



Graag willen we u met dit document informeren over een nieuw en breed gedragen initiatief in de bakkerijsector, waardoor gaat worden onderzocht hoe bakkerszout 2.0 eruit zou kunnen gaan zien.

Kijkend naar het belang van het project, en omdat er komende tijd drie werkgroepen gaan werken aan dit project, kan het zijn dat er vragen gaan komen vanuit de markt (uw klant).

De informatie in dit document geeft u mogelijk houvast om deze vragen dan te kunnen beantwoorden. Uiteraard wordt u weer tijdig geïnformeerd bij nieuwe ontwikkelingen.

PREVENTIEAKKOORD

Op dit moment wordt door de overheid en branchepartijen gekeken naar de huidige normen omtrent gezonder voedselaanbod. Begin 2023 zal de nieuwe 'Nationale Aanpak Product Verbetering' een feit zijn. De bakkerijsector bespreekt in dit licht hoe zij aankijkt tegen huidig zout-convenant P.25 en de rol van jodium hierin, en welke mogelijkheden er zijn om het natrium gehalte verder te verlagen.

PROJECTDOELSTELLING BAKKERSZOUT 2.0

SECTOR BELANG

We willen de gezondheid van brood en het imago van de sector als geheel bevorderen. Dit willen we realiseren door het natriumgehalte van bakkerszout verder te verlagen en het zout te verrijken met mineralen. Daar worden door de sector geformuleerde uitgangspunten in meegenomen.

PROJECTAANLEIDING

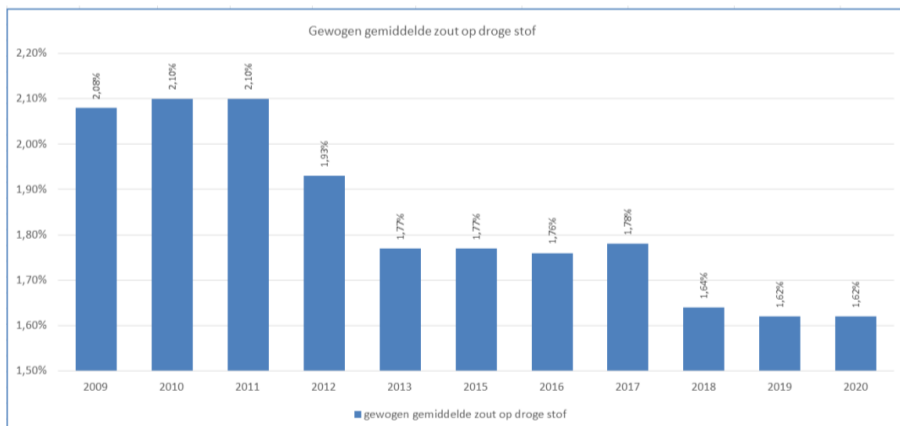
MEER MET MINDER

1. Nationale aanpak product verbetering (VWS)
2. Verlenging convenant Bakkerszout 'met jodium'
3. Te hoge natrium inname consument
4. Regie nemen i.p.v. geregeerd worden
5. Brood op plek 1 overall zoutinname

WAAROM DIT PROJECT?

De ontwikkeling van een gezonder bakkerszout zou een prima oplossing bieden voor het **vernieuwde overheidsbeleid**, **verbeterde (brood)gezondheid** en **versterking van het imago** van brood ... en de bakkerijsector

DE SECTOR DOET AL VEEL



PROJECTSTRUCTUUR

Stuurgroep

Borging sectorbelang en project vooruitgang

- NBC > projectleider en kennisleverancier
- NVB > namens industrie
- NBOV > namens ambacht
- Nebafa > namens grondstoffen
- UMCG > bijdrage gezondheidsimpact

Werkgroepen

Toetsen aannames, uitvoering en implementatie

1. **Smaak & Proces** > smaak, proces en kwaliteit
2. **Wet®elgeving** > borging en implementatie
3. **Communicatie** > sector en markt

DRAAGVLAK

SECTOR UITGANGSPUNTEN

- Géén procesbeperkende concessies
- Géén nadelige impact qua smaak
- Géén onredelijke impact op grondstof kostprijs
- Geschikt voor ambachtelijke en industriële bedrijven
- Geschikt voor brood en banket
- Geschikt voor alle varianten brood
- Voldoet aan alle normen en eisen
- Bevat jodium
- Lange termijn borging van benoemde thema's
- Formeel akkoord op gebruik term: Bakkerszout
- Ondersteuning retail gebruik Bakkerszout 2.0

PARAMETERS

PROJECTIMPACT

- De algehele (gezondheids) impact en zichtbaarheid is groot als dit onderwerp vanuit de sector wordt opgepakt.
- Positief voor het imago van de sector en de algehele gezondheid van consumenten.
- Borging van jodiuminname
- Sector overstijgende voortrekkersrol