

KRIJG GRIP OP STIJGENDE EI PRIJZEN

INNOVATIEVE OPLOSSINGEN VOOR UW INDUSTRIËLE BAKKERIJ



Slim besparen in de bakkerij: behoud kwaliteit, verlaag kosten

Verlaag eigenbruik in banketproducten met innovatieve oplossingen, zonder concessies aan smaak en kwaliteit.



In een notendop

De kosten voor eieren zijn in de EU de afgelopen jaren met 35-40% gestegen en zullen naar verwachting in 2026 verder toenemen. Dit zet bedrijven in de bakkerij- en voedingssector onder druk om winstgevend te blijven en tegelijkertijd de productkwaliteit te waarborgen.

Door nu te kiezen voor slimme alternatieven, houdt u uw marges gezond en blijven uw klanten tevreden.

Goed nieuws: er zijn oplossingen!

Door slimme, kostenefficiënte alternatieven te gebruiken, kunnen bakkers hun afhankelijkheid van eieren verminderen zonder concessies te doen aan smaak, structuur of kwaliteit.

In deze whitepaper worden de oorzaken van de stijgende eierprijzen uiteengezet en worden innovatieve ingrediënten besproken waarmee bakkerijen hun concurrentiepositie kunnen behouden. Het verminderen van het eiverbruik draagt daarnaast bij aan een lagere CO₂-uitstoot.

**Kosten-
besparing
dankzij
innovatie**



De eiprijs crisis

wat elke bakker moet weten



De afgelopen twee jaar zijn de eierprijzen in Europa aanzienlijk gestegen. Prognoses geven aan dat deze stijgende lijn zich in 2026 zal voortzetten.

+35-40%

Koststijgingen
in de laatste
twee jaar

Deze kostenstijging raakt zowel kleine als industriële **bakkerijen** direct, waardoor ei-alternatieven geen luxe meer zijn, maar een noodzaak.

INTRODUCTIE

EGG PRICE
CRISIS

OORZAKEN

SLIM KOSTEN
BESPAREN

ONZE
OPLOSSINGEN



Wat veroorzaakt de stijging van ei prijzen?

De stijgende ei prijzen zijn het resultaat van meerdere factoren. Niet één oorzaak, maar een combinatie van verstoringen in de wereldwijde aanvoer van grondstoffen en veranderingen binnen de sector zorgen voor deze prijsstijging.

Uitbraak van vogelgriep

Het verlies van meer dan **162 miljoen vogels** wereldwijd in 2022 heeft de eeraanvoer sterk verminderd.



Marktconsolidatie

Een beperkt aantal grote producenten beïnvloeden de prijzen, waardoor betaalbare opties beperkt zijn.



Uitdagingen in de supply chain

De stijgende kosten voor **pluimveevoer, personeel en transport** vormen een groeiende uitdaging voor industriële bakkerijen



Zullen de ei prijzen dalen?

Volgens experts blijven de ei prijzen ook in 2026 schommelen. Wachten tot de kosten weer stabiel zijn is geen realistische strategie; anticiperen en tijdig aanpassen is essentieel.

Marktinzicht

Uit recente branche-rapporten blijkt dat bakkerijen die hun recepturen proactief aanpassen, hun winstgevendheid beter weten te behouden dan bedrijven die uitsluitend de stijgende kosten accepteren.

Flexibiliteit in het gebruik van ingrediënten is daarmee een belangrijk concurrentievoordeel geworden.



Slim besparen & concurrerend blijven

Winstgevend blijven ondanks hogere ei prijzen? Dat kan door slimme keuzes te maken en gericht te besparen:



Behoud **productkwaliteit** zonder hogere kosten



Bescherm marges met kostenefficiënte ingrediëntoplossingen



Anticipeer op marktfluctuaties door minder afhankelijk te zijn van eieren

Door nu proactieve stappen te zetten, zijn producenten beter bestand tegen aanhoudende schommelingen in ingrediëntkosten.



Wist u dat?

Ongeveer 30-35% van de Europese consumenten heeft in 2023 en 2024 de voedseluitgaven aangepast als gevolg van prijsstijgingen. Veel consumenten kiezen voor goedkopere merken, alternatieve winkels of laten bepaalde producten staan.

Voor industriële bakkerijen is het essentieel om de productiekosten te verlagen, zodat retailers concurrerende prijzen kunnen blijven hanteren en hun klanten behouden.



Kies voor Puratos' innovatieve oplossingen

Bespaar direct op uw productiekosten en behoudt uw kwaliteit.

Acti-oplossingen: ons antwoord op de grootste uitdagingen in uw productie



Verbeter versheid vanaf dag 1 en **verleng houdbaarheid**



Bespaar kosten door **minder eieren** te gebruiken in de receptuur



Bespaar kosten door **minder vet** te gebruiken in de receptuur



Optimaliseer het etiket. **Minder additieven, meer transparantie**



Verbeter de voedingswaarde door het **suikergehalte te verlagen**

TEXTUUR EN HOUDBAARHEID

DUURZAAMHEID

VERBETERDE VOEDINGSWAARDE

WINSTGEVENDHEID

Acti-oplossingen:

Met de **Acti-oplossingen** combineert u kostenbesparing, **betere versheid**, een transparanter etiket én **verbeterde voedingswaarde** - zonder in te leveren op de kwaliteit van uw product.

Ontdek het gehele Acti-assortiment, ontwikkeld met onze unieke enzymtechnologie. Deze enzymtechnologie wordt volledig lokaal ontwikkeld en geproduceerd, waardoor we oplossingen kunnen bieden met consistente kwaliteit en betrouwbaarheid. Zo kunt u altijd rekenen op producten die voldoen aan de hoogste standaarden.



Acti Egg Reduction

Bespaar tot wel 50% op uw ei verbruik



Optimaliseer het gebruik van eieren tot wel 50%

Met **Acti Egg Reduction** kunnen industriële bakkerijen het ei-gehalte in recepten tot 50% verlagen, terwijl structuur, volume en textuur behouden blijven. Deze oplossing op basis van enzymen garandeert constante kwaliteit en versheid én helpt de receptkosten te verlagen.

- Verlaagt receptkosten tot wel 10%
- Behoudt volume, textuur en heerlijke smaak

Perfect voor onder andere: cake, koekwerk, brownies, muffins

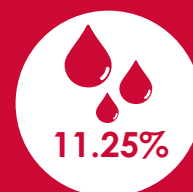
Toepassing: In plaats van 100% eieren te gebruiken, zorgt een mix van 85% ei, 3,75% Acti Egg Reduction en 11,25% water voor hetzelfde resultaat tegen lagere kosten.



GEBRUIK 15% MINDER EI*



Wordt vervangen door een combinatie van 75% water en 25% Acti Egg Reduction



*Vervang 15% van het eipoeder door dezelfde hoeveelheid Acti Egg Reduction, water toevoegen is niet nodig.



Stap over op de innovatieve oplossingen van Puratos

De industriële bakkerijen die in 2026 succesvol zullen zijn, kiezen voor innovatie en flexibiliteit.



Houd grip op uw ingrediëntkosten met slimme oplossingen



Behoudt van kwaliteit van uw eindproduct



Maak nu slimme keuzes voor een winstgevende toekomst

Met ei prijzen die blijven stijgen kunt u niet langer afwachten. Dit is het moment om actie te ondernemen.

Optimaliseer uw recepten, verminder het gebruik van eieren en maak uw bedrijf klaar voor de toekomst.



Puratos: uw partner voor groei en innovatie

Ontdek hoe ons assortiment uw bakkerij kan helpen om kosten te verlagen, processen te verbeteren en klanten tevreden te houden. Samen met u zoeken we naar oplossingen die perfect passen bij uw bedrijf. Met lokale R&D en technische ondersteuning van ons Nederlandse patisserieerteam ontwikkelen we samen innovatieve en praktische oplossingen, volledig afgestemd op uw wensen.

Maak vandaag nog een afspraak

Bel onze klantenservice of neem direct contact op met Puratos contactpersoon Michel Hermans om uw mogelijkheden te bespreken.


puratos
Food Innovation for Good