

## Trends spotten op Horecava 2018

# Groen, gezond, circulair en 3D



De horecavakbeurs Horecava in de RAI in Amsterdam is elk jaar een goede graadmeter om te horen, voelen, proeven en ruiken wat de trends in de food- en horecasector zijn. Gezond eten blijft de voedingsbodem. Dat leidt bij foodproducenten tot het verminderen van toegevoegde suikers, allergenen en vlees. Circulariteit is booming, 3D foodprinten heeft de toekomst.

### Trend 1: minder (toegevoegde) suikers

Gevoed door de trend van gezond eten en leven, is het na zoutreductie de beurt aan suikerverlaging. Zo laat Henri uit Drunen in de nieuwe lijn van dressings de geraffineerde suikers achterwege en gebruikt – waar nodig – honing in plaats van suiker in de nieuwe honingmosterd, frambozen, vinaigrette, thaisoy, caesar en pestodressings die in april op de markt komen.

Bij Verstegen Spices en Sauces zijn in de nieuwe sauzen (ketchup, curry, salsa tex mex en piri piri) geen toegevoegde suikers te vinden, laat directeur Michel Driessen weten. "Er zit 25 procent minder suiker in en het is eerlijker van smaak, je proeft veel beter de tomaten in de ketchup."

Bazquet by Mr B uit Amsterdam zet in op het gebruik van 30 procent minder suiker bij het maken van repen en snacks voor de schooljeugd. "Onze tussendoortjes zijn bovendien allemaal minder dan 110 kilocalorieën dus lekker en verantwoord", aldus directeur Jules Rijnierse.

Bij de genomineerden voor de Horecava Innovation Award 2018, was SPRICE een van de kanshebbers op de prijs voor de beste horeca productintroductie. Dit ijsje – ontwikkeld door sterrenchef Moshik Roth namens &samhoud food in Utrecht – bevat minder suiker en kleur- en smaakstoffen ontbreken. Het

etiket vermeldt 7 procent honing en er zijn twee smaken: komkommer-limoen en wortel-sinaasappel. Biologische groenten en fruit zijn de basis.



Bazquet by Mr B uit Amsterdam zet in op het gebruik van 30 procent minder suiker bij het maken van repen en snacks.

### Trend 2: meer groente en minder vlees

De stand van Henri is opvallend groen en aangekleed met een wand van echt mos. Dit is een verwijzing naar het concept Plant-based. Dat staat voor meer groenten eten en het vervangen van dierlijke eiwitten door plantaardige. Bezoekers konden bij Henri zelf een poké bowl of salade samenstellen. Op deze wijze hoopt de voedingsproducent een lans te breken voor het gebruik van meer groenten in de horecakeuken. Het is een bruggetje naar de eerder genoemde nieuwe dressings. Letterlijk groen is eveneens de stand van HRBS. Zij leveren kant en klare kruidentuinbakken aan de horeca. "Ideaal voor op

het dakterras of bij de keuken. Je hebt geen moestuin of tuinman nodig. Zo heb je altijd verse kruiden. De planten worden gevoed door waterbassins onder de bakken", legt servicemanager Wietse van Gellekom uit.

Het thema 'plant based', komt ook letterlijk terug bij Plancton Marino. Dit 100 procent plantaardige plankton was genomineerd voor de Horeca Innovation Award. Het gaat om gevriesdroogde plankton gekweekt in een natuurgebied aan de Spaanse Zuidkust. Bart van Kessel importeert met zijn bedrijf Taste Tree dit product dat smaakt als 'een hap zee'. Chefs kunnen het gebruiken door de poeder met water te mengen en te verwerken in marinade, risotto of als extra smaakmaker in gerechten. "En er hebben zich al producenten gemeld die er chips of ijs mee willen maken", laat Van Kessel weten.



Chef Jean Beddington bakt blended burgers van GRO (Green Recycled Organics); een (hybride) hamburger gemaakt van oesterzwammen en Hollands melkrundvlees.

Nog meer plantaardige producten komen van Botanic Bites. Directeur en oprichter Doreen Westphal ontwikkelt deze: "We willen de horeca voorbereiden op de toekomst: de trend van plantaardige producten zal verder doorzetten." Naast burgers op basis van zeewier en tarwe zijn er chipolataworstjes in de smaken zeewier en oesterzwam. Nieuw zijn dit jaar de rollades van zeewier-tarwe en zeewier-tomaat.

Oesterzwammen komen we ook tegen in de blended burger van GRO (Green Recycled Organics). Deze (hybride) hamburger is een combinatie van oesterzwammen en Hollands melkrundvlees. Op maar liefst drie plekken op de Horecava was dit 'Gezonde alternatief voor de traditionele burger', te proeven. >>

### Trend 3: circulariteit

Op de Horecava was circulariteit één van de thema's met een eigen route langs verschillende stands zoals de blended burger waarvoor oesterzwammen worden geteeld op ingezamelde koffieprut van horecabedrijven. Bij Botanic Bites gebruiken ze de voetjes van oesterzwammen, resten van tomaat(pulp) en imperfecte tomaten als grondstoffen. Die restverwerking van tomaat, is ook toegepast bij de nieuwe tapenade van Lisimo: de tomaggio.

Overall op de beurs kom je net als in voorgaande jaren initiatieven tegen om voedselverspilling tegen te gaan zoals Instock en Kromkommer. Zij maken gerechten met imperfecte producten zoals kromme komkommers.

Kromkommer was in 2014 genomineerd voor de Horecava Innovation Award. Dit jaar ging deze prijs voor de beste productintroductie naar de duurzaam gekweekte vis Pure Pacific Yellowtail van Kingfish Zeeland uit Colijnsplaat. "Gekweekt op land, zonder antibiotica of chemicaliën. Een smakelijk en verantwoord alternatief voor onder andere blauwvintonijn en daarmee een game changer in de wereld van de kweekvisserij", vond de jury.



De Horecava Innovation Award 2018 ging naar de duurzaam gekweekte vis Pure Pacific Yellowtail van Kingfish Zeeland uit Colijnsplaat. Petra Ruiter: "Onze vis wordt 24 uur per dag gemonitord en we hergebruiken water uit de Oosterschelde".

Petra Ruiter van het Zeeuwse bedrijf is blij met de winst: "We gaan pas in april officieel open. Dit is een hele mooie waardering voor de moeite die we hebben gedaan. Onze vis wordt 24 uur per dag gemonitord en we hergebruiken water uit de Oosterschelde".

### Trend 4: Gepersonaliseerd eten uit de foodprinter

Techniek speelt niet alleen bij de teelt van vis een grote rol. Er verschijnen in de food steeds meer ingenieuze apparaten. Zoals de 3D foodprinter. Start-up byFlow, een klein familiebedrijf, heeft 'The Focus' ontwikkeld. Daarmee kun je eten printen in vormen die je normaal niet met de hand kunt maken. Op de

beursvloer was te zien hoe je eten kunt personaliseren door een logo of eigen design op het bord te leggen. "De open cartridges vul je met eigen recepturen op voorwaarde dat de massa door een naald past. Denk daarbij aan hummus, chocolade of bieten. Nu is het nog vooral beleving, maar het biedt kansen voor voedingsmiddelenproducenten, zeker met het oog op de gezondheidszorg. Het is ideaal voor mensen met slikproblemen en

diëten omdat je zachte materialen kunt gebruiken", vindt Nina Hoff, ceo van byFlow.

Ze krijgt bijval van Michel Driessen, directeur van Verstegen Spices en Sauces uit Rotterdam. Hij ziet in het aanbieden van gepersonaliseerd eten dat is afgestemd op de gezondheidsbehoefte van mensen potentie. Verstegen lanceerde op de Horecava gevulde cartridges voor de 3D foodprinter van byFlow: vullingen van biet/kardemom en witte peper, hollandaise saus en hollandaise-currysaus.



Verstegen Spices en Sauces lanceerde op de Horecava drie cartridges met vullingen voor de 3D foodprinter.



Met de 3D foodprinter van byFlow kun je eten personaliseren.

### Trend 5: minder allergenen en glutenvrij

Voortbordurend op de trend van persoonlijke voeding op maat, is het minderen van allergenen in de voedselproductie een tendens. Bij Lisimo zijn de nieuwe tapenades glutenvrij (en ook nog eens vegetarisch). "Het aantal voedselallergieën neemt toe, daar spelen we op in", vertelt coördinator marketing Attsje Wassink. "We hanteren de 'vital norm', dat wil zeggen dat onze producten vrij zijn van de 24 allergenen (van de LeDa-lijst, red). Dutch Spices levert onze grondstoffen, zij werken allergeneveilig."

De nieuwe Thaise curry's van Maitre Cuisine (in groen, rood, geel) die op de beurs zijn gelanceerd, voldoen aan die norm en zijn bovendien 15 procent minder zout dan vergelijkbare curry's op de markt, volgens de zegsvrouw. Eveneens glutenvrij zijn de Rocky Rice repen van Bazquet by Mr B.

Wat verder opvalt, is dat op het foldermateriaal van Lisimo en Maitre Cuisine allerlei icoontjes worden gebruikt om nog eens extra aan te geven wat er glutenvrij, vegetarisch en zonder toegevoegde suikers is. ■



Lisimo speelt met nieuwe tapenades in op het stijgend aantal consumenten met allergieën. "Onze producten zijn vrij van de 24 allergenen (van de LeDa-lijst, red)", aldus Attsje Wassink.