



**schouten** specialist in  
plant-based protein

De laatste plant-based  
marktinzichten voor jou

November – December 2022

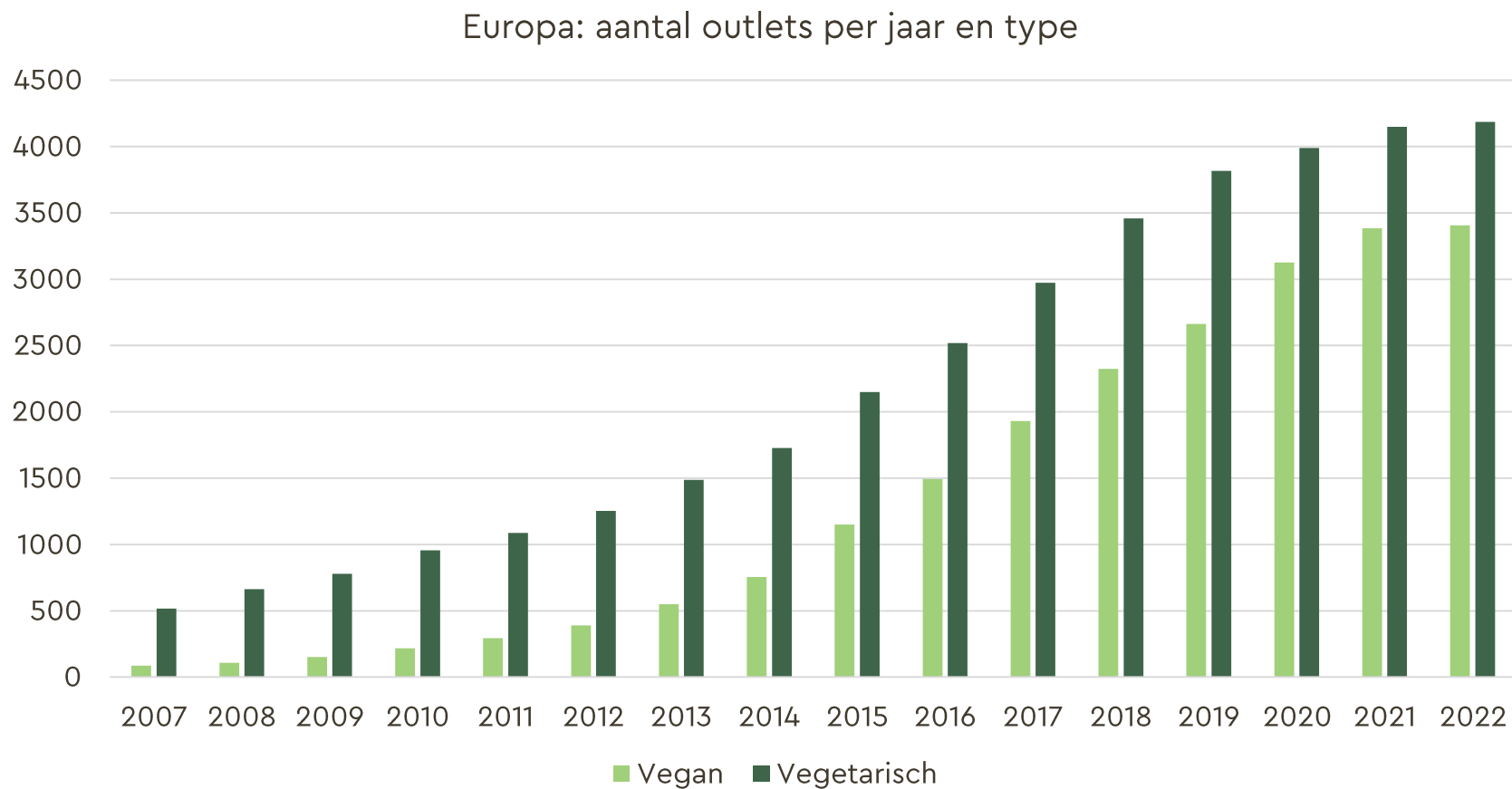
# In deze update:

- Er zijn veel data & inzichten beschikbaar in de plantaardige categorie, maar deze richten zich vooral op retail.
- Deze update geeft inzicht in de plantaardige ontwikkelingen binnen foodservice.
- Wat gebeurt er, waarom is plantaardig belangrijk en hoe kan het eenvoudig worden geïntegreerd in de dagelijkse business?



# Wat gebeurt er?

# #vegan & vegetarische restaurants blijft groeien.





# QSR-ketens gaan voorop.

## Food Service

### Pizza Hut UK Offers Vegan Cheese for Delivery Nationwide as Meat-Free Sales Rise by 19%

August 10, 2022



## Fast Food

### McDonald's Netherlands Adds McPlant to Menus Following Successful Trial

October 3, 2022



## Fast Food

### Pizza Hut Adds Permanent Beyond Meat Menu Options in Latin America and Singapore

September 2, 2022



## Fast Food

### McDonald's Reports High Demand for McPlant Burger in Ireland

August 30, 2022



## Fast Food

### McPlant Arrives in McDonald's Portugal, Rolling Into 190 Locations Nationwide

September 12, 2022



## Food & Beverage

### KFC and Quorn to Launch Meat-Free Range in "Several Thousand" European Locations

May 9, 2022



## Fast Food

### "Normal or With Meat?": All Burger King Items Are Plant-Based in Austrian Experiment, Meat Must be Requested

July 13, 2022



## Fast Food

### La Vie Partners With Burger King France For Veggie Cheese and Bacon Burger

June 29, 2022



# Maar andere sectoren komen ook steeds meer op.

## Emirates Just Expanded Its Already Impressive Vegan Menu



Inflight

Meat- and Fish Alternatives

## OmniFoods Vegan Fish & Chips Launch in 500+ Greene King Pubs Across UK

September 30, 2022



Pubs

NEWS FEED > WELLNESS

## Catering Giant Pushes Toward 42% Plant-Based Meals on U.S. College Campuses

Institutionele catering

# Waarom belangrijk?



# Meer aantrekkingskracht bij consumenten.

## 1. Groei van je klantenbestand

Mogelijkheid om een nieuwe, groeiende klantengroep te veroveren: veganisten, vegetariërs & flexitariërs + groeiende interesse onder jongeren.

## 2. Een salesboost

Nieuwe klanten betekenen extra omzet!



## 3. Behoud bestaande klanten

Help vaste bezoekers in hun zoektocht naar gezondere voeding en milieubewuster eten.

## 4. Meer groepsboekingen

Veganisten hebben veel macht in het besluitvormingsproces van groepen. Is er geen plantaardig aanbod, gaat de hele groep ergens anders heen.



# Maar ook; lagere footprint, beter voor de planeet.



Foodservicebedrijven zijn, net als veel andere bedrijven, doelen aan het stellen voor vermindering van CO2-uitstoot.



Volgens RaboResearch is het gebruik van 'lagere uitstoot'-ingrediënten de meest effectieve manier om deze doelen te bereiken.



Het aanbieden van plantaardige opties is de snelste manier om deze 'lagere uitstoot'-ingrediënten te integreren.

# Hoe plantaardig te integreren?

# Naamgeving is cruciaal

Aansprekende termen kunnen de interesse van klanten in plantaardige voeding aanwakkeren.

## Niet doen

Gebruik van:

- "Vleesvrij"
- "Vegan"
- "Vegetarisch"
- Gezondheidsbeperkende taal (bijv. laag in vet)

Dit alles kan door klanten worden geïnterpreteerd als 'niet voor mij'.

## Doen

- Benoem herkomst → krachtige manier om positieve associaties te creëren.
- Zet smaak in de spotlight → smaak laat het water in de mond lopen.
- Benadruk de uitstraling → dit zorgt voor aantrekkingskracht.



Vegan burger met couscous, laag in vet  
**Linzenburger Marokkaanse stijl**



Vegetarische shoarma in laag calorische pita  
**Turkse plantaardige shoarma met heerlijk gebakken groenten**



# Net als de manier waarop plantaardig wordt geïntegreerd in de menukaart.

## Niet doen

- Plantaardige opties in een aparte sectie op de kaart plaatsen:

Studies hebben aangetoond dat het apart plaatsen van plantaardige gerechten kan leiden tot 56% minder bestellingen.

- Concessies doen in eiwitgehalte om zo kosten te besparen.

## Doen

- Voeg plantaardige items toe in plaats van het vervangen van traditionele gerechten.
- Maak eiwitrijke plantaardige versies van bekende gerechten. (bijv. Groentecurry).
- Benadruk de belangrijkste voordelen zoals smaak en eiwitgehalte.





# Maar er zijn meer manieren om consumenten een zetje in de plantaardige richting te geven.



Burger King Austria has challenged its customers to go meat-free with its latest campaign making plant-based options standard

## Plantaardig als standaard.

Het is bewezen dat plantaardig beter verkoopt als het als standaardoptie gepresenteerd wordt.



## Overschaduw vleesgerechten met plantaardige gerechten.

Hoe hoger het aantal opties, hoe hoger het aantal plantaardige keuzes.



## Strategische en innovatief ontwerp van menukaart.

Door op de menukaart visueel te focussen op plantaardig wordt er meer van besteld.



# Samenvatting

1. Foodservice omarmt plantaardig al in een hoog tempo.
2. Dit is belangrijk om in staat te blijven om nieuwe klanten te trekken en klimaatdoelen te behalen.
3. Er zijn meerdere bewezen methoden om plantaardig succesvol in foodservice te integreren.

Hulp nodig? Laat het ons weten!



# Bronnenlijst

- The growth of vegan restaurants in Europe 2022 - <https://www.happycow.net/blog/the-growth-of-vegan-restaurants-in-europe-2022/>
- Should Your Restaurant Add Vegan Menu Options - <https://www.touchbistro.com/blog/should-your-restaurant-add-vegan-menu-options/>
- Emirates Just Expanded Its Already Impressive Vegan menu - <https://www.tastingtable.com/1076543/emirates-just-expanded-its-already-impressive-vegan-menu/>
- Catering Giant Pushes Toward 42% Plant-Based Meals on U.S. College Campuses - <https://www.forksoverknives.com/wellness/catering-sodexo-plant-based-meals-college-campuses/>
- Rabo: aanpassing menu leidt tot CO2-reductie foodservice - <https://www.foodagribusiness.nl/rabo-aanpassing-menu-leidt-tot-co2-reductie-foodservice/>
- Don't Put Vegetables in the Corner - Bacon, L. (2017). World ReBronnen Institute
- It's All in a Name: How to Boost the Sales of Plant-Based Menu Items - <https://www.wri.org/insights/its-all-name-how-boost-sales-plant-based-menu-items>
- Choice architecture in food services: drive revenue and increase sustainability with more plant-based meals for flexitarians - <https://corporate.proveg.com/article/choice-architecture-in-food-services/#integrate-menu-placements>
- Three Proven "Nudges" That Influence Meat-Eaters to Order Vegan Options - [https://vegconomist.com/studies-and-numbers/how-to-nudge-carnivores-into-choosing-plant-based/?utm\\_medium=email&utm\\_Bron=rasa\\_io](https://vegconomist.com/studies-and-numbers/how-to-nudge-carnivores-into-choosing-plant-based/?utm_medium=email&utm_Bron=rasa_io)

# schouten

specialist in  
plant-based protein

Vragen? Neem gerust contact met mij op.

Kees van den Heuvel

T: +31 (0) 183 44 64 63  
[kvdheuvel@schoutenfood.com](mailto:kvdheuvel@schoutenfood.com)

