

Naar meer plantaardige eiwitconsumptie

Leerpunten uit een gebiedsgerichte pilot in de gemeente Altena

15 November 2024, Muriel Verain



Introductie | Even voorstellen

Dr. Muriel Verain

Senior onderzoeker in Food Consumer Science

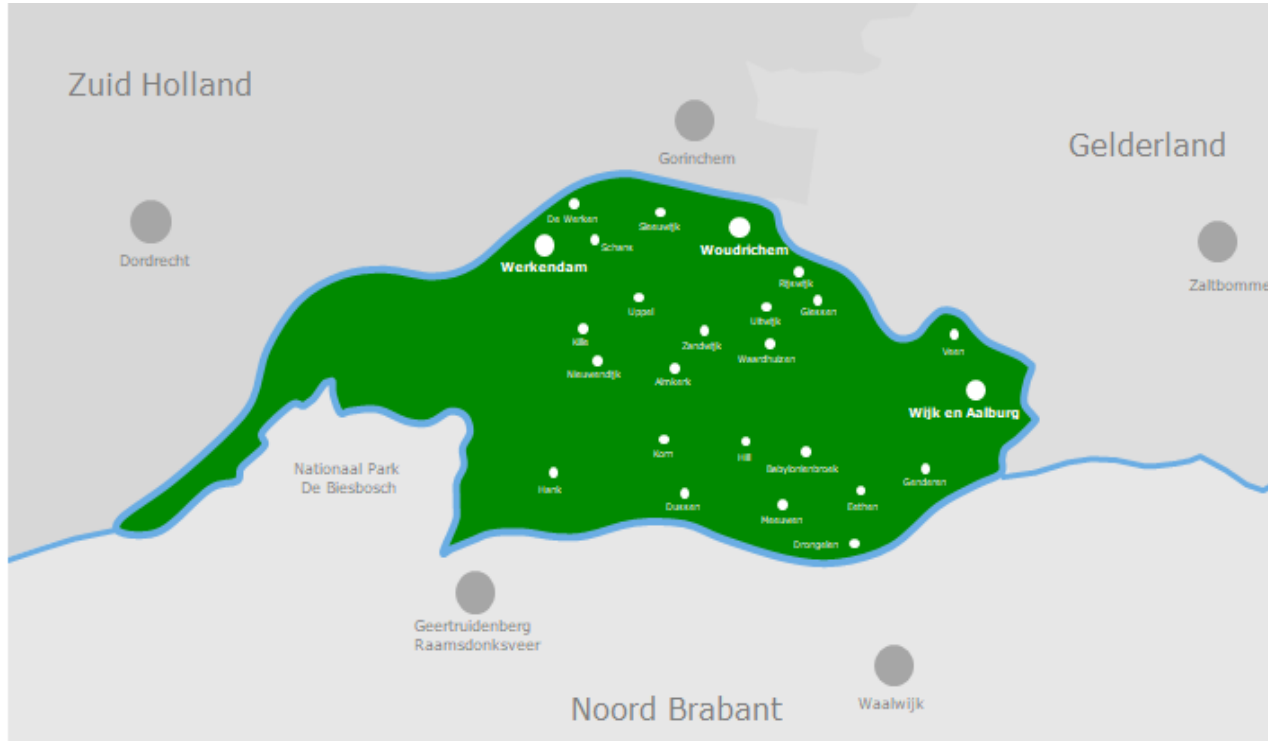
Wageningen University & Research



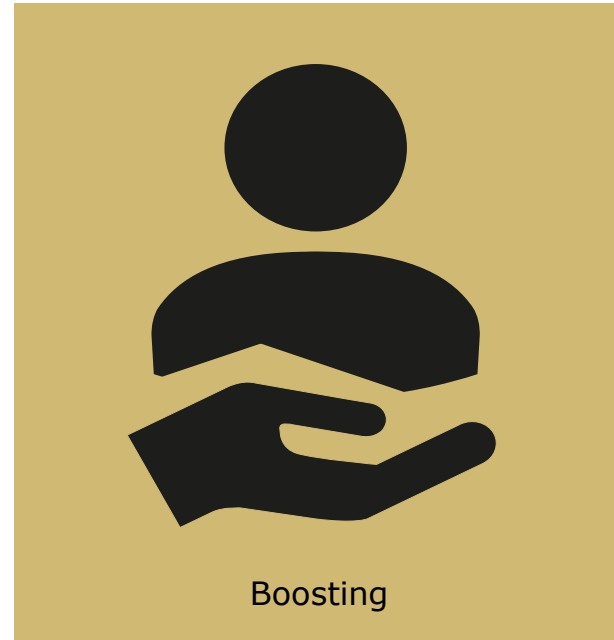
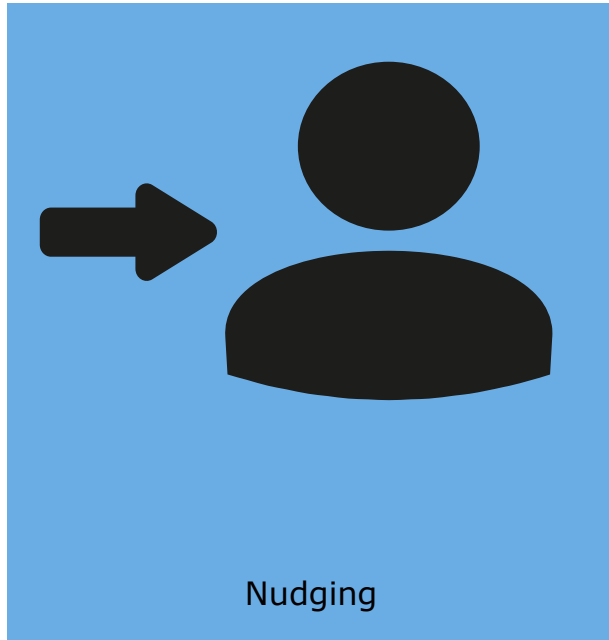
Expertise: eiwittransitie, consumentensegmentatie, voedselkeuzemotieven, gezonde en duurzame voedselconsumptie, consumenteninterventies

muriel.verain@wur.nl

Introductie | Het project



Doel | Consumenten boosten naar plantaardige eiwitten



Afbakening | Bronnen van plantaardige eiwitten



Peulvruchten



Noten & zaden

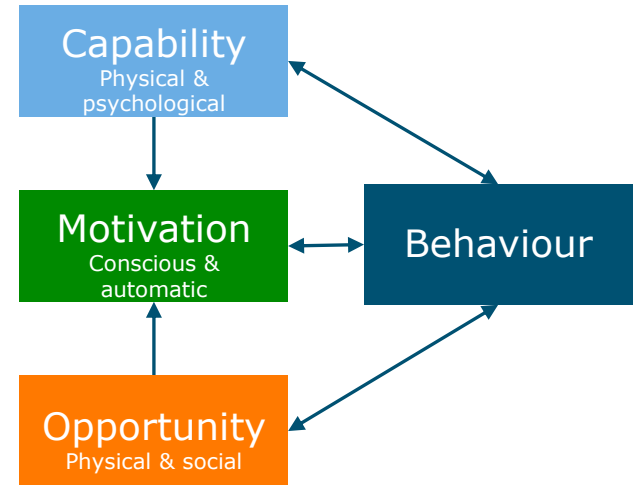
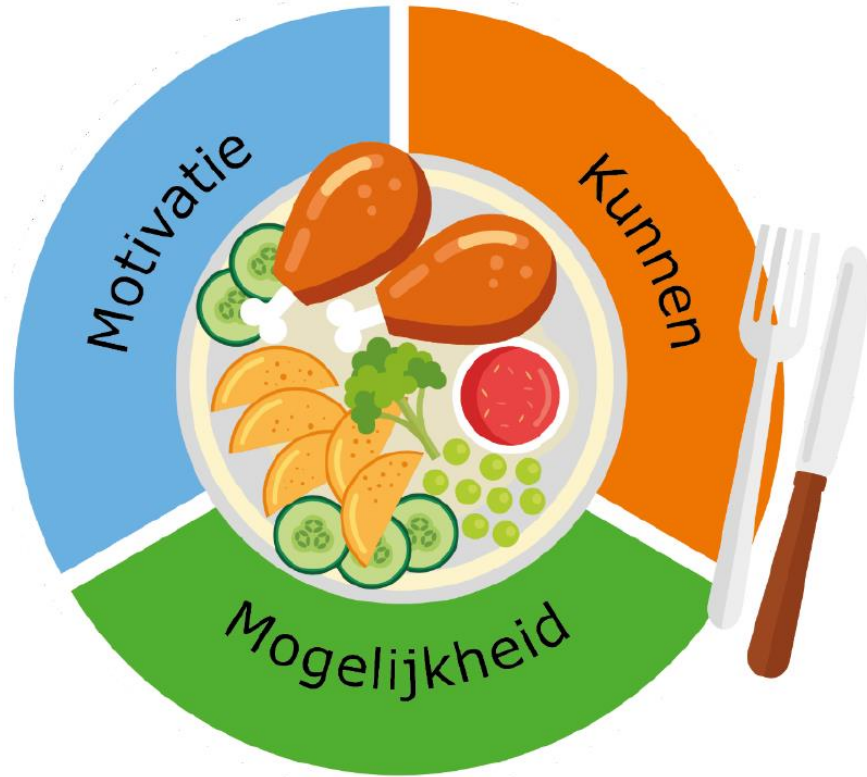


Tofu & tempeh



Plantaardige
vervangers
(analogen)

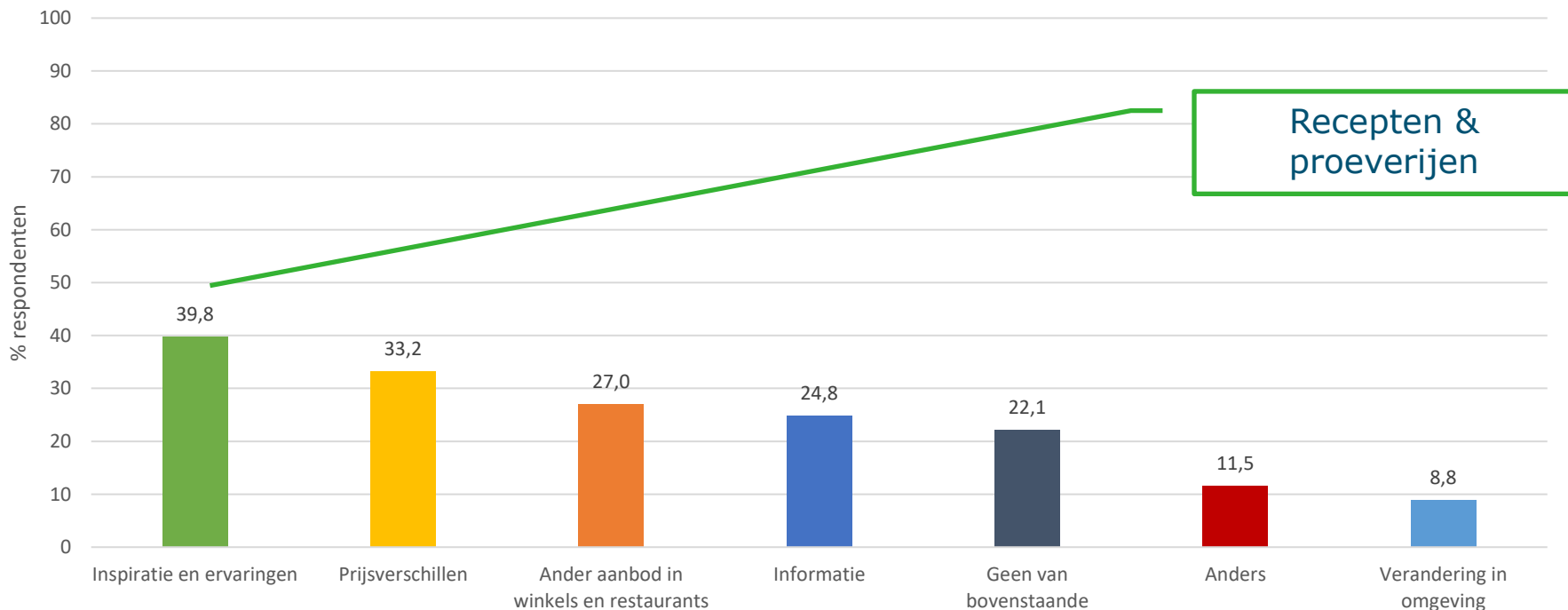
Gedragmodel | COM-B



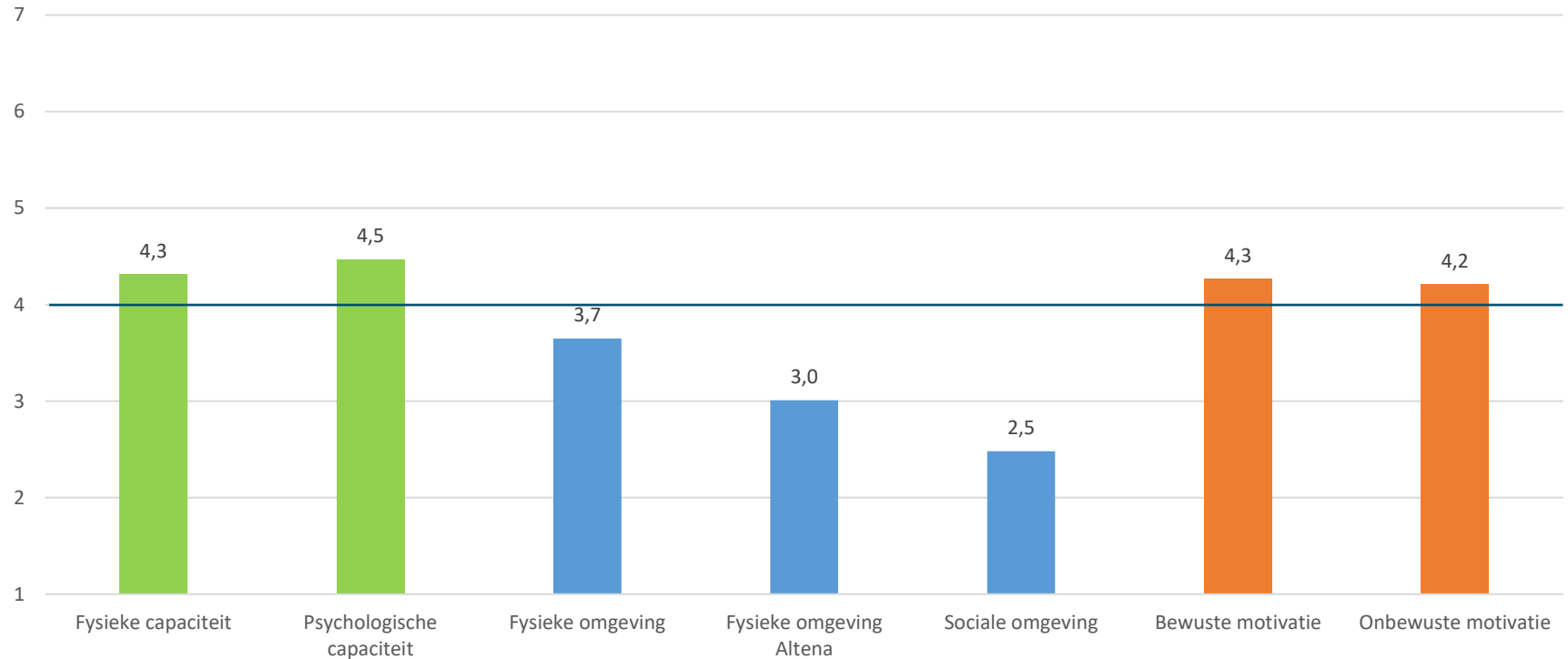
COM-B model (Michie, 2014)

Inwonerssurvey | Inspiratie & ervaringen nodig

Wat zou u helpen om meer plantaardige alternatieven voor vlees, vis, zuivel en eieren te gaan eten?



Inwonerssurvey | Mogelijkheid = belangrijkste barrière



Supermarkt interventie



Supermarkt | Multi-component werkt



Shop-in-shop



Productkaarten & filmpjes



Proeverijen



Prikbord & scorebord

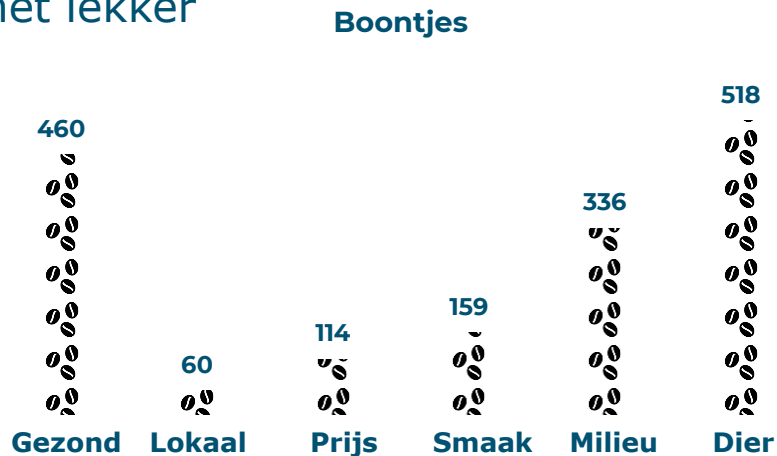
Sup



S

Supermarkt | Motivationele elementen succesvol

- Shop-in-shop: wordt redelijk gebruikt
- Productkaarten: werken in combinatie met proeverijen
- Proeverijen: ~1500 proevers, 88% vond het lekker en ~2/3 heeft de intentie om te kopen
- Scorebord: >1500 stemmen



Supermarkt | Motivationele elementen succesvol

- Shop-in-shop: wordt redelijk gebruikt
- Productkaarten: werken in combinatie met proeverijen
- Proeverijen: ~1500 proevers, 88% vond het lekker en ~2/3 heeft de intentie om te kopen
- Scorebord: >1500 stemmen
- Verkopen van de centrale producten laten een stijging zijn tijdens en kort na de interventieperiode

Largest sales increases for:

Store 1

- Veggie burgers (1.5x)
- Linzen (1.4x)
- Spliterwten (1.4x)
- Tempeh (1.3x)

Store 2

- Spliterwten (5.2x)
- Veggie burgers (3x)
- Cashew (1.8x)
- Doperwten (1.6x)

Store 3

- Linzen (5x)
- Spliterwten (2.1x)
- Pindakaas (2.1x)
- Kikkererwten (1.7x)
- Pinda's (1.4x)



Interventie Horeca



Horeca | Er is meer nodig



Meer plantaardig op het menu

Tips waarmee je gelijk aan de slag kunt

Klant is koning, maar jij bent kiezer

- Onderzoek waarvoor de gasten naar jouw restaurant komen en waarom ze voor de vlees- en visgerechten (blijven) kiezen. Stel ze een korte vraag, begin een gesprekje, laat ze als extra verrassing een nieuwe, plantaardige creatie proeven.
- Pas als jij overtuigd bent, kun je jouw gasten overtuigen.
- Realiseer je dat jij in staat bent om vraag te creëren, juist vanuit jouw authenticiteit en vakdeskundigheid om kwalitatief smakelijke gerechten te kunnen bereiden.

Plantaardige eiwitten

- Nog even voor de duidelijkheid, voor het variëren met plantaardige eiwitten kun je gebruik maken van (producten rijk aan) de volgende ingrediënten:
- peulvruchten (denk ook aan lupine en veldboeren van Nederlandse bodem),
 - noten, pitten en zaden (denk ook aan walnoten en hazelnoten van Nederlandse bodem),
 - paddenstoelen (denk aan oesterzwammen geteeld op jullie reststroom koffiezet, vooral vanwege structuur gelijkend op vlees, relatief laag qua eiwitgehalte),
 - zeewier (denk aan Royal Kombu geteeld in de Oosterschelde, vooral als smaakmaker en hoog eiwitgehalte)
 - granen (denk aan oergranen zoals emmer, rogge, spelt en haver, of seitan een samengesteld product ervan)

Verdiep je

- Ter inspiratie verwijzen we je graag door naar meer informatie:
- Foodservice tips & assortiment via zokanhetook.nu (NL), N.B. er wordt momenteel gewerkt aan een actueel overzicht van het aanbod bij jullie groothandels.
 - Meld je aan voor de foodservice update van Schouten Europe. Lees hier de laatste [aan- en afmeldingen](#) (onderaan de pagina).
 - Lees meer over plantaardig dieet als oplossing voor klimaatverandering in dit [rapport](#) van Dutch Cuisine en verwijzing naar het rapport Van Spek naar Boven.
 - Meest recente [analyse](#) van trend en verkopten plantaardig in de horeca door Proveg in samenwerking met Foodstep.



Inspiratie nodig?
Kijk op zokanhetook.nu



Tijdens de samenkomst sprak Shah Sheikkariem over zijn passie voor koken en beloofde met jullie zijn recept voor Dahl te delen. Hij maakte in zijn eigen keuken een video en schreef het recept voor jullie en inwoners van Altena op. Laat je het ons weten of je het gaat proberen?

[Klik hier voor de video.](#)

[Klik hier voor het recept.](#)

Consumentenstudie: zet je restaurant op de kaart! 8 juli 2023

Een belangrijk inzicht die we met elkaar deelden tijdens de bijeenkomst was dat het jullie zou helpen als jullie gasten, de inwoners uit de omgeving, zelf vaker voor de plantaardige opties zouden kiezen die jullie aanbieden. We

Inspiratiesessie

Factsheet

Kookvideo

Kantine take-over op school



School | Smaakt naar meer



Interactie

Aanbod

Proeverij



Consumentenstudie



Consumentenstudie | Multi-component effectief



Inspiratieavond



Proeverijbox



Kookvideos

10 → Welke zuivelvervanger is wat betreft voedingswaarde het beste alternatief voor halfvolle melk? Vergelijk de producten op eiwitgehalte, vitamines en kilocalorieën. *

- Haverdrink
- Sojadrink
- Amandeldrink
- Rijstdrink



Supermarktsafari



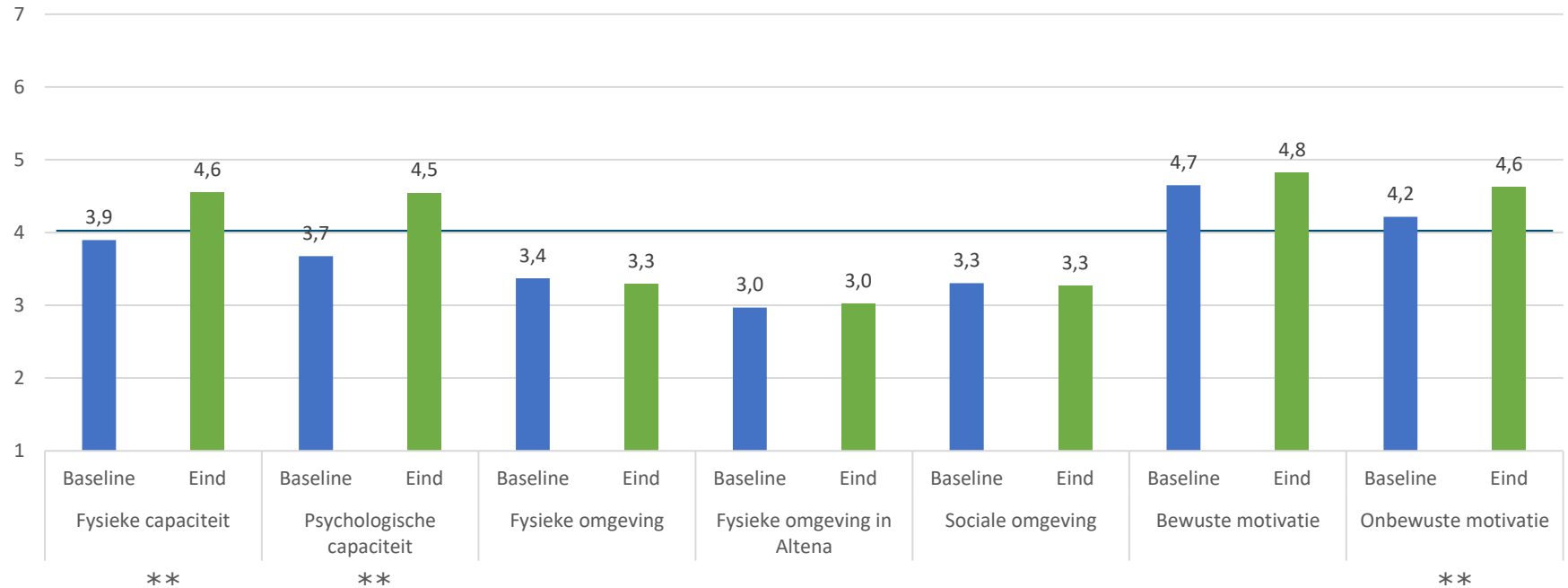
Plantaardige proeverij OOH



Sociale maaltijdbox

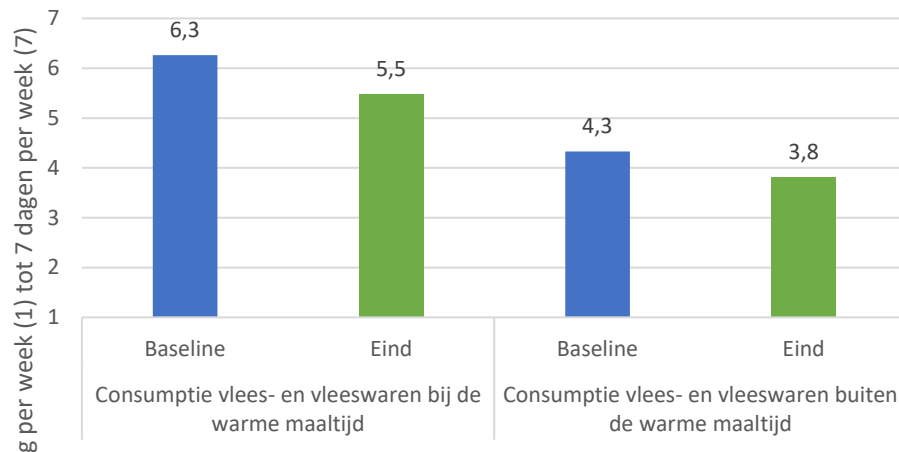
Consumentenstudie | Toename in capaciteit en motivatie

Veranderingen in capaciteit, omgeving en motivatie (N=27)



Consumentenstudie | Afname in vleesconsumptie

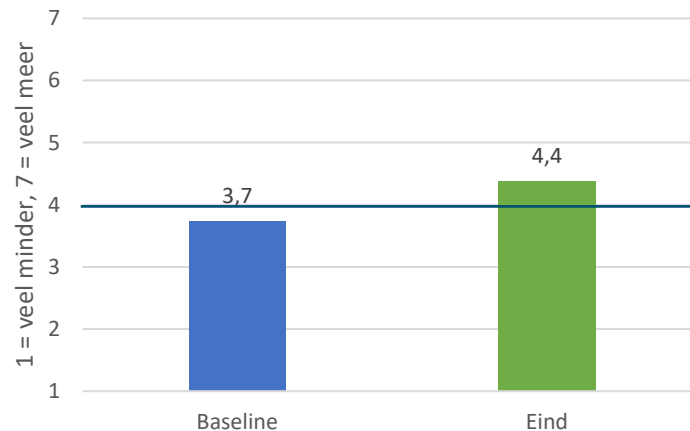
Kunt u aangeven hoeveel dagen per week u de volgende producten eet? Neem de afgelopen week in gedachten.



**

*

Bent u meer of minder plantaardige alternatieven gaan eten in de afgelopen week?

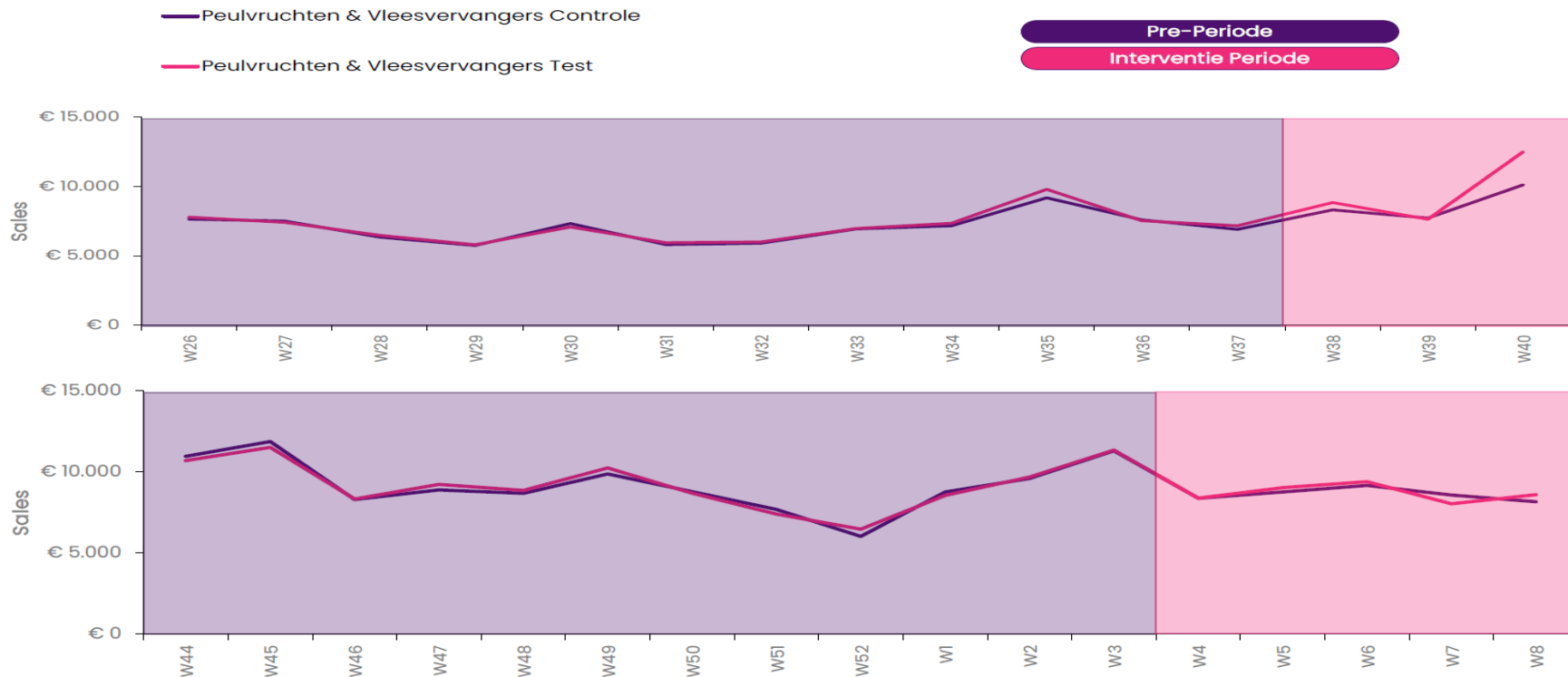


Regionale effecten



Overall resultaten | Geen langetermijn/regionale effecten

Sales Uplift Peulvruchten & Vleesvervangers – Test (Regio Altena) vs. Controle Winkels



Conclusies

- De supermarkt blijft een uitdagende omgeving. De **motivatie**-elementen lijken goed te werken (proeverij en scorebord).
- Ook tijdens de kantine take-over blijkt **proeven** heel succesvol.
- Een combinatie van COM-interventies bij de consumpten helpt om de **capaciteit** en **automatische motivatie** van consumenten te verhogen en ze te helpen naar meer plantaardige keuzes.
- Onze interventie is ontoereikend om het plantaardige aanbod bij de horeca te vergroten. Er is meer nodig om de **omgeving** aan te pakken.

Leerpunten | Brede interventies nodig

- Multi-component interventies effectief
 - Gestegen verkopen
 - Gestegen consumptie
 - Gestegen motivatie & capaciteit
- Meer inzet nodig op de voedselomgeving
- Meer nodig voor blijvende grootschalige effecten.
- Lokale aanjagers zijn essentieel.
- Kansen voor (lokale) overheden



“

‘Samen Plantaardig’ blijkt succesvol
in het planten van zaadjes voor
veranderingen

14 VOEDINGNU 6 | NOVEMBER 2023

Oproep | Kennis op Maat Gemeenten

- Wij zijn op zoek naar gemeenten & lokale MKB bedrijven
- GreenProteinAlliance, DierenCoalitie, TransitieCoalitieVoedsel, Wageningen Economic Research, **Gemeenten & MKB**
- Doelstelling:
 1. Roadmap per gemeente
 2. Pilots met lokale MKB



Team Wageningen Economic Research | Bedankt!



Houkje Adema



Emily Bouwman



Hans Dagevos



Liam Dwyer



Victor Immink



Florine Kremer



Sanne Peeters



Muriel Verain

(projectmanager)₂₉

SAMEN PLANTAARDIG
Wat eten we vandaag in Altena?

WELK PLANTAARDIG PRODUCT PROBEER JIJ UIT?

SAMEN PLANTAARDIG
Wat eten we vandaag in Altena?

SAMEN PLANTAARDIG
Wat eten we vandaag in Altena?

Bedankt voor de aandacht!

Vragen?

Muriel.verain@wur.nl

