

EAT THIS! BITES!

Lees hoe de oorsprong van ons voedsel van invloed is op foodservice, in deze bitesize-editie van Eat This! Magazine

Scroll naar beneden voor meer



Klaar voor de toekomst, eerlijk vanaf de bron.

Voor je ligt de eerste editie van Eat This! Bites, de speciale, bitesize versie van Eat This! Magazine. Hij is wat kleiner dan zijn grote broer, maar zit vol leesvoer afkomstig van diverse Foodservice professionals.

In deze editie leggen we de focus op duurzaam eten, transparantie en de herkomst van onze friet, omdat meer en meer gasten dit zien als een belangrijk deel van hun eetbeleving. Om 100% te kunnen genieten van hun eten, willen ze graag lokale producten, die duurzaam geproduceerd zijn. Bovendien willen ze dat jij daar, als foodservice-professional, eerlijk over bent. Van herkomst tot productiemethodes, transparantie is key in het voldoen aan de actuele behoeften en wensen van jouw gasten.

Om jou te helpen te voldoen aan die klantvraag hebben we experts gevraagd om hun inzichten te delen op het gebied van eerlijk eten en duurzame innovatie. Ontdek wat zij doen én wat jij kunt doen, om jouw gasten nog meer van hun gerechten te laten genieten!

Dennis Kabbedijk
Marketing Communications Manager EMEA

Inhoudsopgave

3

Echt genieten van friet,
met een slimme aardappel

5

Samen innoveren voor
een gouden oogst

7

Meer groenten, minder afval!

8

Sneak preview:

De duurzame dienstverlening
van data-gedreven dark kitchens

Lucy van Rijswijk

Als 'Potato Intelligence and Communication Expert' bij Lamb Weston / Meijer, is Lucy altijd op zoek naar bruikbare data, die ze combineert om professionals in de hele keten te kunnen adviseren. Of je nu wil weten hoe het weer de markt beïnvloedt, of zoekt naar de laatste trends in de aardappelwereld, Lucy vertelt je alles wat je moet weten!

Echt **genieten** van friet, met een slimme aardappel

Een portie gefrituurde, goudgele frietjes is het heerlijke resultaat van een intensief proces, dat begint met een pootaardappel, of eigenlijk nog iets eerder: bij de wens om de best mogelijke aardappelsoort te creëren. Aardappeloptimalisatie is een spannende tak van sport, waarbij veel professionals samenwerken om zo klanten precies de friet te kunnen leveren waar hun gasten dol op zijn.



Veranderende tijden, andere aardappels

Omdat tijden veranderen, is het belangrijk altijd naar de toekomst te kijken. Nieuwe consumenten- en sociaal-culturele trends voorspellen de vraag van morgen, terwijl veranderingen in klimaat en regelgeving een grote invloed hebben op de grillige aardappelmarkt. “Daarom is er altijd werk aan de winkel als het gaat om het ontwikkelen van betere aardappels,” zegt Lucy. “Je moet continu je voorspellingen aanpassen en bepalen wat volgens jou de juiste koers is voor de toekomst. Zeker als je bedenkt dat het wel twaalf jaar kan duren om een nieuw aardappelras te kweken!”

“ Nieuwe aardappelrassen moeten voldoen aan de toekomstige vraag ”

Een risicovolle onderneming

De ontwikkeling van een nieuw aardappelras kost niet alleen tijd, het is ook een riskant traject, door de vele onzekere factoren. Het optimalisatieproces begint met het verzamelen van gegevens, kijken naar markttrends en analyse van de aardappel zelf. In samenwerking met veredelingshuizen wordt bepaald wat de eigenschappen zijn die een nieuw ras moet hebben, waarna Lamb Weston / Meijer onderzoekt of zo'n nieuw gekweekt ras de potentie heeft om een fantastisch frietje te worden. Het testen voor commercieel gebruik begint bij een speciaal daarvoor geselecteerde teler. In een 3-jarig programma worden de agronomische en verwerkingsprestaties getest en wordt er een handleiding gemaakt over hoe om te gaan met de nieuwe soort. Een testpanel onderzoekt vervolgens elk onderdeel van de aardappel, van inhoud tot uiterlijk en van smaak tot verwerking. “Het is een behoorlijke uitdaging,” geeft Lucy toe. “Van elke vijftien nieuwe soorten zijn er slechts een of twee goed genoeg.”

Een frietje waar alles in zit

Het maken van een echt gouden frietje is geen makkelijke taak. Voor Lamb Weston / Meijer draaien de meeste variabelen om het maken van de perfecte frietaardappel. “We garanderen een minimumlengte voor onze Franse Friet-producten, wat een grote uitdaging is omdat de lengte afhangt van de omstandigheden tijdens het groeiseizoen.” Daarnaast is er het onderwatergewicht, dat bepaalt hoe krokant de frietjes kunnen worden, en kleur is ook belangrijk. Met een nieuw ras, weet je nooit exact hoe het eindproduct eruit komt te zien. Het is heel belangrijk dat onze klanten smakelijke gerechten kunnen serveren, dus de friet moet er lekker uitzien en een mooie, goudgele gloed hebben. Daarnaast moeten nieuwe soorten ook duurzaam, winstgevend én toekomstbestendig zijn. Ze moeten voldoende weerstand hebben tegen ziektes om een goede opbrengst te garanderen, terwijl ze tegelijkertijd weinig water en gewasbescherming mogen verbruiken. Ten slotte moeten de aardappelen efficiënt te telen, op te slaan en te verwerken zijn, om zo min mogelijk van hun kostbare potentieel te verliezen.

Het einddoel is het creëren van een ras dat alle beloftes waarmaakt en voldoet aan de eisen van toekomstige gasten. Een gezonde, smaakvolle aardappel met een prachtige kleur, die gebruikt kan worden voor heerlijk knapperige frietjes. Dankzij dit continue proces, delen we de voordelen met partners in de hele keten: een steeds duurzamere aardappel, een efficiënt proces en een frietje waar jouw gasten er graag nog eentje extra van bestellen!

Bitesize fact

Aardappelen of restproducten weggooien? Verspilling! Bij Lamb Weston / Meijer gebruiken we 99% van de aardappel. Onze schillen worden gebruikt als veevoer, terwijl zetmeel gebruikt wordt als natuurlijke coating om frietjes knapperig en warm te houden.

Tom Burnett

Staythorpe Farming, in het Engelse Newark, is de plek waar Tom Burnett samen met zijn vader meer dan 500 ha aan aardappelen teelt voor Lamb Weston / Meijer. Na vijftien aardappelseizoenen is hun samenwerking nog net zo sterk als in het begin.

Samen innoveren voor een gouden oogst

Zoals Rome niet in één dag gebouwd is, wordt een aardappel niet zomaar geteeld. Het is een intensief proces dat je constant moet bijsturen. Bij Staythorpe Farming teelt Tom verschillende soorten aardappelen, met hulp van Lamb Weston / Meijer. Innovatie speelt een grote rol in het optimaliseren van de teelt, dus delen beide partijen hun kennis om te kijken waar er mogelijkheden zijn om te verbeteren. Omdat de helft van de CO₂-uitstoot van Lamb Weston / Meijer afkomstig is uit de aanvoer, hebben telers zoals Tom immers een grote impact op duurzaamheid in de keten. Niet meer dan logisch dus, dat ze samen werken aan het optimaliseren van 'hun' oogst.



Een bodem vol friet

“Hoe is het nu om friet te telen?” Tom lacht. “Ik ben een boer in hart en nieren, dus we telen hier tarwe, maïs, gerst en bonen en inderdaad ook de Innovator, Challenger, Fontane en Markies. Dat zijn inderdaad allemaal bijzonder lange aardappelen, die perfect zijn voor het maken van friet.”

Vernieuwen in elk stadium van de teelt

“Sinds we zijn begonnen te telen voor Lamb Weston / Meijer, hebben we een aantal zaken veranderd in het leveren van onze aardappelen,” legt Tom uit. “Zij luisteren naar ons en wij krijgen informatie van hen, waardoor het samenwerken echt waardevol is.”

In de akkerbouw mag innovatie de teelt niet verstoren. Het is dan ook belangrijk te weten wat werkt, om ervoor te zorgen dat er genoeg aardappelen geteeld en geoogst kunnen worden. “We zijn bijvoorbeeld begonnen met druppelirrigatie om water rechtstreeks naar de wortels te voeren. Daarvoor is veel minder water nodig dan bij andere irrigatiemethodes. Momenteel werken we ook met ‘cover cropping’ voorafgaand aan het poten en bevochtiging in de opslag na de oogst. Tijdens de oogst gebruiken we jumbo bag-trailers, een innovatie die ervoor zorgt dat zowel de aardappels als de grond minder schade oplopen.”

‘Cover cropping’ is een vorm van bemesting, waarbij gewassen als mosterd en radijs geplant worden vóór de pootaardappelen de grond in gaan. Deze gewassen worden in het voorjaar in de grond verwerkt om de ziektedruk op de aardappelen tijdens de teelt te verminderen. Bevochtiging in de opslag helpt de kwaliteit van de bewaarde aardappelen te behouden, met minder gewichtsverlies en beschadigingen tot gevolg.

Uiteindelijk dragen al deze innovaties bij aan efficiënter gebruik van hulpbronnen, terwijl Lamb Weston / Meijer tegelijkertijd consistent hoogwaardige aardappelproducten kan blijven leveren aan haar horecaklanten.



Toekomstbestendige voedselvoorziening

In het bedrijf van Tom gaat de ontwikkeling door. “Noodzakelijk,” zegt hij, “omdat we waarschijnlijk vaker extremer weer zullen krijgen, zoals langere droge en warme periodes, naast langdurige regenperiodes. Als we niet duurzaam blijven telen en verwerken, overleven we de toekomst niet. Innovatie helpt ons om de risico’s te beperken en efficiënter te werken, terwijl we onze impact op het milieu verminderen. Zo zal onze CO₂-uitstoot dalen en produceren we minder afval bij alles wat we doen!”

Door zorgvuldig om te gaan met onze bodem, grondstoffen effectief te benutten en waar mogelijk daar minder van te gebruiken, wordt de ecologische voetafdruk van elke portie friet verkleind. Op die manier kunnen horecaprofessionals hun klanten laten genieten van heerlijk comfort food: friet en aardappelproducten, zonder schuldgevoel!

Bitesize fact

Een Lamb Weston / Meijer aardappel is altijd van lokale herkomst. Dat komt omdat elk teeltgebied een fabriek in de buurt heeft, die de aardappel direct verwerkt tot een bevroren en verpakt product.

Meer groenten, minder afval!

Als je het hebt over eerlijk eten, duidelijke oorsprong en duurzame gerechten, dan past het Amsterdamse restaurant Sababa helemaal in het straatje. Met hun 'Hakuna Matata'-filosofie en hun vegetarische en vegan gerechten combineren ze de Oosterse keuken met Nederlands comfort food. Door groenten te voorzien van de perfecte mix van kruiden en ze de juiste bite en textuur te geven, zorgt Sababa voor meerwaarde in vegetarisch eten. Bovendien is er één groente die perfect bij alles past: gefrituurde aardappel!

Alles is beter uit de frituur

De meeste snacks uit de frituur zijn gebaseerd op vlees, maar wat te denken van gefrituurde aubergine, halloumi of falafel? Zo kunnen jouw gasten op en top genieten van hun 'guilty pleasure': krokant, lekker en zonder schuldgevoel. Serveer er zoete aardappelfriet bij en voilà: hét vegetarische of vegan alternatief voor de klassieke snackbarhap!

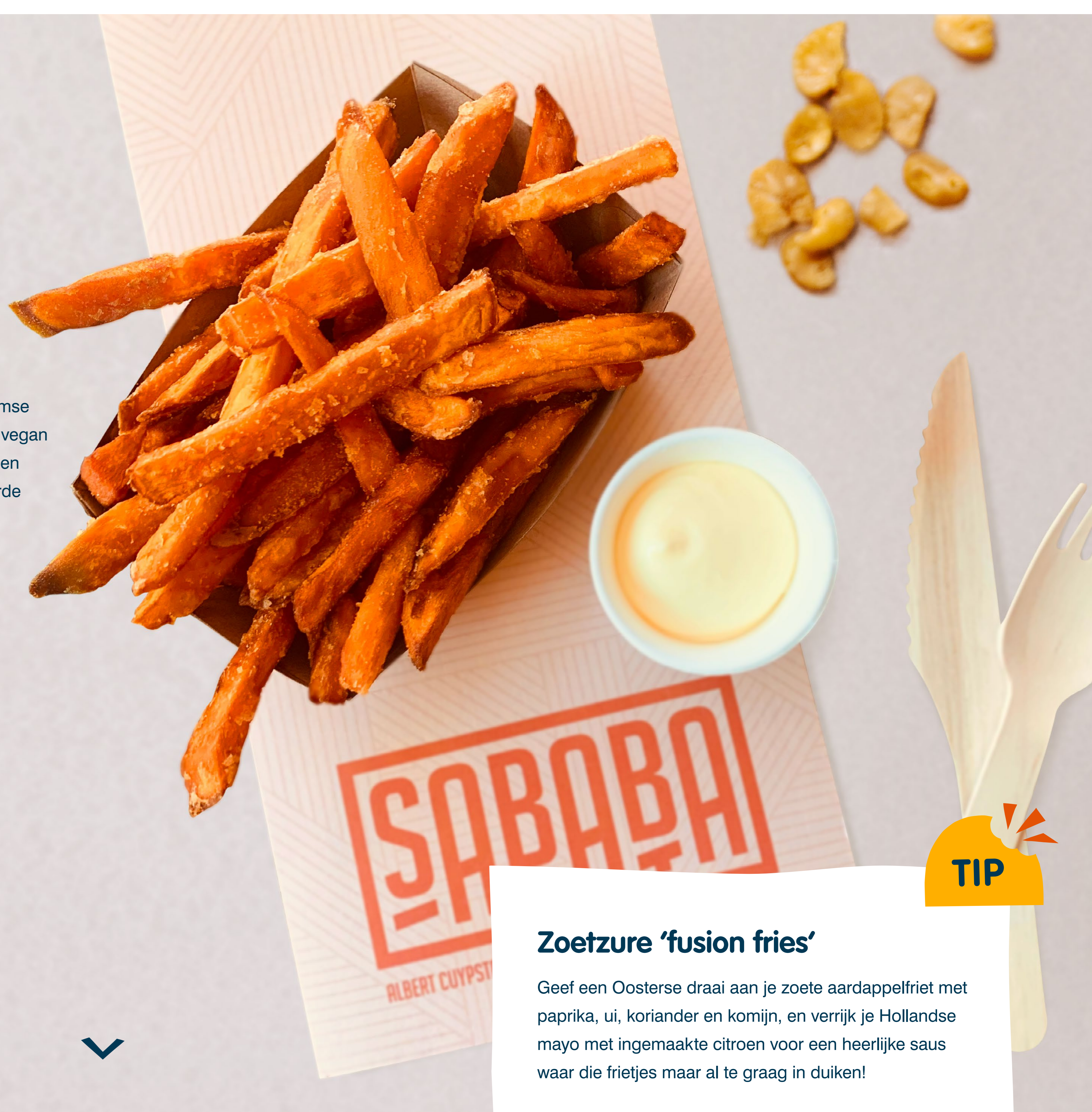
When life gives you lemons...

...Dan doe je deze in een pot, met wat zout erbij! Een tripje naar Tel Aviv inspireerde Sababa om ingemaakte citroenen te gebruiken als basis voor hun citroenmayonaise, om zo voedselverspilling tegen te gaan. Inmaken is een oude manier van voedsel bewaren, die erg effectief is en tot

verrassende nieuwe smaken leidt. Veel groenten lenen zich er uitstekend voor, dus kijk vooral wat er bij jouw recepten past en experimenteer met kruiden om verrassende nieuwe ingrediënten te maken!

Snelle wissels

Bijgerechten, zoals frietjes, bieden de mogelijkheid om je menu snel aan te passen. Voeg huisgemaakte saus toe aan je friet, bied gekruide, gefrituurde groente aan of maak je eigen zoetzure combinatie van ingemaakte restjes: uiteindelijk komt alles neer op creativiteit! Verras je gasten met toffe combinaties en gebruik kruiden en specerijen in je voordeel. Elke keuken heeft baat bij een beetje fusion! Every kitchen can use a bit of fusion!



TIP

Zoetzure 'fusion fries'

Geef een Oosterse draai aan je zoete aardappelfriet met paprika, ui, koriander en komijn, en verrijk je Hollandse mayo met ingemaakte citroen voor een heerlijke saus waar die frietjes maar al te graag in duiken!

In het volgende nummer van Eat This! Magazine, nemen we je mee naar ander terrein, om het te hebben over de mogelijkheden in en de voordelen van maaltijdbezorging, take-away en de laatste trends in de horeca. Met dark kitchens als één van de onderwerpen, geven we je alvast een sneak preview van onze komende editie!

De duurzame dienstverlening van data-gedreven dark kitchens

Ze zijn in opkomst en verdwijnen niet zomaar meer: dark kitchens, ook wel ghost of cloud kitchens genoemd. Deze keukens, die enkel bezorging en take-away doen en geen onderdeel zijn van een fysiek restaurant, worden in rap tempo een essentieel onderdeel van de Foodservice-industrie. In tegenstelling tot de grote bezorgketens, zijn ze flexibel in hun aanbod, omdat ze verschillende food-concepten kunnen combineren. Het is een interessant type bedrijf, dat sterk data-gedreven is. En door gebruik te maken van de overcapaciteit van bestaande keukens, van lokale cateraars tot bedrijfskeukens, is het ook nog eens een duurzaam concept.

Omdat het bestelproces online plaatsvindt, is het eenvoudig bij te houden wat er precies besteld is. Een dark kitchen kan zo altijd de menukaart blijven updaten, omdat het bedrijf erg flexibel is. Virtuele wijzigingen zijn in een kwestie van kliks doorgevoerd, zodat het makkelijk schakelen is naar populaire gerechten of merken. Ook kan er snel weggehaald worden wat consumenten niet willen, waardoor voedselverspilling verminderd wordt.

Met een concept dat zo sterk gebaseerd is op efficiëntie, gedijt een dark kitchen het best bij slimme online marketing en een gebruiksvriendelijke bestel-app. In een tijd waar lage overheadkosten populair zijn, is het runnen van een dark kitchen misschien wel hét recept voor zakelijk succes!



De volgende editie van Eat This! Magazine verschijnt op 18 oktober. Daarin delen diverse foodservice professionals hoe zij (delen van) de aanpak van Dark Kitchens slim toepasten in hun eigen bedrijf. Mis het niet!

Colofon

Eat This! Bites is gemaakt door Lamb Weston / Meijer en verschijnt twee keer per jaar, naast het reguliere Eat This! Magazine.

.....

Chief Editor: Dennis Kabbedijk

Potato Intelligence and Communication Expert:

Lucy van Rijswijk

Aardappelteler: Tom Burnett

Content editor: Giusy De Carlo

.....

Art direction & copywriting: GI Eindhoven

Marketing: PauwR and GI Eindhoven

Drukwerk & verspreiding: GBG

Speciale dank aan: Alle mensen en bedrijven die hebben bijgedragen aan deze editie van Eat This!

.....

Afbeeldingen:

Lamb Weston / Meijer V.O.F, Getty Images, Shutterstock en Unsplash

.....



SMAAKT DIT NAAR MEER?

Je vindt meer culinaire inspiratie, recepten,
en de laatste foodservice-trends en inzichten
op onze website: lambweston.eu

Your partner in potatoes

lambweston.eu

Lamb Weston 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES