

RMARIS

Export & Operational Management

in Agribusiness

Nederlands Bakkerijcentrum

Symposium
"bijzondere granen"

De Productieketen
Rics Maris

Het ontstaan

- ◉ Landschap verfraaiing voor toeristische impuls
- ◉ Vraag van (kleine zelfstandige) bakkers om zich te kunnen onderscheiden
- ◉ (Biologische) akkerbouwers zoeken nieuwe afzetmarkten
 - ◉ Oude landbouwgewassen passen goed in het bouwplan
 - ◉ (Biologische) akkerbouwers vinden het leuk om te experimenteren met oude (andere) gewassen

Teelt van oude graanrassen

Het begin.....



En nu...



Uitdagingen

- Geschikte teeltlokatie
- Niet altijd voldoende gezond zaaizaad
- Weinig kennis omtrent teelt oude gewassen
- Vatbaarder voor ziekten en plagen
- Schoning, droging en verdere bewaring en afzet
- Opbrengst beduidend lager (3 à 4 MT vs. 10 MT)



Hoe omgaan uitdaging

- Vinden van geschikte partners
- Juiste plek voor de teelt
- Opbouwen van kennisnetwerk
- Keuze van tarwesoort
- Juridische aspecten van landrassen, de verhandelbaarheid hiervan

Wat is er bereikt

- Keten van boer, molenaar, bakker en restaurant
- Verkoop aan huis
- Kennisdelen teelt
 - Praktijknetwerk
- Beleving koppelen aan product om hogere kostprijs acceptabel te maken



Promotionele activiteiten

- Héél véél promotionele activiteiten.....



Broodbakken met de bakker



- BioVak/BioBeurs
- Lokale beurzen
- Seminars
- Regionale markt
- Netwerken
- Samenwerking met biologisch restaurants
- Verschillende producten, pasta, pannenkoekenmeel



Excursie van schooljeugd naar de boerderij

Huisvlijt....



Bakker

- Puur meel/bloem, geen toevoegingen
- Samenstelling anders
- Oveninstelling
- Bereidingswijze
- Experimenteren



Consument

- ◉ Beleving (tarwe IJssellandschap - fietsen)
- ◉ Voedsel met een verhaal
- ◉ Lokaal geproduceerd voedsel - footprint
- ◉ Slow food – imago
- ◉ Luxe brood voor weekend
- ◉ Beleving in restaurants

Waarom oude graanrassen

- Onderscheidend vermogen
- Andere smaak dan regulier brood
- Dieet, alternatieve eetbewegingen, gezondheid
- Samenwerken in de keten

Samenvattend

- ◉ Teelt van oude gewassen vraag kennis en ervaring
- ◉ Ketenvorming
- ◉ Slow food, gezond eten, mensen willen weten waar het vandaan komt
- ◉ Foot print, regionaal geproduceerd
- ◉ Hogere kostprijs acceptabel maken door de beleving te koppelen aan het product