

PERSBERICHT

Proof Bakery streeft naar verspillingvrije bakkerij

AMERSFOORT – Proof Bakery in Vathorst maakt in de Verspillingsvrije Week bekend dat ze samen met haar klanten wil streven naar 50% voorspelbaarheid in de productie van de bakkerij om zo bij te dragen aan minder voedselverspilling. Dat wordt gestimuleerd door de klanten vanaf nu de mogelijkheid te bieden om bakkerijabbonnementen af te sluiten en om in de nieuwe webshop bestellingen te doen.

Het is voor de bakkerij steeds lastiger om een goede inschatting te maken wat er elke dag gebakken moet worden. “Er is geen peil op te trekken, waar je vroeger een jaar, of per weekdag terugkeek is dat tegenwoordig steeds moeilijker te voorspellen en in het huidige economische model is de verwachting dat alles altijd beschikbaar moet zijn. Bovendien kent desembrood een langer proces waardoor we zeker drie dagen tevoren moeten inschatten wat we willen maken. Dat samen zorgt ervoor dat we met onze dagverse producten regelmatig veel overhouden aan het einde van de dag,” vertelt Vicky Littlejohn, eigenaar van Proof Bakery. “In het kader van het milieu en de duurzaamheid kán het niet meer wanneer er voedsel - dat dagoud of bewaard in de vriezer nog prima te consumeren is – verspild wordt. Maar ook de tijd, energie en aandacht die geschonken wordt aan het produceren van een ambachtelijk en met de hand bereid product krijgt minder waarde dan het verdient,” zegt ze.

Proof Bakery wil klanten stimuleren om bewust de keuze te maken om te bestellen of zelfs te kiezen voor een vast bakkerijabonnement, om zo de onvoorspelbaarheid te beperken. “Je kiest bijvoorbeeld voor een uitgebreid abonnement waar elke week een groot doordeweeks desembrood inzit, een brood voor een hartig borrelmoment, een gevuld of zoet brood, een zak croissants én een zoete verwennerij. Het abonnement is goedkoper dan de producten los aanschaffen en hoe langer je het abonnement afsluit, hoe voordeliger het wordt. Een kleiner abonnement of per keer bestellen is ook mogelijk en van harte welkom,” geeft Littlejohn aan.

Er kan zo tevoren bepaald worden hoeveel er gebakken moet worden en teleurstellingen aan beide kanten worden voorkomen. “Voor een klant is het niet leuk wanneer hij of zij misgrijpt, en ons bakkershart doet oprecht zeer als er zoveel mooie producten aan het eind van de dag niet bij onze klanten terecht komen. We streven daarom naar een voorspelbaarheid van 50% binnen nu en de start van 2020,” stelt ze. Een bestellende klant heeft altijd zijn brood, er kan via slimme afzetkanalen bezorgd worden op verenigende plekken in de wijk en er kan een verrassingsdeel in verwerkt worden om het spannend te houden. “Er zijn bewuste consumenten nodig om het tij van voedselverspilling te keren. Wij rekenen erop dat wij met onze klanten hierin samen kunnen optrekken. Slaagt de ambitie, en zijn de mensen enthousiast om bij te dragen aan minder verspilling, dan gaan we onderzoeken of de voorspelbaarheid nóg groter gemaakt kan worden.”

Bakkerijproducten die nu over zijn krijgen ook al een passende bestemming. Een deel wordt hergebruikt in de eigen producten zoals croissants die een dag later - opnieuw gebakken met frangipane en amandelen - amandelcroissants worden. “Eén van onze klanten gebruikt naast vers brood voor een deel dagoud brood voor tosti's, we stellen bakkerijproducten beschikbaar aan twee zorginstellingen in Vathorst en het gaat een paar keer per week vers of bevroren naar een particuliere voedselbank.” Mensen vanuit een sociaal én duurzaam perspectief blij maken met dagoude producten zal Proof Bakery

blijven ondersteunen, al zal -wanneer Vathorst aanhaakt- de hoeveelheid bij het behalen van dit doel waarschijnlijk minder zijn.

De Verspillingsvrije Week in de week van 30 september is een initiatief van de Consumentenbond en Milieu Centraal en leent zich bij uitstek om het initiatief van Proof Bakery te lanceren. Proof Bakery deelt tijdens deze week op social media ook haar tips om verspilling ná aankoop van brood tegen te gaan.

Noot voor de redactie

Voor meer informatie kunt u contact zoeken met Vicky Littlejohn, info@proofbakery.nl of 06-22620691.

Website: www.proofbakery.nl

Foto/impressies bijschrift

Haverbroodpers.jpg - Haverdesembrood

Desembrood voor de rijs.jpg – Desembrood klaar voor het rijzen.

Foto's zijn gemaakt door Aylin van den Houten

Afbeeldingen en foto's kunnen vrij van rechten en kosten geplaatst worden.

Hogere resoluties beschikbaar op aanvraag. Eventuele andere foto's zoals op de website zijn ook op aanvraag beschikbaar.