

Snackkoerier 27 september 2014

Allergievrije snacks

BUDEL- Het aanbieden van meerdere soorten frites wordt door het leeuwendeel van de cafetariahouders niet overwogen omdat er geen vraag naar komt. Bovendien is het lastig om meerdere soorten tegelijk te frituren. Ook bij Cafeteria- Eethuis 'Kom us aan!' houden ze het daarom bij een fritessoort. Maar het bedrijf is wel overgegaan op het aanbieden van 'allergievrije snacks'. Deze zullen vanzelfsprekend apart bereid moeten worden. 'Ook dat is een heel gedoe', zegt een medewerkster 'maar er zijn nogal wat klanten die erom vragen.' Het gaat om snacks die glutenvrij, lactosevrij, ei-vrij en minder zout bevatten. Het allergievrije assortiment bestaat onder andere uit: rundvleeskroketten, rundvleesbitterballen, groentekroketten, bamischijven en frikandellen.

Mensen die last hebben van een voedselallergie of voedselintolerantie gaan niet graag uit eten. Ze moeten immers goed uitkijken wat ze nuttigen. Als het mis gaat, kan het ernstige reacties veroorzaken zoals bijvoorbeeld bij een pinda-allergie het geval is. Er zijn nu speciale snacks op de markt voor mensen met een voedselallergie.

Snackkoerier 19 april 2014

‘Snacken mogelijk voor mensen met voedselallergie’

Cafetaria's boren groeiemarkt aan

Kansen voor snacks zonder allergenen

BUDEL – Wie last heeft van een voedselallergie moet heel bewust eten en daardoor veel laten staan. Er wordt vaak geen rekening gehouden met deze doelgroep. Het bracht Frank Groenen op het idee om snacks te ontwikkelen zonder allergenen. ‘Daardoor kunnen allergiepatiënten voortaan in de cafetaria terecht.’

Hij krijgt enthousiaste reacties. Frank Groenen van VA Foods bezoekt dagelijks ondernemers en weet ze meestal te overtuigen van de mogelijkheden van zijn snacks. ‘We zijn er uniek mee. Het is een gat in de markt. Het biedt cafetaria's de kans om mensen met een voedselallergie te kunnen bedienen. Daar is beslist behoefte aan.’ VA Foods ging vorige maand van start. Frank Groenen ontwikkelde met hulp van Gerrit van der Heijden van Cafetaria Kom Us Aan! in Budel verschillende snacks. Het gaat om kroketten, bitterballen, ragout en bami- en nasischijven. ‘Onze producten bevatten geen gluten, lactose, melk, ei, pinda noten, selderij, koriander, lupine, vis, schaal en weekdieren, peulvruchten, smaakversterkers, kleurstoffen of andere allergenen. Ze voldoen aan de VITAL 2-norm en zijn daardoor zeer geschikt voor allergiepatiënten’, legt Groenen uit.

Hoe kwam hij op het idee? ‘Mijn moeder heeft lactose-intolerantie en dat brengt de nodige beperkingen met zich mee. Restaurants en cafetaria's zijn er niet op berekend en veel producten in de supermarkt vallen ook af omdat ze verkeerde ingrediënten bevatten. Daardoor konden we bijvoorbeeld nooit eens lekker snacken met de familie. Dat was voor mij reden om er een jaar geleden mee aan de slag te gaan.’ Hij ontwikkelde de snacks en liet ze uitvoerig testen om geen concessies te hoeven doen op smaak. Er is nadrukkelijk gekozen voor gezond en verantwoord. De producten bevatten minder zout. ‘Onze snacks bevatten tot tweederde minder zout. Normaal gaat het om meer als 3 gram’, aldus de eigenaar van VA Foods.

Gerrit van der Heijden van Cafetaria Kom Us Aan! in Budel was nauw betrokken bij de ontwikkeling van de snacks zonder allergenen. Hij noemt de producten kansrijk. ‘Ik heb enkele snacks in het assortiment opgenomen. Daarmee laat je als cafetaria zien dat je deze doelgroep serieus neemt. Noem het een service.’ Het loopt nog niet storm, maar toch heeft Van der Heijden elke dag gerichte klanten gehad. ‘Ze waren er erg blij mee. Als deze groep het weet gaat het van mond tot mond en zal de vraag naar deze producten zeker toenemen. Je kunt er iets extra's mee bieden en je onderscheiden. Dat levert uiteindelijk ook meer omzet op.’ De cafetariahouder beseft dat er wel werk moet worden gemaakt om de snacks te promoten. ‘Het is nog amper bekend. Daarom heb ik de regionale kranten gebeld. Zij waren geïnteresseerd en publiceren er over. In de zaak laten we het assortiment snacks zonder allergenen opvallen door posters, flyers en doosjes in de vitrine. Daarnaast informeren we onze klanten. Zo moet het zich snel rondvertellen.’