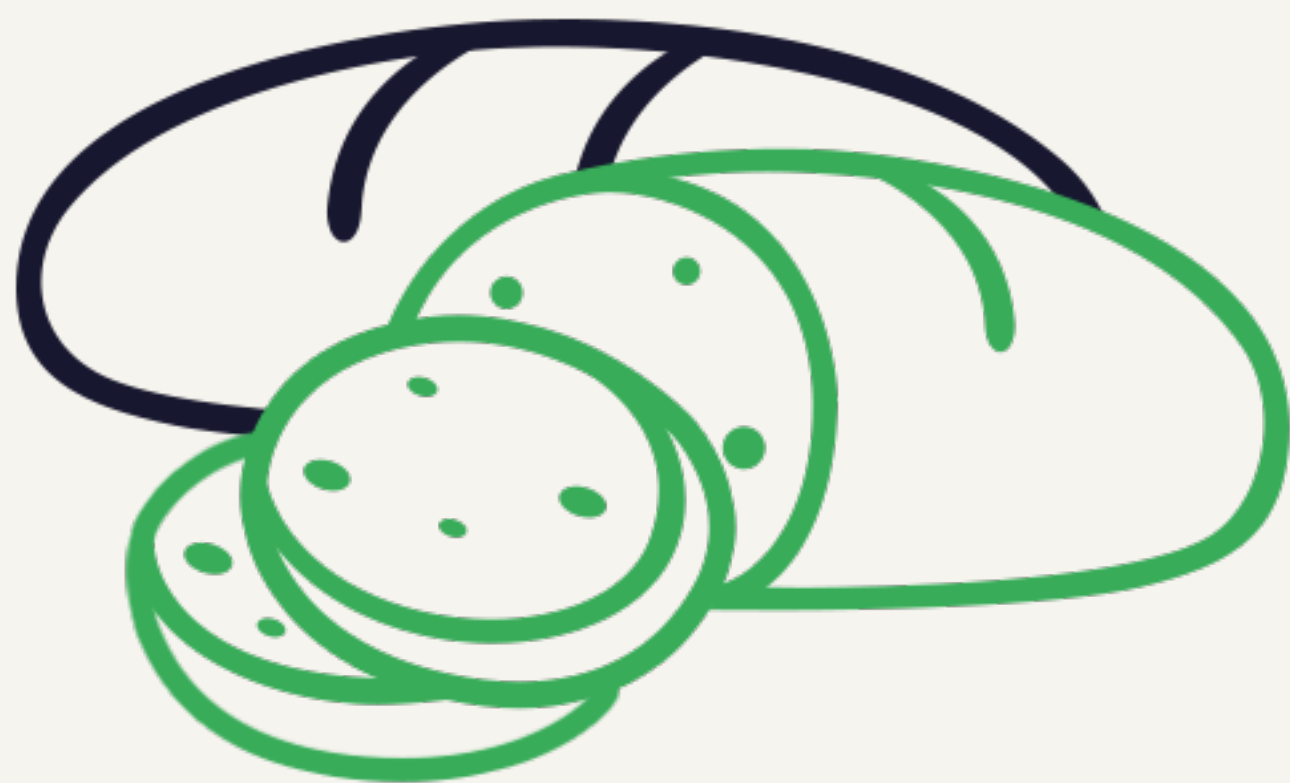


DE VERSPILLINGSVRIJE WARME BAKKER

Zaaien, oogsten, malen, kneden, bakken, verpakken, vervoeren; we stoppen veel energie in ons brood. Toch produceren we in Nederland circa 700.000 broden per dag teveel. Broodzonde! Met deze tips & tricks lever je als warme bakker een bijdrage aan de verspillingsvrije broodketen.



IN DE BAKKERIJ

Gebruik een cool- of flexbake-systeem

Met een cool- of flexbake-systeem wordt brood in twee fases afgebakken. Na de eerste bakfase wordt het brood bewaard in het systeem. Als de bakker ziet dat er brood tekort is in de winkel, kan hij/zij het brood in de tweede fase snel afbakken.

Bak overdag bij

Door overdag brood bij te bakken, voorkom je retourstromen. Check van te voren wel goed of dit daadwerkelijk duurzamer is voor jouw bakkerij. Overdag bijbakken kan namelijk ook leiden tot extra personeelskosten, verbruik van extra energie om ovens opnieuw te verhitten en extra ritten om brood te bezorgen.

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.

Pas recepturen aan



Pas recepturen aan om producten langer houdbaar te maken. Dat kan bijvoorbeeld door gebruik te maken van desem, natuurlijke broodverbeteraars (zoals azijnzuur of melkzuur) of chemische broodverbeteraars.

“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 Fuite



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

IN DE WINKEL

Data: meten is weten



Maak gebruik van (kassa)data om te voorspellen wanneer pieken en dalen komen. Daarmee stuur je beter op welke producten je wanneer moet bakken en koop je gerichter grondstoffen in.

Laat klanten vooraf bestellen



Bied klanten de mogelijkheid om bestellingen te plaatsen via WhatsApp of een bestel-app. Zo kun je vraaggericht (bij)bakken.

Portiegroottes



Zorg voor verschillende portiegroottes van je producten. Hierdoor verminder je de kans op verspilling bij je klanten thuis.

Keuzes in assortiment

Maak keuzes in je assortiment; kijk kritisch naar wat wel of niet verkoopt. Geef producten die overblijven extra aandacht en prijs ze op het juiste tijdstip af. Experimenteer hiermee en kijk wat werkt voor jou.

Afprijzen



Prijs producten die tegen de houdbaarheidsdatum lopen tijdig af. Maak hierbij bijvoorbeeld gebruik van opvallende kortingsstickers. Zo voorkom je dat er producten overblijven en maak je klanten blij.

Inspireer je klanten: hoe verspillingsvrij ben jij?

Inspireer je klanten om verspillingsvrij met hun brood om te gaan. Geef tips om brood goed te bewaren 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 'Eet jij ook elke boterham' via week@samentegenvoedselverspilling.nl. De Verspillingsvrije Week of feestdagen zoals Pasen zijn mooie momenten om hier extra aandacht aan te besteden.



TWEEDE KANS

Vers van gisteren

Brood smaakt nog steeds heerlijk op de dag nadat het in de winkel heeft gelegen. Verkoop 'vers van gisteren' tegen een gereduceerde prijs.

"In mijn winkel staat een rek met producten van de dag ervoor: 'Vers van gisteren'. Stuk voor stuk nog prima producten die tegen een gereduceerd tarief worden aangeboden. Klanten zijn hierdoor aangenaam verrast en nemen bijvoorbeeld graag een extra zak krentenbollen mee wanneer ze bij ons hun boodschappen komen doen."

- *Wijnand Stegeman, Wereldbakker Wijnand*



Invriezen



Vries brood dat aan het eind van de dag over is in. Verkoop dit brood de dagen erna afgeprijsd in de winkel of aan bedrijven in de omgeving waar ze het brood onder de noemer 'vers van gisteren' verkopen.

Too Good To Go

Via Too Good To Go verkoop je producten die overblijven tegen een gereduceerde prijs. Consumenten kopen via de app een 'Magic Box', waar de producten in worden aangeboden.

Van oud naar nieuw

Van oud brood kunnen weer nieuwe producten worden gemaakt. Denk aan nieuw brood, crostini's, koekjes, suikerbrood, ontbijtkoek of desembrood.

Veevoer

Blijft er toch brood over, zonder bestemming voor humane consumptie? Dan kan het verwerkt worden tot veevoer. Zoek lokale boeren in de buurt die het oude brood willen kopen voor hun vee of doneer het brood aan de kinderboerderij in de buurt.

Extraatje

Bij bestellingen die je bezorgt, kun je een extraatje doen: een product dat die dag over is. Klanten worden daar blij van en maken kennis met nieuwe producten.

Voedselbanken

Doneer je producten aan de voedselbanken. Op die manier komt het terecht bij mensen in Nederland die het tijdelijk zelf niet redden.

"Ons overgebleven brood gaat naar de voedselbank. Op deze manier maken we sociale impact op de omgeving en gaan we verspilling tegen."

- *Jeroen Hilvers, Bakker Hilvers*



Circular Food Center: cluster werkt aan voorkomen retourstromen

Binnen het Circular Food Center werkt een cluster van bedrijven, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en overheden aan het voorkomen van retourstromen.

Meer weten? Kijk op www.circularfoodcenter.com



Ga je ook voor #verspillingsvrij? Kijk op: www.samentegenvoedselverspilling.nl

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING