



v.l.n.r.: Myrte van Haren (Flora Food Group), Mischa Trommelen (Daily Fresh Food), Denise van Pierre (Flora Food Group), Jaco Coppoolse (Daily Fresh Food), Teddie Wetzels (Daily Fresh Food), Francois Janssen (Daily Fresh Food).

## Verduurzamen met smaak

*Flora Food Group en Daily Fresh Food bouwen samen aan een smakvolle, duurzame toekomst*

Bij Daily Fresh Food maken we elke dag gezond, vers en smakelijk eten voor iedereen die tijdelijk of langdurig zorg nodig heeft. En omdat we geloven dat goed eten ook toekomstbestendig moet zijn, zoeken we actief de samenwerking met partners die ons helpen verduurzamen. Eén van die partners is Flora Food Group, het moederbedrijf van iconische Nederlandse merken zoals Blue Band, Becel en Croma. In gesprek met Myrte van Haren (Key Account Manager Industrie) en Denise van Pierre (Channel Development Manager) wordt al snel duidelijk: verduurzaming werkt pas écht als je niets hoeft in te leveren op smaak.

### Smaak staat voorop

Myrte werkt inmiddels bijna vijf jaar bij Flora Food Group en komt bij de grotere productiebedrijven en industriële bakkerijen in Nederland. In haar rol kijkt ze hoe het assortiment van Flora Professional aansluit bij de behoeften van de klant, zowel in smaak, technische

processtappen en producteigenschappen. Maar ook welke duurzame oplossingen bijdragen aan de strategie van de klant, denk aan CO<sub>2</sub>-reductie. Daarbij staat smaak altijd voorop en moet het eindresultaat culinair kloppen. "Want het moet natuurlijk wel heel lekker zijn," geeft Myrte aan.

### Flora Professional biedt veel voordelen

Flora Professional levert smakelijke roomboter- en roomalternatieven aan de keukens van Daily Fresh Food. De producten van Flora zijn allergeenvrij, palmolievrij en hebben een positieve impact op de planeet.

Die impact is bovendien goed meetbaar, legt Myrte uit. De overstap van roomboter naar het Flora 100% plantaardige alternatief voor roomboter levert 75% CO<sub>2</sub>-besparing op.\* En wie kiest voor Flora 100% plantaardig alternatief voor room, in plaats van zuivel-room, bespaart 69% CO<sub>2</sub>.\*\* Hiermee dragen de producten van Flora Professional direct bij aan de duurzaamheidsdoelstellingen van Daily Fresh Food.



Mischa Trommelen (productontwikkelaar Daily Fresh Food) & Vincent van der Zalm (culinair adviseur Flora Food Group)

### Samenwerking

De samenwerking tussen Flora Food Group en Daily Fresh Food begon met een ontmoeting op de beurs. Onze productontwikkelaar Mischa kwam langs op de Flora Professional stand op de horecavakbeurs in Maastricht. "Daar raakten we aan de praat en hij was meteen nieuwsgierig naar onze producten," zegt Myrte.

Niet veel later volgde een afspraak in Geleen voor een officiële kennismaking. "Ik nam de producten mee en Daily Fresh Food ging ermee testen. Zo is het balletje verder gaan rollen," legt ze uit.

### Groene stappen

Myrte ziet een duidelijke match in ambities. Ze noemt onze kernwaarde 'verrassend vooruitstrevend': "Daily Fresh Food laat dit niet alleen zien in producten, maar in de hele keten. Ze maken eigenzinnige keuzes richting een groenere en duurzamere bedrijfsvoering, waaronder de keuze om maaltijden te verduurzamen met room- en roomboteralternatieven. We zijn als Flora Food Group dan ook trots om als strategisch partner onderdeel te zijn van hun duurzame assortiment, waarbij we zowel Daily Fresh Food als hun klanten verder helpen bij het behalen van hun duurzaamheidsdoelstellingen", geeft Myrte aan.

*Daily Fresh Food maakt eigenzinnige keuzes richting een groenere en duurzamere bedrijfsvoering.*



### Ondersteuning die verder gaat dan leveren alleen

Het vervangen van zuivel klinkt eenvoudig, maar in de praktijk kan het volgens Myrte uitdagend zijn. Ze noemt smaak en textuur, maar ook de technische eigenschappen die in productieomgevingen meespelen. Daarom ondersteunt Flora Food Group niet alleen met producten, maar ook met receptuurontwikkeling.

“Daarnaast helpt Flora Food Group met klimaatimpactberekeningen,” vertelt Myrte. “Op basis van rotatie kan er op gerechniveau inzichtelijk worden gemaakt hoeveel kilo CO<sub>2</sub> wordt bespaard wanneer zuivel wordt vervangen door een alternatief.”

### Vooruitkijken: innovatie vanuit Wageningen

Ook richting de toekomst blijft Flora Food Group volop in beweging. In het R&D-centrum in Wageningen wordt continu gewerkt aan nieuwe recepten, betere smaken en slimmere verpakkingen. “We blijven doorontwikkelen, zowel op bestaande producten als op nieuwe concepten,” legt Denise uit.

Dat is volgens haar ook nodig, omdat de foodservicemarkt zich razendsnel ontwikkelt en Flora Food Group voorop wil blijven lopen. De focus ligt op oplossingen met een lagere milieu-impact dan dierlijke producten, zónder concessies te doen aan wat er in de keuken telt: culinaire kwaliteit en smaak. Daarom worden chefs, zoals Vincent van der Zalm, actief betrokken in het ontwikkelproces. Op die manier klinken innovaties niet alleen goed op papier, maar werken ze vooral praktisch in iedere professionele keuken en productieomgeving.

“En dit is pas het begin”, hint Denise. “Er zitten meerdere ontwikkelingen in de pijplijn waarbij smaak, gemak en duurzaamheid steeds slimmer samenkomen.” Ook Daily Fresh Food kijkt vooruit. Productontwikkelaar Mischa Trommelen: “Vanaf januari 2026 beginnen we bij Daily Fresh Food met het aanpassen van onze recepturen, zodat alle dierlijke room op den duur verdwijnt.”



## Proeven is geloven

Duurzaamheid wordt pas echt tastbaar als je het kunt proeven. Een mooi voorbeeld daarvan is onze Koningsdagcoupe: een feestelijk dessert dat volledig is bereid met het roomalternatief van Flora Professional. Romig, vol van smaak en precies zoals je het verwacht, maar dan met een aanzienlijk lagere CO<sub>2</sub>-impact. De roomvervanger van Flora die we hiervoor gebruiken is allergeenvrij.<sup>\*\*\*</sup>

Deze coupe laat zien dat innovatieve keuzes in de keuken niet alleen bijdragen aan een duurzamere toekomst, maar ook gewoon heel lekker zijn. Nieuwsgierig geworden? Je vindt de Koningsdagcoupe op bladzijde 18 in dit magazine.

### Koningsdagcoupe



<sup>\*\*\*</sup>De Koningsdagcoupe is in zijn geheel niet allergeenvrij.

*Innovaties moeten niet alleen goed klinken op papier, maar vooral werken in de praktijk.*

\*Gebaseerd op een peer-reviewed vergelijkende levenscyclusanalyse uitgevoerd door Quantis in 2024 van 1kg Flora plantaardig alternatief voor roomboter vergeleken met dezelfde hoeveelheid roomboter, op de Europese markt.

\*\*Gebaseerd op een peer-reviewed vergelijkende levenscyclusanalyse uitgevoerd door Quantis in 2021 van 100% plantaardige en hybride room vergeleken met dezelfde hoeveelheid zuivelroom, op de Europese markt.