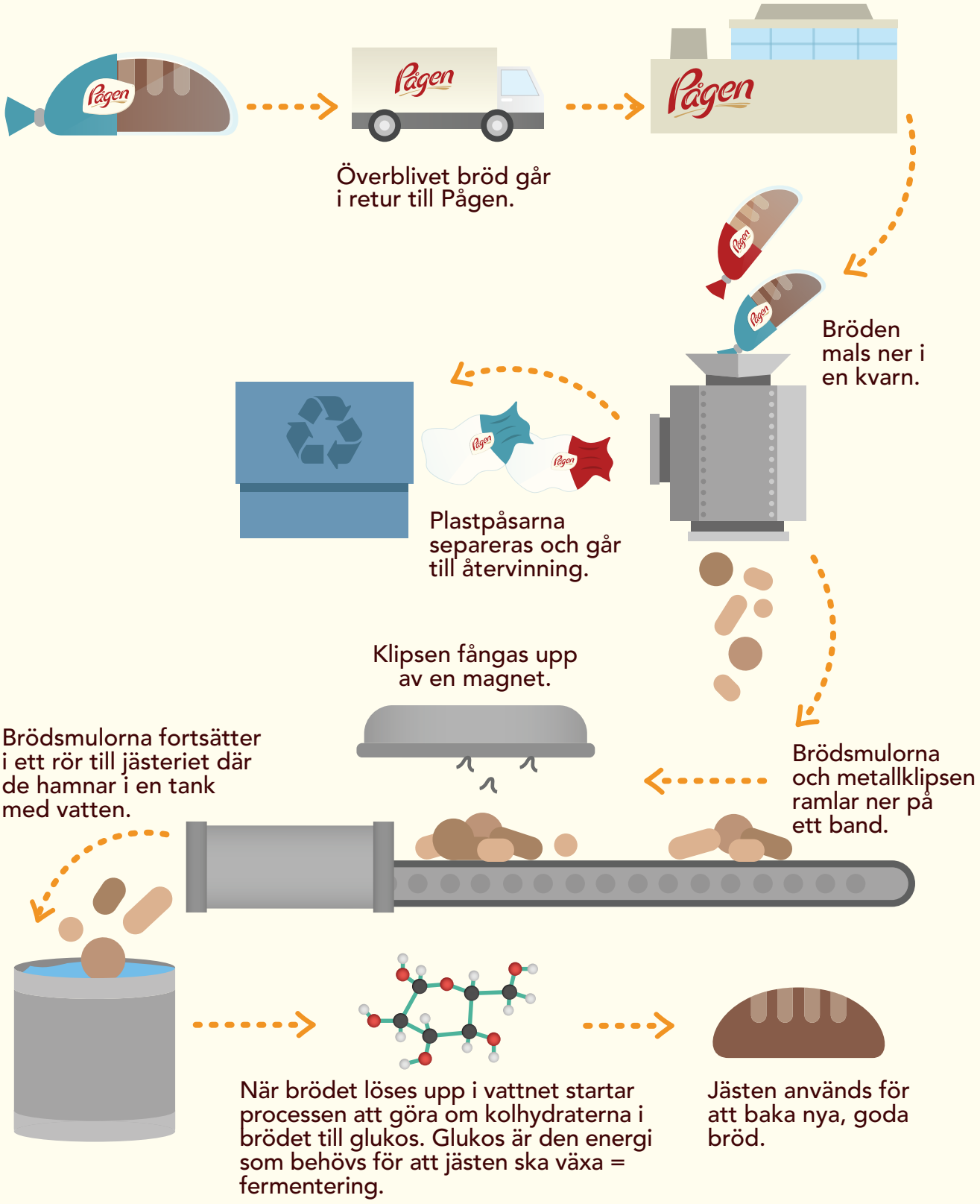
Överblivet bröd går i retur till Pågen.
Bröden mals ner i en kvarn.
Plastpåsarna separeras och går till återvinning.
Klipsen fångas upp av en magnet.
Brödsmulorna och metallklipsen ramlar ner på ett band.
Brödsmulorna fortsätter i ett rör till jästeriet där de hamnar i en tank med vatten.
När brödet löses upp i vattnet startar processen att göra om kolhydraterna i brödet till glukos. Glukos är den energi som behövs för att jästen ska växa = fermentering.
Jästen används för att baka nya, goda bröd.