

Nederlandse zomertarwe van Het Graanschap

De oogst is binnen: Het Graanschap verbouwt inmiddels 50 procent van het hele areaal biologisch zomertarwe in Nederland. “Een aantal weken terug stond ik op een berg van ruim 2.000 ton Nederlandse zomertarwe”, vertelt Eva Jansen van Incubaker, één van de oprichters.

Ruim acht jaar geleden ontstond het idee voor Het Graanschap toen bakker Johan Pater transparantie miste over wat er precies in zijn meel zat en boer Arjen Verschure een toekomstbestendige manier van boeren zocht. Sinds 2022 verbouwt en maalt Het Graanschap graan voor bakkers. Inmiddels wordt het non-profit samenwerkingsverband gerund door vier partijen: Renee Pater (Koninklijke Amarant Bakkers en Bbrood), Jarco Pars (Poldergraan), Jan Donker (molenaar B.D. Graan Middenmeer) en Eva Jansen (Incubaker). Er zijn inmiddels meer dan 50 telers aangesloten die tarwe verbouwen op akkers van Zeeland tot Groningen.

Het Graanschap is opgericht met als doel bakkers de kans te geven lekker brood te bakken van eerlijk en lokaal meel, gemaakt van graan dat met zorg voor de natuur is geteeld. “We hebben een eerlijke, transparante keten met een verdienmodel voor alle

schakels”, vertelt Jansen. “Door de manier waarop we werken, dragen we bij aan een gezonder voedselsysteem, van grond tot mond. Drie weken geleden stond ik op een berg van ruim 2.000 ton biologische zomertarwe uit eigen land”, vervolgt ze trots. “Een heel mooi moment denkend aan de beginjaren waarin we toch wel vaak te horen kregen ‘dat gaat allemaal niet werken’. En dat is precies de motivatie geweest om te starten met Het Graanschap.”

Brood voor de massa

De aangesloten boeren verbouwen inmiddels 50 procent van het hele areaal biologische zomertarwe in Nederland. “Daarmee zijn we nog een kleine speler, maar het is al een grote stap als je kijkt naar waar we vandaan komen. We laten zien dat het wel degelijk kan en dat de vraag groeit, zowel aan de telerskant als vanuit bakkerijen. Boeren motiveren we met een afnamegarantie en een prijs die vooraf

wordt overeengekomen en niet afhankelijk is van de beurs. Richting de consument is de boodschap: Verander de wereld, begin bij je brood. Het Graanschap is een succes als we de kosten kunnen dekken en alle partners er een boterham aan verdienen. Vanaf het begin dachten we groot om impact te kunnen maken. Onze ambitie is altijd geweest om brood van ons meel bereikbaar te maken voor iedereen.” Koninklijke Amarant Bakkers maakt biologisch desembrood met graan van Het Graanschap dat inmiddels goed loopt bij Albert Heijn. “Een belangrijke stap, daar zijn we heel blij mee.”

Opschaling

De fors grotere graanvoorraad door het goede seizoen betekent ook dat er meer maalcapaciteit nodig is. De molen breidt uit met maalstoelen en er is een systeem voor bigbags geïntroduceerd. Toekomstdromen zijn er zeker ook nog. “De komende 1 tot 2 jaar willen we verdubbelen. Wat ons betreft gaat iedere biologische tarwekorrel uit Nederland naar de bakker. We denken na over verdere opschaalbaarheid. Wat ons betreft staan we pas aan het begin van iets veel groters als het om een duurzame, transparante graanketen gaat.”

► Meer over Het Graanschap, de manier van telen en de missie lees je op Hetgraanschap.nl Ontwikkelingen kun je volgen via [www.linkedin.com/het-graanschap](https://www.linkedin.com/company/het-graanschap) en Instagram [@hetgraanschap](https://www.instagram.com/hetgraanschap)



► “Drie weken geleden stond ik op een berg van ruim 2.000 ton biologische zomertarwe.”

BAKKERS IN BEDRIJF online

Op bakkersinbedrijf.nl vind je dagelijks nieuws over ambachtelijke bakkers en producten, grondstoffen, productie & industrie, ondernemen, recepten en nog veel meer. Niets missen? Schrijf je in voor de wekelijkse nieuwsbrief: bakkersinbedrijf.nl/nieuwsbrief.

Instagram.com/bakkersinbedrijf
Facebook.com/bakkersinbedrijf
LinkedIn.com/company/bakkers-in-bedrijf

We zien je graag online!



Broodpasta van restanten

De sector blijft op zoek naar oplossingen voor verspilling. Tijdens een bijeenkomst van het Genootschap voor de Bakkerij presenteerde het Bakery Sweets Center een mogelijke oplossing: broodpasta. In maart 2025 startte een pilot met gebruik van broodpasta bij De Bakkers van Verloop. “Brood dat we aan het eind van de dag over hebben, kan worden verwerkt tot broodpasta. Die pasta voegen we vervolgens toe aan nieuw brood. Dat lukt in de praktijk al behoorlijk goed”, legt Jozeph Verloop, eigenaar van De Bakkers van Verloop, uit.

Het maken van broodpasta is relatief eenvoudig. Het oude brood wordt verzameld, vervolgens fijngemalen en gemengd met water en enzymen. De zo ontstane broodpasta kan daarna worden toegevoegd aan nieuw deeg. Samen met Michel Schaafsma, voedingstechnoloog bij Bakery Sweets Center, testte Verloop de beste manier van verwerken en van bakken. “Naar de baktemperatuur moesten we wel even kijken. Die is nu wel wat anders, maar hoefde niet heel erg aangepast te worden”, legt Verloop uit. Een mooi voordeel van het toevoegen van de broodpasta aan nieuw brood is dat het helpt bij de houdbaarheid en malsheid. “Zo vervangt het een deel van ons broodverbetermiddel.”

► Kijk voor meer informatie op de website van het Bakery Sweets Center.

BAKathon-rapport biedt bakkers concrete aanpak voor het personeelstekort

Professionals uit de sector kunnen dit rapport gratis downloaden.

Ga daarvoor naar Bakeryinstitute.nl/rapport-uitkomsten-bakathon

Goedhart, Bacu en Visser gaan samenwerken voor Jumbo

Het collectief Bake Five, het samenwerkingsverband van industriële bakkerijfamiliebedrijven dat bestond uit de bakkerijen Amarant, Bacu, Visser en Wiltink, stopt. Dit is het gevolg van de beslissing van supermarktketen Jumbo die in juni bekendmaakte dat Bakker Goedhart vanaf 2026 de leverancier wordt van het dagverse brood van Jumbo. Daarmee werd de samenwerking van meer dan 20 jaar met Bake Five beëindigd. Bakker Goedhart heeft nu met Bakkerij Bacu en Bakkerij Visser een joint venture opricht om aan de vraag vanuit Jumbo te kunnen voldoen. Een derde Bake Five-lid, Bakker Wiltink, treedt niet toe tot de joint venture, maar wordt wel toeleverancier.

► Lees meer over deze ontwikkelingen op Bakkersinbedrijf.nl

Koek, broodvervangers en zoetwaren amper verspild

Volgens de voedselverspillingmonitor van VBZ, gaat slechts 1,1 procent van alle koek, snoep, chocolade en broodvervangers/onderleggers verloren tijdens het productieproces.

De Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenin-dustrie, de Nederlandse branchevereniging die de belangen behartigt van fabrikanten van koek, snoep, chocolade en hartige versnaperingen voor koek, snoep, chocolade, zoutjes en noten, publiceert voor het eerst cijfers van de branche. De branchevereniging werkt hiervoor samen met stichting Samen Tegen Voedselverspilling, Wageningen University & Research en het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur.

Aan de monitor deden 16 bedrijven met 24 productielocaties mee, verdeeld over de subcategorieën koek, snoep, chocolade en broodvervangers/onderleggers. Gemiddeld genomen wordt bijna 95 procent van de producten die geproduceerd zijn ook daadwerkelijk verkocht. De 5 procent die overblijft krijgt grotendeels een hoogwaardige bestemming door inzet als grondstof voor veevoer. Een kwart van die reststromen is hier niet geschikt voor. Dat is het verspilde deel: 1,1 procent van het totale geproduceerde volume. Slechts 0,3 procent van koek en banket wordt verspild.

► Kijk voor meer informatie op vbz.nl/actueel

