

PERSBERICHT
1 maart 2021

Da Mag!: 9 nieuwe gezonde lekkernijen bij de West-Vlaamse bakker

In tien jaar tijd daalde het aantal ambachtelijke bakkerijen in West-Vlaanderen met bijna twintig procent. Tegenover die daling staat een groei aan creativiteit en innovatiekracht bij de bakkers. Om hen te ondersteunen lanceren Syntra West, POM West-Vlaanderen en Bakmeesters West-Vlaanderen een vernieuwend gamma met bijhorende opleiding. Hiermee spelen de organisatoren in op de vraag van de klant naar artisanale kwaliteitsproducten met extra aandacht voor gezondheid en welzijn.

Minder bakkerijen

In 2009 waren er in West-Vlaanderen 836 ambachtelijke bakkerijen, tien jaar later is dit cijfer geslonken tot 684 stuks. In tegenstelling tot tien jaar geleden bestaat de meerderheid van deze ambachtelijke bakkerijen uit eenmanszaken. “De bakkerstiel is een prachtig ambacht maar het werk valt zeker niet te onderschatten. Het is niet altijd eenvoudig om op latere leeftijd een overnemer voor hun zaak te vinden”, weet Jean de Bethune, voorzitter van POM West-Vlaanderen. “Ook de verwachtingen van de klant zijn gestegen. Hun voorkeur gaat uit naar authentiek producten met een verhaal die ook een gezonde nutriscore bevatten.”

Ambachtelijk én modern

“We leven in een snel evoluerende maatschappij waar de ene innovatie de andere opvolgt. Maar op vlak van voeding heeft de consument nog altijd een voorliefde voor verse, ambachtelijke producten”, aldus Jean de Bethune. “Bakkers moeten zich voortdurend verdiepen in nieuwe technologieën en bereidingstechnieken. Maar innovatie kan wel degelijk hand in hand gaan met ambacht en authenticiteit. En daarin willen wij onze bakkers een handje helpen.”

Da mag!

Om ambachtelijke bakkers bijkomend te stimuleren, werkte POM West-Vlaanderen samen met Syntra West met ‘Da mag!’ een nieuw gamma bakkerij- en bakproducten met aandacht voor gezondheid en welzijn uit. Negen nieuwe producten zijn het resultaat van ambachtelijke vakmanschap in combinatie met wetenschappelijk verfijnde recepten. Dertig West-Vlaamse bakkers en vijftig Franse bakkers volgen een traject om de bereiding van deze lekkernijen aan te leren. Na de opleiding krijgen ze het recept mee en na het toevoegen van hun persoonlijke toets liggen deze producten binnenkort in hun toonbank. De eerste negen West-Vlaamse bakkers werkten hun masterclass af en mogen zich trots Da mag!-bakker noemen: bakkerij Adam (Staden), bakkerij Desender (Diksmuide), bakkerij J. Desmet-Vanmullem (Koekelare), bakkerij Pieter-Jan (Zonnebeke), bakkerij Soete (Heule), bakkerij ‘t Korentje (Brugge), Excellence (Roeselare), Nico en Katrien (Roeselare) en Ridder en Hove Pattiserie (Kortrijk).

Hun toonbank bevat binnenkort:

- Da mag! Cookie: suikerarm en een bron van vezels.
- Vruchtencrumble: suikerarm en bron van vezels
- Da mag! Muffin: suikerarm en bron van vezels
- Da mag! Eclair: suikerarm
- Briochette: suikerarm, minder vetstoffen, bron van vezels en bron van proteïnen



- Da mag! Croissant: 30% minder boter dan de klassieke croissant
- Zen brood: rijk aan omega 3 en een bron van magnesium en vezels
- Da mag! vezelrijk brood: Bron van vezels, suikerarm en zonder toegevoegde suikers
- Toverbol: vezelrijk, minder vetstoffen en suikerarm

Op 1 maart organiseren we samen met Syntra West de innovatiedag 'Brood in Balans'. Op dit online event worden de nieuwe producten voorgesteld. Meer informatie op de website van [Da Mag!](#).

Meer info:

Anke Allaert

anke.allaert@pomwvl.be

+32471671608

Dit initiatief werd vanuit het project "Avenirs" gerealiseerd binnen het EFRO Vlaanderen programma. POM West-Vlaanderen, Syntra West, Bakmeesters West-Vlaanderen, CMA Hauts-de-France en Unilasalle werken samen om het project te realiseren. Met steun van de Provincie West-Vlaanderen en EFRO. De totale projectkost bedraagt 1.046.038 euro.

