



OVER UBEL ZUIDERVELD

Ubel Zuiderveld is foodservicewatcher, analist, publicist en spreker over veranderingen in de foodsector.

FOODTRENDS

VERTAALD NAAR TIPS

De grootste valkuil als het gaat om smaak? Dat we iedereen proberen te bedienen, meent foodservicewatcher Ubel Zuiderveld. Volgens hem is dit ondoenlijk, want smaakvoorkeuren verschillen steeds meer. Hoe het dan wel moet, met al die veranderingen én de opkomst van vrouwen-smaken? Ubel benoemt trends én tips.

Trend: vrouwenmaken

"In de traditionele media had je vooral mannelijke restaurant- en foodrecensenten. Op internet is 90 procent van de foodbloggers een jonge vrouw. Vrouwen zijn dan ook de toekomst van de horeca. Ze eten wat lichter, meer groente, meer fruit. En vrouwen geven vaak de doorslag bij eetbeslissingen."

Advies: "Bedenk of je genoeg eten hebt om vrouwen te triggeren. En is je eten wel vrouwelijk genoeg? Grote hamburgers en snacks zijn meer mannendingen. Serveer meer kleinere porties en bijvoorbeeld maaltijdsalades."

Trend: all day food

"In de Randstad is de hele dag door een gericht en uitgekiend foodaanbod. De consument kan er dus de hele dag terecht voor eten."

Advies: "Bouw je concept rond een paar kernproducten. Hou je product eenvoudig en zorg voor een smal, maar diep assortiment waarmee je combineert. Bied dus ook friet met toppings zoals stoofvles. En doe op een broodje hamburger eens pesto of een spread. Dat geeft een nadrukkelijker smaakbeleving."

Trend: avontuurlijker smaak

"De horeca krijgt nadrukkelijker een eigen smaak, na de eenheidsworst van de jaren tachtig. Het ambachtelijk bereide, gevulde halve haantje, de goed gekruide Duitse gehaktbal – ze winnen aan terrein. Consumenten eten avontuurlijker en met minder vlees."

Advies: "Gooi die laatste pakjes en zakjes weg. Werk meer met lokale producten en bijzondere groenten. En doe het ook eens zonder menukaart, zodat gasten kiezen voor een verrassingsmenu."

Trend: minder dierlijke proteïnen

"Producten met dierlijke proteïnen – tot zuivel aan toe – gaan in de min. Ikea biedt ze al minder prominent aan; een duidelijk signaal. De consumptie van fruit, kruiden en sausen groeit daarentegen 10 tot 15 procent."

Advies: "Vergeet de niches niet. Veganisten, vegetariërs en flexitariërs vormen al een grote groep. Denk ook aan halalconsumenten en glutenmijders. Deze groepen groeien."

Zeewier, insecten en kweekvlees

De afhankelijkheid van het – soms schaarse – voedsel verleidt Ubel verder tot enkele verrassende voorspellingen. "Met wereldwijd zo veel monden te voeden zet ik mijn vraagtekens bij de groei van biologische voeding. Dat vergt namelijk zes keer zo veel landbouwgrond en veel transport, dus een slechtere voetprint. Ik denk daarom dat alternatieve producten als zeewier en insecten meer invloed krijgen op ons consumptiepatroon. En misschien krijgen we wel kweekvlees, met stamcellen van wereldwijd slechts vijftig runderen." ■