



Smakelijk & Gezond!

Healthbread is een tweejarig samenwerkingsproject met als doel om nieuwe gezondheid bevorderende brood concepten te ontwikkelen en te vermarkten. Deze producten bestaan uit een volkoren en een witbrood variant en combineren wetenschap, innovatie en vakmanschap. Acht bakkerijen (uit Oostenrijk, Duitsland,

Italië en Nederland) werken samen met onderzoeksinstituten (TNO en het Finse VTT), kennisinstelling Nederlands Bakkerij Centrum en verschillende internationale industriële partners om goed smakende en gezonde brood varianten te scheppen voor Europa.



Trends en USP's

Door de benutting van specifieke onderdelen van de tarwekorrel krijgen deze broden meer voedingswaarde, met hogere gehalten aan voedingsvezel en nutriënten zoals B-vitamines, mineralen en anti-oxydanten. Door gerichte fermentatie zullen deze nutriënten beter opneembaar zijn in het spijsverteringskanaal.

HealthBread bakkerijen worden geassisteerd door de project partners om de gezonde broodvarianten te produceren en te vermarkten. Hiervoor zullen klantenbestanden worden geraadpleegd om te komen tot het identificeren van voorkeur trends en de unieke verkoop factoren (USP's) van deze producten.



HealthBread handleiding

De Healthbread handleiding zal een algemene leidraad zijn om meel en fermentatieprocessen te selecteren om gezonde broodsoorten te produceren. Tevens

is de handleiding bedoeld als richtlijn om kennis en producten te verspreiden en voor de communicatie van de broodsoorten richting consumenten.



Meer gezonde keuzes en broden met meer voedingswaarde zijn goed voor consumenten... goed voor bakkerijen... en goed voor Europa!!

Contact: Jeroen Grandia, Nederlands Bakkerij Centrum (NBC), j.grandia@nbc.nl

Participatie Nederlandse bakkers: Meesterbakker Uljee, Rotterdam, Bakkerij Kamstra Wolvega

Coordinator: Jan-Willem van der Kamp, TNO, jan-willem.vanderkamp@tno.nl

Content and Layout: Dissemination Management, RTD Services Vienna, healthbread@rtd-services.com

Picture Credits: © Jörg Ripken / Fotostudio Scheiwe, Shutterstock



BAK
KERIJ
KAMSTRA

DYADIC®
TT
NETHERLANDS



geovita
Functional Ingredients

Food
Innovation
KAMPFMEYER

ORIGINAL
KASSES
BÄCKEREI · KONFITOREI



OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

NBC
Kennis- en adviescentrum
voor de bakkerij



Ripken
BROODBOUWERS

RTD Services

MOLINI
TANDOI
Specialità per sempre

TNO innovation
for life

MEESTERBAKKER
UJEE

VIT

The Bäckermeister
WELTER