

Bake Five

News From



Niels Vreugdenhil en Kees van Gorp

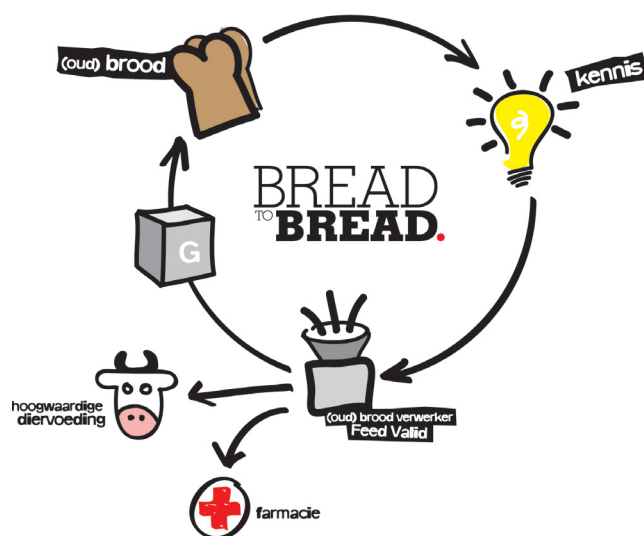


De meest recente cijfers over de hoeveelheid voedsel die jaarlijks wordt verspild, liegen er niet om. Het gaat om een bedrag van 2,4 miljard euro. Brood behoort bij die producten die het meest worden verspild. Volgens Bake Five en FeedValid is er veel te winnen op dit gebied. Beide partijen hebben elkaar gevonden in hun gezamenlijke ambitie: het hergebruik van hoogwaardige grondstoffen volgens het principe bread to bread. Eenvoudig gezegd komt het erop neer dat de glucoses en eiwitten die vrijkomen bij de verwerking van de onvermijdelijke stroom aan oud brood en restdeeg een nieuwe hoogwaardige bestemming krijgen in de voedselketen.

Bake Five en FeedValid ontwikkelen innovatief en duurzaam concept

Hoogwaardig hergebruik van oud brood

In de afgelopen kwart eeuw is er al veel verbeterd op het gebied van het hergebruik van oud brood. Vóór die tijd verdween het op de composthoop of werd het direct opgehaald door de naburige varkenshouder. De 15 zelfstandige industriële bakkerijen die zich hebben verenigd in Bake Five werken al lang aan het herbestemmen van de hoeveelheid overtollig brood en deeg. Dat gebeurt met behulp van installaties die FeedValid op locatie heeft gebouwd bij diverse broodproducenten. FeedValid is een bedrijf dat gespecialiseerd is in het verzamelen en verwerken van misproducties uit de levensmiddelenindustrie. De installaties zijn vaak voorzien van weeg- en registratiesystemen en verdichten het brood zodat zuurstof aan het brood onttrokken wordt. Regelmatig haalt FeedValid de broodrestanten volgens een gecertificeerd systeem op en maakt deze geschikt als grondstof voor diervoeder. "Toch is er meer te halen uit overtollig brood, deeg en kruimels," zegt directeur Niels Vreugdenhil van Bake Five. "Als een van de grootste broodproducenten van Nederland vinden wij het onze plicht met structurele oplossingen te komen. Vanzelfsprekend willen we de stroom zoveel mogelijk beperken, maar wat over is, krijgt een nieuwe bestemming. We streven naar een hoogwaardig hergebruik van oud brood. We hebben gezocht naar een partner die ons hierbij kan helpen. In het recente verleden heeft FeedValid aangetoond de stroom brood goed te kunnen verwerken en samen



hebben we het concept bread to bread ontwikkeld."

Toepassingsmogelijkheden

FeedValid is de partij die het brood, het deeg en de kruimels gaat verzamelen en verwerken tot een pap. 60% van deze pap gaat in de vorm van glucosestroop naar de farmacie en de gistfabriek en 40% bestaat uit eiwitten die hun weg vinden in de diervoederindustrie. "Dit brengt de nodige grote investeringen met zich mee, maar wij doen hier graag aan mee omdat we door het 10-jarig contract een grote zekerheid hebben bij de aanvoer van grondstof," aldus Kees van Gorp, directeur van FeedValid. Vreugdenhil van Bake Five verwacht dat er meer toepassingsmogelijkheden zullen ontstaan als de techniek van scheiding verder wordt geoptimaliseerd. "Hoe meer stromen er komen, des te meer afzetmogelijkheden zullen er ontstaan." Volgens hem wordt bread to bread een project dat de hele keten aangaat. "De bakkerijen maken afspraken met de retailers om de broodaanvoer goed te regelen en FeedValid maakt afspraken met de bakkerijen voor de verwerking. De belangrijkste stap is dat alle betrokken partijen aan de bron bezig zijn met het terugdringen van de hoeveelheid overtollig brood. Ook voor de retailers ligt hier een uitdaging. Elke supermarkt zal misschien niet zoveel uitval hebben. Als je alle beetjes echter bij elkaar optelt, geldt ook hier de wet van de grote getallen. Bovendien kan de retailer met dit bread to bread concept een duidelijk en geruststellend verhaal vertellen aan de consument als het gaat om het verantwoord hergebruik van voedsel."