



# BROOD IN BALANS



**Geert Jonckheere**  
**TA bakkerijschool Ter Groene Poorte**  
**Desemspecialist**





# Brood in balans

## Programma

- ambachtelijke broodtrends
- invloed van nieuwe technieken
- maatschappelijk effect op de bakkerij





# Brood in balans

## Ambachtelijke broodtrends

EENKOORN

EMMER

SPELT

DURUM

ROGGE





# BROOD IN BALANS

- **WAT MAAKT DEZE GRANEN UNIEK?**
- **VOOROUDE VAN BROODTARWE**
- **TEELT : OPBRENGST, OPSLAG, BEMESTING, ZIEKTERESIDENTIE**
- **NUTRIONEEL KLEINE VERSCHILLEN**
- **DURUM : 6000 VOOR CHRISTUS**
- **SPELT : 2000 VOOR CHRISTUS**
- **GEBRUIK OERGRANEN EMMER/EENKOORN/SPELT : < 1%**
- **GEBRUIK BROODTARWE : 95 %**
- **PASTATARWE : 5 %**





# BROOD IN BALANS

- **WAAROM ZIJN DEZE GRANEN IN TREK?**
- **NUTRITIONELE KWALITEITEN (SUPER FOOD TREND)**
- **DIVERSITEIT IN LANDBOUW**
- **GEEN TOXISCHE GLUTEN**
- **AUTHENTICITEIT**





# BROOD IN BALANS

## • SPELT?

- **DE PRIJS VAN SPELT IS (DOOR DE GROTE VRAAG) TWEE TOT DRIE KEER ZO HOOG ALS DIE VAN GEWONE TARWE**
- **OUDE GRANEN HEBBEN MINDER GLUTEN ( BETERE TOLERANTIE VOOR MENSEN MET GLUTENINTOLERANTIE )**
- **KOOLHYDRATEN KOMEN HIER MINDER AAN BOD**
- **WE KUNNEN HELAAS GEEN GEZONDHEIDSCLAIMS KLEVEN OP SPELTBROOD OMDAT DE VOORDELEN NOG NIET BEWEZEN ZIJN**
- **WE KUNNEN WEL AANRADEN DE VOLKORENVARIANT TE GEBRUIKEN**





# BROOD IN BALANS

**ECOLOGISCH TELEN  
VAN OUDE  
TARWERASSEN,  
TRAAG MALEN OP  
STEEN EN LANGE  
DESEMFERMENTATIE  
MAKEN BROOD  
OPNIEUW TOT  
“VOEDING”**





# BROOD IN BALANS

- **VOORDELEN BIJ GEBRUIK VAN DESEM?**
- **ONTWIKKELEN VAN SMAKEN DOOR DE LANGE RIJSTIJDEN**
- **SPECIALE KROKANTE KORST**
- **MOOIE KRUIJSTRUCTUUR**
- **LANGERE HOUDBAARHEID VAN HET BROOD**
- **UNIEK BROOD DOOR JE EIGEN DESEM TE BEREIDEN**
- **AFBRAAK VAN EIWITTEN TIJDENS HET RIJSPROCES**
- **HET GEBRUIK VAN BEREIDINGSMIDDELEN KUNEN WE WEGLATEN**







# BROOD IN BALANS

- Nieuwe technieken zorgen dat we keuzes kunnen maken naar de toekomst toe
- Het nachtwerk kunnen we gedeeltelijk verplaatsen naar dagwerk waardoor de uren van het gezin wat dichterbij elkaar liggen, we kunnen dus meer overdag werken
- Door de lange rijperiodes krijgen we alleen voordelen, de afbraak van gluten in de darmen zal veel sneller gebeuren en we zullen veel meer smaakontwikkeling krijgen.
- Door de nieuwe manier van werken kunnen we ook werken met een open werkplaats, een eigen verhaal schrijven van de broden die je maakt, waardoor je uniek bent tegenover een ander, we kunnen de ganse dag door kleinere hoeveelheden bakken waardoor de geur van brood blijft hangen
- De verschillende afbaktijden zorgen er ook voor dat je s'avonds nog een assortiment hebt en niet uitverkocht bent





# BROOD IN BALANS

- Trends die zich verder zetten naar de toekomst zijn gezondheid en milieu
- De maatschappij stelt deze zaken meer en meer in vraag
- Ook als bakker moeten we op deze trends inspelen want anders doen de supermarkten het
- Zorg dat je een verhaal hebt rond deze onderwerpen en spreid ze rond
- Zorg misschien ook voor wat “speciale” producten in je assortiment zoals granola, energierepen, vegan,...





# BROOD IN BALANS

- **Zijn er nog vragen?**
- **Bedankt voor jullie aandacht!**
- **Veel succes bij alles wat jullie ondernemen**

