

Vegan is een wereldwijde trend. Het schept mogelijkheden voor de gehele bakkerijsector. Reden voor Bakels om samen met haar wereldwijde zusters in kaart te brengen hoe het er op dit moment voor staat met Vegan producten voor de bakkerij. Allereerst wat feiten over het aantal vegetariërs en veganisten in Nederland:

Het aantal mensen dat in Nederland vegetarisch eet is de afgelopen twee jaar met 150% gegroeid. Het percentage mensen dat elke dag vegetarisch eet is gestegen tot 3,9%, dit is inclusief veganisten (1,5%). Bij een bevolkingsgrootte van 17,4 miljoen zijn dat 261.000 mensen. Vooral bij mensen onder de 40 is vegetarische voeding populair. Bijna 7% in deze categorie eet elke dag vegetarisch (6,9% < 30, 6,8% 30-39 jaar). In Oost-Nederland wonen de meeste vegetariërs: 4.9%. De vegetarische en veganistische trend wordt vooral door vrouwen gedragen. Van de vrouwen in Nederland is 5.9% vegetarisch en 2,3% veganistisch (mannen resp. 1,8% en 0,7%).

Vegan is de trend van dit moment. Eind 2018 waren er 600.000 mensen in de UK welke vegan aten (3).

56% van de Britten veranderen hun gedrag in een veganistisch koopgedrag en 19% denkt aan een veganistische levensstijl (4,5)

In Australië is vegan "becoming mainstream" (3). De bewuste consument van deze tijd wil duurzaam en zo min mogelijk dierlijke producten consumeren. Verder speelt bij veel mensen het gezondheidsaspect een rol om steeds meer plantaardig te eten.

Zo kan bijv. het cholesterolgehalte of de bloeddruk verlaagd worden door plantaardig te eten. Ook zijn meer mensen zich bewust van allergieën en intoleranties. Dit is ook een reden waarom meer consumenten voor plantaardige producten kiezen (1). Verder zijn steeds meer mensen van mening dat plantaardige voeding betere voedingswaarden heeft (2).



VEGAN FACTS:



2020 was het jaar dat elke supermarkt zijn eigen vegan-range introduceerde

19%

overweegt een vegan leefstijl

56%

van de Britten zijn vegan producten gaan kopen



wereldwijd hebben 400.000 mensen ingeschreven om mee te doen met "Veganuary"

zoeken op "veganisme" op het web, steeg met

250%

tussen 2014 en 2019 volgens Google Trends

10,000

boeken op de grootste boekenwebsite Waterstones bevatten het woord vegan in de titel



de verwachting is dat in het jaar 2025

25%

van de UK uit vegans en vegetariërs bestaat.



VEGAN WORDT MAINSTREAM

Voedingsmiddelenconcern Nestlé kondigde onlangs aan een iconisch massaproduct te veganizen. Kitkat, één van de meest bekende chocoladerepen ter wereld, krijgt in 2021 een plantaardige variant. Bij Mars zitten ze ook niet stil. De vegan Bounty komt in 2021 op de markt. Mc Donalds heeft de veggie McKroket geïntroduceerd naast de vegan kipburgers. Burger King, die andere bekende burgerformule, zit niet stil en presenteerde de meatless Whopper. Het succesverhaal van de Vegetarische slager is ook bekend. Maar wat is het ultieme bewijs dat vegan mainstream wordt in Nederland? De rookworst van Hema! In oktober 2020 heeft Hema een belangrijke stap gezet met de introductie van de vegetarische Ookworst. Topman Alan Jope van Unilever betitelt Vegan als "the next big thing". hij zei onlangs in de Britse krant The Guardian dat in elk land waar Unilever actief is, het bedrijf de trend ziet naar plantaardig eten. "Dat is geen hype". (7)

Percentage van consumenten dat probeert zijn vleesinname te minderen. (en toch slechts 3-5% vegetariërs en 1-2% vegans in deze landen)

38

België

36

Frankrijk

32

Nederland



DUURZAAMHEID

- Als de wereld veganistisch zou worden, zou het tegen 2050 8 miljoen mensenlevens kunnen redden, de uitstoot van broeikasgassen met 2/3 kunnen verminderen en kunnen leiden tot besparingen in de gezondheidszorg en een klimaatschade van \$ 1,5 biljoen kunnen voorkomen.
- Er wordt voorspeld dat in 2040 slechts 40% van de wereldbevolking vlees zal consumeren, waarbij 35% schoon (laboratorium) vlees consumeert en 25% veganistische vleesvervangers.
- Graan dat wordt gebruikt om vee te voeden voor de productie van vlees zou 1,3 miljard mensen kunnen voeden.
- Het kost 2.500 liter water om slechts een pond vlees te maken. Aan de andere kant, het kost slechts 25 liter van ons waardevolle water om een pond tarwe te laten groeien.
- Als zich elk jaar, slechts één persoon houdt aan een veganistisch dieet zal dit een hele hectare bomen redden. (6)

VEGAN BAKKERIJPRODUCTEN - EEN UITDAGING

Een smaakvolle cake met een goede structuur zonder dierlijke ingrediënten is een uitdaging. Want plantaardige eiwitten hebben vaak een intense eigen smaak welk niet altijd met banketproducten overheen komt. Een bittere of peulvruchten-achtige smaak is dan vaak nog te proeven. Verder is het lastig om een stabiele structuur en een volumineus eind product te krijgen omdat er geen dierlijke emulgatoren en stabilisatoren in mogen worden gebruikt. Niet alleen vegan banketproducten maar ook de textuur en luchtigheid van plantaardige instant poeders voor cremes is een uitdaging.

De producten in ons vegan assortiment worden geproduceerd zonder toevoeging van dierlijke producten aan het recept.

De passie en aandacht voor detail die wordt gebruikt voor de rest van onze bakkerij ingrediënten komt ook tot uiting in ons assortiment veganistische geschikte producten, waardoor we de zekerheid en kwaliteit kunnen leveren, zodat onze klanten geen compromissen hoeven te sluiten over de veganistische bakkerijproducten die ze produceren.

WAT DIT VOOR ONS BETEKENT

7,5 BILJOEN

Dat is naar verwachting de wereldwijde waarde van de markt in vleesvervangende producten in 2025 in dollars.

BAKELS VEGAN PRODUCTEN

Ons assortiment bestaat uit steeds meer producten die geschikt zijn voor veganisten. Hieronder vindt u een selectie van deze producten waarvan u misschien niet had verwacht dat deze veganistisch zouden zijn, maar dankzij de uitgebreide ontwikkeling in deze trend, die blijvend zal zijn, zijn we er trots op producten van topkwaliteit te leveren, zodat uw klanten zich geen zorgen hoeven te maken over hun keuze van hoogwaardige veganistische bakkerijproducten.



PRODUCTOVERZICHT:

Vegan banket producten BAKELS Senior			Vegan brood producten BAKELS Senior		
Artno:	Naam:	Toepassing:	Artno:	Naam:	Toepassing:
383240	Vegan cake mix	Cake, muffin, plaatcake, appeltaart, chococake	399160	Schwedenbod mix	Broodmix voor extra donker brood
339000	Kanomix	Kano's, gevulde koeken, slossen, appeltaart	398850	Mamabroodmix	Broodmix voor licht meergranenbrood
339850	Speltbanketmix	Kano's, gevulde koeken, slossen, appeltaart	395500	Broodt Mix	Broodmix o.b.u. oergranen
372500	Vegan Sponge cake mix	Voor kapsel	398910	Teffbroodmix	Broodmix o.b.u. Teff
521000	Chocex Puur	Imitatie couverture	394500	Het beste Broodmix	Broodmix voor het lekkerste meergranenbrood
588100	Frisfruit Les Fruit Aardbei	Fruitvulling	397990	Puur Koren	Broodmix voor brood zonder tarwe & gist
588000	Frisfruit Les Fruit Kersen	Fruitvulling	192800	Quantum plus wit	Broodverbeteraar
588710	Frisfruit Les Fruit Frambozen	Fruitvulling	193900	Pain 1904	Broodverbeteraar o.b.u. desempoeder
589440	Frutojam Abrikozen	Jam	374170	Vegan Sabunimix	Worstenbroodjes
589540	Frutojam Frambozen-Bessen	Jam			
471800	Choc Rich Fudgeice	Vullen en afwerken			
471850	Toffee Fudgeice	Vullen en afwerken			
584610	Bakels Appelbinder	Bindmiddel			
582210	Appelmixpoeder	Bindmiddel			
				Producten in ontwikkeling	
				Kapselmix, Roompoeder	

Verrassen met de BAKELS vegan producten

Na grondig onderzoek en tests is Bakels erin geslaagd om een aantrekkelijk vegan assortiment voor banket en brood te ontwikkelen.

Bakels heeft een vegan cakemix ontwikkeld met een excellente structuur, goed volume en draagkracht. Dankzij zijn gebalanceerde smaak kan de naturel cakemix ook voor smaakvolle chocolade applicaties gebruikt worden. De Bakels vegan cake mix is niet alleen makkelijk in te zetten maar ook een allrounder en kan voor volgende applicaties gebruikt worden: gevulde en ongevulde muffins, lekker smeuge plaatcake, fudgie brownies en zelfs voor appeltaart en cookies.

Naast de Bakels Vegan Cakemix kunnen we de volgende vegan banket producten aanbieden: sponge cake, fond royale, opklopbare dessert poeder, caramel, fudge, jams en fruitvullingen.

Ook kunnen we de volgende smaakvolle vegan broodproducten aanbieden:

Van een mix voor vegan worstenbroodjes, tot normale broodverbetersaars. Maar ook mixen zoals Schwedenbrood, Mamabrood, Teffbrood, Het Beste Brood en de Broodtmix. Ook onze nieuwste productinnovatie Puur Koren is vegan.



TOT UW DIENST ! Heeft uw productassortiment ook een vergroening nodig? Bel of mail vandaag nog met uw Bakels contactpersoon om de mogelijkheden te bespreken. Vanuit ons volledig nieuwe State of the art Baking Centre in Zeewolde staat onderstaand team van R&D specialisten onder leiding van ons hoofd productontwikkeling en kwaliteit Ir. Roos de Roo (op de foto rechts) altijd tot uw beschikking. Zij is bereikbaar via mail: rderoo@bakels-senior.nl



- 1 Barry Callebaut, Everything about the vegan and dairy-free trend (barry-callebaut.com), feb 2021
- 2 Univar, Greener Protein with Univar Solutions, 2020
- 3 Bakels worldwide review No 169/ 2019
- 4 Dont compromise on Vegan bakery, Bakels 2020
- 5 Mintel /BB october 2019
- 6 GMG Vegan Presentation BGC, Bakels 2019
- 7 Foodinspiration.com, feb 2021

BRONNEN

