

# Verslag Eiwitfestival

Dinsdag 12 december 2023

## Vzw Ecofest

F. Coosemanstraat 145 - 2600 BERCHEM  
 Tel. 0032 473 682 680 | [info@ecofest.be](mailto:info@ecofest.be) | [www.ecofest.be](http://www.ecofest.be)  
**KBC: IBAN: BE24 7310 0825 1338 • BTW: BE 0822 880 197**

## Inhoud

<b>1</b>	<b>Plenair: keynotes</b> .....	<b>2</b>
1.1	Fabrice DeClerck – Director of Science EAT-Forum .....	2
1.1	Peter Harrison – Quorn Foods .....	3
<b>2</b>	<b>Breakouts – thema 4: ‘Heeft de consument een boontje voor een plantaardige toekomst?’</b> .....	<b>3</b>
2.1	Enya Wynants – Departement Omgeving .....	3
2.2	Yannick Tips – Bio-Planet .....	4
2.3	Reinhout Van Zandycke – Exposure .....	5
<b>3</b>	<b>Rondetafelgesprek 9 ‘Meten is weten. Hoe de eiwittransitie meten in horeca en grootkeukens?’</b> .....	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Plenair: prijsuitreiking en cultuur</b> .....	<b>6</b>



Dit verslag werd geschreven door Evi Marechal ([evi.marechal@ecofest.be](mailto:evi.marechal@ecofest.be)).  
 Aarzel niet om ons te contacteren bij vragen.

**Ecofest** is een non-profit organisatie die zich richt op gedragsverandering in de evenementenbranche. We combineren kennis over circulariteit en duurzaamheid met hands-on afvalbeheer op evenementen. Ecofest ondersteunt organisatoren bij de uitvoering van groene maatregelen. We analyseren de huidige situatie, presenteren een traject van oplossingen en leggen de link tussen organisatie en potentiële leveranciers. Je kunt ons volgen op [LinkedIn](#) en [Facebook](#).

[www.ecofest.be](http://www.ecofest.be).

## 1 Plenair: keynotes

Het Eiwitfestival werd voor de eerste keer georganiseerd door Mosquito in the room (<https://mosquitointheroom.be/>) & Next Food Chain (<https://www.nextfoodchain.be/>) in het Hilton Hotel in Antwerpen. Een inspirerende namiddag over plantaardige & innovatie eiwitten.

Moderatoren:

- Ariane Louwaeye (Mosquito in the room)
  - Mosquito In The Room begeleidt steden en gemeenten, organisaties, (voedings)bedrijven, Retail, (horeca)ondernemers, cateraars, ziekenhuizen, congrescentra, overheids- en onderwijsinstellingen en restaurants naar een lagere food- en eiwitimpact.
- Karolien Byttebier (Next Food Chain)
  - Netwerk voor bedrijven die zich inzetten voor plantaardige voeding. Ontstaan in 2019 vanuit Bond Beter Leefmilieu en Proveg/Eva vzw.
  - Ze willen het beleid betrekken bij de eiwitshift en daarom schreven ze een memorandum
    - Een coherent voedingsbeleid
    - Een aantrekkelijke & toegankelijk aanbod
    - Stimuleer innovatie
    - Hand in hand met landbouwers (eiwitrijk & lokaal)



### 1.1 Fabrice DeClerck – Director of Science EAT-Forum

- The food footprint is big, so the decisions we make have a huge impact.
- We know what a healthy diet is, but we don't consume it (too much red meat, potatoes, eggs, ...).
- Fabrice prefers to say 'plant-rich diet' instead of plant-based.
- Healthy diet:
  - 0-200g red meat per week
  - 0-420g chicken & poultry per week
  - 0-175g eggs per week
  - 0-700g fish per week
  - 0-100g potatoes per day
- It is possible to feed 10 billion people with a healthy diet by 2025.
- The connection between the food system and the 9 planetary boundaries:
  - Climate change
  - Novel entities
  - Stratospheric ozone depletion
  - Atmospheric aerosol loading
  - Ocean acidification
  - Freshwater consumption and the global hydrological cycle

- Land system change
- Biodiversity loss and extinction
- Nitrogen and phosphorus flows to the biosphere and oceans

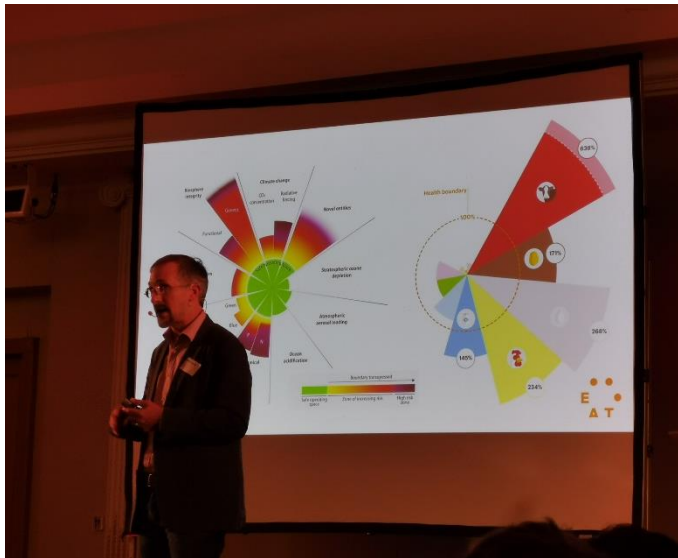


Figure 1= Left: planetary boundaries; right: healthy diet

## 1.1 Peter Harrison – Quorn Foods

<https://www.quorn.co.uk/>

- Mycoprotein is at the heart of protein transition
- It's not about being vegetarian or vegan, it's about thinking about the future
- Quorn is healthy for planet and people
  - 90% less land/water/CO2 than meat products
- Channels Quorn Foods uses
  - Retail (Quorn)
  - Foodservice & QSR (quick service restaurant) (QuornPro)
  - Ingredients
- We need to try to change peoples behaviour
  - Most important is to create great food
  - Stop copying meat & start creating great new food
- You never change things by fighting the existing reality. To change something, build a new model that makes the existing obsolete.

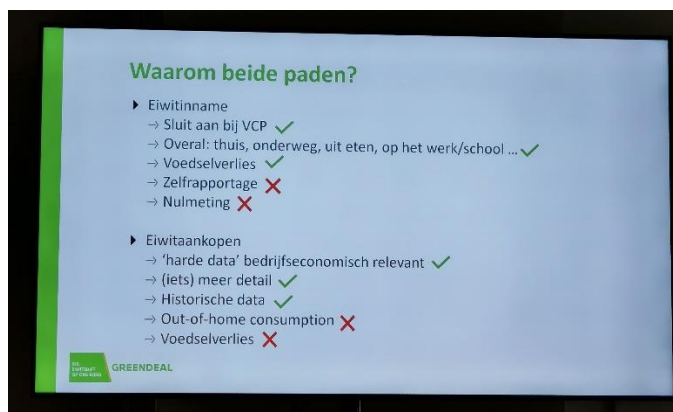
## 2 Breakouts – thema 4: 'Heeft de consument een boontje voor een plantaardige toekomst?'

Moderator: Annemarie Ijkema van Proveg vzw

### 2.1 Enya Wynants – Departement Omgeving

- Hoe evolueert de eiwitshift in Vlaanderen?
- Tegen 2030 willen ze de verhouding dierlijke/plantaardige eiwitbronnen in Vlaanderen omkeren van 60/40 naar 40/60.
- Green Deal 'Eiwitshift op ons bord'
  - Half-half initiatief  
(<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/uitgangspunten-voedingsdriehoek/meer-plantaardig-met-halfhalf>)

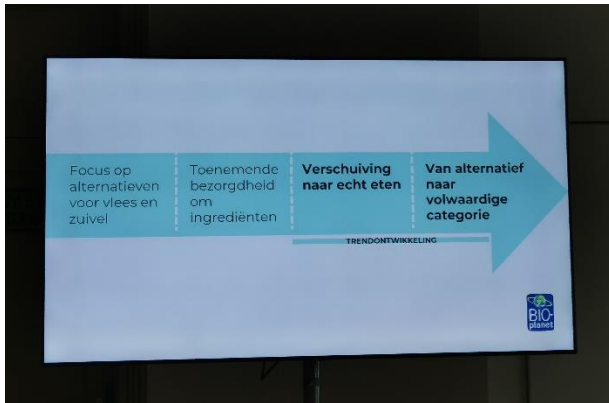
- Voedselconsumptiepeiling
  - Voor het laatst gedaan in 2014, wordt maar om de 10 jaar afgenomen.
- Monitoring van eiwitshift: accuraat & actueel
  - Bedrijfseconomische inzichten
  - Beleid aan te passen
- KU Leuven EI MEET rapport
  - Eiwitname
    - Food frequency questionnaire
      - Frequentie & portiegrootte
      - Samen met Sciensano
      - 1.000 Vlamingen (representatief) bevraagd
      - Jaarlijks vanaf 2023
    - Resultaten: vgl 2014 vs 2023: slechts heel kleine verschuiving naar meer plantaardig
      - 55% omnivoor
      - 43% flexitariër
      - 1,3% vegetariër
      - 0,4% veganisten
      - Dit zijn echte cijfers op basis van de antwoorden die ze gaven, maar als je dan vraagt aan de deelnemers hoeveel dagen ze vlees eten, dan zegt slechts 26% dat ze elke dag vlees eten (vs 55% uit de data).
  - Eiwitaankoop
    - Samen met VLAM
    - Aantal verkochte volumes
    - GfK-lijst (consumentenpanel van 3.000 Belgische gezinnen)
      - <https://panel.gfk.com/scan-be/welkom>
    - Jaarlijks vanaf 2023
    - Resultaten
      - Kleine shift sinds 2014
- Toekomstintentie van de Vlaming is positief naar meer plantaardig
  - Globaal is er progressie, maar te weinig en te traag
  - Gedragsverandering en sensibiliseren is nodig



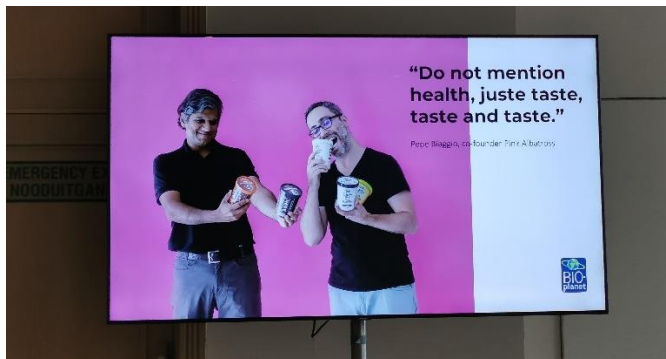
## 2.2 Yannick Tips – Bio-Planet

- Consumententrends ivm plantaardige voeding
  - Evolutie van niche naar mainstream
  - Focus afgelopen jaren lag op het nabootsen van vlees
  - Toenemende bezorgdheid om ingrediënten
    - 'ultra bewerkte voeding' – tegenkating
  - Verschuiving naar 'echt' eten

- Van alternatief naar volwaardige producten



- Trends
  - 1. Putting the plant back in plant-based
    - Bv. Greenway: nabootsing via cordon bleu, maar zit nu 22% groenten in
  - 2. Make it about taste, taste and taste
  - 3. A new narrative
    - Don't say plant-based, be plant-based
    - Bio-Planet samenwerking met Seppe Nobels om nieuwe Belgische klassiekers te maken met echte Belgische groenten



### 2.3 Reinhout Van Zandycke – Exposure

- Plantaardige marketing en nudging in de praktijk
- Zie gratis e-book over nudging: <https://exposure.be/>
- We maken niet allemaal rationele keuzes, mens = irrationeel
- Maurice (doordacht denken) vs Marcske (impulsief denken) van F.C. De Kampioenen
- Nature (short cuts - aangeboren) & nurture (omgeving)
- De context begrijpen is heel belangrijk om een verandering mogelijk te maken
- 1. Salient nudge – opvallendheid
  - Onbewust kiezen we voor dat wat opvalt
  - Bv. Plaatsing aangeboden fruit & groenten in de supermarkt => suggereren van gezonde alternatieven
  - Idee: Je scant een biefstuk in een supermarkt => je krijgt een melding voor een plantaardig alternatief.
  - Bv. Plantaardige voeding meer laten opvallen in de supermarkt door een grote kader/sticker rond het koelvak te plakken.
- 2. Framing – hoe breng je het?
  - Bv. vraag niet: 'wil je vegan/vegetarisch: ja of nee', maar geef ze optie 1 en optie 2
  - De woorden vegan/vegetarisch hebben vaak een negatieve impact

- 3. Social proof – wat de groep doet
  - Bv. Favoriet bij klanten aanduiden => dit product zal ook vaker gekocht worden



### 3 Rondetafelgesprek 9 ‘Meten is weten. Hoe de eiwittransitie meten in horeca en grootkeukens?’

Moderator: Pieter-Jan De Marez van Departement Omgeving

- In het kader van de Green deal eiwitshift ontbreekt de data ivm out of home consumption
- A.Z St. Elisabeth ziekenhuis Herentals
  - Doel: meer plantaardig eten in de keuken
  - Ze houden per maaltijd al bij hoeveel eiwitten er in een gerecht zitten, vooral ivm gezondheid/allergie, maar er is nog geen onderscheid tussen dierlijk en plantaardig.
  - Donderdag is veggiedag
  - Idee om vlees porties kleiner te maken en meer groenten in de plaats
- Met Sense
  - Sociale economie horeca/buurtrestaurants, mensen met afstand tot arbeidsmarkt
  - Kassasysteem kan nagaan hoeveel plantaardig er verkocht is
  - Doelpubliek is ouder en heeft het financieel minder breed en dat maakt het moeilijk
  - Ze merken dat de eiwitshift makkelijker gaat in bedrijfsrestaurants, dan in buurtrestaurants.
  - Vraag of vegetarische maaltijden goedkoper zijn dan vlees => momenteel is dit nog niet het geval, de prijszetting gebeurt door de stad Antwerpen. Met Sense kan dit niet kiezen.
- Quality Guard – voedselveiligheid app (beheer van voedingswaarden)
  - Ervaring van iemand aan de tafel: 6 maanden mee bezig geweest om alle data in het systeem te zetten.
- Meten van data moet ook voordelen hebben voor horeca en grootkeukens
- Huidige drempels om de eiwitshift te monitoren
  - Verwerken
  - WinstMarge
  - Tijd
- Voorstel om op menukaarten bv. CO2 footprint te vermelden ipv veggie/vegan

### 4 Plenair: prijsuitreiking en cultuur

- De **EiwitChamp**: een pitchcompetitie voor start-ups met plantaardige innovaties
  - Bolder Foods: plantaardige kaas met bloemkool
  - Fred’s mayo & snack: mayo op basis van kikkererwten
    - Juryprijs gewonnen
  - Rijtak: spirulina poeder = zeer eiwitrijk
    - Publieksprijs (700 stemmen)
  - Kopje Zwam: Burger op basis van oesterzwammen
  - Omage: plantaardige kazen op basis van zaden en noten

- Sam Serveert: voedselredster met innovatief gamma
- **Boon voor A:** Antwerpse restaurants aansporen om meer plantaardige gerechten op de menu te zetten (<https://boonvoora.be/>)
  - Winnaar: Little Bun MAS
  - Meeste impact: 't Schipke aan de Nete



- **Jeroen Willemsen** – Eiwitcommissaris Nederland (Foodvalley NL en Proteinshift)
  - What a difference a day can make => the difference is you
  - Onderschat de impact van 1 iemand/ondernemer niet => daarom nam hij een bokaal met kleine gouden boontjes mee die iedereen naar huis kon nemen om je aan deze dag en quote te herinneren als het soms moeilijk gaat.
- **Sien Van Maele**
  - Een gedicht over eten uit het stuk 'Zeemaal'.
  - Meer info over de voorstelling: <https://www.laika.be/NL/zeemaal>