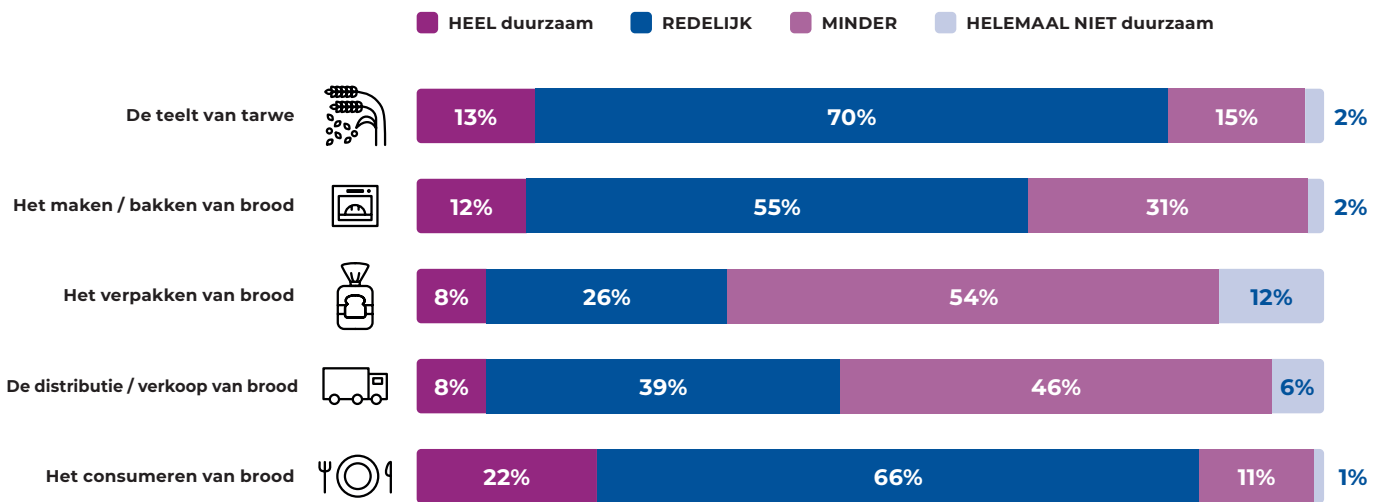


Factsheet bakproces

Het bakproces draagt voor een groot deel bij aan de ecologische voetafdruk van brood. Deels omdat gas nog steeds de meest gebruikte energiebron voor ovens is. Bakkers kunnen deze voetafdruk op een aantal manieren verkleinen. Vooral door energie te besparen en bestaande ovens efficiënter te gebruiken, door groenere energie in te zetten en door nieuwe baktechnologieën te omarmen. De energiecrisis biedt kansen voor een versnelling van de energietransitie in de bakkerij.

Wat weet de consument?

Nederlandse consumenten zien het bakken van brood als een redelijk duurzaam aspect van brood. Maar vragen we naar hun top 3 van broodverduurzaming, dan noemen consumenten eerst minder energieverbruik, daarna het verminderen van verspilling en als laatste een duurzame tarweteelt.



Cosumentenonderzoek B2Sense i.o.v. NBC, 2022

Wat wil de consument?

Consumenten geven aan dat zij meer informatie willen krijgen over het bakken van brood, net als over de teelt van tarwe, het verpakken, het distribueren en het consumeren van brood. Van de consumenten zegt 28% bereid zijn om meer te betalen voor brood dat met zekerheid duurzaam is. Als belangrijkste verduurzaming van het bakproces ziet de consument efficiënt gebruik van elektriciteit, gas en water (19%) en het hergebruik van reststromen (19%), gevolgd door het bakken op groene energie (14%). Het gebruik van duurzaam gecertificeerde ingrediënten noemt de consument pas daarna.

Wat zijn de feiten?

WETENSCHAP

Om de bakkerijsector en daarmee brood als product verder te verduurzamen, zijn er drie terreinen aan te wijzen waar vooral kansen liggen. Deze hotspots zijn het bakproces, de graanteelt en het tegengaan van verspilling. Het zetten van duurzame stappen op deze vlakken onderstreept en versterkt het duurzame imago van brood.

Verreweg de grootste CO₂-uitstoot van een gemiddelde (industriële) bakkerij – zo'n 30 tot 50% – komt van de energie voor gas- en stoomovens. Andere kernprocessen zoals deegkuipen, transportbanden, rijkskasten, perslucht en verlichting dragen met hun energiebehoefte nog eens 20 tot 40% bij aan die uitstoot.

Om de voetafdruk van het bakproces te verkleinen, liggen drie wegen voor de hand. Ten eerste zijn bestaande ovens efficiënter te gebruiken door ze beter af te stellen of door bijvoorbeeld warmte terug te winnen uit rookgas. Ten tweede is het inkopen van groene stroom een relatief makkelijke stap om te verduurzamen. Het zelf opwekken van bijvoorbeeld wind- of zonne-energie is ook te overwegen. Ten slotte zijn nieuwe oventechnologieën te gebruiken, zoals vacuumbakken, stoomondersteuning en infraroodtechniek. Het vervangen van gasbranders door elektrische branders is ook een mogelijkheid. Daarnaast maken hybride ovens het overstappen naar en schakelen tussen energiebronnen makkelijk.

PRAKTIJK

In het bakproces valt veel te verduurzamen. In de praktijk zijn daarvoor zowel barrières als kansen te zien:

- Gas is nog steeds de meest gebruikte energiebron voor ovens.
- De Nederlandse energie-infrastructuur is een knelpunt voor elektrificatie.
- Het praktijkgebruik van groene waterstof lijkt nog ver weg.
- De inkoop van groene energie is laag, maar neemt wel langzaam toe.
- De inzet van alternatieve oventechnologieën is nog zeer beperkt, maar hybride ovens zijn steeds meer in trek.
- Het besparen op en zelf opwekken van energie wordt door de energiecrisis economisch steeds interessanter.
- Vanuit de overheid, de retail en consumenten neemt de vraag toe om meer transparantie en informatie over het energieverbruik en de CO₂-voetafdruk van bakkerijen.

Wat werkt in de praktijk?



Carl Siegert

Bakkerij Carl Siegert in Harmelen kent een geschiedenis van zes generaties bakkers en molenaars. Vooral voor de laatste generaties is verduurzaming belangrijk. De bakkerij gebruikt vrijwel uitsluitend biologische, duurzaam geteelde ingrediënten die tot aan de oorsprong te traceren zijn. Op het dak liggen zo'n duizend zonnepanelen en een aantal nieuwe ovens is elektrisch.

"Begin vorig jaar heb ik drie elektrische ovens aangeschaft. Er staan er nu nog dertien op gas. Met tussenmeters wil ik achterhalen welke het zuinigst zijn. Met die elektrische ovens accepteer ik een langere terugverdientijd, maar sorteer ik voor op het moment dat gas geen optie meer is. Verder besparen we graag energie, bijvoorbeeld door de restwarmte van de bakkerij in andere ruimtes te gebruiken.."

Carl Siegert – Bakkerij Carl Siegert



Renee Pater

Renee Pater heeft ervaring met het verduurzamen van de bedrijfsvoering bij zowel het lokale bakkerij-winkelbedrijf BBROOD als het familiebedrijf Amarant Bakkers dat regionaal en landelijk aan retailers levert. Waar bij BBROOD de verduurzaming afhangt van eigen beslissingen, zet Amarant Bakkers vooral samen met klanten duurzame stappen volgens een langetermijnvisie.

"De uitstoot verminderen begint bij laaghangend fruit. We ontdekten bijvoorbeeld dat we onze ovens anderhalf uur later aan konden zetten en dat de druk op het persluchtsysteem lager kon. Daarnaast is bewustwording creëren onder medewerkers ontzettend belangrijk. Via een interne campagne hebben wij ze het inzicht gegeven dat ze zelf bij kunnen dragen aan verduurzaming."

Renee Pater – BBROOD/Amarant Bakkers



Wat kun je zelf doen?



Volg de [Energiebesparende Maatregelen Lijst \(EML\)](#) voor de bakkerij op en evalueer jaarlijks welke stappen mogelijk zijn. Zeker met stijgende energieprijzen kunnen sommige maatregelen ineens economisch haalbaar worden.

Zorg in de basis voor de juiste procesinstellingen, een slimme productieplanning en preventief onderhoud. Live monitoring met tussenmeters, warmtesensoren en andere instrumenten geven je daarbij goede inzichten. Daarna is het een kwestie van kennis vergaren over de wisselwerking tussen je product en warmte, het verbeteren van het proces en het optimaliseren van de procesparameters. Vergeet ook niet je medewerkers te betrekken, te instrueren en op te leiden.

Koop je energie zo groen mogelijk in: gebruik hiervoor bijvoorbeeld het [WISE overstapadvies voor bedrijven](#).

Overweeg bij de aanschaf van een nieuwe oven – en onvoldoende ruimte op elektriciteitsnet – een hybride ovensysteem.

LEES ALLE FACTSHEETS OVER BROOD & DUURZAAMHEID

Duurzaamheid is een veelgehoord, maar ook een veelomvattend begrip. Bij duurzaam voedsel draait het om allerlei aspecten: van herkomst tot samenstelling en van voedingswaarde tot CO₂-voetafdruk. Brood en vooral volkorenbrood scoort goed op duurzaamheid.

Bakkers én de rest van de broodketen kunnen die duurzame kracht van brood verder vergroten. Op het terrein van de graanteelt, het bakproces en verspilling liggen kansen voor de toekomst. Kansen die het duurzaam imago van brood verder versterken. Vier factsheets over deze onderwerpen geven ambitieuze bakkers actuele informatie en praktische tips. Lees ze alle vier!

