



# 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

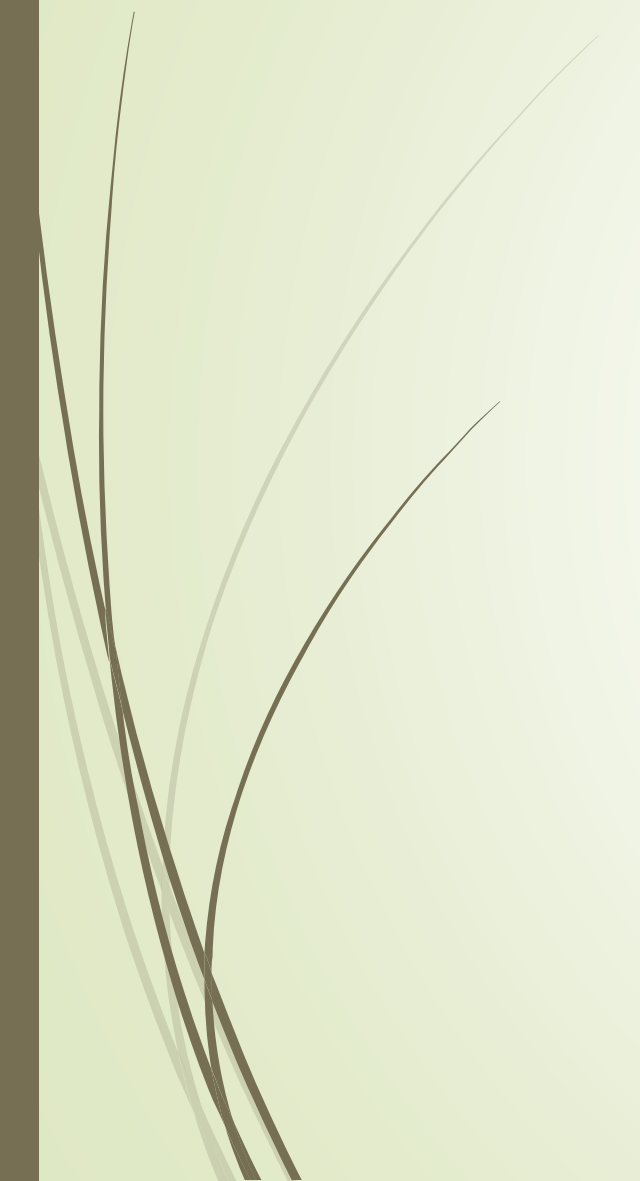


# Brood langer vers

- 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

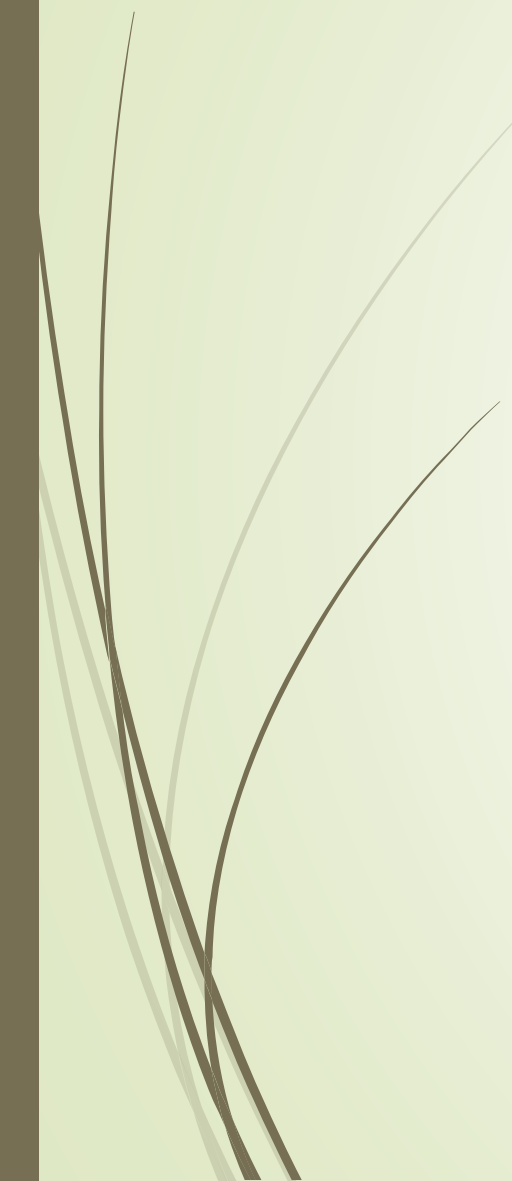


# Oud brood naar menselijke voeding

- 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
  - Uiteindelijke 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
- 