

Maggi vervangt vlees voor een deel door meer verse groente in de recepten voor zijn maaltijdmixen. Dat heeft grote gevolgen, want Nederlanders koken veel uit pakjes. En volgen slaafs de boodschappenlijstjes op de verpakking.

Annemieke van Dongen

Klant die binnenkort in de supermarkt naar een pakje Ovenschotel prei-kerrie met gehakt van Maggi grijpen, gaan hoogstwaarschijnlijk met een extra paprika naar huis. Voedingsfabrikant Nestlé past momenteel alle verpakkingen aan van de Maggi maaltijdmixen die in de Nederlandse schappen zijn te vinden. De aanbevolen hoeveelheid verse groente op de voorkant van de pakjes gaat omhoog van 150 naar 200 gram per persoon. Dat gaat ten koste van 50 gram vlees. Daarnaast komen op een groot deel van de pakjes variatietips die mensen moeten verleiden het gerecht ook eens zonder vlees te bereiden.

Dat heeft grote gevolgen, zegt Justijn Gombert van Maggi. „96 procent van de consumenten volgt het recept op de verpakking. In Nederland worden per jaar 5,6 miljoen avondmaaltijden bereid met onze mixen. Dat betekent dat door deze aanpassingen in Nederland op jaarbasis 280.000 kilo minder vlees en 840.000 kilo extra groente worden gegeten.”

Nestlé wil helpen om Nederlanders gezonder te laten eten, verklaart Gombert. „Slechts een kwart van de Nederlanders krijgt 250 gram groente binnen, de hoeveelheid die het Voedingscentrum minimaal aanbeveelt. Omdat wij invloed hebben op de groenten die consumenten kopen, kunnen we een positieve rol spelen.”

De motieven van Nestlé zijn echter niet alleen nobel. Het bedrijf ziet ook dat de verkoop van zijn maaltijdmixpakjes terugloopt. „Mensen zijn kritischer gaan kijken naar pakjes”, erkent Gombert, die niet wil zeggen hoeveel minder Maggipakjes in Nederland worden verkocht.

Daarom is Maggi al langer bezig de hoe-

veelheid zout en e-nummers in zijn producten te verminderen. „Dat gaat stapje voor stapje: consumenten wennen langzaam aan minder zout. In tien jaar tijd hebben we wereldwijd al 12.000 ton minder zout in onze Maggiproducten gestopt; vergelijkbaar met het gewicht van de Eiffeltoren.”

Snelkokers

Bij zulke receptwijzigingen komt een hoop kijken. Nestlé mag dan de grootste voedingsfabrikant ter wereld zijn, pakjes als de Dagschotel sperziebonen-satésaus zijn een puur lokale aangelegenheid. Nederlanders zijn namelijk kampioen snelkoken: ze besteden gemiddeld minder dan een half uurtje aan koken, en de helft kan minder dan vijf gerechten uit zijn hoofd klaarmaken. Het clichébeeld dat in Bourgondische oorden nog meer zelf wordt gekookt, lijkt bovendien waar. Ten zuiden van onze landsgrenzen worden in elk geval amper maaltijdmixen verkocht, zegt Gombert. „In Engeland ook nauwelijks. In Duitsland wel, maar daar zijn mensen bijvoorbeeld gewend om met veel meer room te koken. En ingrediënten verschillen zozeer per land, dat zelfs de samenstelling van bouillonblokjes in België anders is dan hier. In Nederland gebruiken we ze vooral om soep van te maken, in België voor sauzen en gebrad.”

“ Slechts een kwart eet de aanbevolen hoeveelheid groente

— Justijn Gombert



Aan de vernieuwde recepten met minder vlees en meer groente is meer dan een jaar gesleuteld. De chef-kok van Maggi testte eerst welke groente genoeg smaak toevoegt om ongestraft vlees te kunnen vervangen. Vervolgens zijn de nieuwe recepten door consumenten in hun eigen keuken uitgetest. In het geval van Maggi's grootste verkoophit, de Ovenschotel prei-kerrie, leidde dat tot een extra paprika op het boodschappenlijstje in plaats van een extra prei.

De recepturaanpassing van anderhalf jaar geleden, waarbij Maggi gemiddeld 16 procent van het zout uit de pakjes heeft gehaald, was echter ingewikkelder. „We hebben toen heel lang gespeeld met sterke kruiden en specerijen om de gerechten op smaak te houden. Zo hebben we voor de Ovenschotel prei-kerrie lang gezocht naar de juiste kerriesoort. Dat luistert nauw. Uiteindelijk kwamen we op een mengeling van twee kerrievarianten uit die het beste bleek te passen bij de Nederlandse smaak.”

Schijf van Vijf

Het Voedingscentrum noemt het positief dat Nestlé in zijn gerechten opschuift richting de hoeveelheid groente die wordt aanbevolen in de Schijf van Vijf. „We weten dat mensen de recepten op pakjes nauwgezet volgen”, verklaart een woordvoerder. „Nog liever zien we echter dat mensen meer groente eten zonder een bijbehorend pakje. Want aan pakjes is vaak te veel zout en suiker toegevoegd.”

Voor voedingsfabrikanten die écht het beste voor hebben met de gezondheid van hun klanten, is volgens het Voedingscentrum nog werk aan de winkel. „Met alleen de avondmaaltijd krijgen mensen niet genoeg groenten binnen. Voor het ontbijt en de lunch zijn echter nog weinig producten met groente verkrijgbaar. We hopen dat bedrijven met meer alternatieven komen.”

RECEPT

Ook AH promoot groente

Nestlé is het niet het enige bedrijf dat meer groente propageert. Zo heeft Albert Heijn de groenteporties in zijn Allerhanderecepten begin vorig jaar verhoogd van 150 naar 200 gram. En de aanbevolen hoeveelheid op zakken voorgesneden, panklare groente van 200 naar 250 gram. „Daarnaast bieden we ook meer gemakproducten zoals verspakketten om zelf verse soep of saus te maken. En hebben we innovaties als courgettespaghetti, bloemkoolrijst en verspreads geïntroduceerd”, zegt een woordvoerder. Dat resulteert volgens AH in meer groenteverkoop. „De afgelopen twee jaar zagen we dubbelcijferige groei bij groente en fruit.”

Hogere omzet en meer winst voor PPG

PITTSBURGH De Amerikaanse verffabrikant PPG Industries heeft in het eerste kwartaal meer omzet en winst behaald dan een jaar eerder. De onderneming, die pogingen doet om AkzoNobel in te lijven, behaalde een omzet van 3,6 miljard dollar. PPG scoorde vooral goed in opkomende markten in Azië en Latijns-Amerika. Ook in de meeste Europese landen stegen de verkopen, maar in Noord-Amerika stagneerde de omzet. PPG liet weten nog altijd achter zijn overnamebod op AkzoNobel te staan. Het Nederlandse bedrijf weigerde dat. PPG voert in Nederland merken als Sigma en Histor.

Rijksvastgoedbedrijf
Ministerie van Binnenlandse Zaken en
Koninkrijksrelaties

Te koop

Zwijnsbergen 10 en 12 te Elst (Utrecht)

Voormalig MOB-complex in Elst

Herontwikkelingsmogelijkheid

Voor meer informatie
biedboek.nl