



RETOURBROOD

Bestemming broodpasta

Productpresentatie mbo & hbo

**Voedselverspilling verminderen door
nieuwe mogelijkheden te vinden voor
retourbrood**



UITNODIGING

10 NOVEMBER - 14-16U - VAN HALL LARENSTEIN

- Een bestemming vinden voor 50.000 ton retourbrood
- Onderzoekopdracht Bakery Sweets Center
- Uitvoering EBIC, mbo en hbo
- Resultaat: versuikerde broodpasta!

Jaarlijks wordt zo'n 150.000 ton brood retour gestuurd naar de leverancier. Daarvan is circa 50.000 ton geschikt om z'n weg terug te vinden in de consumptie. Maar hoe? Onder leiding van Peter Weegels (directeur European Bakery Innovation Centre) gaan studenten van Mbo Life Sciences en Hogeschool van Hall Larenstein aan de slag.

Het resultaat: versuikerde broodpasta, ontstaan door een enzymatische omzetting van zetmeel in brood. Een bruikbaar ingrediënt voor koekjes, stroop, cupcakes, bier en ijs! Dat demonstreren we graag op **donderdag 10 november**, in het auditorium van Van Hall Larenstein. Wees welkom, proef, deel ons enthousiasme en haak aan!

MELD JE AAN!

PROGRAMMA

MELD JE AAN!



THEORIE



PRAKTIJK



PROEVERIJ



LEES MEER >>

13:45

INLOOP

Met koffie en een retourbrood-versnapering

14:00

OPENING

Koos Oosterhaven (manager Fact) en
Hilco Wagenaar (projectleider Bakery Sweets Center)

14:15

VERSUIKERDE BROODPASTA OP BASIS VAN RETOURBROOD: DE OPLOSSING?

Prof. dr. Peter Weegels (directeur EBIC)

14:35

BAKERY SWEETS CENTER: INNOVATIEPLATFORM VOOR DE BAKKERIJ- EN ZOETWARENBRANCHE

Hilco Wagenaar

14:50

RETOURBROOD ALS ONDERWIJSCONCEPT

Vakdocent Mbo Aeres

15:10

SPONGECAKE GEMAAKT MET VERSUIKERDE BROODPASTA

Lizette Oudhuis, lector Voeding en Gezondheid aan de Hanze
Hogeschool en Van Hall Larenstein

15:30

DEMONSTRATIE DOOR MBO- EN HBO-STUDENTEN

inclusief proeverij

15:50

AFSLUITING

Koos Oosterhaven en Hilco Wagenaar

16:00

EINDE PROGRAMMA