

► Jacques Rijk is beleidsmedewerker Ondernemerszaken & Vaktechnologie bij KNS.



Laagdrempelig hybride slagersproducten maken **‘Dit product heeft veel potentie’**

Vier jaar werkten KNS, SVO en Wageningen University & Research aan Plant4Texture. Door dit basisproduct, dat bestaat uit plantaardige en ei-eiwitten, te mengen met vlees kan de slager eenvoudig hybride slagersproducten maken. Ideaal voor de almaar groeiende groep flexitariërs, zegt Jacques Rijk van KNS.

Waarom besloot KNS zich te storten op hybride producten?

Het werk van KNS is gericht op het toekomstbestendig maken van de slagerij. We zien al jaren een trend waarbij mensen minder vlees willen eten. 70 procent van de consumenten noemt zichzelf flexitariër. Dat merken de KNS-leden natuurlijk ook. Onze adviescommissie vroeg ons daarom na te denken over een manier waarop deze klanten, die minder dierlijke producten willen eten, kunnen worden bediend. Zo kwamen we op het idee om een receptuur te ontwikkelen waarmee slagers zelf hybride producten kunnen maken. Dat idee hebben we gepresenteerd tijdens onze ledenvergadering in 2018. Onze leden waren positief en gingen akkoord met de ontwikkeling van Plant4Texture.

Hoe is Plant4Texture vervolgens tot stand gekomen?

We zijn een samenwerking aangegaan met SVO vakopleiding food en Wageningen University & Research (WUR). We koppelden de wetenschappelijke kennis van WUR aan de praktijkkennis van SVO. De Adviescommissie Ondernemerszaken van de KNS begeleidde het project. De opdracht was: ontwikkel een receptuur waarmee de slager in de eigen productielocatie naar eigen inzicht en smaak producten kan maken op basis van vlees en andere eiwitten. Zodat de slager de groeiende groep consumenten die minder vlees wil eten van een ambachtelijk slagersproduct kan voorzien. Het was een lang proces van zoeken naar geschikte grondstoffen en de juiste verhoudin-



gen. In totaal heeft het onderzoek vier jaar geduurd. Dat heeft een prachtig product opgeleverd. Met Plant4Texture kunnen slagers nu laagdrempelig aan de slag met hybride producten. Het kan een nieuw verdienmodel opleveren en nieuwe klanten naar de zaak brengen.

Waarom kozen jullie voor hybride en niet voor vegetarisch?

Dat heeft twee redenen. Enerzijds merken we dat een mix van vlees en andere eiwitten een kwalitatief veel beter product oplevert dan een puur vegetarisch product. En de markt is groot genoeg. Zoals ik net aangaf wil een groot deel van de consumenten minder vlees eten, maar slechts vijf procent van de Nederlanders is vegetarisch. Als je drie dagen een hybride product eet dat voor dertig procent uit vlees bestaat en voor 70 procent uit andere eiwitten, komt dat op hetzelfde neer als één dag vlees eten en twee dagen plantaardig. De keuze voor hybride heeft ook technische redenen. Met Plant4Texture kunnen slagers

zelf ambachtelijke producten maken met de apparatuur die in de slagerij staat, zoals een gehaktmolen en een cutter. Voor het maken van vegetarische producten heb je andere apparatuur nodig.

Is Plant4Texture uniek?

Ja, op hybride gebied ken ik geen vergelijkbaar product.

Welke ingrediënten bevat Plant4Texture?

De hoofdbestanddelen zijn erwteneiwit en ei-eiwit. Deze eiwitten zorgen ervoor dat er een goede structuur – een bite – en bindend vermogen gecreëerd worden. Daarnaast zijn ze smaakneutraal – daar zijn de ingrediënten op geselecteerd – waardoor het hybride product de vleessmaak heeft van de vleescomponent, maar ook naar gelieve gekruid kan worden.

Waar is Plant4Texture verkrijgbaar?

Het is te bestellen via onze website knsnet.nl. Vooralsnog is Plant4Texture een exclusief

ambachtelijk product, dat alleen verkrijgbaar is voor leden van KNS. We hebben daarvoor gekozen omdat KNS – en daarmee ook de leden – vier jaar lang heeft geïnvesteerd in de ontwikkeling van Plant4Texture. Het bedrijf '1906 – makers van charcuterie' produceert de emulsie en zorgt voor de verkoop en distributie van het product; de losse poeders en de palen met emulsie.

Hoe kan de slager Plant4Texture toepassen?

Plant4Texture is ontwikkeld voor vlug-klaar artikelen. Denk aan gehaktballen, hamburgers, slavinken en verse worsten. Dat is een grote productgroep in de slagerij. Er zijn mooie resultaten mee geboekt in workshops met slagers en door docenten van SVO. Slagers die Plant4Texture bestellen krijgen er twee recepten bij, voor hamburgers en voor grillworst. Daarmee kunnen ze direct aan de slag. Ik heb de hamburger en de grillworst natuurlijk ook zelf geproefd en ben er erg enthousiast over: qua smaak en bite komt het

heel dicht in de buurt van vlees. Plant4Texture heeft veel potentie, maar nog niet alle mogelijkheden zijn onderzocht. KNS wil de innovatiekracht van slagers graag benutten. Slagers kunnen met de grondstof aan de slag en hun kennis en kunde over dit product delen om collega's verder te helpen. Er zijn veel mogelijkheden met deze grondstoffen die nog ontdekt moeten worden.

In welke vorm wordt Plant4Texture aangeboden?

We bieden het aan in poeders en in palen. De palen zijn een voorbereide emulsie die direct met het vlees kunnen worden verwerkt tot hybride producten. Ze kunnen samen in de gehaktmolen verkleind worden. De slager kan de palen ook zelf maken met de poeders. Dan moet het dus wel eerst bewerkt worden.

Welke verhouding Plant4Texture/vlees adviseren jullie?

In het hele ontwikkelingstraject is het getest op

◀ Plant4Texture is verkrijgbaar in poeders en in palen. De palen zijn een voorbereide emulsie die direct met het vlees kunnen worden verwerkt tot hybride producten. Ze kunnen samen in de gehaktmolen verkleind worden.

◀ Plant4Texture is ontwikkeld voor vlug-klaar artikelen. “Denk aan gehaktballen, hamburgers, slavinken en verse worsten.”



► en ►► “Ik heb de hamburger en grillworst natuurlijk ook zelf geproefd en ben er erg enthousiast over: qua smaak en bite komt het heel dicht in de buurt van vlees.”

▲ De ingrediënten van Plant4Texture zijn smaakneutraal. “Daardoor heeft het hybride product de vleessmaak van de vleescomponent, maar kan het ook naar gelieve gekruid worden.”



een verhouding van 70 procent Plant4texture en 30 procent vlees. Maar de verhouding kan naar eigen inzicht en smaak worden aangepast.

Kan het ook gebruikt worden om volledig vegetarische producten te maken?

Daar is het product niet voor ontwikkeld, maar de creatieve achterban kan er wellicht ook een goed vegetarisch product mee maken.

De introductie van hybride vleesproducten in de supermarkten was tot dusver geen succes. Waarom zouden consumenten wel kiezen voor producten die met Plant4Texture zijn gemaakt?

Omdat het verkocht wordt door de slager. Het product is ambachtelijk: de vleescomponent is van de slager en daarmee voor de consument van een bekende bron. Vleesvervangers hebben de naam sterk bewerkt te zijn en veel toevoegingen te bevatten. Dit hybride product van de slager kent een korte doorlooptijd richting consument. Daardoor heeft het minder additieven nodig dan een supermarktpro-

duct. Wij zien er potentie in: het product lijkt op vlees en komt van de vertrouwde, ambachtelijke slager en toch eet je minder vlees.

Duurzaamheid speelt voor veel consumenten een belangrijke rol. Hoe duurzaam is Plant4Texture?

We hebben het product ontwikkeld om de hoeveelheid geconsumeerd vlees, en daarmee ook de uitstoot van broeikasgassen, te verminderen. Ook is er bewust voor gekozen geen soja te gebruiken, maar gebruik te maken van grondstoffen die van dichtbij komen. Uit onderzoek blijkt dat de uitstoot van broeikasgassen met 75 procent kan worden verminderd wanneer een hybride product met slechts 30 procent varkensvlees wordt bereid. Bij het gebruik van rundvlees kan een uitstootvermindering van 70 procent bereikt worden. Met deze verminderde hoeveelheden vlees is de uitstoot van broeikasgassen van hybride producten vergelijkbaar met bestaande vegetarische, niet-veganistische, producten. Deze resultaten kunnen nog lager zijn als er meer

producten in één batch geproduceerd worden, omdat er dan relatief minder productverlies is. Het overwegen van een andere vleessoort zoals kip, met een lagere milieubelasting, kan de totale uitstoot verder verminderen. Daarom kunnen hybride slagersproducten die met Plant4Texture worden gemaakt, concurrerend zijn met vegetarische producten, op het gebied van duurzaamheid.

Hoe zijn de reacties?

Het product kent geen brede testfase onder consumenten, daar zijn wij te klein voor. Slagers hebben er al op diverse manieren kennis meegemaakt; in een workshop en tijdens de Slavakto en de VAS-beurs. Zeker de slager die ziet dat zijn klantenkring verandert staat ervoor open. Er zijn ook leden die vinden dat KNS zich niet bezig moet houden met dit product. Wij denken dat het een kans biedt om bestaande en nieuwe klanten te binden aan de slager en de consument een breder, ambachtelijk assortiment te bieden. Uiteraard moet de slager het product met een goed verhaal aanbieden naast zijn vleesproducten. ●

“
Qua smaak en bite komt
het heel dicht in de buurt
van vlees

► knsnet.nl