



## A1. Inleiding

### ***Sprinkhanen en kevers in je winkelmandje: Toekomstmuziek of niet?***



(bron:

<http://justsickshit.com/wpcontent/uploads/2008/02/grasshoppers.jpg>)

Bovenstaande afbeelding toont een conservenblikje dat (zogenaamd) gevuld is met sprinkhanen en rode curry. Is het slechts een ludiek plaatje, gemaakt om de geest van de kijker te prikkelen, of zullen we over pakweg 10 jaar inderdaad in onze supermarkt, met dezelfde achteloosheid als we nu een blikje tonijn in olie van het schap nemen, ook de ingeblikte sprinkhanen in ons winkelmandje stoppen?

Wanneer we de berichten hierover die onlangs in kranten verschenen zijn mogen geloven dan zijn de voornaamste spelers in de Nederlandse supermarktwereld op dit punt al veel verder dan men wellicht zou verwachten. In een bericht in 'De Pers' van 17 mei jl. stond hierover al het volgende: "De vijftien insectenkwekers in Nederland zijn hard bezig om hun waar gereed te maken voor consumptie. Nog even en dan moet de zogenoemde insectensnack de horeca en supermarkten veroveren. Onder meer sprinkhanen, meelwormen, krekels, hommels en bijen moeten uiteindelijk de weg naar de maag van de consument vinden...." Er zal in deze zomer nog (haast) geen Nederlands gezin bestaan dat bij hun barbecue een salade van sla, ei, tomaat, hommels en meikevers serveert, maar wie weet is dit in de volgende zomer wel geheel anders!

Dit concept voor een innovatieve agrotouristische activiteit, dat geschreven is voor de Taskforce Multifunctionele Landbouw, heeft de titel 'Hoeve De Gele Geleedpotige'. De activiteit die centraal staat in dit concept is een insectenproeverij: Een activiteit voor gezelschappen / groepen, waarbij men kennis kan maken met insecten als voedingsproduct.

### ***Leeswijzer***

De opbouw van dit document is als volgt: Het document is op te delen in 2 onderdelen. Hiervan is onderdeel A introducerend van aard en wordt in onderdeel B sterk ingegaan op de inhoud van het concept. In onderdeel A volgt, direct aansluitend op deze inleiding, een omgevingsverkenning. Deze verkenning bestaat onder meer uit persoonlijke opvattingen over bestaande agrotouristische concepten.

Onderdeel B start met een paragraaf met algemene informatie over het gebruik van insecten als voedingsmiddel (in onze maatschappij). Vervolgens wordt in een hoofdstuk het concept voor 'Hoeve De Gele Geleedpotige' concreet uitgewerkt. Er wordt onder meer beschreven op welke wijze het concept concreet gestalte zou kunnen krijgen en tevens worden de kansen en bedreigingen van dit concept inzichtelijk gemaakt.



## A2. Omgevingsverkenning

### 'Uitgemolken'

Van oorsprong ben ik afkomstig uit een regio die wel als plattelandsregio betiteld kan worden. Vanuit mijn eigen omgeving ken ik dan ook tal van voorbeelden van agrotouristische concepten. Omdat de activiteit die aan de orde komt in onderdeel B van dit concept een vorm van dagrecreatie betreft, zal deze paragraaf zich ook toespitsen op vormen van dagrecreatie in plaats van verblijfsrecreatie.

Voor mijzelf geldt, net als voor de meeste leeftijdsgenoten die ik ken, dat ik ervaringen heb met meerdere concepten. De activiteiten waaraan ik persoonlijk heb deelgenomen betroffen: een bezoek aan een bakkerijmuseum (waarbij je een windmolen bezoekt waar graan vermalen wordt en ook op ambachtelijke manier zelf een broodje kunt bakken) en meerdere rondleidingen bij geitenkaasmakerijen. Mijn ervaring is dat agrotouristische activiteiten vaak gedaan worden in groepsverband, al dan niet als onderdeel van een dagvullend programma. Het soort groepen dat dit type activiteit onderneemt, is erg divers. De activiteiten zijn meestal geschikt voor vriendengroepen of personeelsgroepen. Ook komt het regelmatig voor dat dit type activiteiten ondernomen wordt in familieverband of verenigingsverband.

De redenen dat de meeste agrotouristische concepten wel in de smaak vallen bij groepen, zijn:

- o Deelname aan de activiteiten is vaak mogelijk voor een groep personen van jong tot oud, omdat geen specifieke competenties, interesses of voorkennis noodzakelijk zijn. (Dit in tegenstelling tot bijv. zeilen, nordic walking of een rondleiding in een bierbrouwerij);
- o De activiteiten zijn doorgaans ongevaarlijk en niet extreem;
- o De kosten voor deelname aan de activiteiten zijn relatief laag;
- o De activiteiten zijn doorgaans compleet verzorgd (dus voor een hapje, drankje en eventuele benodigdheden wordt gezorgd).



Deze lage kosten, brede doelgroep en het feit dat het de organisatoren van een groepsactiviteit vrij gemakkelijk gemaakt wordt, leiden ertoe dat agrotouristische concepten populair zijn. Inmiddels is ook zo dat, wanneer ik binnen mijn vriendengroep het idee zou opperen om binnenkort eens te gaan boerengolfen, dit waarschijnlijk zal leiden tot lauwe reacties bij de vrienden. Naar mijn mening kun je dan ook zeggen dat een aantal bestaande concepten op dit gebied inmiddels wel 'uitgemolken' zijn!

(bron: **eigen foto**)



## B1. Het consumeren van insecten

### **Het consumeren van insecten: Waarom ook niet?**

Alvorens zal worden overgegaan tot het bespreken van het concept tot in detail, volgen nu enkele algemene opmerkingen ten aanzien van het consumeren van insecten.

Insecten als voedingswaar kennen, vanuit verschillende oogpunten bezien, een aantal gunstige aspecten. In de eerste plaats zijn insecten voedzaam en lekker. De smaak van bepaalde insecten zou vergelijkbaar zijn met de smaak van noten. Insecten zijn eiwitrijk en vetarm en de voedingswaarde van insecten kan vergeleken worden met de voedingswaarde van rund- en varkensvlees. (bron: <http://www.ent.wur.nl/NR/rdonlyres/5C44BDF0-D17E-4899-81B1-88AC43BAC340/11942/Insectenalsvoedsel.pdf>)

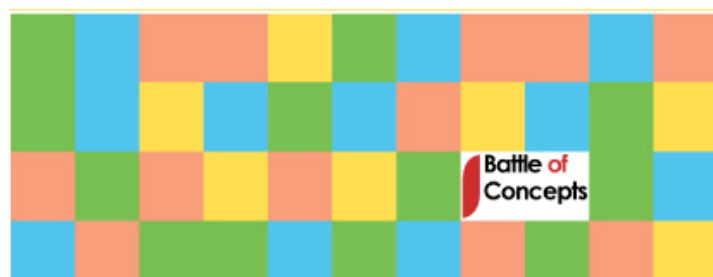
Het kweken van insecten vormt ook een relatief kleine belasting voor het milieu. Wanneer het kweken van insecten wordt vergeleken met het fokken van dieren in veehouderijen, dan zijn insecten zelfs milieuvriendelijk. Insecten hebben erg weinig leefruimte nodig, terwijl andere diersoorten (zoals runderen en varkens) een veel groter aandeel van het beschikbare (gras)land vergen. Verder kunnen insecten op een efficiënte manier gekweekt worden, omdat insecten minder voedsel 'verbruiken' dan bijvoorbeeld koeien of kippen. Veevoer is vaak afkomstig uit arme gebieden, waar de bevolking zelf niet voldoende gewassen en drinkwater heeft. Door insecten te beschouwen als een vervanger van vlees, zal het ook op lange termijn mogelijk zijn om aan de toenemende vraag naar vlees te kunnen voldoen. Ten slotte stoten insecten tijdens de productie minder broeikasgassen uit in vergelijking met de meeste dieren die gehouden worden in veehouderijen. (bron: [http://www.bugsacademy.nl/index.php?option=com\\_content&task=view&id=2&Itemid=2](http://www.bugsacademy.nl/index.php?option=com_content&task=view&id=2&Itemid=2))

## B2. Concept

### **'Hoeve De Gele Geleedpotige'**

Bij het concept 'Hoeve De Gele Geleedpotige' worden bijeenkomsten aangeboden voor gezelschappen. Na het ontvangst van de deelnemers op het bedrijf volgt de bekendmaking van de activiteit van de dag. In het eerste gedeelte van de activiteit wordt algemene informatie over de insecten en over de kweekwijze gegeven. Er worden aan de deelnemers ook diverse glazen territoria getoond waarin insecten gehouden worden. Vervolgens zal aan de orde komen welke voordelen het gebruik van insecten als vleesvervanger kan opleveren (deze voordelen werden ook genoemd in paragraaf B1).

Nadat deze presentatie over insecten gehouden is, zal er een pauze zijn. Na de pauze wordt er overgegaan op het bereiden van de insecten en krijgen deelnemers de mogelijkheid om verschillende kleine gerechtjes te proeven. Bij wijze van demonstratie zullen de gerechtjes klaargemaakt worden voor de ogen van het publiek. Om dit op een goede manier te laten verlopen, zullen op de ochtend voorafgaand aan de activiteit al bepaalde hoeveelheden van ieder product voorbereid worden. De bezoekers van 'Hoeve De Gele Geleedpotige' kunnen de gerechtjes proeven. Ter afsluiting van de activiteit vindt er een borrel plaats en krijgen de deelnemers nog gelegenheid tot het stellen van vragen.





Inzending Battle of Concepts  
augustus 2010

Titel concept: 'Hoeve De Gele Geleedpotige'

Het is nadrukkelijk **niet** het doel van de activiteit om aan de personen een compleet diner te serveren. 'Hoeve De Gele Geleedpotige' is dus **niet** opgezet als een horecaformule, waar men op bestelling gerechten kan nuttigen.

*Locatie :*

In een schone, hygiënische ruimte op het erf van een boerderij. Dit kan bijvoorbeeld een bijkeuken of een verbouwde opslagruimte zijn.

*Tijdsduur :*

Circa 4 uur, inclusief enkele pauzes.

*Doelgroep :*

Volwassenen die geïnteresseerd zijn in het eten van insecten. Het informatieve gedeelte van de activiteit is in principe niet gericht op kinderen. De groepsgrootte voor deze activiteit is maximaal 10-14 personen.

*Kosten :*

De activiteit wordt gepresenteerd als een bijzondere, exclusievere vorm van agrotourisme. Bij deze activiteit zal bijvoorbeeld wijn geschonken worden en de deelnemers krijgen meerdere delicatessen. De prijs zal hierdoor boven de gemiddelde prijs voor agrotouristische activiteiten liggen. Per persoon zullen de kosten circa € 25 - € 30 bedragen.

**Kansen van het concept**

In Nederland bestaat een erg grote groep mensen die op dit moment nog niet bekend zijn met het eten van insecten. Het deelnemen aan een activiteit zal voor veel personen nu dus nog echt een eerste kennismaking zijn met dit gebruik.

Voor de ene deelnemer is het eten van een kever misschien 'a once in a lifetime experience', terwijl de andere deelnemer vooraf al razendnieuwsgierig naar de smaak ervan is.



(bron: <http://www.wereldzaak.com/fotos.html>)





Een derde deelnemer aan de activiteit zal zich zelfs gedurende de dag niet kunnen laten overtuigen van alle positieve aspecten van het eten van insecten en zal er uiteindelijk geen geproefd hebben. (Ook dat kan: Deelnemen aan de activiteit verplicht de deelnemers tot niets.)

Zoals het vaker gaat met nieuwe producten of activiteiten, kan de insectenproeverij voor veel deelnemers uitdraaien op hilarische taferelen. Aanvankelijk zullen de insecten toch bepaalde associaties oproepen bij de deelnemers en de eerste kennismaking met de gerechten kan dan ook zorgen voor een soort opwinding. Het is hetzelfde sfeertje dat kan ontstaan wanneer bij een bepaalde gelegenheid escargots of oesters aangeboden worden aan mensen die deze nog nooit geproefd hebben.

De deelnemers kunnen onderling ook een uitdaging aangaan. (Ze kunnen bijvoorbeeld tegen elkaar zeggen: "Ik probeer het pas nadat jij dit ook geproefd hebt.")

Deze (onserieuze) reacties zijn de primaire reacties die deelnemers tijdens de activiteit kunnen krijgen. Het wordt tijdens de activiteit ook duidelijk gemaakt welke gunstige effecten de consumptie-insecten kunnen bewerkstelligen. Het is ook mogelijk dat een persoon na deelname anders gaat denken over insecten en de insecten voortaan vaker zal gebruiken als delicatessen of als ingrediënt bij het koken, maar dit is wel deels afhankelijk van de verkrijgbaarheid van insecten in de detailhandel.

Ook zullen deelnemers na afloop van deze activiteit nog wel napraten over hetgeen er op de dag voorgevallen is. Dit geeft tevens een van de sterke kanten van het concept aan, namelijk dat er een grote kans bestaat dat personen die al deelgenomen hebben aan de activiteit zorgen voor mond-tot-mondreclame.

De mogelijkheden die het product (insecten) kent voor het verzinnen en uitwerken van productconcepten met bijbehorende slogans en marketingstrategieën zijn op dit moment nog onuitputtelijk! Hieronder treft u alvast enkele voorbeelden / aanknopingspunten aan: Insecten verwerken tot gefrituurde snacks, tot pannenkoeken, deegwaren, gebakjes of salades zijn allemaal mogelijkheden. Wat te denken van warme wokwormen op een bedje van waterkers...

### ***Bedreigingen voor het concept***

Voor de agrarische ondernemers is de besproken activiteit arbeidsintensief. De exploitatie van dit agrotouristische concept (het ontvangen van bezoekers, het geven van presentaties en het geven van demonstraties in de keuken) bestaat uit redelijk veel werkzaamheden. Daarnaast zullen ook de insecten (die voor consumptie geschikt zijn) gekweekt moeten worden, maar hiervoor zou een ondernemer de samenwerking kunnen aangaan met een bestaande insectenkweker. Eventueel zal het voor de ondernemer toch noodzakelijk worden om een medewerker in dienst te nemen.

Het voorgestelde concept is een nieuw concept. Dat wil zeggen dat er niet een bestaande opzet gekopieerd kan worden. Om het basisidee van het concept uit te werken tot een operationeel concept zal er geld geïnvesteerd moeten worden. Er dient onder meer geld besteed te worden aan de ontwikkeling van informatiemateriaal voor de bezoekers, territoria en recepturen voor de gerechtjes.

Een andere bedreiging voor het voorgestelde concept is dat de interesse voor dit concept afneemt op het moment dat de nieuwigheid er wel vanaf is en dat meer mensen ervaringen hebben opgedaan met het eten van insecten.

Dit concept is geschreven naar aanleiding van een battle van Battle of Concepts  
(<http://www.battleofconcepts.com>).

