




	13.30-13.45	13.45-14.45	15.00-15.45 Ronde I	16.00-16.45 Ronde II	17.00-17.45 Ronde III	17.50-18.00	18.00-19.00
Plenaire zaal Fluxus	<b>Welkom</b> Tamara Hoogerwaard en Tim van Dalen, Bakery Institute	<b>Keynote:</b>  <b>Key ingredients for a successful microbakery</b> Ian Waterland, School of Artisan Food	<b>BREAD Talks</b>  > Jayne en Sjoerd, Buiksloterbakery > Stefano Cucurachi, PanePane > Faustine Tchakamian, Minoterie Suire	<b>Panel: Van Schuur naar Shop</b> > Suzanne Corbeek, Bakkerij MAS > Mattijs Vinkesteijn, Water&Bloem > Fiona Ekeler, Broodletter	<b>BREAD Talks</b> > Chris Sant, Boulangerie Chris > René van der Veer, De Veldkeuken > Daan Voermans, Stoet en Ainvoud	<b>Afsluiting</b>	
Vergaderruimte 			<b>Workshop: Microbakery Challenge</b> Ella van Haeringen, Bakkerskunde	<b>Workshop:</b>  <b>The challenge of creating a financially sustainable microbakery</b> Ian Waterland, School of Artisan Food	<b>Workshop: Bake Your Brand: marketing en social media</b> David en Romée van Maanen, House of Cromptouce		
Leslokaal I			<b>Demo: Meer met minder</b> Hans Heiloo en Tim van Dalen, Bakery Institute	<b>Demo: Mix it up</b> Jan van Snippenberg, Bakkerijwereld Hans Heiloo, Bakery Institute	<b>Inspiration Lab: Van Graan tot Brood</b> Rogier Scherpbier, Zonnespelt Matthijs van den Hout, Graanbroeders		
Leslokaal II 			<b>Inspiration Lab: No Waste</b> Esther van der Meiden en Lise Kromhout, Baking Lab	<b>Inspiration Lab: Financieren met fans</b> Mark Laagewaard, CrowdAboutNow Lard Breebaart, Kometenbrood	<b>Demo Banket voor de broodbakker</b> Gerard Blaauw en Stefáno van Leeuwen, Bakery Institute		
Binnenplein				<b>Leveranciersmarkt</b>			<b>Borrel</b>

# RONDE I

15.00- 15.45 UUR

## BREAD TALKS

Move over TED-talks, BREAD-talks are here! Discover valuable insights into the art of bread-making, the importance of community impact, and innovative practices for your bakery. 



**Stefano Cucurachi**  
PanePane The Bakery, Voorburg

Stefano is a lecturer and researcher at the university on the topic of sustainability and runs his own microbakery. He admits: a microbakery is inherently an inefficient system. Is it sustainable though? Rather than seeing sustainability as an elusive concept, he demonstrates that making an impact starts on a small scale.



**Jayne Jubb & Sjoerd Servaas**  
Buiksloterbakery, Amsterdam

Jayne and Sjoerd have already been running their neighbourhood bakery for ten years. Every week, they create and sell their unique handmade bakes from their own home, and each week they bake something different. Discover their (low-tech) secrets to lasting success!



**Faustine Tchakamian**  
Minoterie Suire, Frankrijk

In the world of bread culture, we can envy our neighbours, where the daily visit to the bakery is a cherished tradition. Faustine shares some inspiring examples from France and Belgium regarding the strengthening of artisanal bakeries and the importance of collaboration.



**WORKSHOP: MICROBAKERY CHALLENGE**  
Ella van Haeringen, Bakkerskunde

Wat mag je niet missen bij het starten van een microbakkerij? Onder bezielende leiding van ervaren microbakker Ella duik je in drie unieke casussen. Samen bedenk je creatieve oplossingen voor de uitdagingen die je tegenkomt op je pad als ondernemer.



**INSPIRATION LAB: NO WASTE**  
Lise Kromhout en Esther van der Meiden, Baking Lab

Herontdek de waarde van reststromen met circulair denken! Gebruik je zintuigen om te zien hoe 'afval' nieuwe mogelijkheden biedt. Een sessie boordevol inspiratie van voorlopers in duurzaamheid: Baking Lab.



**DEMO: MEER MET MINDER**  
Hans Heiloo en Tim van Dalen, Bakery Institute

Hans en Tim laten je zien hoe je op efficiënt wijze een aantrekkelijk assortiment kunt produceren. Bied je klanten een variëteit aan producten vanuit je microbakkerij, zonder jezelf over de kop te werken.

# RONDE II

16.00- 16.45 UUR

## PANEL: VAN SCHUUR NAAR SHOP

In gesprek met drie bakkers die de stap maakten van een bakkerij aan huis naar een bakkerij met winkel op locatie. Wat zijn hun ervaringen?



**Fiona Ekeler**  
BroodLetter, Almere

Na drie jaar thuis bakken, met een huiskamer vol bestellingen en oven onder de veranda, vond Fiona het tijd voor een volgende stap en opende ze BroodLetter, een buurtbakkerij met winkel. Het hele gezin werkt mee, samen met een team enthousiaste broodfanaten. Onlangs breidde ze uit met een koffiezaak. Een gouden combi?



**Suzanne Corbeek**  
Bakkerij Mas, Amsterdam

Enigszins overvallen door het succes van haar thuisbakkerij, dat al snel uitgroeide van een whatsappgroep naar een vaste klantenkring en website, besloot Suzanne een sprong in het diepe te wagen en het nachtcafé in de straat om te toveren tot bakkerij mét horeca. Wat betekent het om te bakken op een locatie met horecabestemming?



**Mattijs Vinkesteyn**  
Stadsbakkerij Water & Bloem, Leiden

Mattijs startte vanuit huis maar altijd al met het idee van een stadsbakkerij in zijn achterhoofd. Hij gebruikte de tijd om zijn klantenkring op te bouwen en ondernemingsplan uit te werken. In 2022 opende zijn bakkerij in hartje Leiden. Meteen met personeel en de nodige investeringen in machines. Welke uitdagingen brengt dat met zich mee?



## WORKSHOP: THE CHALLENGE OF CREATING A FINANCIALLY SUSTAINABLE MICROBAKERY

Ian Waterland, School of Artisan Food

How do you create a financially stable microbakery? Dive into the numbers and learn about the financial aspects of running a microbakery. It's about more than just costs and profits - discover how your methods of working play a role. After all, time is money!



## DEMO: MIX IT UP

Jan van Snippenberg, Bakkerijwereld  
Hans Heiloo, Bakery Institute

Een spiraal-, hevel- of dubbelarm kneder, vaste of losse kuip, tafelmodel, kneder van 7kg of 130kg. Deegknaders zijn er in allerlei soorten en maten maar welk type kneder past het beste bij jouw activiteiten en waar moet je op letten bij de aanschaf? In deze demonstratie maak je kennis met verschillende deegknaders.



## INSPIRATION LAB: FINANCIEREN MET FANS

Mark Laagewaard, CrowdAboutNow  
Lard Breebaart, Kometenbrood

Vanuit zijn achtergrond als socioloog heeft Mark een eigen kijk op financiering van jouw bakkerij. Hoe kun je jouw omgeving inzetten om hen fan én investeerder voor de toekomst te maken? Dat kan met crowdfunding. En dat het werkt, bewijst Lard. Hij startte Kometenbrood in coronatijd als thuisbakker en haalde eerder dit jaar in één week twee ton op om verdere groei te financieren.

# RONDE III

17.00- 17.45 UUR

## BREAD TALKS

Move over TED-talks, BREAD-talks are here! Discover valuable insights into the art of bread-making, the importance of community impact, and innovative practices for your bakery.



**Chris Sant**

Boulangerie Chris, Loenen aan de Vecht

Van creatief brein van menig Gouden Loeki materiaal naar de buurtbakker in geruite korte broek. Chris: "Help ik heb een concept bedacht!" Als je gaat doen wat de klant wil en kent, dan doe je wat iedereen doet. Dat moet anders!



**René van der Veer**

De Veldkeuken, Bunnik

Is Nederlands graan alleen geschikt voor veevoer? Onzin! Wel vereist het bakken ermee vakkennis, en René kan het weten. Zijn storytelling is bovendien uitstekend. Bij het werken met oude rassen of speciale teeltmethoden kan het brood er anders uitzien, maar is de smaak vaak uniek. Tot je klant zegt: "Ik koop graag het lelijkste brood dat je hebt."



**Daan Voermans**

Stoet en Ainvoud, Pieterburen

Uit de voormalig woonwagen van Circus Renz tovert Daan twee keer per week diverse heerlijke broden uit een enorme houtoven. "Brood brengt mensen samen en zorgt voor spontane ontmoetingen." Het sociale aspect staat dan ook centraal in bakkerijcollectief De Eenvoud waar hij onderdeel van uitmaakt.



## WORKSHOP: BAKE YOUR BRAND

David en Romée van Maanen, House of Crompouce

Welke kernwoorden passen bij jou en je merk? En hoe is dat herkenbaar op social media? David en Romée bestierden de pop-up store House of Crompouce in Amsterdam. Met smaakvariaties en bijpassende merchandise gingen ze viral op TikTok en Instagram. Ze delen de do's en don'ts als het gaat om jouw merkidentiteit.



## INSPIRATION LAB: VAN GRAAN TOT BROOD

Rogier Scherpbier, Zonnespelt  
Matthijs van den Hout, Graanbroeders

Bakken met lokaal graan brengt de nodige uitdagingen met zich mee. Je zou kunnen zeggen: "het scheidt het kaf van het koren," en vereist echt vakmanschap. Twee bedreven graanfanaten nemen je mee in de teelt, verwerking en het maalproces van biologisch graan.



## DEMO: BANKET VOOR DE BROODBAKKER

Gerard Blaauw en Stefano van Leeuwen, Bakery Institute

Hoe kun je jouw klant verleiden nog een extra zoetigheidje mee te nemen? High end patisserie is niet wat bij je past. Gerard en Stefano nemen je mee in banket wat je in de daluren eenvoudig kunt voorbereiden, wat langer houdbaar is, rationeel te produceren valt en natuurlijk lekker is.