eten dan zou dat eenzelfde milieuverbetering opleveren als het verminderen van een kwart van al het autoverkeer in de Verenigde Staten'.

Voor al in ontwikkelingslanden is er nog veel te verbeteren op het gebied van voedselremdement. 'In arme landen gaat de meerderheid van het geproduceerde voedsel verloren voordat het de kans heeft gehad om te worden geconsumeerd. Afhankelijk van de teelt gaat naar schatting 15 tot 35 procent van de levensmiddelen al verloren op het veld', aldus een eerder rapport van de Wereld Water Week in Stockholm. Dan heb je het nog niet over de opslag van voedsel. In Ghana - één van de economisch meer ontwikkelde gebieden in Afrika - ging 50 procent van een miljoen ton opgeslagen mais uit 2008 verloren. Het kan nog erger. In India kon 21 miljoen ton tarwe afgeschreven worden door ontoereikende opslag en distributie. Deze verloren hoeveelheid komt overeen met de totale tarweproductie in Australië.

In rijkere landen is de productie wel efficiënter, maar de verspilling in de processen die daarop volgen weer groter. In Engeland wordt tot 30 procent van de plantaardige gewassen niet eens geoogst op grond van hoe ze eruitzien, alleen maar omdat ze niet voldoen aan de hoge eisen van de consument.

► **In Engeland wordt tot 30 procent van de gewassen niet eens geoogst, op grond van hoe ze eruitzien, omdat ze niet voldoen aan de hoge eisen van de consument.**

Volgens het rapport van de Institution of Mechanical Engineers kan binnen ontwikkelde economieën als Noord-Amerika of Europa ook nog veel verbeterd worden op het gebied van infrastructuur en transport. Alhoewel er al veel duurzame oplossingen zijn bedacht, is het volgens de experts nog een kunst om deze kennis in de praktijk te brengen. Met project FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) probeert Europa sinds een jaar te werken naar 50 procent minder verspilling van eten. Om dit te bewerkstelligen is er een nauwe samenwerking opgestart tussen 21 partners uit dertien landen.

Wat moeten we concreet doen om te zorgen dat wereldwijd minder voeding in een 'zwart gat' verdwijnt? Ontoereikende landbouwtechnologie in bepaalde gebieden of het verkeerd toepassen hiervan is een oorzaak. Maar ook tekortkomingen bij het management en bij de opslag kunnen negatief uitwerken. Niet in de laatste plaats spelen de handelspraktijken van moderne supermarkten een rol. Deze eisen vaak perfect uitzienende etenswaren en moedigen de welvarende consument aan om grotere hoeveelheden te kopen dan nodig.

De Mechanical Engineers concluderen in hun rapport dat er radicale verbeteringen nodig zijn bij alle schakels binnen de ketting van productie, distributie en opslag van eten. Dit omvat het hele proces van akker tot keuken. Alleen als alle schakels van deze ketting optimaal zijn, zal voedselverspilling effectief teruggedrongen kunnen worden.

En wat gebeurt er in Bakkerijland?

- **Wat is 100% volkoren?**
- **Desembrood gemaakt met Desempoeider.**
- **Speltbrood gemengd met Tarwe.**
- **Haar in ons brood.**
- **Witbrood waar vezels in zitten.**
- **Brood met extra vezels die niet afkomstig van graan.**
- **Het maken van Fastfood Brood**



Waarom!



Even terug in de tijd?

**Wat is er gebeurt
met ons
dagelijkse
voeding
“Brood”?**





De graanrepubliek

De graanrepubliek is het verhaal van de twintigste eeuw, gesitueerd in het grimmigste stukje Nederland.

Aan de hand van de opkomst en ondergang van de Groninger graanbaronnen vertelt Frank Westerman hoe het boerenerf de afgelopen honderd jaar door de stormen van de geschiedenis is gegeseld.

Tien jaar later na de verschijning van deze moderne klassieker pakt de auteur de draad opnieuw op bij het apocalyptische einde in een toegevoegd hoofdstuk over de onderwaterzetting van een van de rijkste akkerbouwgebieden van Europa.

In deze nieuwe editie (de 28e druk, vermeerderd met het actuele slothoofdstuk 'De blauwe revolutie') nemen de verhaallijnen uit de twintigste eeuw een onverwachte, dramatische wending.



Wat is er nu gebeurt?



- Fastfood
- Etiketten worden steeds langer
- Amerikaans Football
- Angelsaks denken
- Te veel regels (Gesloten markt)
- Denken vanuit de organisatie
- Gesloten organisatie
- Crisis
- Doodlopende weg (Rode Oceaan)
- Oude boom
- Manager denken in kosten besparing (uitspraak Annemarie van Gaal)
- Mensen worden opgeleid om knopjes te bedienen (Lopende band)
- Targets en doelstellingen



Wat moet er nu gebeuren!



- Slowfood
- Vanuit de grondstof denken. De etiketten worden dan korter.
- Rijnlands denken
- Europese voetbal = emotie
- Minder regels (Transparant)
- Denken vanuit de gasten
- Transparant en openheid van de organisatie
- Geen Crisis
- Nieuwe open weg (Blauwe Oceaan)
- Nieuwe gezonde wortels
- Ondernemers denken in kansen (uitspraak Annemarie van Gaal)
- Echte vakmensen opleiden.
- Net als bij topsport, weet de vakman wat van hem wordt verwacht.



Begrijpt de consument het wel ?



Fastfood

Marketing MVO

- People
- Planet
- Profit



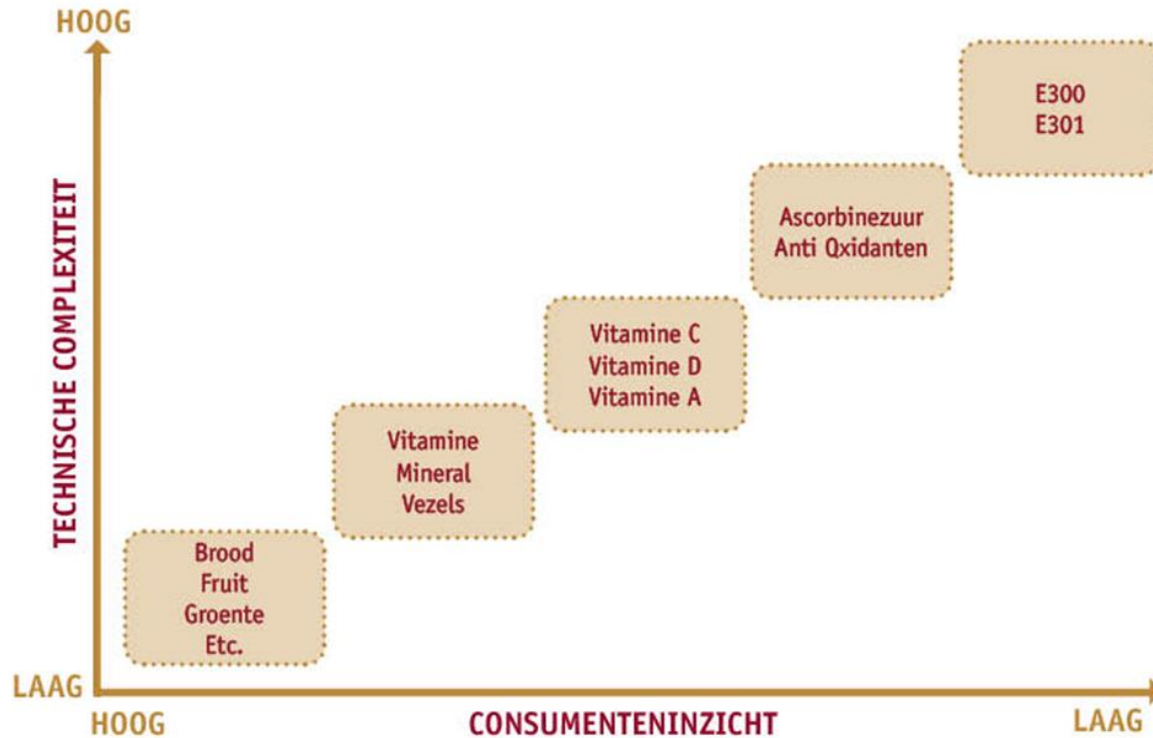
Slowfood

Echt MVO

- Passion
- Pure
- Pride



BEGRIJPT DE CONSUMENT HET WEL?



Prof Dr Fred Brouns
Chair "Health Food Innovation" Faculty of Health, Medicine and Life Sciences



35th anniversary

Maastricht University

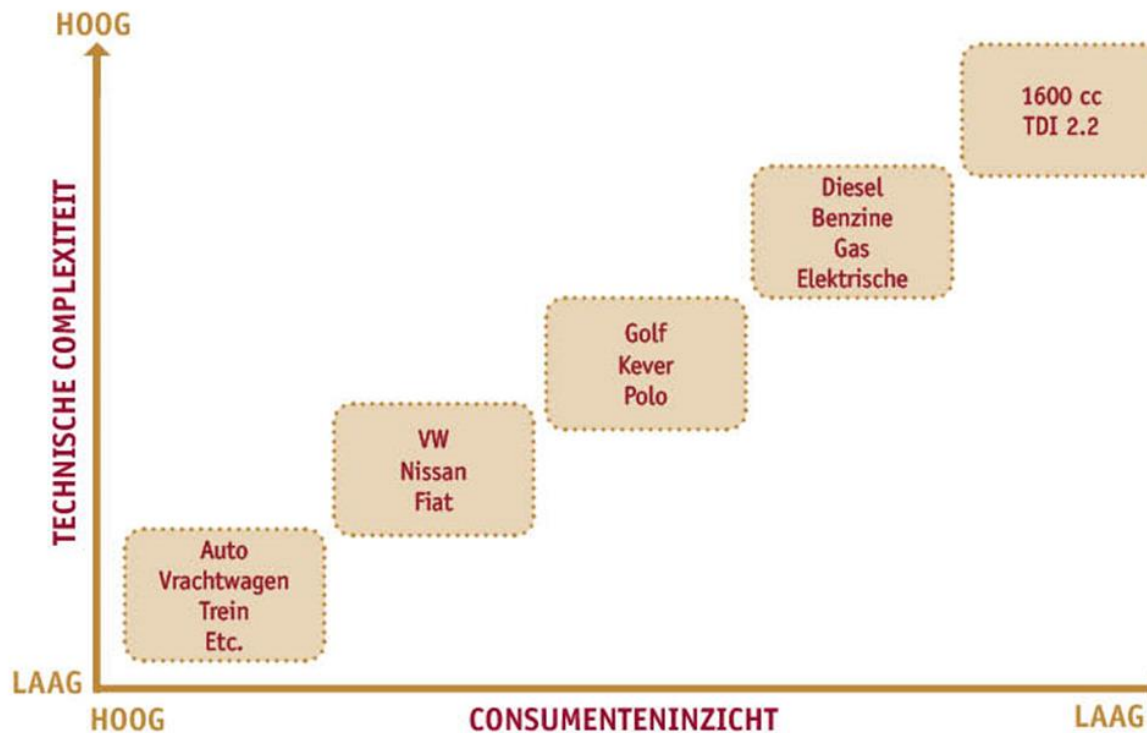


Leading in Learning!



toeken
graanpakket
**DE
BISSCHOPS
MOLEN**

DE CONSUMENT BEGRIJPT HET WEL BIJ EEN VERVOERMIDDEL



Prof Dr Fred Brouns
Chair "Health Food Innovation" Faculty of Health, Medicine and Life Sciences



35th anniversary

Maastricht University

Leading in Learning!



toekenning
graadpakket
**DE
BISSCHOPS
MOLEN**

Een vraagje:

**Hoe lang denkt u te
leven zonder een
E-nummer?**



E 948 = Zuurstof.

E-nummer vrij brood is lariekoek

NIEUWS

E-nummers worden door de consumenten geassocieerd met negatieve gevoelens. Ongezond voert daarbij de boventoon. De retail en de bakker speelt hier op in door e-nummer vrije broodsoorten te introduceren.

Bron: Bakkerswereld



BOULANGERIE
LAMBÈR

geurig - knapperig - smakelijk

Donker desem heel 810 gram e

Verwijder het plastic.



stuks

1

Ingrediënten: tarwebloem, water, tarwemeel, tarwe gluten, durumtarwebloem, speltbloem, gepofte tarwe, zonnebloempit, zuurdesempoeder, bakkerszout, startercultuur, gerstemoutmeel, sojaschroot, sesamzaad, plantaardige olie (raapzaad), meloenpit, pompoenpit, gist, lijnzaad, tarwezemel (geëxtrudeerd), gierst, gebrande suiker, dextrose, gedroogde gist

Bio+

Meergraven
pistolets

Inhoud 300 g e / 4 stuks

Ingrediënten:

tarwebloem*, 33% zevengranemeel* (tarwemeel, lijnzaad, zonnebloempitten, havervlokken, gierst, tarwevlokken, gerstenvlokken, roggevlokken), water, gist, tarwe gluten*, gerstemoutmeel*, palmolie*, steenzout, moutextract* (gerstemout, water), emulgator: soja lecithinen*, verdikkingsmiddel: guarpitmeel*, zout*.

* van biologische oorsprong

Allergie-informatie:

bevat tarwe, gerst, soja.

Bereidingswijze:

neem het brood uit de verpakking en bak dit 6 minuten af in een voorverwarde oven (220°C).

Voorgebakken en verpakt onder beschermende atmosfeer. Dit product wordt vervaardigd in een omgeving waar met noten en sesam wordt gewerkt.

Voedingswaarde per 100g:

energie	1108,5 kJ (264,7 kcal)
eiwitten	9,3 g
koolhydraten	49,8 g
vetten	2,6 g
voedingsvezels	4,6 g
natrium	0,69 g
natriumchloride (zout)	1,76 g

Ten minste houdbaar tot:

zie datum op verpakking. Na openen 3 dagen houdbaar in de koelkast.

Deze meergranen pistolets zijn geproduceerd door The Organic Bakery, De Meern, onderdeel van Odenwald Organic.



per stuk
kcal
198
9,9%
GDA*



*Dagelijkse Voedingsaanbeveling per 1000 kcal



www.bio-plus.nl

+ pure smaak + genieten van origine

De Voedselzandloper

Geen brood en pasta meer eten.

Wel pure chocolade en groente en fruit.

Een leuk weetje: In cola zit 8 suikerklontjes
en in Coolbest 15 suikerklontjes



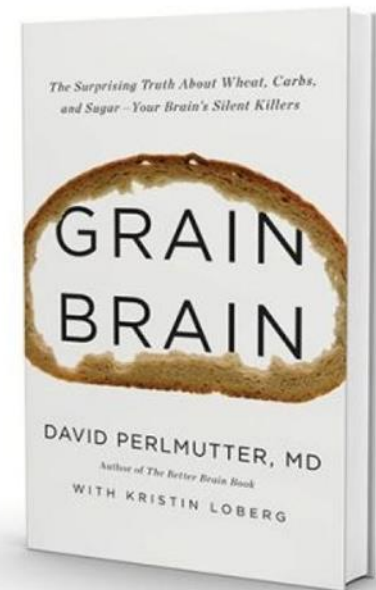
Broodbuik

Volgens prof. F Brouns Hoogleraar Health Food Innovation Universiteit van Maastricht

“ Broodbuik staat vol feitelijke onjuistheden”



Grain Brain



Een nieuw (onzin) boek verschijnt binnenkort in Amerika.



Brood is vergif!

Uitspraak van Ralph Moorman. Hormonenfactor



Is brood nu gezond of ongezond?



Gezond

- Vezels
- Complexe koolhydraten
- Vitamine en mineralen

Ongezonder

- Glutenintolerantie
- Bakkersgist
- Broodverbetermiddelen
- Fytinezuur (veel te kort rijstproces)
- Tarwe witbrood (geen vezels)
- Transvetten

Bron. De Hormoonfactor



Sheila Sitalsing: 'De Oranje Nassautjes en de eilanden: dikke mik' p2

de Volkskrant

WOENSDAG 20 NOVEMBER 2013
EUROPEAN NEWSPAPER OF THE YEAR

DE VOLKSKRANT BV JACOB BONTIUSPLAATS 9, POSTBUS 1002, 1000 BA, AMSTERDAM REDACTIE@VOLKSKRANT.NL TEL.: REDACTIE 020-562 9222 KLANTENSERVICE 088-056 1561 BEZORGING 088-056 1555

Het eerste interview met de man van de nazischat



Cornelius Gurlitt:

'Als ik schuldig was,
zouden ze me wel
gevangenzetten'

TEN EERSTE P6-7

Is spelt
gezonder
dan tarwe?



V GING OP ONDERZOEK V2-4

Ronaldo 3
Ibrahimovic 2
(Portugal naar het WK)



OOK FRANKRIJK DOOR P37

Uitspraken van de heren:

- “Hoog waarschijnlijk is het meest gezondste brood een brood uit de 16de eeuw?”
- Het verschil tussen Spelt vs. Tarwe is hoog waarschijnlijk het verhaal van “Fodmap”



Prof. Fred Brouns Universiteit van Maastricht,



Dr. Luud Gillissen Universiteit van Wageningen,

De Balans moet terug komen in voeding



Volgens mij de belangrijkste trends:

1. Duurzaamheid
2. Openheid van zaken (Über - transparantie)
3. “Allergieën” Groot probleem
4. Hou het simpel



Topsport en Vakmensen!



De opdracht van Marcel Hesseling voedingsdeskundige van Team Lotto.nl-Jumbo is

- Producten voor het ontbijt: Brood, Ontbijtgranen
- Producten voor trainingsdagen en wedstrijd dagen,
- Koolhydraatrijk of Vezelrijk in samenwerking met Daily Fresh Food
- Maak gebruik van eerlijke, natuurlijk producten uit de regio. bijv; Kersen verbetert de slaapkwaliteit, minder spierschade en ontstekingsremmend
- Producten voor op de fiets,

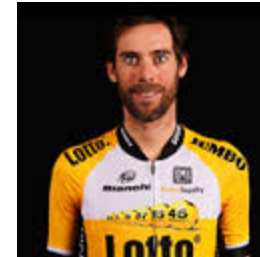


Wat hebben wij gemaakt?

- Desem Spelt Quinoa Haverbrood voor de moeilijk ritten
- Desem Spelt Gerstbrood voor de trainingsritten
- Diverse Brood op basis van Kollenberger Spelt, Haver, Quinoa, Sorghum, Teff ect.
Wij werken met ca. 18 granen behalve Tarwe,
- Glutenvrije Wraps van Haver, Boekweit en Quinoa
- Mueslirepen; Koolhydraatrijk of Vezelrijk. Met ingrediënten van Bemelerhof, Honing van St. Pieter, Haver uit Swolmen
- Platsen: Mini Broodjes met vulling: Kersen, Bosvruchten, Appel Rabarber, Pudding
- Rice Cakes



Tip van Laurens ten Dam

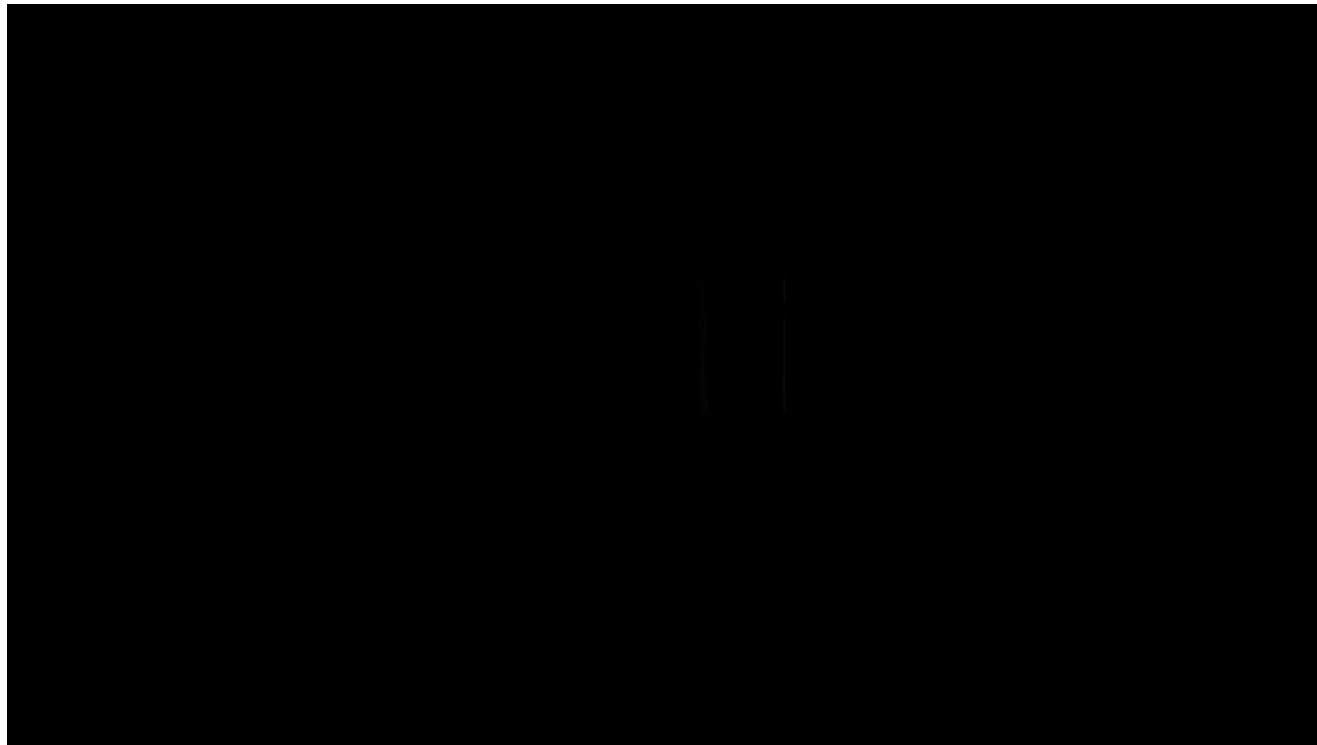


Het Speltbrood komt van mijn vaste bakker uit Maastricht; De Bisschopsmolen. Ik kan iedereen aan raden daar een keer te lunchen. Halverwege de Tour komen zij met een bestelwagen vol brood naar Frankrijk.

(Bron; Column Ten Dams Tour NRC 2012)



Tip van Laurens ten Dam



VISIE Wie top wil bereiken, moet net als in de sport een vechtersmentaliteit hebben en kunnen omgaan met verlies

Werknemer van toekomst topsporter

Zelfdiscipline, bijscholing, leren van fouten. De werknemer van de toekomst spiegelt zich aan een topsporter. Is immer fit en in staat voor de baas te presteren.

door **Monique Parren**

Resultaatgericht werken wordt de norm. Vooral in het bedrijfsleven sturen leidinggevenden medewerkers niet meer aan op aanwezigheid, maar op prestaties. Er worden meetbare doelen omschreven, die binnen een bepaald tijdsbestek moeten worden behaald. Ofwel *targets*, inmiddels ook in Nederland redelijk ingeburgerd.

De werknemer-in-Utopia moet net als een topsporter toewerken naar een klassering. Dat type *performance-management* wordt steeds belangrijker volgens gekend trendwatcher Adjiedj Bakas, want het past precies in het straatje van projectmatig werken en laat dat nu de norm worden op de arbeidsmarkt. Bakas heeft voor uitzendorganisatie Adecco de werknemer van de toekomst langs de meetlat gelegd. In het coach-boek *Sportiviteit op het werk* vertelt hij hoe trends uit de sportwereld ons werk gaan transformeren. Adecco is wereldwijd nauw betrokken bij diverse vormen van topsport en partner van het IOC, het thema is derhalve niet verrassend. De uitwerking van beroepsvisionair Bakas is dat altijd. 'De toekomst van ons 'loonslaven'



**TREND 12:
NORM VAN
STRAKS: PROJECT-
MATIG WERKEN,
PERFORMANCE
MANAGEMENT
EN COMPETITIE**

Bij resultaatgericht werken hoort dat je op je prestaties wordt afgerekend, net zoals een topsporter.

is in elk geval sportief. In navoring van grote bedrijven als Achmea en Ballast Nedam krijgen we sportprogramma's voorgeschoteld en wordt ook gezond eten belangrijker op het werk. Slimme bazen weten het namelijk al lang: kwakkelend personeel kost handenvol geld. Gaan zij zich straks actief bemoeien met ons leef- en eetpatroon? Worden we op fitheid gescreend zelfs? Een ethische vraag, stelt Bakas, die zelf vooral neigt naar het belonen van gezond gedrag. Geen productievere medewerker

dan een fitte medewerker, daarmee wordt ook management van slaap een thema. Bakas verwijst naar topzwemmers; die zweren bij een periode van rust vlak voor een belangrijk toernooi. Hun geheime wapen heet taperen (spreek uit: téeperen) en is cruciaal voor de mentale focus. Slaap - of beter gezegd het gebrek daaraan - is een groot probleem van deze tijd, aldus Bakas. Veel mensen slapen chronisch slecht door snurken en slaapapneu en dat is funest voor het gestel. Tips van de goeroe: zet tv, smart-

phone en tablet één uur voor het slapen gaan uit en laat de apparaten opladen buiten de slaapkamer. Een halfuur energiek dansen of bewegen voor je normale bedtijd en een warme bad daarna, zorgt voor een ontspannen nachtrust. Voor wie op voorhand griezelt van zoveel 'bemoeizorg van de baas' heeft Bakas ook goed nieuws: het wordt makkelijker en steeds leuker om gezond te leven. Met gadgets bijvoorbeeld die ons helpen, van apps die tijdig wijzen op een slechte houding achter het bureau tot

apps die je helpen goed te koken. Gezond en wel zijn we ook beter bestand tegen de stress van een reorganisatie, ontslag of carrière-switch, want je loopbaan dien je écht niet meer uit bij een en dezelfde baas. En ook dat kan, naast angstigend, heel leuk zijn. Een kans zelfs om andere dromen te verwzenlijken. Als topondernemer van ons eigen talent moeten we dat wel willen zien.

Bron: *Sportiviteit op het werk*, Adjiedj Bakas/Adecco Group Nederland.

De trends van Adjiedj Bakas

- Bemoeizorg baas met gezondheid van werknemers.
- Gezond(er) eten kantines.
- Een leven lang in topvorm.
- Teamwork en teambuilding steeds belangrijker, meer multiculturele teams.
- Computer en smartphone als miniziekenhuis.
- Doping op het werk net zo'n thema als in de sport.
- Meer carrières in één leven.
- Ruim baan voor gay talent.
- Projectmatig werken, performancemanagement.
- Werkdruk neemt toe, we gaan er slimmer mee om.
- Imagomanagement van bedrijven, leiders, werknemers.
- Intensiever seksleven.
- Omgaan met pesten, agressie en discriminatie.

De vakman van de Toekomst is een Topsporter.

- Hij heeft zelfdiscipline.
- Doet aan bijscholing
- Leert van zijn fouten
- Is fit
- Is in staat de beste producten te maken voor zijn gasten.
- Weet wat hij doet.
- Kent zijn grondstoffen
- Is Transparant en Echt Eerlijk
- Is een teamplayer.







glutenvrij

Biologisch

Van de plaats
oe

Proef het
Seizoen

LAZURTJE
SPELEN
MET
ETEN
VANDAAG:
BROODBAKKEN 4 kids

GEZOND
AAN DE BAR
HANGEN!

SALADE
AUBERGINE

SALADE
COURGETTE

SALADE
GARNALEN
EIKENBLADSLA

SALADE
BIETJES

De knuffelbakker.

Frank van Eerd



Eigenaar en Initiatiefnemer van de Bisschopsmolen
Voorzitter van Bakery Society
Belevingsverbeteraar

Tel 043-3270613

Tel 06-46133995

www.bisschopsmolen.nl

frankvaneerd@bisschopsmolen.nl

U kunt ons volgen op twitter

