

Een bewuste stap in de eiwittransitie

Duurzaam en smaakvol vernieuwen

Binnen Daily Fresh Food worden steeds meer stappen gezet op het gebied van duurzaamheid. Een mooi voorbeeld is dat we in onze convenience gerechten de reguliere room aan het vervangen zijn door plantaardige room van Flora Professional. Denk hierbij aan gerechten zoals stampotten en soepen. Dankzij deze aanpassing zijn veel van onze convenience gerechten nu geschikt geworden voor een bredere doelgroep, zoals mensen met lactose-intolerantie en vegetariërs/veganisten. Zo combineren we kwaliteit en duurzaamheid, zonder concessies te doen aan smaak.

Ook binnen ons team wordt deze ontwikkeling enthousiast ontvangen.

Manager Productontwikkeling Mischa Trommelen vertelt:

“De overstap naar plantaardige room voelt voor ons als productontwikkeling helemaal logisch. Het is zuivelvrij, allergeenvrij en heeft toch die volle roomsmak. Het doet alles wat zuivel doet en soms zelfs beter. Verandering is goed, zolang het lekkerder wordt.”

Diëtist Julie den Bleijker vult aan:

“De eiwittransitie is essentieel voor een duurzamere wereld. We hebben onze recepturen geoptimaliseerd zonder in te leveren op smaak en kwaliteit, met een mooi eindresultaat. Bovendien is de plantaardige room allergeenvrij, waardoor een bredere doelgroep kan meegenieten.”

Ook vanuit de directie wordt deze stap ondersteunt. Directielid Marianne Wagemakers:

“We bewegen mee in de eiwittransitie en nemen onze verantwoordelijkheid als voedselproducent. Deze stap sluit aan bij onze langetermijnvisie én de Green Deal Duurzame Zorg. Samen met onze klanten bouwen we graag aan een duurzame toekomst.”

Aanpassing menucyclus

De menucyclus wordt aangepast volgens de vernieuwde Richtlijnen Goede Voeding. Dit draagt bij aan de transitie naar minder dierlijke eiwitten. Een voorbeeld hiervan is het gebruik van plantaardige alternatieven, zoals de room van Flora Professional om meer variatie in zuivelbronnen te realiseren. Hiermee wordt actief bijgedragen aan een duurzamer en toekomstbestendig menu-aanbod.



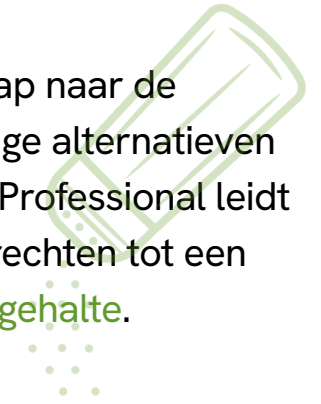
CO₂-besparing door
plantaardige roomboter

75%

CO₂-besparing door
plantaardige room

69%

De overstap naar de
plantaardige alternatieven
van Flora Professional leidt
in veel gerechten tot een
lager zoutgehalte.



100%

plantaardige, allergeen-
en palmolievrije room

Naar aanleiding van de
overgang naar Flora zijn
recepturen herzien en
geoptimaliseerd.

