

Anticiperen op ontwikkelingen

Regeren is vooruitzien. Ook in 2014. In dat kader moeten de grensverleggende initiatieven die de broodbranche enkele jaren geleden heeft genomen, nu ook worden geplaatst.

Het initiatief van enkele jaren geleden om branchebreed en zelfstandig de zoutnorm in brood te verlagen, wordt vanuit de overheid nog altijd gezien als een modelvoorbeeld voor het verbeteren van de kwaliteit van voedsel in relatie tot de volksgezondheid. Het is mooi als een branche zo'n compliment krijgt. Uiteindelijk leidde dit branche-initiatief tot een wijziging in de regelgeving en is per 1 januari 2013 bepaald in het Warenwetbesluit Meel en Brood dat het nieuwe zoutgehalte voor groot- en kleinbrood 1,5 procent op meelbasis is.

Na brood is inmiddels een aantal andere branches in de voedingsmiddelenindustrie eveneens aan de slag gegaan om stappen in de zoutreductie te zetten. Om daadwerkelijk effect te bereiken, is dat noodzakelijk. Alleen op deze manier raakt de consument in de breedte gewend aan minder zout in zijn of haar voeding.

Er worden desondanks veel voorbehouden bij dit onderwerp te berde gebracht. Vrees voor omzetverlies en minder consumptie van een productgroep liggen aan deze twijfelachtige houding ten grondslag. Naar mijn mening gezochte argumenten. Vast staat immers dat de Nederlandse consument op dagbasis te veel zout consumeert. Met alle gezondheidsgevolgen van dien. Zowel op korte

als op lange termijn. Dus hebben branches de gezamenlijke verantwoordelijkheid stapsgewijs te bewegen richting een verdere verlaging van zout in voeding.

Voor de broodbranche geldt dat het oorspronkelijke initiatief wel een mooie voorsprong heeft opgeleverd, maar dat dit slechts een voorsprong voor beperkte tijd is. Immers, andere branches bewegen ook. Daarom is het van belang om vooruit te kijken. In dat kader heeft het NVB-bestuur in 2013 besloten een oriënterend onderzoek te laten verrichten naar verdere verlaging van het zoutpercentage in brood. En hierbij niet alleen te kijken naar de (on)mogelijkheden hiervan met betrekking tot smaakbeleving bij de consument, maar ook naar de productietechnische aspecten ervan.

Binnenkort worden de uitkomsten van dit onderzoek in het bestuur van de NVB besproken en daarna met de NVB-leden gedeeld. Daarbij wordt de strategie van de NVB in dit dossier verder uitgezet. En wordt geanticipeerd op mogelijke ontwikkelingen op dit vlak, zoals die in de maatschappij (kunnen gaan) spelen.

Alleen door zo'n anticiperende houding van de industriële bakkerijbranche kan het belang van brood het beste worden gediend.

Wim Kannegieter, directeur Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij



Geknipt

Coles 1

'Nu nog even de definitie van 'vers deeg'.'

H.T.T. Brontsema reageert op het artikel 'Australisch Coles mag geen 'vers brood' verkopen' op Bakkerswereld.nl.

Coles 2

'Zat me vandaag nog te ergeren aan voerpagina van 'n Emté-folder (ook online) die ook aan die kolder doet: <http://folder.emte.nl/2014-40/page/1> Bereid in eigen winkel. Hoe...' L. Nagelkerke noemt een Nederlands voorbeeld naar aanleiding van het artikel 'Australisch

Coles mag geen 'vers brood' verkopen' op Bakkerswereld.nl.

Coles 3

'Moeten ze hier ook doen.' A.J.M. van Meijel ziet mogelijkheden voor de Nederlandse markt na het lezen van het artikel 'Australisch Coles mag geen 'vers brood' verkopen' op Bakkerswereld.nl.

Drukte

'Heerlijke drukte vandaag in de bakkerij! Morgen weer lekker producten maken waar u van kunt gaan genieten dit weekend.'

Bakkerij Verba (@bakkerijverba), de bakker met ster van de Bommelerwaard en in het Land van Heusden en Altena, verleidt klanten op Twitter.

Zwarte Piet

'Al dat gedoe over Zwarte Piet. Rijst bij mij de vraag zal het Zwarte Pietje dit jaar nog in de etalage van Bakkerij Holtkamp hangen???' Gertjan van de Velden (@VikingFields), grafisch vormgever uit Maassluis, vraagt zich op Twitter af wat zijn lievelingsbakker doet na de landelijke zwartepietendiscussie.

Bake Five maakt kans op Jaarprijs Goede Voeding

Bake Five maakt met Yam Dagelijks vers glutenvrij Licht en Donker meerzadenbrood kans op de Jaarprijs Goede Voeding 2014. Eveneens genomineerd zijn Tosti Bruinbrood van Topking Fingerfood en Hollands Goud Koolzaadolie – Puur van Colzaco. De drie nominaties zijn door een vakjury gekozen uit 26 inzendingen. Het is aan de publieksjury om de uiteindelijke winnaar aan te wijzen. De winnaar wordt bekendgemaakt tijdens een middagsymposium met het thema 'Naar een Gezondere Voeding' op donderdag 20 november in De Landgoederij in Bunnik.

Bakkerij Lemmens wint Limburgse Vlaaikeuring 2014

Bakkerij Lemmens in Voerendaal is de winnaar geworden van de Limburgse Vlaaikeuring 2014. Als tweede eindigde Thijs Koolen in Ell en derde werd Mestrom in Geleen. Lemmens mag zich nu een jaar lang Beste Vlaaibakker van 2014 noemen. De winnaars onder de leerlingen zijn Steffie Ramakers van het Summa-College (niveau 1), Aura Keijenberg van het Arcuscollege (niveau 2) en Saskia Verkennis van de Gilde opleidingen (niveau 3).



Bakkerij Lemmens krijgt de bokaal van de Limburgse Vlaaikeuring 2014 uitgereikt door Leontien van Moorsel. Foto: Bakepiet.nl

Bestuur en ledenraad Beko vier maal in gesprek met leden

Het bestuur en de ledenraad van de Coöperatie Vereniging Beko gaan opnieuw in gesprek met groepen leden in 'Rondetafel-bijeenkomsten'. Doel is de betrokkenheid te vergroten en feedback te krijgen op de koers en nieuwe ontwikkelingen die zijn ingezet. De bijeenkomsten zijn op maandag 20 oktober bij Beko Zuid in Veghel, op maandag 27 oktober op een nog nader te bepalen locatie in de provincie Zeeland voor leden van Beko West, op dinsdag 4 november bij Beko Midden in Utrecht en op maandag 10 november bij Beko Noord in Meppel. Voor aanmelding: info@cooperatie-beko.nl.