



foto
de trog

**EEN VERHAAL VAN
DUURZAAMHEID**



BIO BAKKERIJ DE TROG TREKT AL SINDS JAAR EN DAG DE DUURZAME KAART

De leperse Bio Bakkerij van bezieler Hendrik Durnez staat voor pure ambacht waar vakbekwame meester-bakkers dag in dag uit overheerlijk biologisch brood op tafel toveren. Niet alleen de pure grondstoffen en hun pure bakkersambacht, maar ook een stevige portie duurzaamheid met focus op de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's) zit er bij De Trog als het ware ingebakken. Een succesverhaal waar ook vandaag nog ijverig aan verder geschreven wordt.

DE TROG IN VOLLE GLORIE

Sinds 1970 houdt Bio Bakkerij De Trog vast aan haar vier pijlers : biologische grondstoffen, tijd, huisbereid natuurdesem en ambachtelijk karakter. Pijlers die hen elke dag opnieuw richting geven én verder inspireren. Pijlers waarin ook ons team van gedreven medewerkers hun ziel kunnen leggen. “De aarde heeft ons heel wat te bieden”, stelt Hendrik vastbesloten. Nét daarom doet de bakkerij niets liever dan verder bouwen op de **pure en voedzame grondstoffen** die de natuur hen aanreikt. Ook de **huisbereide natuurdesem** die al meer dan 40 jaar aansterkt in aroma, is daar het ultieme bewijs van. We brengen onze zorgvuldige selectie van grondstoffen onder in een ambachtelijk productieproces en houden hard vast aan ingrediënten in hun meest pure vorm. **Voldoende tijd geven aan het natuurlijke fermentatie- en rijsp proces** hoort daar onlosmakelijk bij, en ook het handwerk leidt tot de meest originele en smaakvolle creaties. Biologische broden **ambachtelijk vervaardigd** door mensen met passie, een hart voor duurzaamheid en de SDG's? Da's Bio Bakkerij De Trog. Valt ons verhaal in de smaak? Ontdek in dit artikel hoe wij aan de duurzame ontwikkelingsdoelen bijdragen.



KOERS RICHTING VERBETERDE VOEDING EN WEG VAN ARMOEDE (SDG 1 EN 2)

De zoektocht naar **toegankelijke en voedingsrijke broodcreaties** kent geen einde. De Trog is ervan overtuigd dat brood een essentieel onderdeel uitmaakt van een evenwichtig en afwisselend voedingspatroon.

Daarom kiezen ze al jaar en dag voor broden zonder verbeteraars, smaakstoffen en bewaarmiddelen. Met het hart op de juiste plaats voeding naar een hoger niveau tillen, daar draagt De Trog maar al te graag zijn steentje aan bij. De bezielde bakkers blijven bovendien actief meedenken, **spelen in op de groeiende vragen van de maatschappij** en bekleden een voortrekkersrol als het over trends gaat.

Zo sprong Bio Bakkerij De Trog enkele jaren geleden op de kar van het vegandieet en vertoeven hun veganbroden, die bovendien het Europese V-label in de wacht sleepten, trots in de rekken. Ook eiwitrijke, koolhydraatarme, vezelrijke broden, ideaal voor specifieke diëten en het low carb brood, ideaal voor een avondmaaltijd, vallen in de smaak. Met zo'n breed assortiment aan biologische broden beantwoordt het bedrijf aan iedereens wensen. Ook voor mensen die de eindjes moeilijker aan elkaar kunnen knopen, levert De Trog de nodige inspanningen.

De bakkerij engageert zich voor tal van projecten en elke week vertrekken er broden naar de voedselbank. Zo is brood voor iedereen, ook écht **brood voor iedereen**.



VEGAN ASSORTIMENT EN RECEPTEN





HART VOOR ONS KLIMAAT EN UITBLINKEN IN ENERGIE-EFFICIËNTIE (SDG 6, 7 EN 13)

Bij De Trog wordt de voortdurende klimaatverandering niet onder stoelen of banken gestoken. Integendeel, de Bio Bakkerij kiest resoluut voor een **CO₂-neutrale bedrijfsomgeving** en slaagt erin om haar CO₂-uitstoot van 1372 ton te neutraliseren. Een fantastische prestatie die bekroond werd met het CO₂-neutraal label dat De Trog als eerste Belgische Bakkerij kon bemachtigen.

Een groot aandeel van het opmerkelijke resultaat vindt zijn oorsprong in de **groene energie** die er centraal staat. Zo investeerde De Trog onder andere in zonnepanelen en wordt de restwarmte van de ovens gerecupereerd dankzij vernieuwende technieken. De natuurlijke bronnen zomaar uitputten, daar steken de bezielers van Bio Bakkerij De Trog maar al te graag een stokje voor. Zo geven ze ook hun hemelwater een volledig nieuwe missie in de sanitaire ruimten van het volledige bedrijf en hopen ze in de toekomst nog verdere stappen te zetten.

“Dankzij een groter opvangoppervlak en een waterzuiveringsinstallatie zullen we hemelwater moeiteloos inzetten in onze productie”, klinkt het.





LOKAAL BIOLOGISCH GETEELD KORENGRAAN
VOOR ONS BELGISCH KORENBROOD



DE TROG EN DE NATUUR, TWEE HANDEN OP ÉÉN BUIK (SDG 15)

De Trog zet **biodiversiteit met stip op nummer 1**. Moeder Natuur moet immers haar gang kunnen gaan, en dat probeert het bedrijf elke dag opnieuw aan te moedigen.

Dankzij hun voorkeur voor **biologische teelt** zeggen ze vaarwel tegen chemische mest- en sproeistoffen en krijgt bodemuitputting geen kans. Onze wereld moet immers nog jarenlang meegaan en de volgende generaties ondersteunen. De Trog gaat bovendien niet alleen verantwoord om met onze natuur, maar bouwt er ook enthousiast aan mee.



Zo planten hun medewerkers een **volledig nieuw bos aan, 'Bos De Trog'**, in het kader van de Warmste Week 2021. Daarnaast werkt De Trog respectvol samen met kennisinstellingen, landbouwers, molenaars en afnemers van Belgische bodem. Lokale economie en pure ambacht, met oog voor relaties op lange termijn.





ONZE MENSEN ELKE DAG OP HANDEN DRAGEN (SDG 4, 5, 8 EN 10)

Niet alleen voor zijn talloze klanten en broodliefhebbers haalt De Trog het onderste uit de kan, ook de medewerkers worden er op handen gedragen.

Al jaar en dag trekken meer dan 120 gemotiveerde medewerkers richting het leperse. Daar wacht hen elke dag een fantastische werkplek én een job die hen op het lijf geschreven is. Dankzij een **individueel opleidingsplan** biedt De Trog hen kansen en opportuniteiten en worden werknemers volledig ondergedompeld in de bedrijfsfilosofie.

Op die manier staan alle neuzen in dezelfde richting én speelt het bedrijf naadloos in **op persoonlijke noden en behoeften**.



De Trog erkent bovendien de unieke meerwaarde van elke medewerker en **omarmt diversiteit**. Dagelijks worden inspanningen geleverd om de krachten te bundelen en een geoliede samenwerking tussen alle collega's te bewerkstelligen.

Dankzij doorgedreven taalopleidingen, drietalige bedrijfscommunicatie, maar ook visuele vormen van communicatie, voelt iedereen zich als een vis in het water bij De Trog. **Inclusiviteit** voorop!





VERANTWOORD PRODUCEREN EN VOORTDUREND INNOVEREN (SDG 9 EN 12)

De Trog kijkt kritisch naar de eigen productie. Het team optimaliseert voortdurend en **dringt verspilling terug**. Door verpakkingsmaterialen stevig onder de loep te nemen en broodoverschotten om te zetten in nieuwe producten, reduceren ze hun afvalberg aanzienlijk.

Proefde jij hun biologische bier, de 'Troggeling', of hun overheerlijke 'croustini' al? Beide zijn fantastisch **creatieve food waste producten** die bovendien al eerder in de prijzen vielen op de Food Waste Awards. Graanoverschotten worden aan Natuurpunt overhandigd voor de vogels op de akkers. Daarnaast wordt ook een deel van de reststromen opgewaardeerd tot diervoeder in samenwerking met TROTEC. Zo wordt afval opgewaardeerd tot voeder. Overschotten aan brood vinden hun weg naar de voedselbanken. Blijft er dan nog afval over? Dan staat grondig sorteren hoog op de agenda bij De Trog.



Of een traditionele bakkerij hand in hand kan gaan met innovatie en digitalisering? Daar antwoorden ze bij De Trog overtuigend 'ja' op. Een groeiende bakkerij vraagt immers om een goede infrastructuur en de nodige technologische vooruitgang. Het werk wordt aangepast aan de werknemers. Ergonomie staat bij de Trog dan ook hoog op de agenda. Zo blijven hun werknemers langer en gezonder aan het werk, zonder fysieke klachten. Nieuwe technieken of mogelijkheden om de productie van hun ambachtelijk brood op te schalen zonder afbreuk te doen aan het pure bakkersambacht? Dan is De Trog er als de kippen bij. Niet alleen slimme robotisering, maar ook doorgedreven data-analyses en innovatieve smartglasses verdienen er vandaag hun plaats. Dat ze bij de leperse biobakkerij de digitale trein niet misten, bewijst bovendien de Factory Of The Future Award die het volledige team in 2016 wist thuis te brengen.



VOORTDUREND INNOVEREN OM KWALITATIEF
TE KUNNEN PRODUCEREN

DAGELIJKS GENIETEN
VAN AMBACHTELIJK BROOD!



WWW.DETROG.BE

ROZENDAALSTRAAT 65, 8900 IEPEL, BELGIË

WWW.PURPAIN.BE

