

TOEKOMST LACHT VEGETARISCHE PRODUCTEN TOE

CONVENIENCE ALS OPKOMENDE TREND

Plantaardige voeding wordt steeds populairder. Minder vlees eten is immers goed voor de gezondheid, het klimaat en het dierenwelzijn. Het publiek dat vegetarische voeding lust, is allesbehalve beperkt tot de kleine groep vegetariërs zelf. Steeds meer mensen eten parttime vegetarisch of noemen zich "flexitariër" omdat ze bijna fulltime veggie eten, maar zich toch af en toe flexibel opstellen. Er is daarom ook een grote vraag naar kwalitatief en gevarieerd vegetarisch aanbod. Ook u dient in te spelen op de vraag van de consument. In dit artikel steken we u een handje toe en tonen we u het uitgebreid marktaanbod vegetarische producten.

Isabel Boons

WAT IS NU VEGETARISCH?

Een product is vegetarisch wanneer het geen producten bevat die afkomstig zijn van gedode dieren. Met andere woorden, een vegetarisch gerecht bevat geen vlees, gevogelte, vis en andere ingrediënten afkomstig van gedode dieren.

WIE IS DE KLANT?

Een groot deel van de Belgische bevolking lust graag af en toe vegetarisch, zonder vegetariër te zijn. Daarnaast zijn in België naar schatting zo'n kwart miljoen 'echte' vegetariërs. De markt voor vegetarisch eten is dus niet te onderschatten.

De 'echte vegetariër'

Er zijn 2 à 3 procent 'echte' vegetariërs in België. Misschien bent u ze nog nooit tegengekomen omdat uw aanbod hen nog niet voldoende kan boeien. Deze mensen vormen één van de meest overtuigde en kritische groepen onder het potentiële cliënteel. Ze zijn beperkt in aantal, maar zijn wel opiniemaker.

De 'bijna' vegetariër of flexitariër

De 'bijna-vegetariër' is zo goed als vegetariër maar durft wel eens een uitzondering maken, meestal omdat hij een te beperkt aanbod vegetarische producten krijgt voorgeschoteld. Vaak gaat zo iemand dan voor vis.

De 'partime' vegetariër

Deze doelgroep lusten graag veggie producten, maar eten ook nog vlees of vis. Toch zal het hen bekoren wanneer ze bij u wel een uitgebreid aanbod aan vegetarische producten kunnen vinden.



Deze licht of pittig gekruide toforeepjes zijn snel en eenvoudig te verwerken in allerlei gerechten



Deze vegetarische producten zijn 100% plantaardig en zijn verrijkt met vitamine B12 en ijzer



Convenience producten worden op de vegetarische markt steeds populairder

Religieuze groepen

Vegetarische maaltijden zijn geschikt voor bepaalde religieuze groepen. Indische bevolkingsgroepen, moslims of orthodoxe Joden kiezen vaak voor vegetarische producten als een veilige optie.

Uit gezondheidsoverweging

Mensen met allergieën voor dierlijke producten, maar ook consumenten met hart- en vaatziekten, obesitas, cholesterol enz. kiezen dikwijls voor vegetarisch. Niet te vergeten is de doelgroep die gezonder wil eten.

POTENTIEEL

De groep van gebruikers wordt steeds groter en veel nieuwe en jonge consumenten zijn "in" voor vegetarische producten. Maar ook ouderen grijpen steeds meer naar vegetarische maaltijden uit gezondheidsredenen. Recente initiatieven zoals 'donderdag veggiedag' plaatsen vegetarische producten steeds meer in de kijker. Daarnaast wordt het marktaanbod steeds groter en hoeft de consument niet langer naar gespecialiseerde winkels. Bovendien zijn deze producten goed voor de gezondheid, het dierenwelzijn en het milieu.

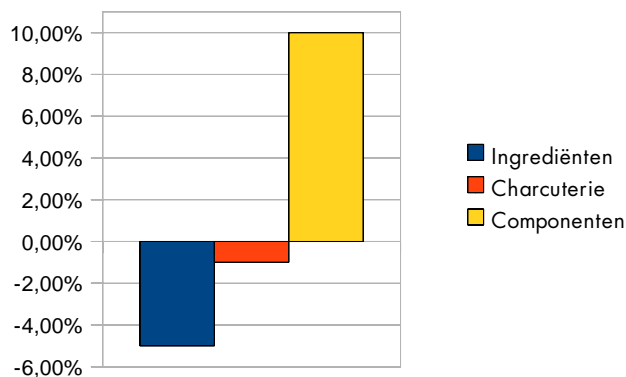
AANBOD

Veel consumenten begeven zich nog steeds naar gespecialiseerde winkels. Het is dan ook als retailer om ervoor te zorgen dat ze in uw winkel terecht kunnen voor een gevarieerd aanbod.

Traditionele vleesvervangers

Dit zijn eeuwenoude en weinig bewerkte producten. Ze zijn gezonder en zijn bruikbaar voor verwerking in allerlei gerechten, het

Evolutie vleesvarianties 2009



Deze spreads van De Hobbit zijn allerlei groenten gecombineerd met plantaardige eiwitten

zijn basisproducten waarmee naar hartenlust kan worden gecombineerd of geëxperimenteerd.

- **Tofu** is gemaakt van gestremde sojamelk. Tofu heeft een zachte, vrij neutrale smaak en wordt op smaak gebracht met kruiden, groenten of sauzen, of door hem te roken of te marinieren. Tofu is een erg flexibel ingrediënt. Het kan koud of warm worden gegeten en wordt verwerkt in sauzen, broodbeleg of zelfs nagerechten. Hiervoor wordt vaak de veel zachtere 'zijden' ('silken') tofu gebruikt. Tofu wordt aangeboden in zijn basisvorm, gerookt, in gehakt of in gekruide reepjes.
- **Tempeh** wordt bereid uit gefermenteerde sojabonen. Tempeh heeft een veel meer uitgesproken smaak dan tofu. Het kan worden gebakken, gefrituurd of wordt gebruikt als broodbeleg. Tempeh wordt vaak aangeboden onder de vorm van een worst of blok. Daarnaast wordt tempeh ook gerookt aangeboden of met verschillende smaken zoals bacon, pesto enz.
- **Seitan** wordt gemaakt van de eiwitten in tarwe. Seitan heeft een op vlees gelijkende vezelstructuur en een hartige smaak. Het wordt meestal aangeboden in blok, sneden of gehakt en kan op dezelfde manieren als vlees worden verwerkt.

Nieuwe vleesvervangers

- **Quorn** is samengesteld op basis van een schimmel die rijk is aan eiwitten, voedingsvezels, magnesium en zink. De smaak is vergelijkbaar met kip. Quorn wordt aange-

boden in zijn basisvorm (kleine blokjes), maar ook in de vorm van gehakt, in bereide schotels, als charcuterie enz.

- **Falafel** zijn balletjes op basis van kikkererwtenspuree. Ze worden aangeboden in poedervorm of voorgebakken burgers en worden meestal als snack gegeten.
- **TVP** of 'textured vegetable protein' is helemaal gemaakt van soja, die door een bepaald proces een andere textuur heeft gekregen. TVP wordt aangeleverd in fijne en meer grove korrels en wordt dikwijls gebruikt als gehaktvervanger of in bouillons en soepen.

Verwerkte producten

Er zijn momenteel heel wat vegetarische producten op de markt in veel verschillende verschijningsvormen. Meestal zijn deze producten op basis van seitan, tempeh of tofu. Daarnaast zijn er ook vegetarische producten enkel op basis van tarwe, granen, groenten, eiwit en koolzaadolie, zonder gebruik te maken van soja. Algemeen kan worden genomen dat het aanbod enorm is en dat dit in de toekomst niet zal veranderen.

- **Gepaneerde producten** zoals burgers, kroketten, filets, schnitzels, gordon bleus enz. worden in ontelbaar veel verschillende vormen en smaken aangeboden. Ze kunnen zowel op basis van tofu, seitan, quorn, tempeh, groenten, granen, kaas enz. zijn. Werkelijk iedereen kan er zijn smaak in terug vinden.
- **Worsten, brochetten** enz. zijn voorhanden in verschillende vormen en

smaken en zijn een ideaal en gezond alternatief.

- **Spreads** bevatten dikwijls naast tempeh, seitan of tofu allerlei groenten. Door de verschillende combinaties zijn ook hier weer veel verschillende smaken terug te vinden, gaande van een Mexicaanse spread tot een vegetarische preparé. Meest populair onder de spreads is waarschijnlijk humus, een spread van kikkererwtenspuree met citroensap en kruiden.
- **Broodbeleg** kan variëren van sneetjes quornkippewit tot vegetarische salami en paté.
- **Kant-en-klare maaltijden en maaltijdcomponenten** spelen perfect in op de trend naar steeds meer convenience. Gaande van lasagnes, balletjes in tomatensaus tot kebab en gyros. Fabrikanten zijn ook op de vegetarische markt voortdurend op zoek om het de consument zo gemakkelijk mogelijk te maken.

BIO & VEGGIE: PARTNERS VAN NATURE

Biologisch en vegetarisch zijn niet hetzelfde. Niet alle vegetarische producten zijn biologisch en omgekeerd. Er zijn fabrikanten en/of leveranciers die specifiek bio-vegetarische producten aanbieden. Het aanbod is even uitgebreid als dat van niet bio-vegetarische producten.

SMAKEN

10 jaar geleden hadden vegetarische producten nog maar weinig

smaak. Vandaag worden steeds meer vegetarische producten verwerkt, gekruid en opgewaard. De trends in smaken leunen dicht aan bij de algemene voedingstrends, zoals bijv. de invloeden van de wereldse keuken.

PLAATSING IN DE WINKEL

Meestal worden vegetarische producten samen in een schap geplaatst. Toch is het aan te raden om vegetarische maaltijden en componenten naast de gewone voeding te plaatsen. Op die manier ziet ook de niet-vegetarische consument volwaardige en gezonde alternatieven voor zijn 'normale' maaltijd.

TOEKOMST

Mensen worden zich steeds bewuster van het feit dat het absoluut geen kwaad kan om nu en dan eens een vegetarische maaltijd in te lassen. De focus van de maatschappij verplaatst zich dan ook steeds meer naar gezonde voeding. Ook is de consument reeds vertrouwd met vegetarische producten, wat de fabrikanten meer ruimte heeft voor vernieuwingen en betere smaken. Daarnaast zal steeds meer nadruk worden gelegd op convenience. De consument wil steeds gezondere en toegankelijke producten die variatie bieden. □

Met dank aan Alpro, Bioline Europe, Damhert, De Hobbit, Fit Food, Green Seed Belgium en Noble Health Food



Quorn is een ideale vervanger voor gehakt in spaghetti



De diepvries-vleesvervangers kebab, falafel en gyros van Eger zijn maaltijdcomponenten die eindeloos kunnen worden gecombineerd



Het bio vegetarisch broodbeleg van Fit Food bevat 0% soja