



## Bakkersland

Aantal productielocaties in Nederland	16
Aantal gedreven medewerk(st)ers	1500
Jaaromzet totaal	320 mio

### Product-marktcombinaties:

- Dagvers, brood en gebak
- Afbakbrood thuis, winkelafbak b.v. Pain de Boulogne
- Thuisafbak b.v. croissants, scones

Merken: Multi-vlaai, easy bakery, Pan á Bon  
Retail Privat label nationaal en  
internationaal

---



## Bewustwording

Nooit gedacht, de NVB werkgroep “brood en gezondheid”

- Gezondheid brood is niet meer vanzelfsprekend ?
  - Voortschreidend inzicht, kennis van voeding
  - Imago kan alleen beschadigd worden !
  - Emotionele kentering voor de branche !
  - En brood blijft super gezond, aandeel stijgen?
- 
- Koppeling aan beursklimaat, Hype, rationeel handelen
-



## Bewustwording

- Door een hoog broodverbruik en een gebruikelijk historisch aandeel zout in brood levert brood een significant aandeel Natrium in huidige voeding
  - Van nature Natrium aandeel nihil in graan
  - Reeds van 2.2 % -> gemiddeld 2.0 %
-



## Noodzaak hoog t.o.v. Europa?

- Cijfers nauwelijks betrouwbaar
    - Indicatief tussen 2,4 en 1,7
    - Verschillend per broodsoort
-



## Plan van Bakkersland

Branche brede reductie van Natrium

In fase 1 reductie van 2.0 -> 1.8 % op meelbasis  
(brood, meelbasis, droge stof) centraal geleid, zonder  
smaakcorrectie

Waarom?

Aandeel in voeding hoog, belang bijzonder groot.

Momenten coördineren noodzaak, meerdere producenten  
en één retailer.

Elk alternatief mogelijk kostenverhogend, alternatieven  
gebruiken voor latere fase!

Try out voor het vervolg (later wordt het moeilijker)

Logisch belang andere branche organisaties utopie?

---



## Als tijdstip is bepaald!

- Grondstoffen in voorraad met zout (ketenafpraak)
  - Pekel installatie (export)
  - Eindproduct declaratie binnen 10% regeling
  - Aanpassen verpakking vóór volgende stap
  - Product voorraden tot ca. 1 jaar THT b.v. Bake – off diepvries
  - import
- 
- Bovenstaande pleit voor halfjaarlijkse stappen, geringe reductie nivellerend effect van voorraden
-



## Vervolg reductie <1,8 in brood

Wat speelt een rol voor het vervolg:

- Hulp van wetgever Warenwetbesluit?
  - “Aanduiding brood als keukenzout maximaal 2,5 % t.o.v. droge stof” reductie maximum!
  - KCl vervangers voor “brood” reguleren
  - Micro voeding voor Jodium (brood levert 50 % van de dagelijkse behoefte)
  - Effecten op technologische functie in brood merkbare effecten onderkennen per soort
  - Differentiatie op grond van dagconsumptie kan niet i.v.m. maximale percentages bij wet
-



## Concurreren ?

Geen concurrentie issue?

Wij zijn ervan overtuigd dat vervangers niet tot marktverschuivingen zullen leiden

“Brood met te weinig zout wordt gekenmerkt als smakeloos, saai en kartonachtig”

Dat stemt tot nadenken !

Vervangers momenteel :

- KCL
  - Enzymen
  - Aromatische mengsels
-

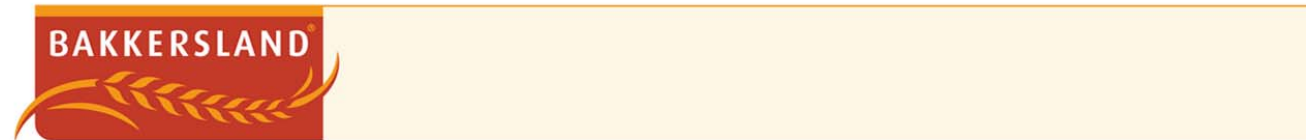


## Vervolgreductie < 1,8%

- Bepalen van grenzen door middel van branche breed onderzoek
- Meer inzicht in het effect van vervangers, voorzichtigheid geboden
- Zorgvuldige communicatie in overleg met afnemers in verband met private label
- In samenwerking met FNLI taskforce

Tijd voor de eerste stap!

---



**Hartelijk dank voor uw aandacht**

