



Eva Jansen



Een appelschil als waardevolle grondstof

Jaarlijks worden er miljoenen appeltaarten gebakken. De schillen van de appels die in die taarten worden verwerkt, worden veelal gebruikt om biogas mee op te wekken. Zonde, vindt Eva Jansen van innovatiebureau Incubaker. In samenwerking met fruitverwerkingsbedrijf Kervo en banketbakkerij Bacu ontwikkelt ze daarom halffabricaten voor brood en banketproducten. 'Food from Food heeft ons écht verder geholpen.'

Al jaren werkt ze in de foodbranche, maar sinds 2018 heeft Eva Jansen haar eigen innovatiebureau: Incubaker. Een bureau dat concepten ontwikkelt voor bedrijven die actief zijn in de keten van brood en banket. 'Duurzaamheid loopt als een rode draad door mijn bedrijf', legt Eva uit. 'Samen met een of meer ketenspelers zet ik innovatietrajecten op die leiden tot verduurzaming van de keten en die commercieel interessant zijn. Innovatie komt vaak traag op gang omdat veel ketenspelers in hun eigen

hokje blijven denken. Ik breng ze bij elkaar en laat ze inzien hoe groot hun slagkracht wordt door samen te werken vanuit een gedeeld belang. De innovatievraagstukken zijn heel breed. Van 'wat stoppen we in ons brood' tot 'wat laten we achter na consumptie.' Het eindproduct is afhankelijk van waar een innovatieconcept om vraagt. Dat kan een halffabricaat, een product zijn, maar bijvoorbeeld ook een campagne, een winkelformule of een verpakkingsdesign.'

Interessante markt

Eva heeft een voorliefde voor brood en banket. En juist deze markt is volgens haar zeer interessant op het gebied van duurzame innovatie. 'Om een aantal onderwerpen te noemen: er wordt nogal wat brood weggegooid en het grootste deel van de verpakkingen in deze industrie zijn behoorlijk belastend voor het milieu.

Graanboeren moeten steeds meer rekening houden met natuurbehoud en de mogelijkheden voor lokale graanteelt worden steeds groter. De brood- en banketindustrie vraagt dus om verduurzaming.'

Samen met Bacu, één van haar klanten én appelverwerkingsbedrijf Kervo, ontwikkelde Eva onlangs in samenwerking met ILVO een tweetal halffabricaten van appelschillen. Een reststroom waar normaal biogas van wordt geproduceerd. Eva: 'We hebben een poeder

ontwikkeld dat als bloem en bindmiddel gebruikt kan worden in bakproducten én een siroop die ingezet kan worden als natuurlijke smaakmaker.



Food from Food

Tijdens online research naar appelschillen, stuitte Eva op Flanders' FOOD. 'Deze organisatie heeft mij in contact gebracht met Food from Food. Die samenwerking is heel waardevol gebleken. Niet alleen kunnen we gebruik maken van de kennis die aanwezig is binnen het project, ook kunnen we profiteren van het netwerk. Door Food from Food is dit innovatietraject in een stroomversnelling geraakt.'

Toekomst

Eva is blij met waar het project nu staat, maar ze kijkt alweer vooruit. 'We zijn aan het onderzoeken hoe we de grondstoffen zo efficiënt mogelijk kunnen produceren. In deze tak van sport is lokale samenwerking essentieel. Iedere kilometer die je rijdt, heeft invloed op de foodprint én op de marge. En die marges zijn vaak flinterdun.'