

Marktverkenning

Consumentenonderzoek Food 2019



Interreg 
EUROPESE UNIE
Vlaanderen-Nederland
Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

entomo **SPEED**

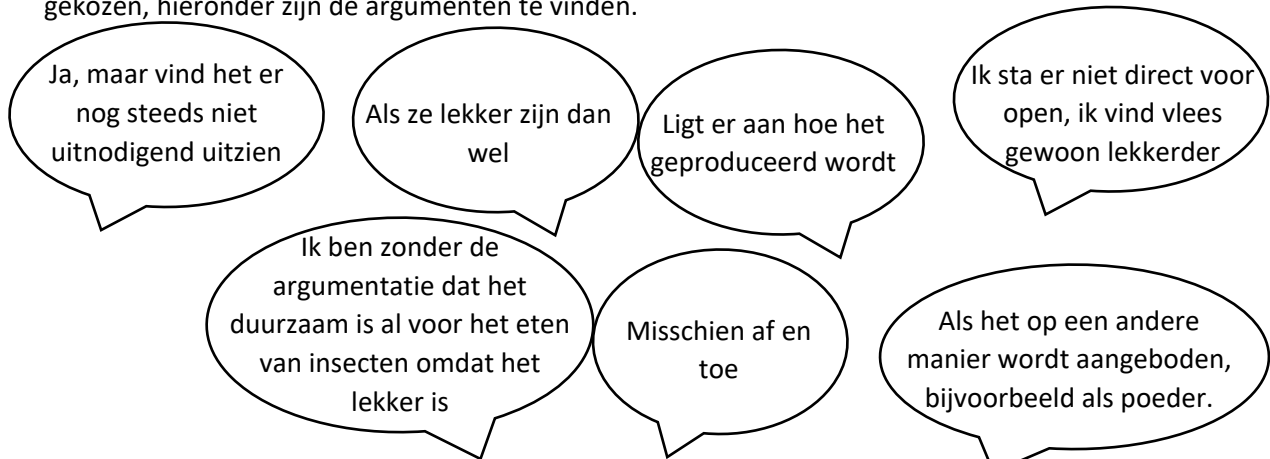
1 Marktverkenning consumenten food in 2019

1.1 Consument

1.1.1 Hoe denkt de consument over insecten in hun voeding?

De vraag 'Waarom heeft u nog nooit insecten gegeten' was voor een groot deel van de respondenten, die wel een keer insecten hebben gegeten, niet van toepassing, namelijk 62%. Van de respondenten die nog nooit insecten gegeten te hebben, geeft 14% aan nog nooit de mogelijkheid te hebben gehad om insecten te eten. 12% geeft aan dat het hun vies lijkt en zij daarom nog nooit insecten hebben gegeten. 4% zegt het wel te willen eten maar ze het niet durven. Ook is er een groep die absoluut geen insecten gaat eten vanwege het idee, dit is opnieuw 4%. Als laatst hebben respondenten aangegeven dat ze het niet eten omdat ze het er niet aantrekkelijk uit vinden zien en 1 respondent vindt insecten momenteel te duur.

77% van de respondenten geeft aan meer open te staan voor insecten wetende dat insecten duurzamer zijn dan vlees. Nog steeds geeft 16% van de respondenten aan niet opener te staan voor insecten wetende dat ze duurzamer zijn dan vlees. De overige 7% heeft voor 'anders, namelijk' gekozen, hieronder zijn de argumenten te vinden.



Dit houdt in dat een groot deel van de respondenten open staat voor het eten van insecten vanwege het aspect dat insecten duurzamer zijn dan vlees .

1.1.2 Waarom worden er in westerse landen weinig insecten gegeten?

In westerse landen worden insecten gezien als vies en gevaarlijk. Ze worden geassocieerd met ziektes, viezigheid en vervelend, bijvoorbeeld de huisvlieg. Insecten werden nooit als voedsel beschouwd en werd meer gezien als voedsel voor de arme. Men heeft de neiging om insecten te zien als primitief eten, omdat het door de westerse landen geassocieerd wordt met het jagers en verzamelaars tijdperk. (Huis) Verder zijn er weinig insecten beschikbaar om te oogsten. In de tropen komen veel insecten voor en dit vormt een tegenstelling met de westerse landen. Ook zijn insecten niet erg makkelijk verkrijgbaar. Verder weten consumenten niet goed wat ze met insecten in de keuken moeten doen. Er is een onwetendheid over hoe er met insecten gekookt moet worden. voor de consument is het erg belangrijk dat een product lekker is, en omdat mensen een vies beeld hebben bij insecten, gaat het hier al mis.

Westerse landen zijn het eten van insecten niet gewend. Echter is het grootste deel van het probleem psychologisch, het zit voornamelijk tussen de oren.

1.1.3 Hoe wordt het makkelijker gemaakt voor de consument om insecten te willen eten?

84% van de respondenten geeft aan insecten te willen eten als ze verwerkt zijn in een producten en daardoor niet meer zichtbaar zijn. Ook geeft een deel aan, 9%, het niet erg te vinden om insecten te eten als ze niet zichtbaar zijn, echter willen zij dan ook niet weten dat er insecten in het product zitten. 5% van de respondenten is nog steeds van mening geen insecten te willen eten. 1% vindt het fijn om toch wel te zien wat hij of zij eet. Als laatst geeft 1% aan, niet zichtbare insecten eerder te willen eten dan zichtbare insecten.

Hieruit is de conclusie te trekken dat het verwerken van insecten en het niet zichtbaar maken aantrekkelijker is voor de consument. Hier kan slim op ingespeeld worden tijdens de ontwikkeling van een foodconcept. Ook kan er voor gekozen worden om niet duidelijk te communiceren dat er insecten in het product verwerkt zitten, om de drempel om insecten te eten voor de consument te verlagen. Echter moet het wel vermeld worden op de verpakking omdat dit verplicht is. Verder is hierboven aangegeven dat 77% van de respondenten aangeeft opener te staan voor insecten wetende dat het duurzamer is dan vlees. Hier kan tijdens het ontwikkelingsproces ook op ingespeeld worden. Denk bijvoorbeeld aan communicatie op de verpakking over duurzaamheid en duurzaamheid centraal maken wanneer er reclame wordt gemaakt voor het product. Wanneer de beschikbaarheid van insecten gemakkelijker wordt gemaakt voor de consument, is er een kans dat consumenten meer insecten gaan eten. 14% van de respondenten gaf namelijk aan nooit de mogelijkheid te hebben gehad om insecten te kunnen eten. Verder geeft 12% aan dat het hun vies lijkt. Hierbij is het dus belangrijk dat er een foodconcept ontwikkeld wordt waarbij er aantrekkelijke smaken aan toegevoegd worden, waarbij de consument zich aangetrokken voelt tot het product.

Ook gaven 7 respondenten aan insecten smaakloos te vinden. Dit kan een reden zijn om in het vervolg geen insecten meer te eten. Hier kan natuurlijk wel wat aan gedaan worden. Bij het ontwikkelen van het foodconcept is het dan van belang om een smaakvol product te ontwikkelen.

1.1.4 Met wat voor type gerechten associeert de consument insecten?

De meeste respondenten associeerde insecten met hamburgers. De hamburgers worden gevolgd door vleesvervanger, waarnaar Azië/oosters op de derde plek staat.



Alle antwoorden in de enquête zijn hieronder geclusterd.

Aziatisch	- -
Desserts	
Ijs	
Salade	- -
Frituur	
Bbq	
Nootjes	
Snacks	-
Vleesvervangers	- -
Wok	
Rauwkost	
Pasta	-
Vlees	-
Diner	
Hamburgers	- - - -
Worstjes	-
Sate	
Soep	
Pure gerechten	
Borrel	
Gehaktbal	
Loempia	
Chinees	
Saus	
Brood	
Kroketjes	
Frikandellen	
Pastasaus	
Curry	
Tapas	
Pizza	
Chips	
Protein bars	
Sea food	
Bio	
Sapjes	
Bindmiddel	
Roerbak	
Alles	
Voorgerechten	
Koekjes	
Risotto	
Garnalen	
Exotisch	
Afrikaans	
Bami/nasi	
Als meel	
Eiwitrijke voeding	

1.2 Trends

1.2.1 Welke trends spelen er op dit moment op het gebied van food?

Groente

Groente is een belangrijk deel van je dieet. Echter wordt er nog steeds gemiddeld te weinig groente gegeten per dag. Groente innovaties spelen hier op in door groente op een andere manier aan te bieden. Kijk naar de bloemkool rijst en de courgette spaghetti.

Smaakvariaties

Tegenwoordig is de smaak karamel/zeezout niet weg te denken uit de supermarkt. Het is hip om gekke smaken te combineren en verschillende smaakvariaties te bedenken van een product. Kijk naar Tony Chocolonely, zij hebben een heel assortiment met ongewone smaken die hartstikke populair zijn.

Het gebruiken van reststromen

Het gebruiken van reststromen (producten/grondstoffen die normaal gesproken weggegooid zouden worden) in je producten wordt steeds meer geaccepteerd. Albert Heijn verkoopt zelfs 'afgekeurde' groente en fruit als buitenbeentjes. Dit is groente of fruit waar niks mis mee is maar voor een groot deel van de consumenten niet aan het ideaal beeld voldoet. Bedrijven die hier op inspelen zijn bijvoorbeeld Kromkommer en Instock. Kromkommer maakt soepen en sauzen met 'afgekeurde' groentes. Instock is een bedrijf wat onverkochte producten bij supermarkten ophaalt en dit verwerkt in een heerlijke maaltijd die vervolgens in het restaurant wordt geserveerd. Verder heeft Instock bier en granola van reststromen.

Plantaardig eten

Veganisme is erg in opkomst. De vraag naar plantaardige eiwitten neemt toe. Dit komt omdat steeds meer mensen bewuster gaan eten. Consumenten denken tegenwoordig ook aan de impact op het milieu en aan het dierenleed.

Alcohol vrij/laag in alcohol

Alcohol vrije drankjes is mega trending. Neem bijvoorbeeld de grote hoeveelheid aan radler biertjes die de laatste tijd ontwikkeld zijn. Verder wordt 0,0% bier steeds populairder. De consumptie van alcoholvrij bier is met 24,7% toegenomen afgelopen jaar. (Simon, 2018) De consument drinkt het omdat hij of zij de BOB is, maar het wordt ook steeds vaker gedronken omdat consumenten het gewoon lekker vinden.

Speciaal bier

Speciaal bier wordt steeds populairder. De consumptie is afgelopen jaar toegenomen met 7,9%. (Simon, 2018) Je kunt tegenwoordig ook vaak om een bierkaart vragen bij cafés of restaurants. Deze trend hangt samen met de trend van alcoholvrij/laag in alcohol bier.

Fermenteren

Fermenteren krijgt steeds meer aandacht. Het was al erg populair, alleen neemt het bij deze trend steeds meer toe. We aten allang gefermenteerd eten, bijvoorbeeld zuurkool of yoghurt, alleen neemt de hoeveelheid gefermenteerde producten in de supermarkt toe. Denk hierbij aan kimchi of tempeh.

Zeewier

Zeewier is niet alleen erg populair in sushi, tegenwoordig is het eten van zeewier in burgers, wraps en als chips erg trending. Het is een goede vleesvervanger en ook nog eens beter voor het milieu dan vlees. Deze trend valt samen met de trend plantaardig eten.

1.2.2 Welke trends spelen er op dit moment op het gebied van non food?

Chatbots

Chatbots staat voor chat en robot. Je praat dus eigenlijk met een robot. Dit betekent dat de antwoorden voorgeprogrammeerd zijn. Dit zorgt er soms voor dat er een miscommunicatie plaatsvindt. Chatbots worden tegenwoordig veel gebruikt bij klantenservices. Andere voorbeelden van chatbots zijn Siri van Apple en iOS en Google Now van Android. (Radar, 2017)

Duurzaamheid

Duurzaamheid wordt steeds belangrijker in de samenleving. De wereldbevolking groeit enorm. We kunnen niet dezelfde levensstijl aanhouden en de aarde behouden. Consumenten worden zich hier steeds bewuster van. Een voorbeeld hiervan is het recyclen van afval. Afvalstoffen worden gezien als een nieuwe geldstroom. Ook neemt de hoeveelheid elektrische auto's toe.

Frobots

Een frobot is de kunstmatige vriend. Denk hierbij aan je mobiel. Tegenwoordig kunnen wij ons geen leven voorstellen zonder mobiel. Robots nemen ook klusjes in het huishouden over bijvoorbeeld zelfrijdende prullenbakken en de Somnox die je helpt bij een goede nachtrust. (Rhee, 2018)

Belevingen

Belevingen wordt belangrijker dan bezit. (Es, 2018) Dit houdt in dat we liever ons geld uit geven aan een beleving zoals een festival dan aan een bezit zoals nieuwe kussentjes. Verder vinden we het fijn om dit samen te kunnen doen en quality time wordt steeds meer gewaardeerd.

Gezondheid

Gezondheid wordt steeds belangrijker en hier spelen veel food bedrijven op in. De 5 G's gemak, genieten, gezond, goedkoop en goed gedrag bepalen de voedingskeuzes van consumenten. (ING, 2015) Het aspect gezondheid gaat bij de consument steeds een grotere rol spelen. Tegenwoordig let de consument bewuster op zijn of haar vlees-, suiker- en zout consumptie.

1.3 Markt:

1.3.1 Wat is er al op de markt op het gebied van insecten?

Wat heeft de Sligro al in hun assortiment zitten op het gebied van insecten?

Sligro verkoopt momenteel alleen losse insecten. In hun assortiment hebben zij meelwormen, buffalowormen, krekels en sprinkhanen. Deze liggen bij de afdeling Wild&Gevogelte onder de naam Bugs Original.

Wat is er op de markt te vinden op het gebied van duurzame alternatieven voor vlees?

Om deze vraag te beantwoorden zijn verschillende supermarkten bezocht, namelijk de Sligro, Jumbo en Albert Heijn.

Sligro

Het assortiment van Sligro was in vergelijking tot de Albert Heijn en Jumbo, erg beperkt. Op de groente en fruit afdeling lagen champignon burgers. Hier waren 3 verschillende smaken van. Verder waren er in de diepvries diverse vleesvervangers zoals hamburgers, balletjes, vegetarische kipstuckjes en roerbakreepje te vinden van de Vegetarische slager en van Kaldenberg.

Jumbo

Schap voor vleesvervangers is erg uitgebreid bij de Jumbo. De Jumbo heeft eigen merk producten onder de naam Veggie Chef met een ruim assortiment met onder andere gehakt, balletjes, shoarma, falafel, burgers en worstjes. Merken die in het vleesvervangers schap liggen zijn Garden Gourmet, de Vegetarische Slager, So Fine, Vales, Quorn, Vivera, Good Bite, Boon en Hak. Deze merken hebben stuk voor stuk een groot assortiment. (Jumbo, z.d.)

Verder verkoopt Jumbo ook vegetarische vleeswaren voor op brood van de Vegetarische Slager. Ook heeft Jumbo in haar assortiment verschillende diepvries snacks zitten van de Vegetarische Slager zoals bitterballen en kroketten.



Albert Heijn

Albert Heijn heeft 1 soort insecten in het assortiment zitten. Ze verkopen namelijk buffalowormen van Goodlife. Deze worden verkocht voor de prijs van 3,25 euro per 25 gram. (Heijn, z.d.)

Binnen het vleesvervangers schap is de keuze, net als bij de Jumbo, erg groot. Er is veel overlapping qua merken. Ook verkoopt Albert Heijn vleesvervangers van eigen merk. Albert Heijn heeft ook een deel verse vleesvervangers met onder andere AH vers vegetarisch gehakt en verse vegetarische burgers.

Net zoals Jumbo verkoopt Albert Heijn ook vegetarische vleeswaren en diepvries snacks. De mogelijkheden die er tegenwoordig zijn voor alternatieven van vlees, zijn erg groot. Dit gaat van worstjes tot schnitzels en van gehakt tot corden bleu. Echter liggen er nog weinig tot geen producten in de supermarkt die insecten bevatten.

1.3.2 Wat voor soort winkel vindt de consument een geschikte plek voor de verkoop van producten die insecten bevatten?

Bij de vraag 'Wat voor soort winkel vindt u de meest geschikte plek voor de verkoop van insecten?' hadden de respondenten de keus om meerdere antwoorden aan te geven. 76 % gaf aan insecten in de supermarkt te willen zien. 51% gaf aan Ekoplaza of de biologische supermarkt de juiste plek te vinden. 31% van de respondenten vindt een foodtruck een geschikte plek om insecten te verkopen. Verder gaf 20% aan producten met insecten in delicatessie winkels te willen vinden. 13% vindt Marqt een geschikte plek en 11% een slagerij. Slechts 6% geeft aan de poelier een geschikte plek te vinden. Door 2% van de respondenten is er aangegeven dat de verkoop van insecten overal kan plaatsvinden. 1% heeft als optie online shop aangegeven.

1.3.3 Welk schap vindt de consument de meest geschikte plek voor de verkoop van insecten?

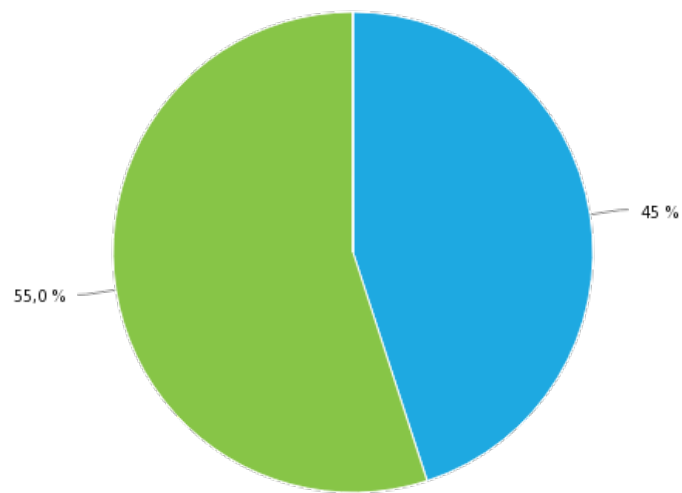
Uit de consumenten test is gebleken dat 38% van de respondenten het vleesvervangers/vegetarische schap de beste plek vindt voor insecten. Dit is een interessante uitkomst, vooral na de ophef over het verkopen van insecten als vleesvervangers. Insecten zijn namelijk nog steeds dieren. Ruim een kwart is het hier mee eens. 27% heeft namelijk aangegeven insecten op de vleesafdeling te willen zien. 19% geeft aan het biologische schap de geschikte plek te vinden voor de verkoop van insecten. Dit is ook opvallend, omdat insecten momenteel nog niet biologisch gecertificeerd kunnen worden. Wanneer je dieren een biologisch keurmerk wil geven moeten de dieren buiten kunnen. Insecten kunnen dit momenteel nog niet en daarom is er geenmogelijkheid om ze biologisch te certificeren, zelfs als je aan alle andere eisen wel voldoet. (Jimini's, 21) 2% gaf aan de insecten op de poelersafdeling te willen zien. Een groot deel heeft gekozen voor 'anders, namelijk' en hier zijn interessante inzichten uit gekomen.



1.4 Enquête

1.4.1

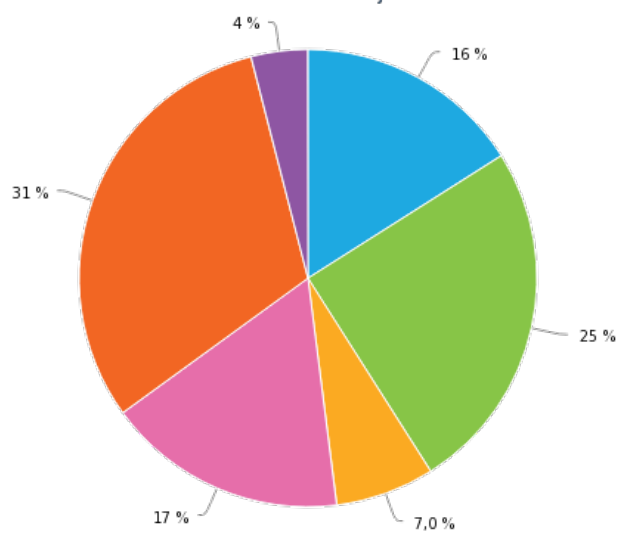
Wat is uw geslacht?



● Man ● Vrouw ● Anders, namelijk

1.4.2

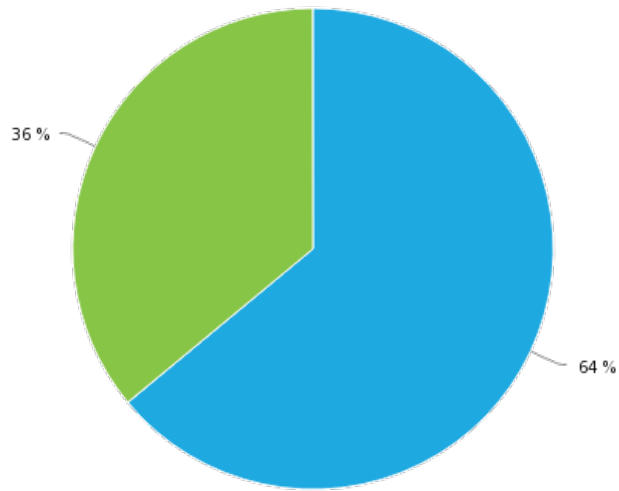
Wat is uw leeftijd?



● 15 tot en met 20 ● 21 tot en met 30 ● 31 tot en met 40 ● 41 tot en met 50 ● 51 tot en met 60 ● Ouder dan 61

1.4.3

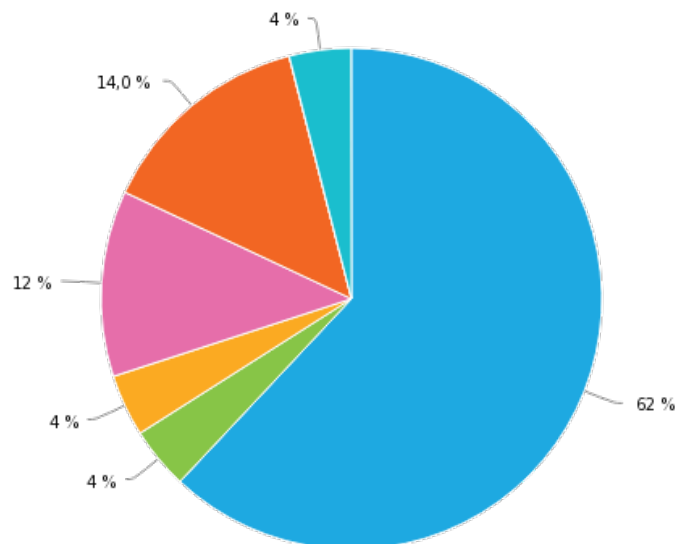
Heeft u wel eens insecten gegeten?



● Ja ● Nee

1.4.4

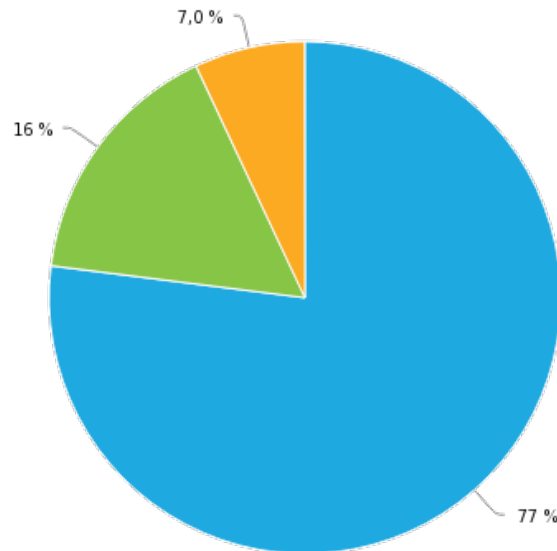
Zo nee, waarom heeft u nog nooit insecten gegeten?



● Nvt (wanneer u wel insecten heeft gegeten) ● Ik ben toch niet gek, heb je die beestjes gezien?! BAH
● Ik wil wel maar durf niet ● Lijkt mij vies ● Nooit de mogelijkheid gehad ● Insecten eten is voor dieren
● Anders, namelijk

1.4.5

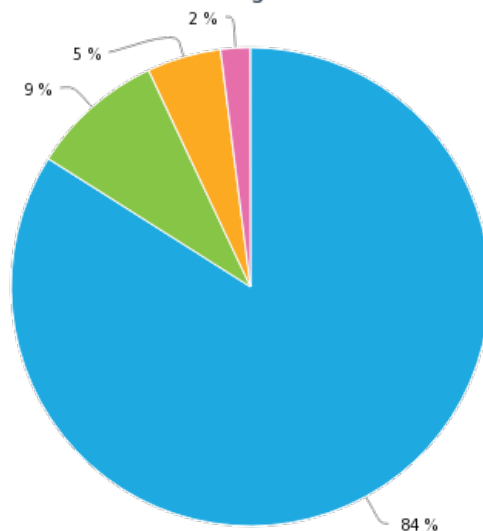
Insecten zijn een stuk duurzamer dan een stukje vlees. Met de groeiende wereldbevolking en de opwarming van de aarde moet er meer aandacht besteed worden aan duurzaamheid. Dit wetende, zou u meer openstaan voor het eten van insecten?



● Ja ● Nee, nog steeds niet ● Anders, namelijk

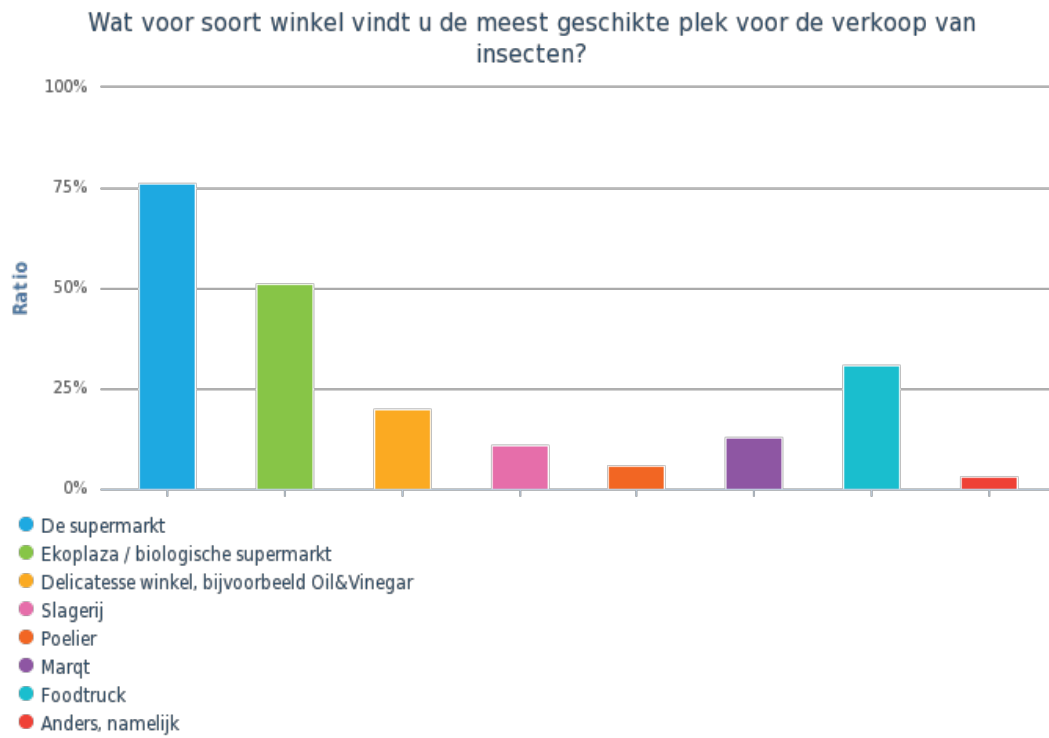
1.4.6

Zou u insecten eten als u ze niet hoeft te zien? Bijvoorbeeld verwerkt in een burger

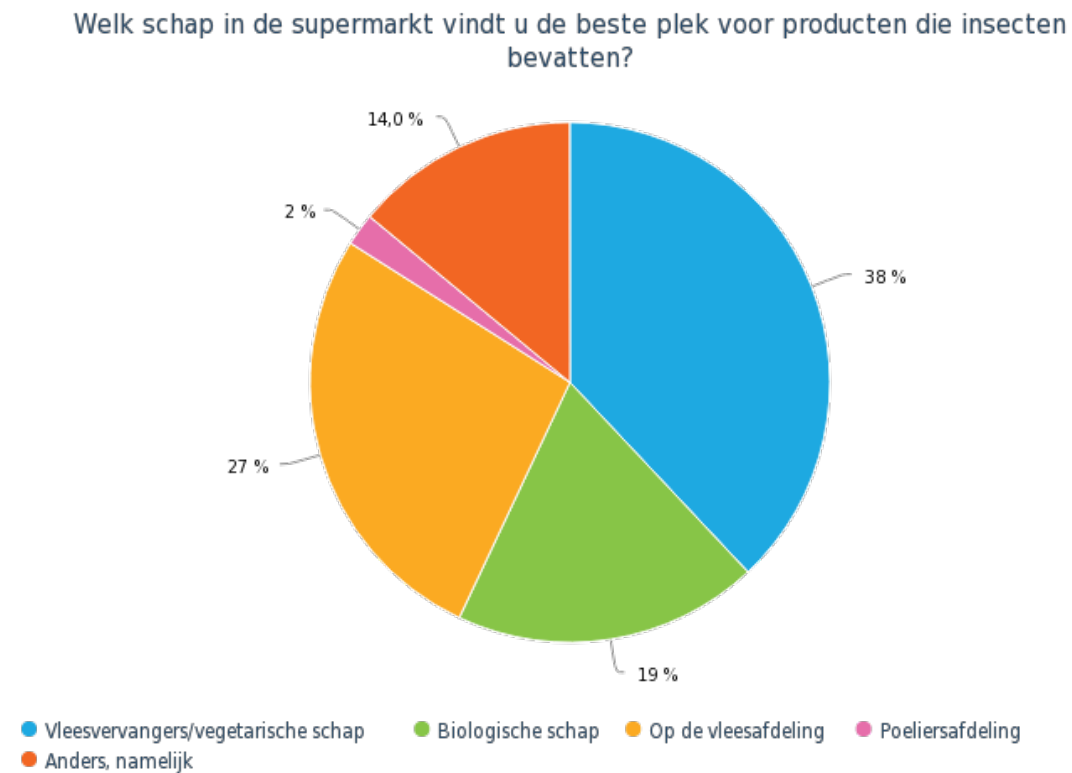


● Ja, dat zou ik niet erg vinden ● Ja, zolang ik niet weet dat er insecten in zitten
● Nee, ik ga echt geen insecten eten ● Anders, namelijk

1.4.7



1.4.8



Entomospeed

Het project wil de grootschalige insectenkweek bij zwarte soldatenvliegen en meelwormen versnellen. Meer info op www.insectinfo.be en www.insectinfo.nl

Partnerschap

Grensoverschrijdende samenwerking tussen Vlaanderen en Nederland



Met financiële steun van



Gefinancierd binnen het Interreg V-programma Vlaanderen-Nederland, het grensoverschrijdend samenwerkingsprogramma met financiële steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling. Meer info: www.grensregio.eu