
KANSRIJKE ACHTERHOEKSE GRONDSTOFFEN VOOR DE BAKKERIJ

Uit een analyse van de bakkerijbranche door Edwin Smits, student aan de Aeres Hogeschool, blijkt er volop potentieel te zijn voor de regionale teelt van plantaardige en eiwitrijke grondstoffen voor de bakkerijbranche. Bakkers staan momenteel voor diverse uitdagingen om in te spelen op verandering in markt en maatschappij. Eén van de oplossingen om toekomstbestendig te blijven en om onderscheidend vermogen te creëren t.o.v. de supermarkt, is het benutten van lokaal geteelde grondstoffen en om actuele voedseltrends te volgen. De grondstoffen; gerst, haver, rogge, zachte tarwe, harde tarwe, spelt, lijnzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten en blauwmaanzaad zijn kansrijk voor zowel bakker als agrariër. Al deze teelten zijn klimatologisch en teelttechnisch gezien mogelijk. De teelt van zaden en pitten vereist echter nog wat extra aandacht, vanwege de beperkte teeltkennis. Het succesvol benutten van lokaal geteelde grondstoffen vergt een degelijke, meerjarige ketensamenwerking tussen de teler, molenaar en bakker. Er dient nauw samengewerkt te worden om aan elkaars verwachtingen te voldoen op het gebied van kwaliteit, volume en beperken van de kostprijs. Ten alle tijden is inzet van storytelling, professionele marketing en promotie gericht op de juiste consumentensegmenten noodzakelijk, waarbij de meerwaarde van de herkomst duidelijk op de voorgrond treedt.

Kansrijke teelten

In Nederland zijn een groot aantal gewassen teelbaar. Echter is niet elk gewas kans hebbend op succes. Voor de bakkerijbranche zijn er diverse grondstoffen te produceren in eigen regio/ land. De grondstoffen die al relatief veel gebruikt worden in de bakkerij, zoals; gerst, haver, rogge, zachte tarwe, harde tarwe en spelt, kunnen in een nauwe ketensamenwerking verwerkt worden tot hoogwaardige producten. Deze gewassen zijn teelttechnisch en klimatologisch, goed te telen. Echter, deze teelten leveren een te laag saldo op tegen de reguliere handelsprijzen. Daarom is het van belang om een ander afzetkanaal te zoeken waar de agrariër een meerprijs ontvangt.

Grondstoffen als lijnzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten en blauwmaanzaad worden veelal gebruikt in het brood of ter decoratie op het brood. Deze gewassen worden momenteel nauwelijks geteeld in Nederland. Uit het onderzoek is voortgekomen dat het wel degelijk mogelijk is om deze gewassen te telen onder Nederlandse klimatologische omstandigheden. Wel dient er meer aandacht te worden besteed aan de teelt en verwerking ervan. Er is in Nederland tot op heden weinig ervaring opgedaan, waardoor kennis nog ontbreekt. Dit is een uitdaging die door de agrariër aangegaan dient te worden. De genoemde ruwe grondstoffen zijn erg smaakvol en eiwitrijk. Het feit dat deze grondstoffen ruim inzetbaar zijn, momenteel al veel gebruikt worden en verwerkt kunnen worden in trending foodconcepten, maakt de afzet van deze grondstoffen kansrijk. Een ander bijkomend voordeel van deze ruwe grondstoffen is dat de geïmporteerde producten eenvoudig vervangbaar zijn voor regionale producten. Echter zullen de lokaal geteelde grondstoffen wel aangeboden worden tegen een hogere prijs dan de huidige importproducten.

Naast de bovenstaande producten, die voor een ieder wel bekend zijn, is het ook mogelijk om aan de slag te gaan met bijzondere en/of nieuwe granen van eigen bodem. Granen als sorghum, amarant, quinoa en boekweit zijn deels relatief nieuw maar nog te kwetsbaar voor de Nederlandse weersinvloeden. Met name in de rijpingsfase zijn de gewassen erg gevoelig. Op het gebied van plantveredeling is reeds al wat gedaan, maar dient nog verder onderzoek en plantveredeling naar gedaan te worden. Daarnaast zijn de producten nog relatief onbekend in bakkerswereld. Een enkele bakker gebruikt momenteel deze grondstoffen in speciaal broden. Aangezien het verbruik nog minimaal is, is het momenteel voor de agrariër ook niet aantrekkelijk om deze grondstoffen voor de bakkerijbranche te telen. Het gebruik van deze producten dient allereerst gestimuleerd te worden door promotiecampagnes, waarbij de gezondheidsvoordelen en nieuwe smaakdimensies worden uitgedragen.

Marketing & Promotie

Transparantie, gezondheid en voedselveiligheid is erg belangrijk voor de hedendaagse consument. Daarbij hecht de consument meer en meer waarde aan de herkomst van ingrediënten. Deze redenen hebben ervoor gezorgd dat de vraag naar lokaal geteelde producten is gestegen. Dit biedt kansen voor de ambachtelijke bakkers om zich te kunnen onderscheiden ten opzichte van de andere aanbieders in de markt. Daarnaast dragen de pure producten, zonder hulpstoffen, een verhaal mee, dat gelinkt is aan een duurzamere prestatie voor milieu, natuur, landschap, bodemleven en biodiversiteit. Echter vergt het werken met lokale grondstoffen wat extra uitdagingen. De lokaal geteelde producten hebben een hogere kostprijs, waardoor het niet eenvoudig is om producten aan te bieden tegen een concurrerende prijs, om zo een grote groep consumenten aan te spreken. Om toch het brede publiek te overtuigen, is inzet op marketing en promotie, het bieden van beleving en het geven van de juiste educatie, van cruciaal belang om een onderscheidend verhaal richting de consument te krijgen. Door middel van "Storytelling" en het inspelen op foodtrends is het mogelijk om de hogere kostprijs door te rekenen in het eindproduct. Aangezien de bakker rechtstreeks contact heeft met de consument en als expert wordt gezien, liggen hier kansen.

Ketensamenwerking

Om lokaal geteelde grondstoffen te vermarkten aan de bakkerijbranche is een nauwe ketensamenwerking van belang. Teler, molenaar en bakker hebben elkaar wat te bieden maar dat betekent wel dat er diverse ketenactiviteiten plaats zullen vinden tussen de partijen. Dit vergt van een ieder extra aandacht, buitenom het "gewone" werk. Met name bij de bewerkte grondstoffen is dit het geval. Door de extra bewerkingen, vindt er meer ketenactiviteiten plaats tussen meerdere bedrijven, om producten van grond tot mond gezamenlijk af te zetten. Bij de ruwe grondstoffen vinden er minder ketenactiviteiten plaats, aangezien er met minder partijen samengewerkt hoeft te worden. Hier kan een agrariër een directe samenwerking met de bakker aangaan. Binnen de ketensamenwerking is het ook belangrijk om efficiënt te blijven werken, wat iedere partij niet téveel extra tijd kost. De huidige fabrikanten/ grondstofleveranciers zijn gericht om de bakker te ontzorgen door middel van een eenvoudig bestelsysteem en vakgerichte ondersteuning. Dit alles ook nog eens voor een scherpe prijs, waar lokale producenten maar moeilijk mee kunnen concurreren. Het is daarom erg van belang om efficiënt samen te werken en gebruik te maken van het verhaal dat in de keten speelt. De lokale samenwerking biedt onderscheidend vermogen voor elk deelnemende partij.

Foodtrends

Als het gaat om foodtrends, zijn de meeste gerelateerd aan gezondheid. De behoefte naar gezonde voeding en een gezonde levensstijl zal jaarlijks toenemen. Er dient met meer ingrediënten gewerkt te worden die een positieve bijdrage leveren aan de gezondheid. Denk hierbij aan eiwitten, vezels en volkoren bestanddelen. Het toevoegen van zaden en pitten draagt bij aan de voedingswaarden van het product. Zo bevatten zaden en pitten relatief veel eiwitten, onverzadigde vetzuren, vezels, vitaminen en mineralen. Uit de NBC Brodenenquête van 2019 komt naar voren dat 24% van de ondervraagden, let op de hoeveelheid zaden en pitten op het brood. 66% vindt de broodkleur een belangrijk aspect bij het kopen van brood.

Het creëren van nieuwe producten zorgt voor het bedienen van een bredere doelgroep. Momenteel verandert niet alleen het voedingspatronen, maar ook levensstijlen. Consumenten binden zich steeds minder aan vaste eettijden en grote maaltijden. Met name millennials ontbijten en lunchen minder vaak. Slechts 64% van deze groep consumenten ontbijt iedere dag. In plaats daarvan wordt er veel tussendoortjes gegeten, tot wel meer dan zes eetmomenten per dag. Het gaat hierbij om snelle, lekkere en gezonde producten, dat ook wel snackification wordt genoemd. Bakkers kunnen hierop inspelen en extra omzet realiseren naast het basisassortiment. Producten als; yoghurt met granola, fruit- en notenrepen, belegd klein-brood en cup cakes zijn hiervoor erg geschikt. In deze producten kunnen ook regionale grondstoffen worden verwerkt wat het assortiment nog exclusiever maakt.

Edwin Smits is student aan de Aeres Hogeschool, waar hij de opleiding; Tuin- en akkerbouw / ondernemerschap, volgt. Tijdens stage bij Kenniscentrum Nelles wordt er onderzoek gedaan naar kansrijke grondstoffen die in de Achterhoek kunnen worden geteeld dat commerciële toepassingen biedt voor de agrariërs en bakkers in de komende 5 jaar. Hiermee kunnen zowel bakkers en agrariërs zich onderscheiden met nieuwe producten en een goed verhaal.
