

Start-up Het Graanschap kijkt op een nieuwe manier naar de keten

# ‘Boeren en bakkers kunnen van elkaar leren en elkaar inspireren’

Het Graanschap is een uniek initiatief van boer en molenaar Arjen Verschure, bakker Alice den Boer, conceptontwikkelaar Eva Jansen en ondernemer-bakker en strateeg Johan Pater. Met het bedrijf hebben ze de hele keten in eigen hand. Op een zo duurzaam mogelijke manier. Op 20 augustus opende hun broodlab in Laren. Ze verwachten dat meerdere bakkerijen volgen.

DOOR WENDY NOORDZIJ

**D**e initiatiefnemers hebben ieder een eigen missie, die ze met de start van Het Graanschap allemaal hebben verwezenlijkt. ‘We zijn drie jaar geleden op het juiste moment bij elkaar gebracht door ons gemeenschappelijke contact Hans Erdman’, vertelt Eva Jansen. ‘Arjen heeft van huis uit een biologisch melkveebedrijf. De veehouderij staat, zoals we allemaal weten, onder druk. Daarom ging hij op zoek naar nieuwe manieren van boeren. Manieren die toekomstbestendig zijn en die een bijdrage leveren aan het leefklimaat. Graan is een diepwortelend gewas dat de grond vruchtbaarder maakt. Het wordt echter weinig geteeld, omdat boeren het in Nederland enkel als goedkoop veevoer kwijt kunnen. Door graan anders te verwaarden ontstaat er een win-win-situatie. Arjen levert melk aan een groot concern en vindt het jammer dat hij beperkt feeling heeft met de eindgebruiker. De manier van samenwerken binnen Het Graanschap biedt ook daar een oplossing voor.’

Alice heeft veel ervaring als bakker en productontwikkelaar. Eerlijke en duurzame producten lopen als een rode draad door haar werk. Ze is lid van het Slow Food Youth Network, werkte bij diverse bakkerijen en is nu werkzaam bij Amarant bakkers.

Ze is geïnspireerd geraakt in Amerika en Scandinavië, waar ze het motto ‘Go with the grain’ heeft omarmd. ‘Vorm je als bakker naar de natuur, het graan. Hieruit ontstond het idee om met brood van 100 procent Nederlands graan aan de slag te gaan.’ Op dit moment wordt er nog nauwelijks brood gemaakt van Nederlands graan. ‘Er zijn wel bakkers die Nederlands graan gebruiken, maar weinig doen dit volledig. Dat komt vooral doordat het eiwitgehalte relatief laag is. Alice zag het juist als een uitdaging om hier toch heel goed brood van te maken. Bakkers in Scandinavië hebben haar ervan overtuigd dat graan uit Nederland - met een vergelijkbaar klimaat als Scandinavië - het verdient om er waardevol lokaal brood van te maken’, leg Jansen uit.

## Korte en gesloten keten

Zelf heeft Eva twee jaar geleden het bedrijf Incubaker opgericht. Met haar innovatiebureau voor de bakkerijsector draagt ze actief bij aan de verandering en verduurzaming van de graan- en broodketen. ‘Samen met bakkers en andere ketenspelers ontwikkelen wij slimme businessconcepten waarbij verduurzaming centraal staat. Voorheen was ik marketing- en innovatiemanager bij Bake Five. Een leuke baan, maar ik realiseerde me dat ik veel meer impact kon maken door ketenspelers met elkaar samen te

laten werken aan innovatieprojecten. Wat als bakkers zich actief met de teelt zouden bemoeien, zoals we bij sterrenchefs zien? Of wat als brood een tweede leven krijgt in een bakkerij? Ik zie een wereld aan interessante businessconcepten met een positieve impact op ons leefklimaat.’

Ze werd zich door deze stap meer dan ooit bewust dat er opnieuw naar het ontwerp van de graanketen gekeken moet worden. ‘Bakkers halen hun meel uit ‘Verweggistan’ om er hier brood van te maken. De Nederlandse boer kan zijn graan enkel kwijt als veevoer, dat nauwelijks rendeert, en het vele brood dat we weggooiden, geven we weer te eten aan de koeien. We moeten toe naar een korte en gesloten keten.’ Het is daarnaast van belang dat bakkers meer zicht en regie krijgen op wat

er in de keten vóór hen gebeurt om aan de vraag van morgen te kunnen blijven voldoen’, voegt Johan Pater daaraan toe. Pater komt uit een bakkersfamilie, die in 1920 begon met het bakken van brood. In 1990 nam Johan het bakkersbedrijf van zijn vader over. In 1993 opende hij een nieuwe (industriële) bakkerij. Vandaag de dag is hij algemeen directeur van Amarant Bakkersholding en mede-eigenaar van Bake Five.

## Nederlands graan

Tussen de initiatiefnemers klikte het meteen. Jansen: ‘We kijken allemaal vanuit onze eigen hoek naar de verschillende aspecten, zoals het telen, het malen, het bakken en het vermarkten. In Nederland wordt helaas steeds minder graan verbouwd. Dat komt dus doordat de boeren er bijna niks aan verdienen.





*Het Graanschap is een uniek initiatief van boer en molenaar Arjen Verschure, ondernemer-bakker en strateeg Johan Pater, bakker Alice den Boer en conceptontwikkelaar Eva Jansen. Foto's: studio Letsch & deClercq*

We moeten toe naar een nieuw verdienmodel. Met Het Graanschap gaan we voor meer waardering voor boer-bakker-molenaar, brood en ons leefklimaat.'

Het graan voor de broden wordt geteeld op Schokland in de Noord-oostpolder. Naast de akkers staat de molen waar we het graan vermalen tot meel. Drie jaar geleden is het graan voor het eerst ingezaaid en dat is daarna ieder jaar herhaald. 'We zijn uitgebreid gaan testen om te zien wat wel werkt en wat niet', vervolgt Eva. 'Arjen met zijn graansoorten en de manier van telen en malen. Alice met het proefbakken. Ze heeft echt ontzettend veel getest. In maart is het land voor de derde keer ingezaaid. Toen zeiden we tegen elkaar: "Dit jaar moet het gaan gebeuren, gaan we er de markt mee op." Vanaf begin oktober verwachten we met de nieuwe oogst te kunnen bakken. Dat vieren we met een oogstfeest.'

## Het broodlab

Om de broden op kleine schaal te kunnen bakken en verkopen, heeft het viertal twee containers laten ombouwen tot een mini-bakkerij met hulp van collega-ondernemer-bakker Rin van der Molen. Volgens Eva past de locatie, naast De Groene Afslag in Laren, heel mooi bij het concept. 'Het is een creatief ingericht gebouw, waarin duurzaamheid centraal staat.

Mensen kunnen hier genieten van een lekkere lunch. Daarnaast worden ruimtes verhuurd en wordt er onderdak geboden aan duurzame start-ups. Sinds 20 augustus kunnen consumenten van donderdag tot en met zaterdag brood bij ons kopen.'

'Naast eigenaar van grote bakkerijen in Nederland ben ik nu ook mede-oprichter van de kleinste bakkerij van de toekomst,' zegt Johan trots. 'Heel graag willen we nog een aantal vestigingen openen. We hebben nu 5 hectare land en kunnen daar zo'n 40.000 broodjes van bakken. Al deze broodjes worden met de hand gemaakt, omdat het meel vrij kwetsbaar is. Ook onze eigen organisatiestructuur moet nog groeien. Over drie jaar hopen we dat meer boeren met ons samenwerken en dat we 50 hectare land tot onze

beschikking hebben.' Jansen weet al precies waar de eerstvolgende locatie komt: 'Op Schokland naast onze molen en de graanvelden, zodat klanten kunnen zien waar de producten vandaan komen. Mogelijk zouden we hier in de toekomst ook een opleidingscentrum kunnen starten voor boeren en bakkers.'

## Duurzaam

Naast het verkopen van brood van 100 procent duurzaam Nederlands graan, heeft de start-up nog een belangrijke doelstelling. 'Graanteelt zorgt voor een vruchtbare bodem, maar we zaaien ook nog eens minimaal 10 procent van de akkers in met wilde bloemen. De bloemenstroken trekken bijen en andere diersoorten aan, waardoor er meer biodiversiteit ontstaat en dus meer

balans in ons ecosysteem.'

De vier kijken op een heel andere manier naar de keten dan traditionele boeren en bakkers. 'Arjen checkt samen met Alice welk graan er geteeld moet worden en naar welke meeleigenschappen ze op zoek is. Alice kan als het ware naast Arjen op de trekker plaatsnemen. Vervolgens ziet Arjen Alice aan het werk en proeft hij het eindresultaat', zegt Jansen. 'In ons bedrijf komt de hele keten samen. Op die manier kunnen de boer en de bakker van elkaar leren, elkaar inspireren en volop rekening houden met elkaar. We delen niet alleen de verantwoordelijkheden, maar ook de risico's en de opbrengsten. Zo zorgen we ervoor dat iedereen op een eerlijke manier geld verdient zonder dat er iets aan de strijkstok blijft hangen.'

Inmiddels worden twee broodsoorten verkocht: het witte desembrood De Blonde Dame en het volkoren desembrood Volle Glorie. 'Het is ambachtelijk desembrood van enkel Nederlands graan, water en zout. Dat is een hele prestatie en vraagt om een verfijnde manier van deegbereiding en lange rijstijden. Zelf zijn we al best tevreden, maar er blijft altijd ruimte voor verbetering. Innovatie is nooit klaar, op geen enkel vlak, maar ons broodlab maakt onze plannen na jaren van testen nu heel tastbaar. Het is spannend, en geeft tegelijkertijd heel veel energie.' ●



*'We moeten toe naar een nieuw verdienmodel. Met Het Graanschap gaan we voor meer waardering voor boer-bakker-molenaar, brood en ons leefklimaat', zeggen de initiatiefnemers.*