



WUR – project CARVE



Oud brood naar menselijke voeding

- ▶ Verwerking van een reststroom van brood tot nieuwe producten
 - ▶ Suikerstroop
 - ▶ Peperkoek
 - ▶ Broodpap

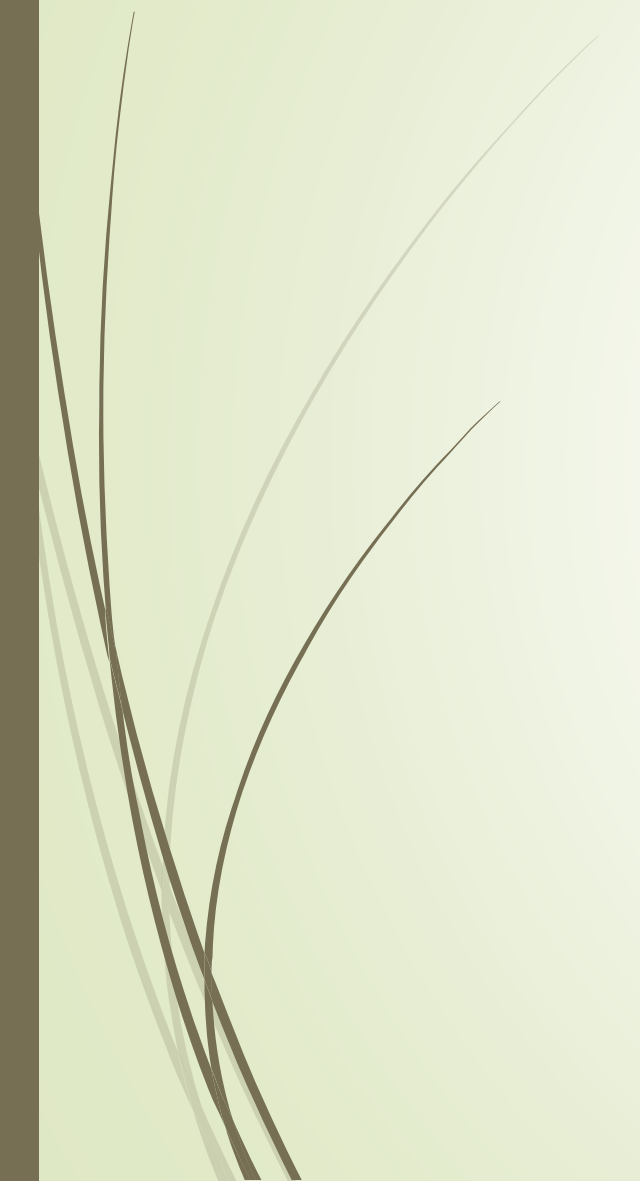


Voorbeelden uit EOS

Tracé brood



Brood op maat

- Verhouding korst/kruim
 - Bakkers: halverwege de dag bijbakken
 - Retail: deels afgebakken brood op gepaste moment afbakken
- 

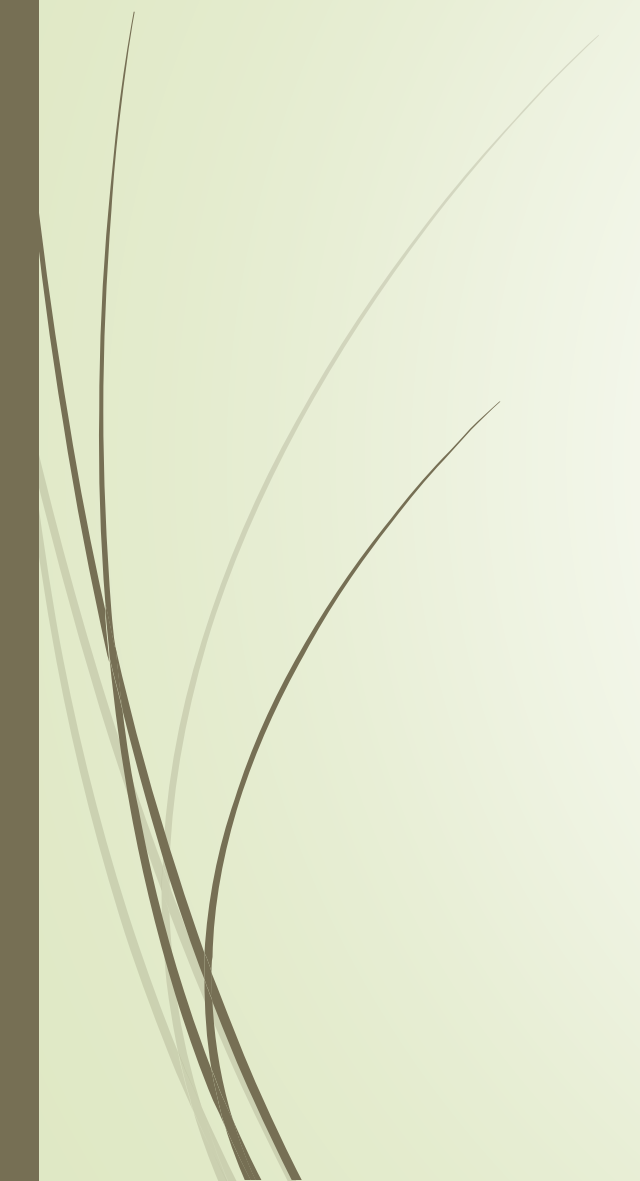


Brood langer vers

- Extra producten toevoegen om de houdbaarheid te verlengen vb. enzym
- Langere fermentatie, blijft dan langer vers
- Invriezen



Oud brood naar menselijke voeding

- Brood toasten
 - Bier
 - Nieuw deeg maken van oud brood
 - Schenkingen
- 



Andere valorisatie

- Diervoeding
 - Vergisting - biogas
- 



Bijkomende voorbeelden



Brood op maat

- Halve broden verkopen
- Retail: kleinere eenheden, minder broden per eenheid
- Horecasector: Broodtafel ipv broodmandjes op tafel
- Zorgsector: Langere broden, minder uiteindes
- Bedrijf: Intern leertraject om kwaliteitseisen te behalen
- Promoten van brood op maat van het gezin



Brood langer vers

- Verpakkingen
- Sensibilisatie van consument om beter te bewaren
- Promoten van zuurdesems bij consument

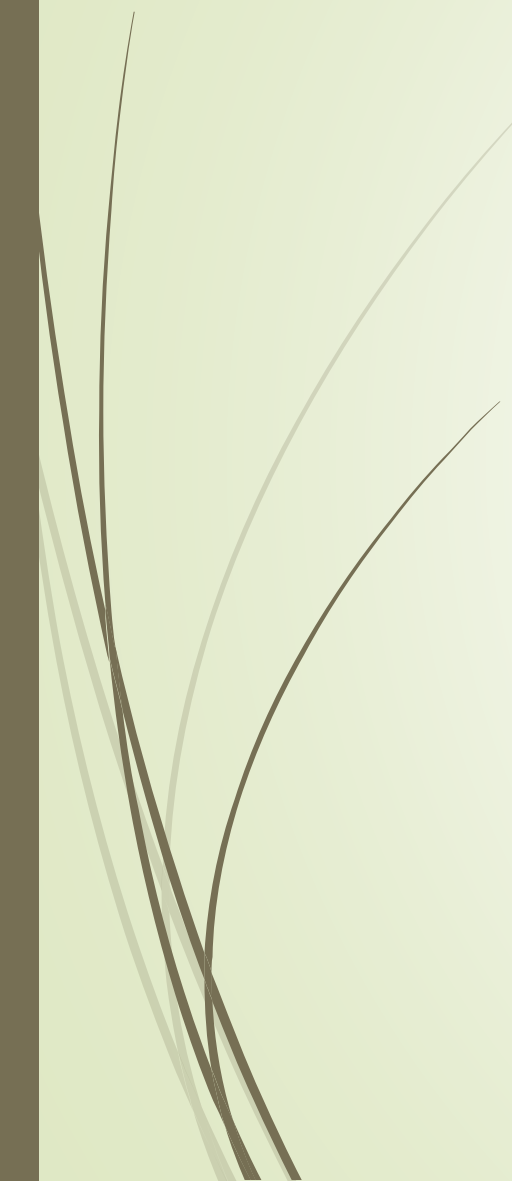


Oud brood naar menselijke voeding

- Zuurdesem
- Paneermeel
- Specornoos - ijshoorntje
- Bier (voorbeeld UK)
- “Verloren brood”
- Recepten/kookboek/tips/... zodat consument aan de slag zou gaan met oud brood
- Ingrediëntenmix?
- Sociale sector



Andere valorisatie

- Trotec – of rechtstreeks naar dierenvoeding
 - Voeding voor vogels
- 



Knelpunten

- Nieuwe producten
 - Hergebruik: traceerbaarheid, kruisbesmetting (allergenen), hygiëne
 - Beperkt volume brood in nieuwe producten
 - Te weinig afzetmarkt
 - Te hoge investeringen
 - Uiteindelijk milieuwinst? (voor- en nadelen bekijken)
- Andere
 - Samenstelling van mengsels niet gekend, hygiëne (diervoeding)
 - Aanwezige verpakking
 - Onvoldoende logistieke middelen bij sociale organisaties
- Eerder bedrijfsspecifieke oplossing volgens een beslissingsboom dan collectieve projecten?



Samenvatting voorbeelden



Brood op maat

- Gewenste hoeveelheid op gewenste moment
 - Bakkers: halverwege de dag bijbakken
 - Retail: deels afgebakken brood op gepaste moment afbakken
 - Retail: kleinere eenheden, minder broden per eenheid
 - Horecasector: Broodtafel ipv broodmandjes op tafel
 - Promoten van brood op maat van het gezin
 - Consument en medewerkers sensibiliseren
 - Brood bestellen: app
- Gewenste kwaliteit
 - Verhouding korst/kruim
 - Halve broden verkopen
 - Zorgsector: Langere broden, minder uiteindes
 - Bedrijf: Intern leertraject om kwaliteitseisen te behalen



Brood langer vers

- Houdbaarheid verlengen
 - Extra producten toevoegen vb. enzym
 - Langere fermentatie
 - Invriezen
 - Verpakkingen
- Consument sensibiliseren
 - Sensibiliseren om beter te bewaren
 - Zuurdesems promoten



Oud brood naar menselijke voeding

- Verwerking tot nieuwe producten
 - Suikerstroop
 - Peperkoek
 - Broodpap
 - Nieuw deeg - zuurdesem
 - Paneermeel
 - Bier
 - Ijshoorntje
 - “Verloren brood”
- Consument aan de slag met oud brood
 - Recepten/kookboek/tips/...
 - Ingrediëntenmix?
- Schenkingen, sociale sector



Andere valorisatie

- Diervoeding (al dan niet via Trotec)
 - Vergisting - biogas
- 