

Interview met Wim Kannegieter en Edith van Peij

‘Brood speelt een belangrijke rol in de eiwittransitie’

De cromptouce, vegan gebak, de eiwittransitie, suiker- en zoutverlaging en voedselveiligheids-issues. De bakkersindustrie is de laatste maanden veel in het nieuws. *Bakkerswereld* sprak over deze en meer onderwerpen met Wim Kannegieter, directeur van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) en Edith van Peij, kennisspecialist voeding en levensmiddelenwetgeving bij NBC Foodbase en werkzaam voor de NVB.

DOOR CARMEN GROENEVELD

De afgelopen maanden kwam de bakkerijsector meerdere malen in het nieuws, zowel positief als negatief. Eind vorig jaar haalde een aantal bakkerijen in Friesland de publiciteit vanwege een voedselveiligheids-*issue*. Er zat een te hoog gehalte aan acrylamide in Friese pepernoten. Acrylamide is een procescontaminant die kan ontstaan tijdens het bakken van producten met suikerhoudende grondstoffen. Daarnaast moest Bakkerij Van Keulen sluiten na een bezoek van de NVWA vanwege ernstige hygiëne-overtredingen.



Edith van Peij: 'De Nederlandse overheid wil het beste jongetje van de klas zijn.'
Foto: NVB

Achter de schermen

Volgens Wim Kannegieter heeft dit zeker impact op het imago van de bakkerijsector. Het is altijd erg jammer als zoiets gebeurt. Dit soort zaken moeten altijd op een goede manier opgelost worden. De brancheorganisaties spelen hierin een belangrijke rol.

Achter de schermen gebeurt er bij deze issues meer dan consumenten zien. Er wordt onder andere gekeken naar wet- en regelgeving. 'Bij deze acrylamidegevallen weten we niet om welke gehalten het ging. Maar gelukkig zijn pepernoten een seizoensproduct. Over de hele linie valt het daardoor in mijn optiek wel mee. Dat blijkt ook uit de jaarlijkse analyses die we hierop uitvoeren. Maar aan de andere kant is de productie gestopt dus is er natuurlijk wel degelijk iets aan de hand', vertelt Van Peij. Bij deze zaken wordt er achter de schermen dan ook goed over een aanpak gesproken. 'Hier ligt een grote rol voor de branchevereniging, in dit geval de NBOV. Wij gaan bij dit soort issues niet voor halve maatregelen.'

Netcongestie

Behalve aan voedselveiligheid werken bakkers ook hard aan verduurzaming, wat lang niet altijd gemakkelijk is. 'Productietechnisch is het natuurlijk best een issue. Het vervangen van traditionele gasovens door elektrische ovens is lang niet altijd gemakkelijk.

Deze vervanging vindt nu met name plaats in de ambachtelijke bakkerijen. Deze zijn kleinschalig en hiervoor is de netcapaciteit makkelijker voor handen', legt Kannegieter uit. Voor industriële bakkerijen is dit lastiger.

'Zij bakken 24/7. Dat legt veel beslag op de aanwezige elektriciteit in een bedrijfsgebied waar dat momenteel gewoonweg niet te realiseren is vanwege de netcongestie'. Dit laatste is volgens de NVB een absoluut knelpunt bij verduurzaming van de gehele sector. 'Het zet een rem op ontwikkelingen.'

En die tendens neemt elk jaar toe', vertelt Kannegieter. 'Dus is het niet onlogisch dat dit ook zijn weerslag heeft op de leveranciers van bakkerijgrondstoffen.'

Tijdens corona kochten consumenten meer bij ambachtelijke bakkerijen, maar die beweging is weer omgekeerd nu alles 'terug naar normaal' is. 'Corona is eigenlijk een 'rimpeling' geweest waarbij mensen ineens weer bij de ambachtelijke bakker gingen kopen. Ze hadden door het vele thuiswerken immers alle ruimte om naar de ambachtelijke bakker te gaan. Maar nu de

'BAKKERS WERKEN HARD AAN PRODUCTVERBETERING'

Ambachtelijk brood

Los van voedselveiligheid en duurzaamheid werd recent bekend dat Zeelandia – leverancier van bakkerijgrondstoffen – gaat reorganiseren. Volgens de producent 'kiezen consumenten steeds vaker voor brood in de supermarkt in plaats van brood van de ambachtelijke bakkerij.'

Wat zegt deze reorganisatie over de industrie? 'Ik zit nu elf jaar in de industrie. In die periode, maar ook daarvoor al, is er de tendens dat de verkoop van brood en gebak verschuift van de ambachtelijke sector naar de industriële sector.

coronamaatregelen voorbij zijn, viert efficiëntie hoogtij waardoor de supermarkt weer het logische aankooppunt is voor veel consumenten. De reorganisatie bij Zeelandia is dan ook een weerslag van de ontwikkelingen in de markt in Nederland en dat zal straks ongetwijfeld ook bij andere leveranciers spelen', durft Kannegieter te stellen. Toch is het toekomstperspectief voor het ambacht volgens Kannegieter niet enkel somber. 'Ambachtelijke bakkerijen kunnen een florissante toekomst hebben wanneer ze zich onderscheiden door efficiëntie óf kwaliteit óf innovatie.'



Wim Kannegieter: 'Nietcongestie zet een rem op ontwikkelingen.'

Foto: Jan-Willem Schouten

'Korter op de bal'

We hebben afgelopen jaren dus een paar crises op een rij gehad: de corona-, grondstoffen- en energiecrisis. Kan de bakkersindustrie daar lessen uit trekken? Die vraag vindt Kannegieter lastig te beantwoorden. 'De les is in feite al door bakkers en supermarkten getrokken. Eerst werden er tussen een retailer en industriële bakker jaarspraken gemaakt. Inmiddels zijn er basisafspraken voor een jaar, maar wordt er op kwartaalbasis gekeken wat de stand van zaken is', legt Kannegieter uit. De impact van dit soort crises is dermate groot dat retailers en bakkers er niet aan ontkomen om korter op de bal te gaan zitten.'

Klimaatverandering

Voor de langere termijn maakt Kannegieter zich niet zozeer zorgen over de grondstofaanvoer door oorlogen en prijzen, maar meer over de klimaatimpact. 'Ik kan niet in een glazen bol kijken. Maar als ik de specialisten mag geloven, zijn de huidige ontwikkelingen klein bier vergeleken met de ontwikkelingen die we over tien tot twintig jaar gaan zien.'

Hierbij noemt de NVB-directeur bijvoorbeeld schimmelvorming in tarwe als gevolg van nattere weers-

omstandigheden. 'Maar hoe gek het ook klinkt, hier zitten ook kansen. We kijken nu bijvoorbeeld met het Project Baktarwe naar het vergroten van het aantal varieteiten graan op Nederlandse bodem.'

De sector komt gelukkig niet enkel negatief in het nieuws. Zo hield de 'Crompouce' de media lange tijd bezig. Kannegieter heeft de zoete lekkernij geproefd. 'Het is een *once in a lifetime*-ervaring, laat ik het zo zeggen.'

De hype rondom de Crompouce helpt de sector, stelt hij. 'Hier zie je bij uitstek de functies van ambacht, industrie en supermarkt. Lets wat vanuit het ambacht is ontstaan, wordt een hype en daar spelen de industrie en de retail slim op in. Wij zijn ervan overtuigd dat de rol van het ambacht erg belangrijk is bij productinnovaties. Ambacht en industrie kunnen niet zonder elkaar.'

Bij de Crompouce liep het uit op een juridisch steekspel qua naamgeving. 'Crompouce' mag het op veel plekken niet heten, maar het product wordt nog veelvuldig onder andere namen aangeboden.

Van Peij heeft het product nog niet geprobeerd. 'Het is een erg interessante innovatie als je kijkt naar de ontwikkelingen op het gebied van de Nationale Aanpak Product Ver-

betering (NAPV) waar we bezig zijn met zout-, vet- en suikerreductie. Dit gaat er lijnrecht tegenin.'

Zout versus jodium

Bakkers werken volgens Van Peij dan ook hard aan productverbetering. Op het gebied van zout zijn er veel ontwikkelingen. 'Voor brood hebben we te maken met een maximale wettelijke norm voor zout. Het is vrij bijzonder dat dit ook echt in wetgeving is vastgelegd. De overheid kijkt momenteel of dit soort wetgeving uitgebreid kan worden naar andere sectoren', legt Van Peij uit. 'Daarnaast hebben we het project bakkerszout 2.0, waarin we onderzoeken of er een nieuwe samenstelling kan komen van het in brood en andere bakkerijproducten gebruikte zout.'

Het verminderen van zout in brood is dus een belangrijke pijler. Eind vorig jaar publiceerde het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) een onderzoek waaruit blijkt dat consumenten minder jodium binnen krijgen. Is er een verband met het verminderen van zout in brood? Aan bakkerszout is jodium toegevoegd. Dit is van oudsher gedaan om het jodiumtekort tegen te gaan. De afgelopen vijftien jaar werkt de industrie aan

zoutreductie, waardoor ook de jodiuminname afneemt. We kijken nu, in samenwerking met het RIVM, naar een nieuwe samenstelling van bakkerszout waarbij jodium in ogenschouw wordt genomen.'

Level playing field

Bakkers zijn volgens Van Peij dus druk bezig met productverbetering. Hoe doen de Nederlandse bakkers dit in verhouding tot andere Europese producenten?

'In andere landen is hier veel minder aandacht voor. In Nederland lopen we best voorop. De Nederlandse overheid wil het beste jongetje van de klas zijn. En het is niet verkeerd om voor te lopen, maar het product moet natuurlijk wel lekker blijven', legt Van Peij uit. Ook op het gebied van suiker werken bakkers hard aan reductie, weet Van Peij. Maar zout- en suikergehaltes verschillen erg in Europese landen. Zo gebruikt Duitsland bijvoorbeeld meer zout in brood en minder suiker in slagroom.

Volgens Kannegieter moeten we rekening houden met die internationale markt. 'We zeggen altijd tegen de overheid: het beste jongetje van de klas zijn is leuk, maar als de Nederlandse overheid extra eisen stelt, remt dat ook de export. We moeten kijken naar een Europees level playing field.'

Eiwittransitie

In de hele voedingsindustrie speelt naast vet-, suiker- en zoutreductie ook de eiwittransitie een belangrijke rol. Ook de bakkerij-industrie is hier volgens Kannegieter volop mee bezig. 'Brood is een van de belangrijkste bronnen van plantaardige eiwitten voor de mens. Dat is altijd relatief onderbelicht. Volkoren- of bruinbrood leveren meer dan voldoende bijdrage aan de opname van plantaardige eiwitten', stelt Kannegieter. 'Dit is dus een kans om het imago van brood verder te verbeteren. Als wij over de bühne weten te brengen dat brood de belangrijkste leverancier is van plantaardige eiwitten naar de toekomst toe, zie ik de toekomst voor de bakkerij-industrie met het volste vertrouwen tegemoet', luidt de afsluitende noot van Kannegieter. ●