

Het goede voorbeeld

De NVB heeft in 2018 het Nederlands Bakkerij Centrum de tiende Zoutmonitoring laten uitvoeren. Hierbij zijn in heel Nederland broden getest op het zoutpercentage in het brood. Met speciale aandacht voor de 'nieuwe broodsoorten' in het Warenwetbesluit Meel en Brood. Denk hierbij bijvoorbeeld aan stokbroden, panini's, harde broodjes et cetera.

Tijdens de algemene ledenvergadering dit najaar zijn de uitkomsten van deze Zoutmonitoring met de NVB-leden gedeeld. De uitkomsten van de meting gaven een duidelijke verbetering te zien wanneer we naar de totaaluitkomsten kijken. Gemiddeld voldoet het brood dat door de industriële bakkerijsector wordt geproduceerd ruim aan de wettelijke norm van 1,8%. Deze score onder het wettelijk maximum wordt bovendien in alle groepen (groot brood, klein brood, stokbrood en overige broden) gerealiseerd.

Ten opzichte van de uitkomsten van 2017 is er, ondanks de uitbreiding naar meerdere broodsoorten met traditioneel hogere zoutpercentages, sprake van een verdere verlaging van het zoutpercentage in brood. Waar in 2017 door de industriële bakkerij nog een zoutpercentage van 1,76% werd gescoord, staat de teller in 2018 stil bij 1,61%. Dat is in het kader van het streven naar minder zoutconsumptie door de 17,2 miljoen Nederlanders een goede ontwikkeling. Want tenslotte eet bijna 85% van de Nederlanders brood uit de supermarkt.

De score van deze monitoring voor de gehele sector kwam ook lager uit dan de resultaten in 2017. Weliswaar was de totaalscore van de gehele branche hoger dan de gemiddelde score van de industriële bakkers, maar het totaal blijft wel keurig onder de wettelijke norm.

Helaas blijkt wel dat dit niet voor alle groepen geldt. Met name bij kleinbrood is er nog een weg te gaan. Daarnaast zijn natuurlijk in alle categorieën individuele uitschieters boven de norm geconstateerd.

Bij de industrie betrof dat 10% van de monsters en in de totale branche 16%. We zijn er dus nog niet.

Er kunnen nog zeker stappen worden gezet. Zowel door individuele bakkers als door collectieve groepen.

Door meer aandacht in de communicatie, opleidingen over het onderwerp zout in brood en door de gestarte controles van de NVWA dient dit onderwerp continu hoog op de aandachtlijst bij alle bakkers van Nederland te blijven staan. Laten we als hele branche er daarmee voor zorgen dat het goede voorbeeld dat de broodbranche op dit onderwerp in de voedingsmiddelenwereld heeft gegeven, verder wordt versterkt.

WIM KANNEGIETER, DIRECTEUR NEDERLANDSE VERENIGING VOOR DE BAKKERIJ



nvbinfo@nedverbak.nl



[wimkannegieter](https://www.linkedin.com/in/wimkannegieter)



[@NVBBakkerijen](https://twitter.com/NVBBakkerijen)

