

Voorspellingen

De eco-versie van RedBull, punk in food, waterijsjes van groenten en fruit, de theerevolutie? Wat staat ons allemaal te wachten in 2011? Trendwatchers grijpen zoals altijd de start van het nieuwe jaar aan om prikkelende en originele voorspellingen te doen. Toch is er veel overeenkomst in de visie op 2011. Foodtrends die vaak worden genoemd, zijn streek- en boerderijproducten, biologisch, vers, aandacht voor de herkomst van voedsel en zelfs de opkomst – of moet ik zeggen terugkeer – van de (eigen) moestuin. E-nummers zijn in het nieuwe jaar uit den boze.

Elke trend lijkt ook een tegenbeweging te kennen, want gemak of convenience zal in het nieuwe jaar eveneens een belangrijke stroming zijn. Geen tijd en ‘druk, druk, druk’ blijven onverminderd van kracht. En als het over ‘tegentrends’ gaat: de Amerikaanse website FoodChannel voorspelt zelfs de comeback van conserven. Dit zou weer een reactie zijn op recente voedselschandalen waarbij mensen ziek werden van verse producten als eieren en tomaten.

Alle voorspellingen overziend, komen duurzaamheid en gezondheid als dé trends van 2011 naar voren. Niet echt verrassend. De verrassing, daar zult u als foodinnovator, foodontwikkelaar en foodproducent voor moeten zorgen. Hoe vertaal je gezondheid op een verantwoorde manier naar een product voor consumenten met weinig tijd? Laatst las ik over *meatwater*. Beef stroganoff of peking duck die als drankje in een flesje worden aangeboden. Bijzonder innovatief, maar of dergelijke concepten het antwoord zijn?

Eten is emotie en veel draait om smaak en beleving. Daar zult u mee aan de slag moeten. Tegelijkertijd wordt er naar de portemonnee gekeken. De recessie is nog niet voorbij. Zo blijft naast duurzaam produceren ook efficiënt produceren een hot item. Gelukkig zijn de economische vooruitzichten beter dan een jaar geleden. Namens het VMT-team wens ik u een voorspoedig 2011 toe.

Carina Grijspaardt-Vink
c.grijspaardt@mybusinessmedia.nl

