



Foodtrends 2020

Duurzaam, gezond, terug naar de basis. Dat zijn de foodtrends die er de komende jaren uit springen. Tijdens het netwerkevent Catering2020 dat SAB catering op 28 oktober organiseerde in de Dutch Innovation Factory (DIF) hoorden zo'n honderd geïnteresseerden wat er in 2020 op de menukaarten prijkt.

Duurzaam en humaan

Op uitnodiging van SAB vertelde Marjan Ippel tijdens het event in Zoetermeer over foodtrends. Ippel is foodtrend-analist en eigenaar van het bedrijf Talkin' Food. Duurzaam, veilig, humaan, maatschappelijk verantwoord, diervriendelijk of lokaal geproduceerd: het zijn termen die steeds vaker op etiketten staan, legde ze uit. Ook gezondheid wordt steeds belangrijker. Eten en drinken is vaker glutenvrij, minder zout of suikervrij, bevat minder allergenen en komt in kleinere porties.

Slager wordt restaurant

Volgens Marjan is een andere trend dat 'alles mogelijk lijkt': verse salades uit een verkoopautomaat, goede restaurants in tankstations en een slager die zijn zaak uitbouwt tot restaurant. Ondanks die gekkigheid is er ook een tegenbeweging zichtbaar: terug naar de basis, naar vroeger. Zo duiken er kookboeken op met traditionele recepten, zoals voor slavink.

Hoe reageert SAB?

Ter afsluiting vertelde Bianca Wester, SAB-manager Commerciële zaken, hoe SAB de trends vertaalt in bestaande en nieuwe concepten. “Bij ons Echt-concept gaat het om verrassing en échte producten. Dit hebben wij onlangs uitgebreid met storytelling aan de lunchgasten over de herkomst en samenstelling van producten en er herkenbare horecagerechten aan toegevoegd. ‘De Kast van... is een multifunctionele kast waaruit we heerlijke verse gerechten van lokale leveranciers serveren. En verder is er ons nieuwe concept Di Vers, speciaal voor de grotere lunchlocaties met iedere week een bijzonder product uit de regio.”



Smullen van sprinkhanen

Trendgevoelig proeven kon natuurlijk ook tijdens en na het netwerkevent in DIF079. Onze gasten proefden, hier en daar met meewarige blik, van bijvoorbeeld mini-sprinkhanenburgers. De fingerfoodlolly's en terracotta bloempotjes gevuld met een zalmousse of gebraden maiskip en een fleurig palet van viooltjes, vonden gretiger aftrek...