

Meat Your Veggies: een nieuwe benadering van vleesmindering

Tijdens een bijeenkomst van MVO Nederland en Wageningen Academy heeft vleesbedrijf [Bolscher](#) een nieuwe productcategorie, tussen vlees en vega in, geïntroduceerd. De bijeenkomst “van food waste naar food business” stond in het teken van het tegengaan van verspilling en het gebruiken van reststromen.

De reststroom ‘champignonsteeltjes’ wordt gebruikt in één van de producten van Meat Your Veggies. Bolscher richtte zich naast vlees en vis al op diverse andere voedingsmiddelen via een groothandelsfunctie, maar zet nu ook een strategische stap met behulp van de eigen productiemogelijkheden.

Met Meat Your Veggies wil Bolscher zich dan ook zeker niet tegen vlees keren. “Er zijn te veel goede eigenschappen, die de laatste jaren compleet zijn ondergesneeuwd door negatieve aandacht voor vlees. Neem de goede opname van dierlijke eiwitten versus plantaardige eiwitten. En ook de voorziening van ijzer en vitamine B12 is uit dierlijke producten goed beschikbaar én essentieel voor het menselijk functioneren”, zegt samenwerkingspartner Astrid Kühlkamp van [FoodMarketing4u](#). “Maar eigenlijk is de insteek vooral ook de smaak van deze nieuwe producten. Zonder vlees moet de trukendoos behoorlijk open worden getrokken om een vleesvervanger op smaak te krijgen. Om nog maar te zwijgen over het zoutgehalte”.

Meat Your Veggies maakt het mogelijk om mensen op een gemakkelijke en lekkere manier minder maar wel goed vlees te laten eten. Daarnaast is het verhogen van de groenteconsumptie een belangrijke drijfveer om tot een 50/50 vlees-groentecombinatie te komen.

Er vinden momenteel gesprekken plaats met diverse geïnteresseerden uit de foodservicesector.