

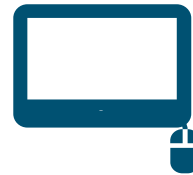
# Voedselinnovaties in Nederland

Een greep uit  
vernieuwende  
initiatieven



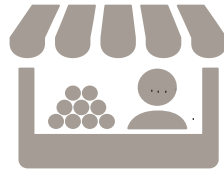
## Eiwittransitie

Van algen, insecten, kroos, kweekvlees, viskweek, zeewier tot herwaardering van bonen en peulvruchten



## Webwinkels en platforms

Pakketten met eerlijk vlees, 100% online supermarkt, foodmarktplaatsen en foodblogs



## Lokaal

Korte ketens en lokale producten en branding



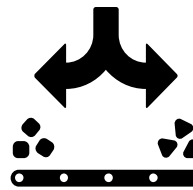
## Food-events

Food(truck)festivals, foodhallen, thuisrestaurant en streekmarkten



## Stadslandbouw

Voedselproductie in de stedelijke omgeving, eetbaar groen op kantoor, thuis verbouwen en dierenhouden



## Customised

3D foodprinting en het zelf samenstellen van salade, muesli en lekkernijen



## Gezonde producten

Kiemplanten, A2-melk, probiotica en eidrank voor gezonde ogen



## Voedselverspilling

Reststromen hergebruiken en apps die vraag en aanbod van voedsel in kaart brengen

volgende pagina →

Leeswijzer

Werkwijze

Samenvatting

Voedsel-  
innovators

Over ons



WAGENINGEN  
UNIVERSITY & RESEARCH

## Leeswijzer

In deze interactieve PDF komen verschillende voedselinnovaties uit Nederland aan bod. Deze zijn onderverdeeld in acht categorieën, namelijk:



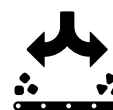
**Eiwittransitie**



**Webwinkels en platforms**



**Stadslandbouw**



**Customised**



**Lokaal**



**Food-events**



**Gezonde producten**



**Voedselverspilling**

Door op de iconen te klikken belandt u op de categorie van uw keuze. Daarnaast kunt u met de groene navigatiebalk onderaan door het document heen scrollen en klikken op de gewenste onderdelen. U keert terug naar de eerste pagina door op HOME te klikken. Ook is het mogelijk om het document pagina voor pagina te lezen door te navigeren met de knoppen “← vorige pagina” en “volgende pagina →” .

← vorige pagina      volgende pagina →

HOME

Werkwijze

Samenvatting

Voedsel-  
innovators

Over ons



**WAGENINGEN**  
UNIVERSITY & RESEARCH



**Dr. Anne-Charlotte Hoes** is een actie-onderzoeker die bij Wageningen University & Research werkt aan het begrijpen en ondersteunen van (systeem)innovaties in het voedingsdomein.

anne-charlotte.hoes@wur.nl  
+31(0)317 482 636



**Carlijn Savelkous MSc.** is business innovator bij Wageningen University & Research en richt zich op het vormgeven en inbedden van innovaties in bedrijven en organisaties in de agro-food sector.

carlijn.savelkous@wur.nl  
+31(0)6 24860520



**Dr. Charon Zondervan** is programmaleider bij Wageningen University & Research die werkt op de grenzen van bedrijfsleven, beleid & wetenschap in het domein van voedsel, voeding en versketens.

charon.zondervan@wur.nl  
+31(0)317 480 227



**Dr. Volkert Beekman** is een filosoof die als senior onderzoeker bij Wageningen University & Research werkt aan het conceptualiseren van multi-stakeholder sociale innovatie processen rond nieuwe technologieën in landbouw en voedselproductie.

volkert.beekman@wur.nl  
+31(0)6 10057236

© 2016 Wageningen Economic Research  
Postbus 29703, 2502 LS Den Haag, T 070 335 83 30,  
E [communications.ssg@wur.nl](mailto:communications.ssg@wur.nl), [www.wur.nl/economic-research](http://www.wur.nl/economic-research).  
Wageningen Economic Research is onderdeel van Wageningen University & Research.

Wageningen Economic Research hanteert voor haar rapporten een Creative Commons Naamsvermelding 3.0 Nederland licentie.

© Wageningen Economic Research, onderdeel van Stichting Wageningen Research, 2016

De gebruiker mag het werk kopiëren, verspreiden en doorgeven en afgeleide werken maken. Materiaal van derden waarvan in het werk gebruik is gemaakt en waarop intellectuele eigendomsrechten berusten, mogen niet zonder voorafgaande toestemming van derden gebruikt worden. De gebruiker dient bij het werk de door de maker of de licentiegever aangegeven naam te vermelden, maar niet zodanig dat de indruk gewekt wordt dat zij daarmee instemmen met het werk van de gebruiker of het gebruik van het werk. De gebruiker mag het werk niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Wageningen Economic Research aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade voortvloeiend uit het gebruik van de resultaten van dit onderzoek of de toepassing van de adviezen.

Wageningen Economic Research is ISO 9001:2008 gecertificeerd.

Wageningen Economic Research  
Rapport 2016-108 | Projectcode 2282300214

Deze publicatie is te downloaden op <http://dx.doi.org/10.18174/393941> of op [www.wur.nl/economic-research](http://www.wur.nl/economic-research) (onder Wageningen Economic Research publicaties).

← vorige pagina      volgende pagina →

HOME

Werkwijze

Samenvatting

Voedsel-  
innovators

Over ons



WAGENINGEN  
UNIVERSITY & RESEARCH

## Voedselinnovaties in Nederland

Er zijn honderden kleinschalige en middelgrote initiatieven in Nederland die bijdragen aan vernieuwing en innovatie rond voedsel. Deze initiatieven sluiten aan bij allerlei maatschappelijke trends zoals gemak, duurzaamheid, beleving, dierenwelzijn, digitalisering, gezondheid, individualisering, eerlijke handel, exclusiviteit en terug naar de natuur, die vertaald kunnen worden naar innovaties in de wereld van voedsel. Wij identificeren acht onderscheidende thema's:

1. Eiwittransitie – Van zeewier (Zeewaar), kroos (ABC Kroos), algen (LGem), kweekvlees (Mosa Meat), viskweek (Aquafood) en insecten (Delibugs) tot herwaardering van bonen en peulvruchten (Bruine Bonenbende). Het aantal ondernemers dat nieuwe eiwitten in de markt wil zetten is klein maar groeiend. Hun marktaandeel is voorlopig nog beperkt en sommige ondernemers hebben te maken met knellende regelgeving.
2. Stadslandbouw – Voedselproductie komt ook dicht bij de stedelijke bewoners. Van (verticale) landbouw in leegstaande gebouwen (onder andere Urban Farmers en Rotterzwam) en eetbaar groen in kantoor en horeca (onder andere Grown Down Town) tot wildplukken (onder andere pluk de stad) en thuis voedsel produceren (onder andere Omlet, Aquaponics en Parus Plant Light). Daarnaast organiseren sociale initiatieven voedselactiviteiten (onder andere Hotspot Hutspot).
3. Lokaal – In het landelijk gebied ontstaan steeds meer korte ketens waar boeren (onder andere Herenboeren) en handelaren (onder andere Willem & Drees) rechtstreeks verse producten aan consumenten leveren. Sommige horeca- en speciaalzaken onderscheiden zich in de markt door uitsluitend gebruik te maken van lokale producten (onder andere Restaurant en Kwekerij de Kas) en ook de gangbare supermarkten zetten vaker regionale producten in het schap (onder andere Zilt-e en Gijs bij Plus).
4. Gezonde producten – Een breed thema waar de focus ligt op specifieke inhoudsstoffen met een meer of minder onderbouwd gezondheidseffect. Zoals kiemplanten met een hoge concentratie van inhoudsstoffen (BroccoCress). Functionele voeding zoals probiotica voor de darmen (Winbiotic) en een zuivel-eidrank voor gezonde ogen (MacuView) zijn ook verkrijgbaar. Daarnaast zijn er consumentensegmenten die bijvoorbeeld A2-melk willen vanwege verwachte gezondheidseffecten.
5. Customised – Echte mass customisation staat nog in de kinderschoenen maar enkele start-ups bieden wel 3D-foodprinting (onder andere Print Cheese) of met behulp van een 3D-printer waterijsjes in elke vorm en kleur denkbaar (Melt Icepops). Het thuis creëren van unieke bieren (Brouwstore) en het zelf samenstellen van je salade of mueslimix (onder andere My muesli en HAKA) is ook populair.
6. Webwinkels en platforms – Een opkomst van voedselwebwinkels en -marktplaatsen. Zo worden pakketten aangeboden met lokaal, milieu- en/of diervriendelijk vlees (onder andere Koop een Koe.nl) en opende in 2015 een online supermarkt zonder fysieke winkel (Picnic). Ook het aanbod in maaltijdboxen groeit (onder andere HelloFresh). Andere sites brengen voedselaanbieders in kaart (onder andere Thuisafgehaald) en verlenen voedselbezorgservices (onder andere tring-tring). Ook neemt het aantal virtuele gemeenschappen dat actief is rond voeding toe (onder andere Eetbaar Utrecht en Liefde voor Lekkers).
7. Food-events - Een grote groei aan food(truck)festivals en foodhallen waar vers, lokaal, duurzaam en ambachtelijk sleutelbegrippen zijn. Ook bieden steeds meer plaatsen thuisrestaurants en streekmarkten.
8. Voedselverspilling – Eetbare reststromen zoals misvormde groente terugbrengen in de voedselketen (onder andere Kromkommer), apps die verspilling in de keten verminderen (onder andere ResQapp) en restaurants die koken met groente en fruit overschotten van supermarkten (Instock).

Hoewel het thema voedsel populair is en er honderden initiatieven zijn, lijkt het aantal waarvan te verwachten is dat ze een grote bijdrage kunnen leveren aan de huidige voedseluitdagingen dun gezaaid. De meeste initiatieven uit onze inventarisatie vallen onder de thema's: webwinkels en platforms; foodevents; en lokaal. Aan de andere kant van het spectrum zien we veel minder nieuwe initiatieven die inzetten op de eiwittransitie, gezonde producten, voedselverspilling en custom-made. Dit lijken markten waarvan de vraag en/of aanbodzijde verder kunnen groeien of waar de vraag ten opzichte van traditionele producten en diensten relatief klein is.

← vorige pagina      volgende pagina →

HOME

Werkwijze

Samenvatting

Voedsel-  
innovators

Over ons



**WAGENINGEN**  
UNIVERSITY & RESEARCH

## Voedselinnovators van Nederland

Wij onderscheiden drie typen initiatiefnemers/vernieuwers in het Nederlandse voedingsdomein: kleinschalige ondernemingen/start-ups van onder andere jonge stadbewoners en boeren; ondernemers die vanuit hun bestaande business in de agrifood/tuinbouw creatieve uitstappen maken naar nieuwe concepten; en internationale initiatieven die in Nederland opschalen.

### *Kleinschalige ondernemingen/start-ups*

Jonge stadbewoners ontwikkelen in een snel tempo hippe voedselinitiatieven waar beleving een centrale rol speelt. Het aantal start-ups in de horeca is in verhouding tot andere bedrijfstakken altijd hoog geweest (zoals restaurants, lunchrooms, ijssalons, catering) (CBS, 2016). De afgelopen jaren zien we een trend waarbij horecagelegenheden onderscheidend willen zijn en aansluiten bij maatschappelijke thema's zoals voedselverspilling (Instock), gezondheid (HAKA), korte ketens (KAS) en vermaak (foodhallen, festivals en foodtrucks). Foodtrucks en festivals hebben lage instapkosten en verspreiden hypes en trends bijzonder snel. Het is daardoor te verwachten dat de aanwas van nieuwe eetgelegenheden de komende jaren gaat toenemen. Ook onder boeren groeit de ondernemendheid verder door. Onder andere korte ketens met verkoop aan huis (Meat Your Own), productie op unieke wijze (Buitengewone Varkens), kleinschalige samenwerkingsverbanden (Herenboeren), en de productie van bijzondere voedingsmiddelen (onder andere kamelenmelk, insecten, algen). Wel is dit een start-upcultuur waar weinig ambitie of kansen tot opschalen lijken te zitten.

### *Multi-ondernemers/scale-ups*

Er zijn diverse voorbeelden van ondernemers die een koppositie hebben opgebouwd en hun geld verdienen in reguliere agrifood business en die tegelijkertijd inzien dat het toekomstperspectief van hun specifieke sector matig tot slecht is. Nederland kent diverse multi-ondernemers die in staat zijn om te investeren in nieuwe concepten, binnen of buiten hun bestaande onderneming, met die onderneming (en bijbehorende cash flow) als fundament. Deze multi-ondernemers gebruiken hun kennis van de sector met bijbehorende netwerken om de nieuwe bedrijvigheid sneller rendabel te maken (onder andere Koppert Cress met onder andere Brocco Cress, Newtricious met MacuView en Winclove).

### *Internationale initiatieven*

Er zijn ook initiatieven die in het buitenland zijn gestart en in Nederland opschaal mogelijkheden zien en hier een vestiging/kantoor openen. Voorbeelden zijn Urban Farmers (Zwitserland), Omlet (Engeland), ResQapp (Finland) en HelloFresh (Duitsland). Het interessante van deze initiatieven is dat ze een zekere levensvatbaarheid hebben getoond. De eerste start-/testfase zijn ze namelijk al gepasseerd. Een acceleratorland zijn voor startende voedselinitiatieven kan een interessante propositie zijn voor Nederland. Het Verenigd Koninkrijk heeft die positie lang gehad voor Noord-Amerikaanse bedrijven, Duitsland (regio NRW) voor Japanse bedrijven. Nederland kan zich nog beter profileren op dit gebied.

← vorige pagina      volgende pagina →

HOME

Werkwijze

Samenvatting

Voedsel-  
innovators

Over ons



**WAGENINGEN**  
UNIVERSITY & RESEARCH

## Werkwijze

Het overzicht voedselinnovaties in Nederland pretendeert niet volledig te zijn. Elke dag ontstaan immers nieuwe initiatieven met ambitie en daadkracht en elke dag houdt een aantal op te bestaan. Het doel van dit overzicht is vooral om de breedte en spanwijdte van voedselinnovaties te laten zien. Daarbij zijn innovaties die zich enkel richten op het verbeteren van een bestaand product buiten beschouwing gelaten. Verder zijn alleen initiatieven opgenomen die:

- zichtbaar zijn voor de eindconsument (dus geen nieuwe type stal)
- echt vernieuwend zijn (dus geen incrementele voedselinnovaties van gevestigde verwerkers zoals nieuwe smaken van toetjes)
- ontwikkeld zijn door mkb, ZZP, start-ups en vrijwilligers (dus geen grote bedrijven en multinationals)
- minstens door twee personen gedragen zijn
- online vindbaar zijn (als indicatie van mate van ambitie/omvang/professionaliteit/investering).

Met een internetzoektocht en consultatie van experts zijn meer dan 300 voedselinnovaties geïdentificeerd. Deze initiatieven zijn inductief, dus op grond van de voorbeelden die we vonden en niet op basis van vooraf bedachte sub-groepen gecategoriseerd. Dit leverde acht onderscheidende thema's op. Deze thema's zijn niet uitsluitend omdat veel initiatieven meerdere thema's betreffen. Voor de duidelijkheid hebben we echter elk initiatief ingedeeld in één van de thema's. Voor elk thema hebben we een boomstructuur gemaakt met daarin de bekendste en meest verrassende initiatieven. Deze initiatieven zijn kort toegelicht, met daarbij een jaartal van oprichting, als deze gemakkelijk online te vinden was, en de locatie, als dit relevant was. Daarnaast hebben we achter deze initiatieven een aantal websites van vergelijkbare initiatieven geplaatst. Uiteindelijk zijn meer dan 195 initiatieven opgenomen in de boomstructuur met voedselinnovaties. Het gaat hierbij niet om een volledig overzicht van initiatieven. Om de veelheid van initiatieven in Nederland weer te geven zijn er enkele webpagina's opgenomen die verwijzen naar onder andere meer dan 2.500 locaties en/of websites van thuisrestaurants, zorgboerderijen, boerderijwinkels, microbrouwerijen, foodblogs en voedselboxaanbieders. Andere relevante voorbeelden die niet zijn opgenomen in deze lijst kun je sturen naar [anne-charlotte.hoes@wur.nl](mailto:anne-charlotte.hoes@wur.nl).

← vorige pagina      volgende pagina →

HOME

Werkwijze

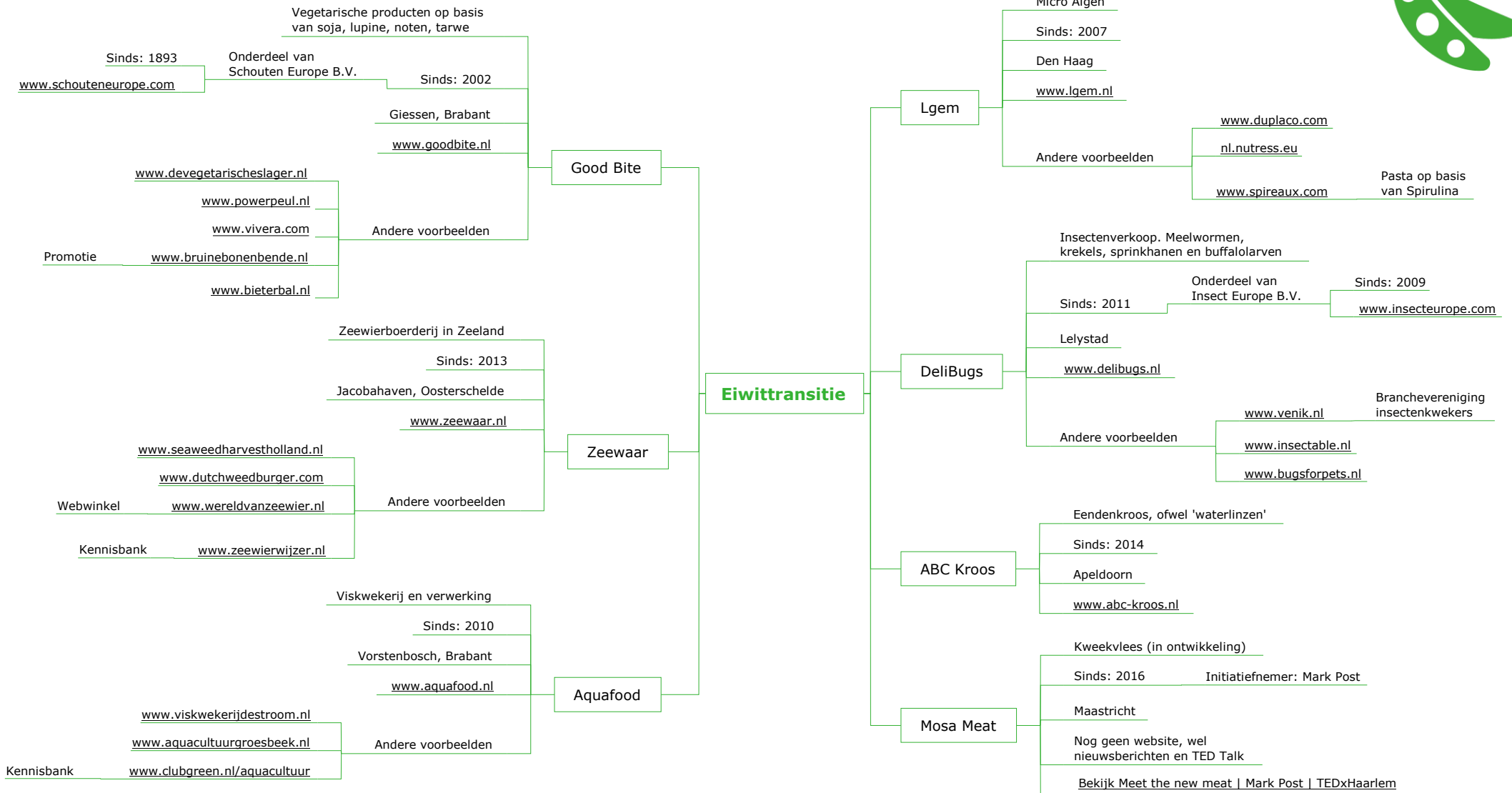
Samenvatting

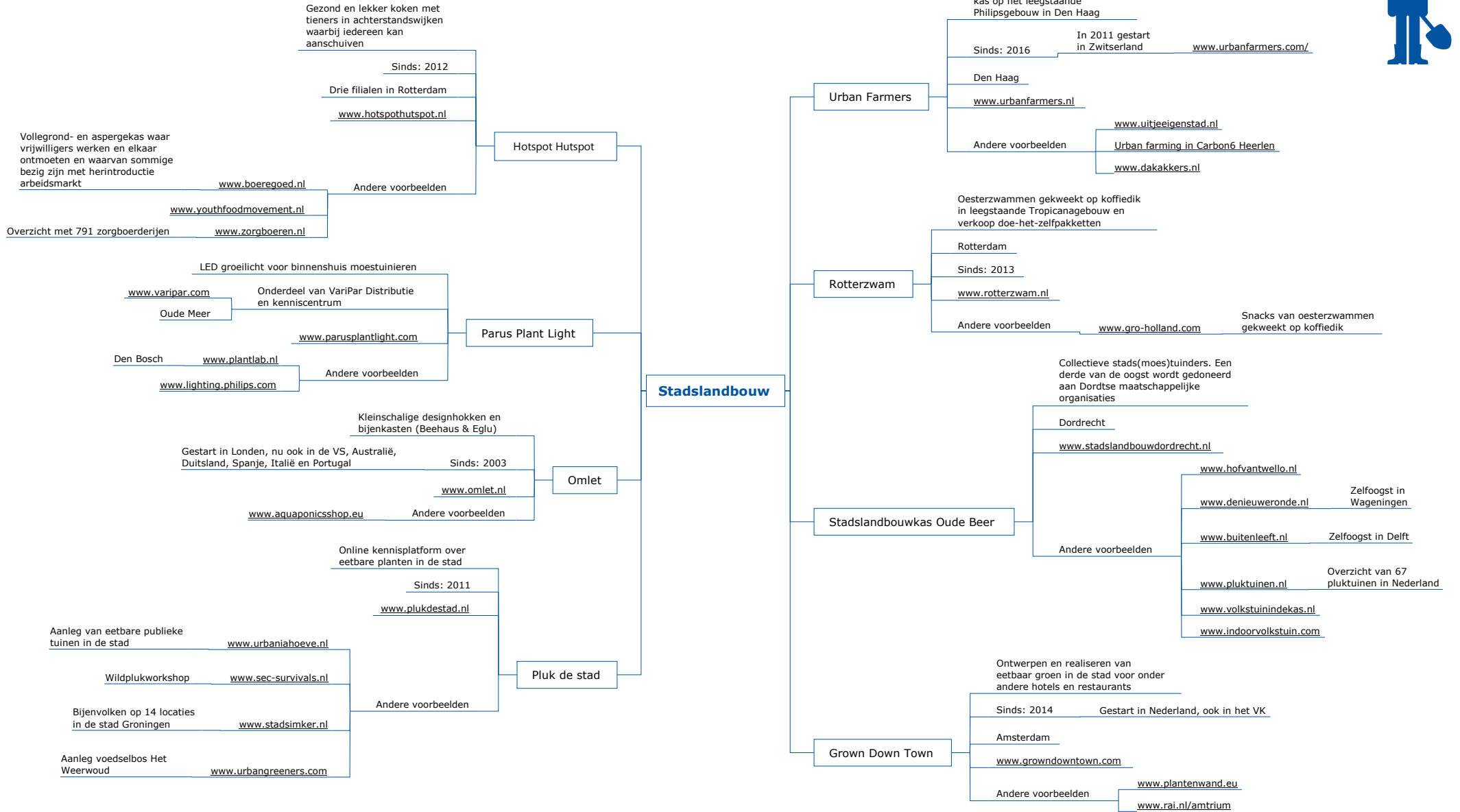
Voedsel-  
innovators

Over ons

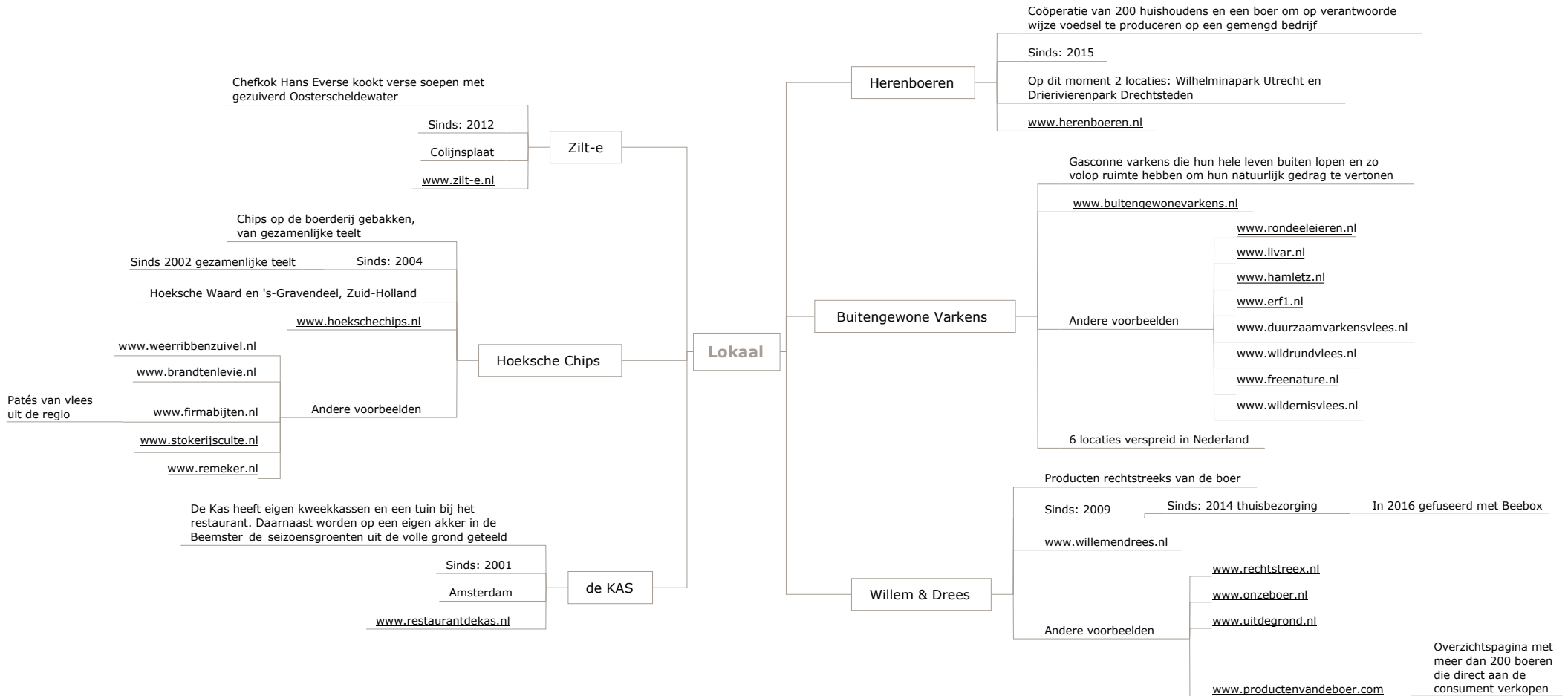
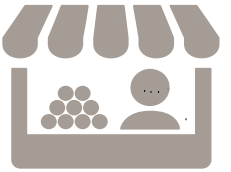


**WAGENINGEN**  
UNIVERSITY & RESEARCH



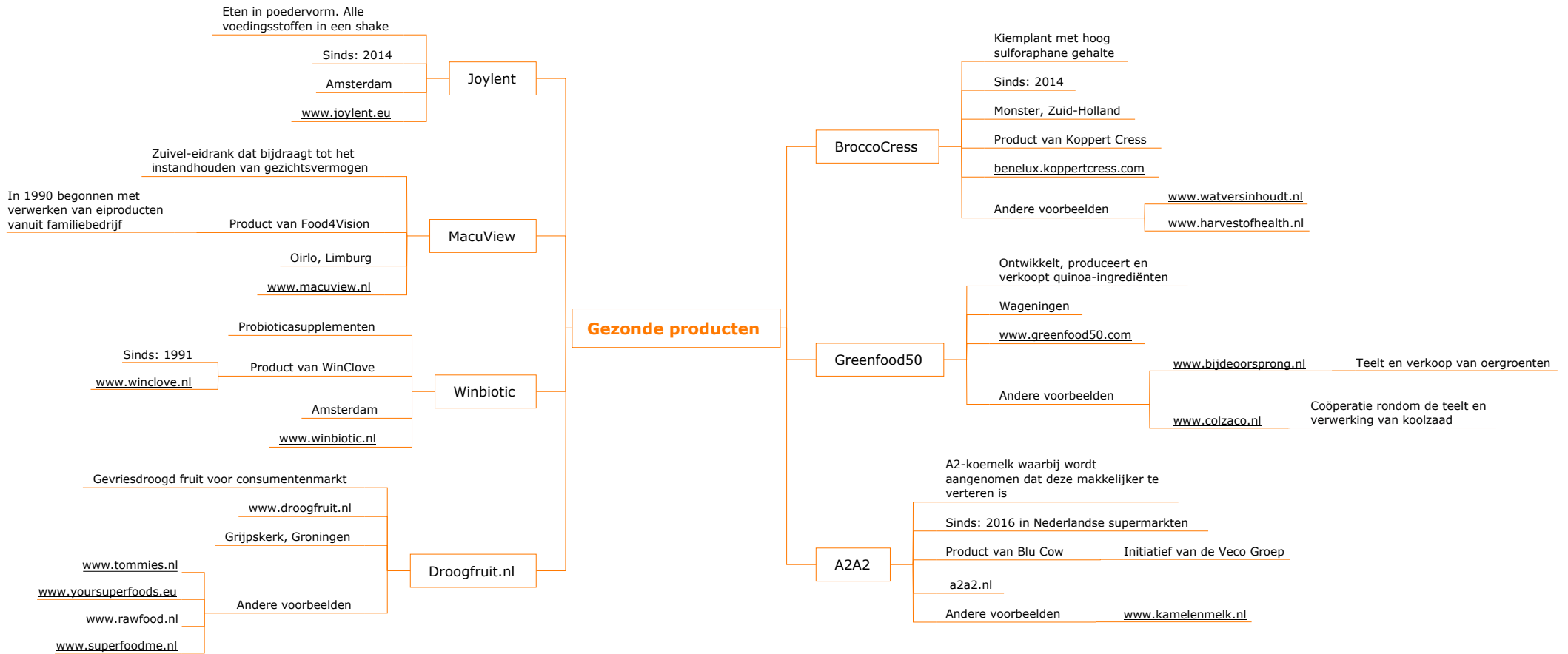


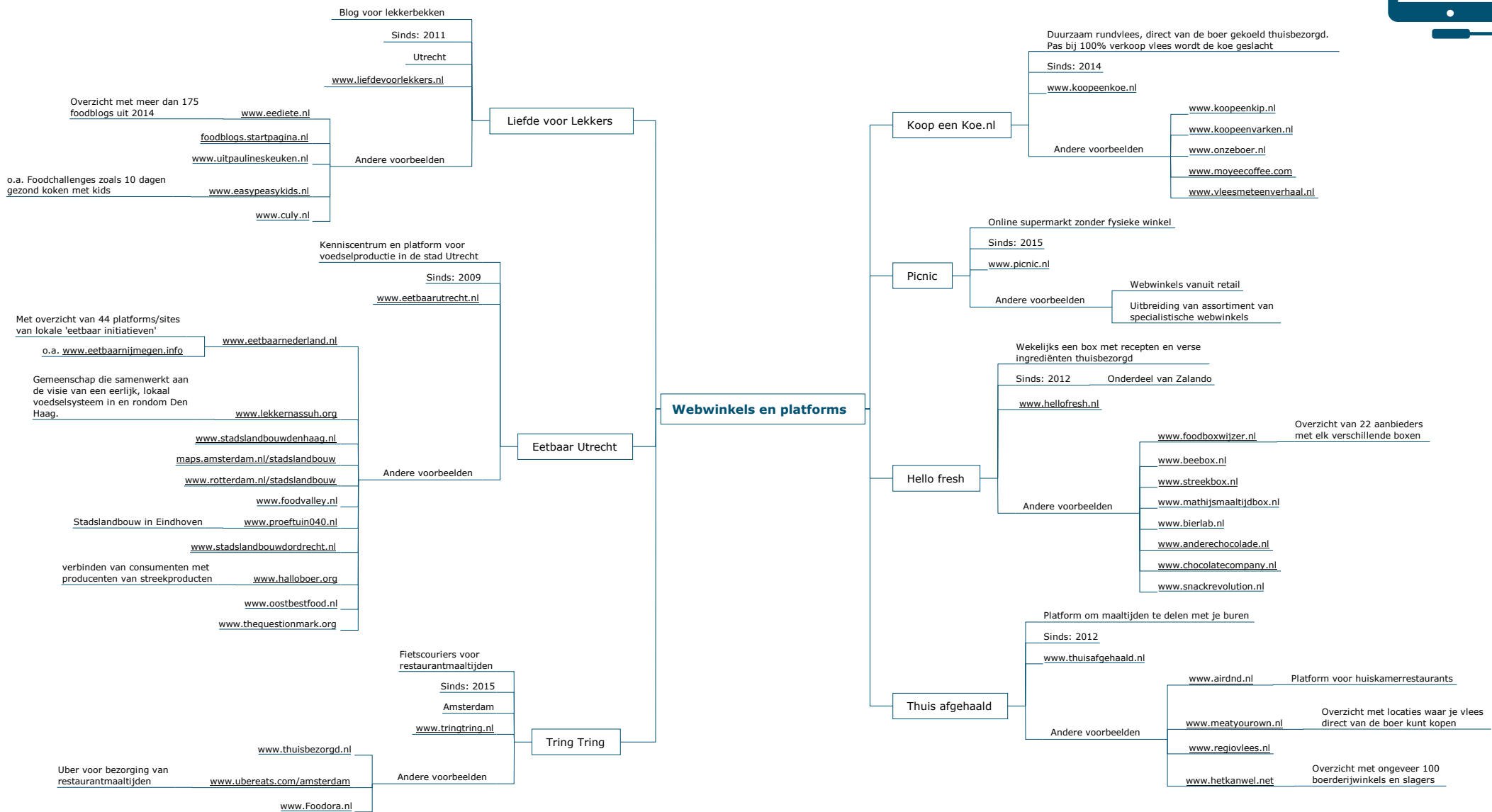


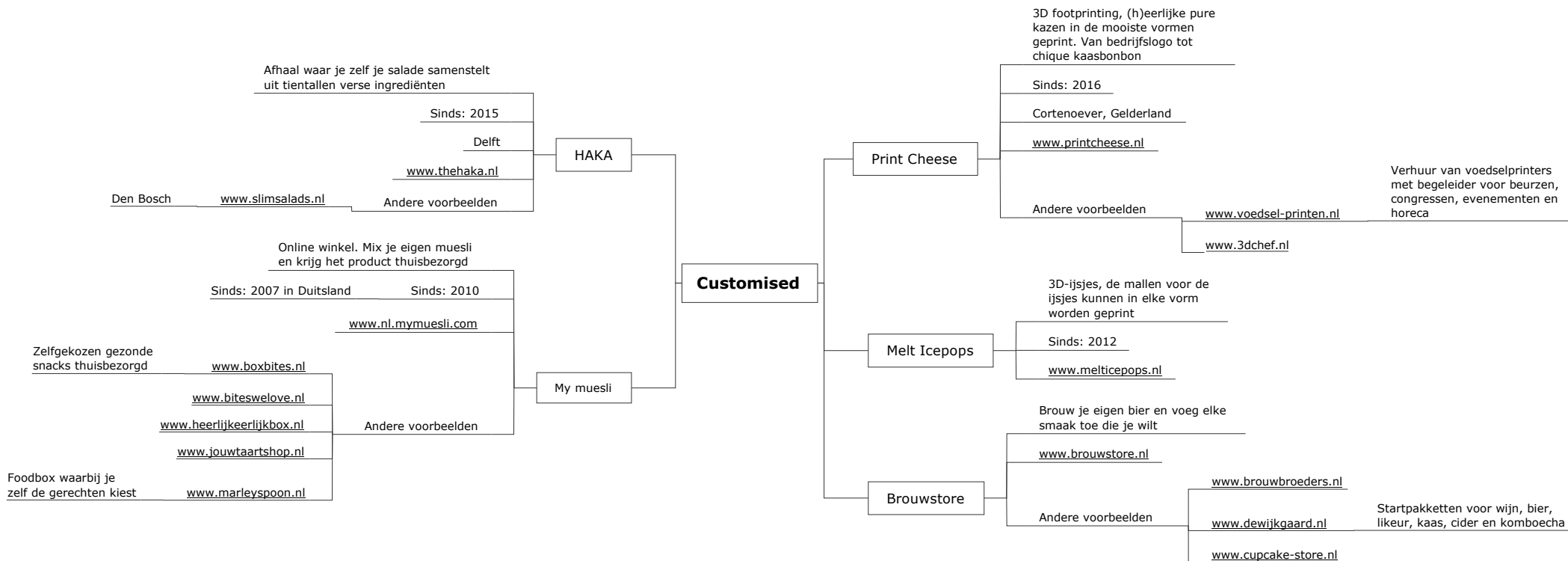
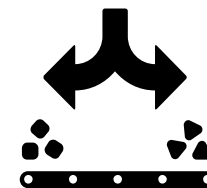


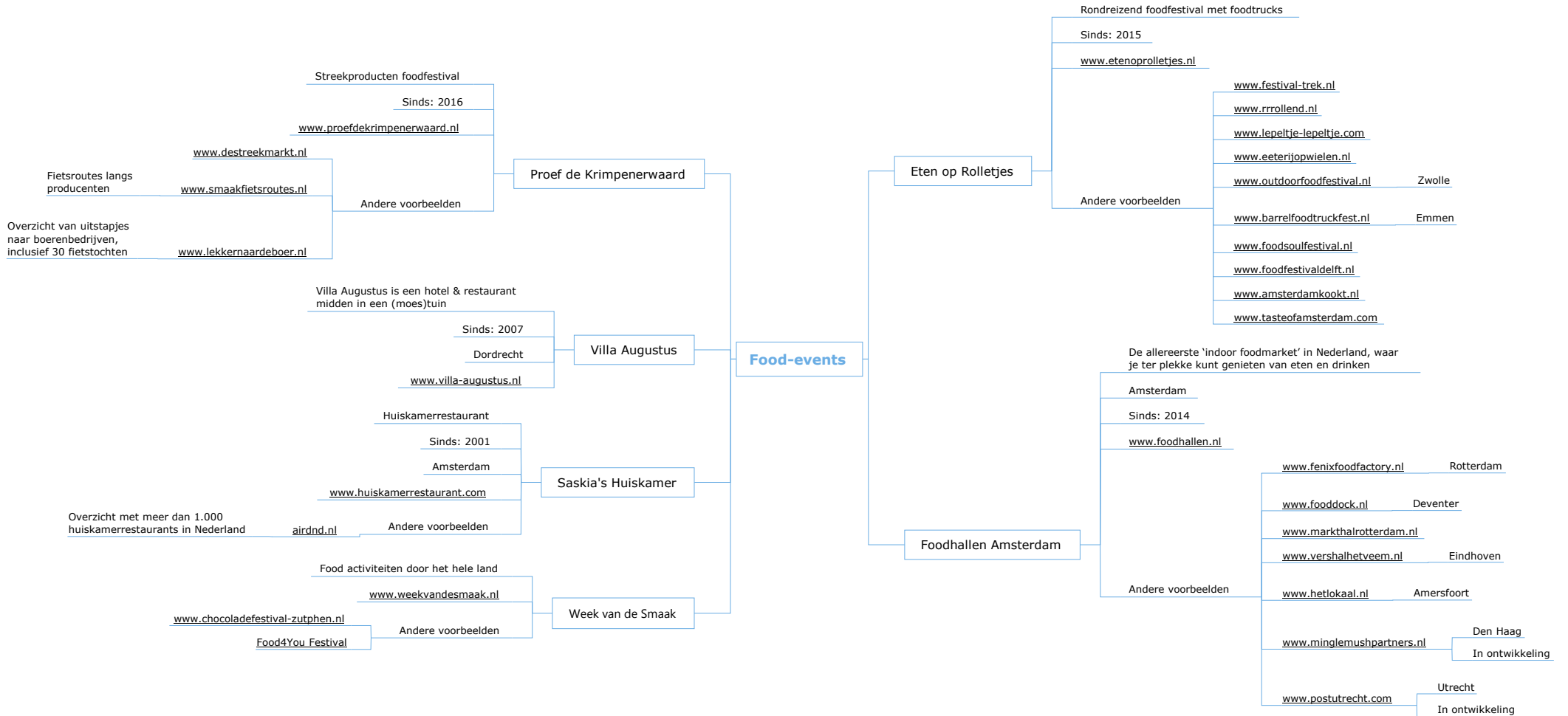


## Gezonde producten









← vorige pagina      volgende pagina →

HOME

Werkwijze

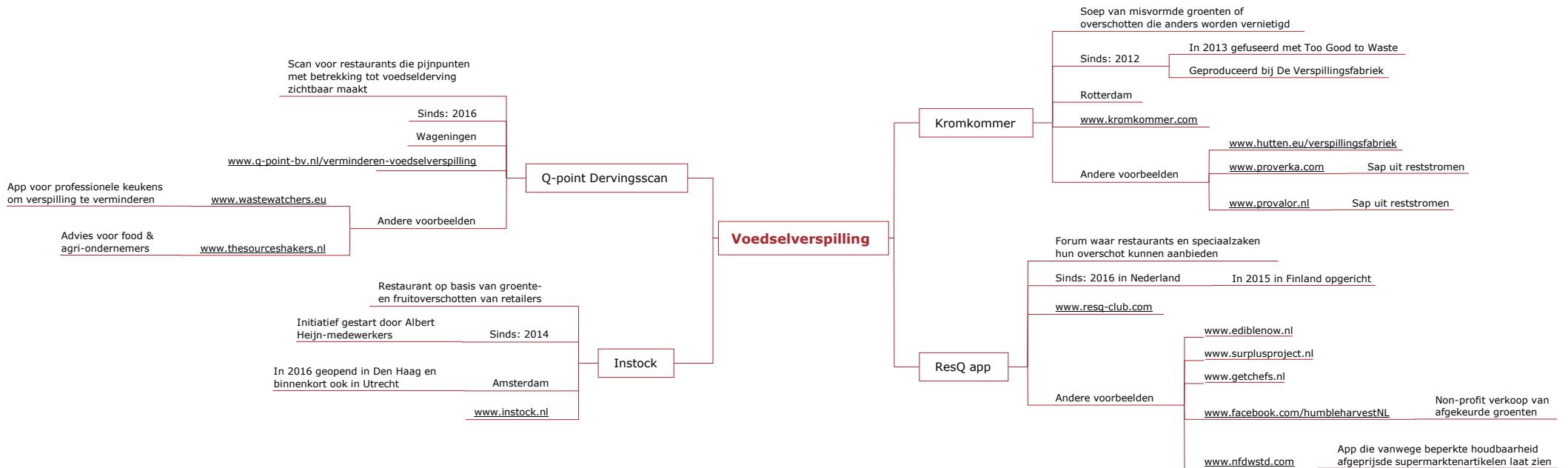
Samenvatting

Voedsel-innovators

Over ons



WAGENINGEN  
UNIVERSITY & RESEARCH



← vorige pagina

HOME

Werkwijze

Samenvatting

Voedsel-  
innovators

Over ons



WAGENINGEN  
UNIVERSITY & RESEARCH