

## Niet inspelen op vraag naar veganistische gerechten betekent klantverlies

Vegan groeit! Vooral de afgelopen jaren ziet het NVV (Nederlandse Vereniging voor Veganisme) het aantal veganisten in Nederland sterk toenemen. In 2014 waren er 45.000 en in 2019 is dit toegenomen tot een geschatte 121.000. Ondanks dat dit slechts een kleine groep is (net iets minder dan 1% van de inwoners in Nederland) zien we ook het aanbod in veganistische alternatieven groeien in zowel retail als foodservice. Wat vindt de Nederlandse restaurantbeslissers eigenlijk van vegan? In het kader van de Week zonder Vlees vroegen wij via de Foodservice Denktank naar hun ervaringen met veganistische gasten en gerechten.

**Stelling:** *veganisme is de toekomst: we staan pas aan het begin*

**48% mee eens**

Het bewustzijn onder consumenten groeit over het minder eten van vlees en dat leidt tot veranderingen in de markt. Zo is tijdens de Nationale Week Zonder Vlees van 9 t/m 15 maart het aanbod van [een vestiging van KFC](#) (je weet wel, van die kipproducten) de hele week volledig vegetarisch. Tevens wordt tijdens deze week het startschot gegeven van de landelijke introductie van de Chickenless Chicken Burger. Dit geeft wel aan dat het minder consumeren van vlees steeds hoger op de agenda komt te staan.

### Restaurantbeslissers overwegend negatief over veganistische levensstijl

Iedere restaurantbeslissers is op de hoogte van de betekenis van veganistisch eten, namelijk geen enkele vorm van dierlijke producten consumeren (ook geen eieren, melk, honing of kaas). 61% van de restaurantbeslissers geeft aan zelf negatief te staan ten opzichte van een

veganistische levensstijl. Zij hebben hun vraagtekens of dit wel een gezonde manier van leven is en of er dan geen essentiële voedingsstoffen worden gemist. 20% van de beslissers is juist positief over veganisme. Enerzijds biedt dit een mooie uitdaging in de keuken en anderzijds vinden zij het minderen in vleesconsumptie een goede ontwikkeling. 19% staat neutraal in de kwestie.

**Stelling:** *mijn personeel zou een extra opleiding/training kunnen gebruiken om meer kennis op te doen over veganistisch koken*

**66% mee eens**

---

***"Ik heb persoonlijk weinig met veganisme. Vegetarisch kan ik nog inkomen. Het gebruiken van dierlijke producten hoort toch een beetje bij de natuur."***

---

**Stelling:** *een echte veganist gaat toch naar een gespecialiseerd restaurant toe*

**41% mee eens**

Driekwart van de restaurants biedt veganistische gerechten aan in hun zaak. 41% van deze groep biedt per gang één veganistische optie aan. 31% kookt alleen veganistisch wanneer dit door de gast wordt gevraagd (in sommige gevallen alleen mogelijk bij vooraf doorgeven). 14% biedt meerdere veganistische gerechten per gang aan en 2% is zelfs volledig veganistisch. 12% heeft een concept waarbij gasten zelf kunnen kiezen wat zij eten en hier zijn ook veganistische alternatieven aanwezig. Een kwart van de restaurants biedt dus geen veganistische gerechten aan. De reden hiervoor is dat er in deze restaurants geen vraag is van klanten naar veganistische gerechten.

### De vraag is er en neemt alleen maar toe!

De helft van de restaurants die op dit moment veganistische gerechten aanbiedt, geeft aan klandizie mis te lopen wanneer zij dit niet meer zouden aanbieden. Op dit moment is 7% van hun foodomzet afkomstig uit veganistische gerechten. De verwachting is dat er in de toekomst alleen maar meer vraag naar zal zijn. De andere helft van de restaurants verwacht geen klandizie mis te lopen: er is nauwelijks vraag naar (3,5% van de foodomzet komt uit veganistische gerechten) en als het vooraf wordt aangegeven, kan men altijd meedenken met de gast.

**Stelling: veganistische gerechten zijn maar voor een heel klein deel van de gasten? relevant**

**89% mee eens**

---

***“De vraag komt steeds vaker vanuit de doelgroep. Als je het niet aanbiedt, kunnen veganisten niet eten in jouw zaak. In het ergste geval mis je dan een hele tafel, omdat het ergens anders wel wordt aangeboden.”***

---

### In de stad worden meer verschillende veganistische gerechten aangeboden

Het percentage van de restaurants dat veganistisch kookt ligt in de stad net zo hoog als in de dorpen (beiden driekwart van de restaurants). Wel ligt het percentage aan veganistische gerechten dat die restaurants op de kaart hebben staan in de stad hoger (15%) dan in de dorpen (9%). Ook wordt in de stad een iets groter deel van de omzet (8%) met veganistische gerechten verdiend dan in de dorpen (6%). Tot slot geven beslissers uit de stad vaker aan (65%) dat veganistische gerechten op de kaart meer klanten opleveren dan beslissers uit de dorpen (33%).

### Google en de groothandel belangrijkste bron van inspiratie

De twee grootste uitdagingen omtrent veganistische gerechten zijn:

1. Het bereiden van lekkere gerechten Beslissers geven aan het lastig te vinden om lekkere gerechten te bedenken die er aantrekkelijk uitzien en de juiste mate van creativiteit bevatten. De oplossingen die hiervoor worden gebruikt, zijn vooral heel veel zelf proberen en op zoek gaan naar informatie (via bijvoorbeeld beurzen, internet of via kenners).

**Stelling: het vergt meer creativiteit om veganistisch te koken**

**86% mee eens**

**Stelling: veganistische gerechten zijn saai**

**20% mee eens**

2. Dierlijke ingrediënten vervangen

Aan de andere kant vinden beslissers het lastig om gerechten te maken zonder dierlijke ingrediënten. Met name het niet gebruiken van

eieren, zuivel en voor het maken van desserts heeft men hier moeite mee. Voor deze uitdaging gaat de beslisser op zoek naar alternatieve, plantaardige producten (zoals kikkererwten, kokosolie, sojamelk of banaan i.p.v. ei).

**meest gebruikte bronnen om inspiratie op te doen voor veganistische gerechten**

- |  |  |
|--|--|
| <b>1.</b> via Google (53%)               | <b>6.</b> beurzen/evenementen (20%)        |
| <b>2.</b> groothandel (51%)              | <b>7.</b> via Pinterest (14%)              |
| <b>3.</b> kookboeken (35%)               | <b>8.</b> bedrijven uit mijn branche (12%) |
| <b>4.</b> suggesties van gasten (33%)    | <b>9.</b> via Smulweb.nl (10%)             |
| <b>5.</b> collega's uit de branche (29%) | <b>10.</b> via Allerhande (8%)             |

---

***“De uitdaging zit er voor ons in dat je als team jezelf moet uitdagen om de lat net zo hoog te leggen als wanneer je met vlees of vis kookt.”***

---

Ben jij benieuwd welke restaurants meedoen aan de Vegetarische Restaurantweek of wil je nog meer informatie te weten komen? Kijk dan op de website: <https://weekzondervlees.nl/>

## FOOD SERVICE | Denktank

*De Foodservice Denktank is een initiatief van [Marketing4Results](#) en [Sligro Food Group](#) in samenwerking met [Horecava](#). Het doel is om snel, makkelijk en betaalbaar in contact te komen met foodprofessionals in de segmenten restaurants, cafetaria's en/of bar-cafés om inzicht te krijgen in hun behoeftes.*

*Ben jij beslisser binnen één van deze segmenten en wil jij jouw mening geven over relevante thema's voor jou en/of jouw bedrijf? Word dan lid van de Foodservice Denktank, door [hier](#) te klikken.*

*Ben jij fabrikant en wil jij de mening van jouw doelgroep weten? Kijk dan [hier](#) voor meer informatie.*