

Eva Jansen



Eva Jansen, oprichter van Incubaker, een innovatieburo voor de bakkerijsector. Incubaker helpt bedrijven in de bakkerijketen – zoals boeren, molenaars en bakkers – om hun ondernemingen toekomstproof te maken door middel van innovatie.

GRAAN ALS HOOFDROLSPELER

Als ik ChatGPT vraag naar de functie van bakkerijmachines is dit het antwoord: “In essentie helpen ze bij het automatiseren van vele handmatige processen, wat de productiesnelheid verhoogt, de arbeidskosten verlaagt en zorgt voor een consistent en hoogwaardig eindproduct”. Als ik vervolgens vraag wat een hoogwaardig brood is, is dit (een deel van) het antwoord: “Brood van hoge kwaliteit gekenmerkt door natuurlijke ingrediënten zonder toevoegingen, met een positief effect op onze gezondheid en volgens een langzaam proces gemaakt”.

In actuele innovatievraagstukken rijst steeds vaker de vraag: hoelang zijn de huidige machines nog in staat om op grote(re) schaal hoogwaardig brood te maken met eigenschappen waar in de toekomst steeds meer vraag naar is? Ik noem er een aantal: brood van pesticide-vrij graan, brood zonder processed ingrediënten die we niet kennen en brood met meer voedingsstoffen.

“

**SMAAK, VOEDINGSSTOFFEN, COMMUNITY
DENKEN EN ZORG OM DE NATUUR GAAN OOK
VOOR BROODLIEFHEBBERS EEN STEEDS
BELANGRIJKERE ROL SPELEN**

”

Machines hebben het leven van de bakker makkelijker gemaakt en de business lucratiever. Essentieel voor het voortbestaan van het vak en voor de voedselzekerheid. De vraag is echter of hierdoor de focus van veel bakkerijen niet te veel op machines is komen te liggen in plaats van op het product. Sinds de industrialisatie zijn machines meer en meer bepalend geworden voor wat veel bakkerijen in- en uitgaat. In hoeverre speelt de kennis van de bakker over zaken als meelkwaliteit en deegontwikkeling daar nog een rol? Want juist daarmee kunnen bakkers in deze tijd verschil maken. Sinds de

pandemie hebben we veel kleinschalige kennisbakkerijen open zien gaan, maar kunnen de grote jongens – die zoveel consumenten bereiken – ook voldoende blijven inspelen op de veranderende markt?

Hier ligt een enorme kans. Mits we die machines veel meer gaan benaderen als een middel om van meel brood te maken in plaats van ze te zien als de hoofdrolspelers van de bakkerij. Wat nou als we het graan – dat van nature instabiele input is – als uitgangspunt nemen en daar het maximale proberen uit de halen. Welke flexibiliteit laten de machines van de toekomst zien om zich aan te passen aan wisselende meeleigenschappen? Hoe anticiperen ze op graan van een minder goede oogst? Hoe reageren ze op natuurlijke componenten waar ze nu ingesteld zijn op hulpgrondstoffen?

Vanuit onze rol als challenger om de broodketen te verduurzamen, roep ik alle machinebouwers op om bezig te gaan met de vraag welke machines, machineaanpassingen en nieuwe technologieën er nodig zijn in de toekomst. Zodat ze bakkerijen – groot en klein – in staat stellen om brood van de toekomst te maken. Brood waarbij aspecten als smaak, voedingsstoffen, community denken en zorg om de natuur een steeds belangrijkere rol gaan spelen. Ik ben benieuwd wat ChatGPT dan over 10 jaar zal antwoorden op de vraag: Wat is hoogwaardig brood?

Eva Jansen
Incubaker