

Petit Légumes

Petit fours met groenten: een innovatief product op het gebied van patisserie

Dit onderzoek is uitgevoerd in het kader van het "Green Juniors" project voor de vierdejaars studenten van de Hogeschool Inholland Amsterdam in opdracht van NMK Esbaco. Bij dit onderzoek staan de volgende hoofd- en deelvragen centraal:

'Wat zijn de trends op het gebied van patisserieproducten, smaakcombinaties en wat zijn de wensen en behoeften van de consument met betrekking tot de markt van patisserie?'

1. Wat zijn de trends uit de markt van patisserie m.b.t. bereidingswijzen en smaken?
2. In welke vorm zijn groente- en fruitsmaken toe te voegen in patisserie producten en welke is hierbij het best toepasbaar voor producten uit de nieuwe lijn van XXChef?
3. Hoe ziet de markt van patisserie en bakkerij eruit en wat zijn de mogelijkheden voor het nieuwe concept?
4. Wat zijn de wensen, behoeften en trends uit de consumentenmarkt met betrekking tot patisserie?



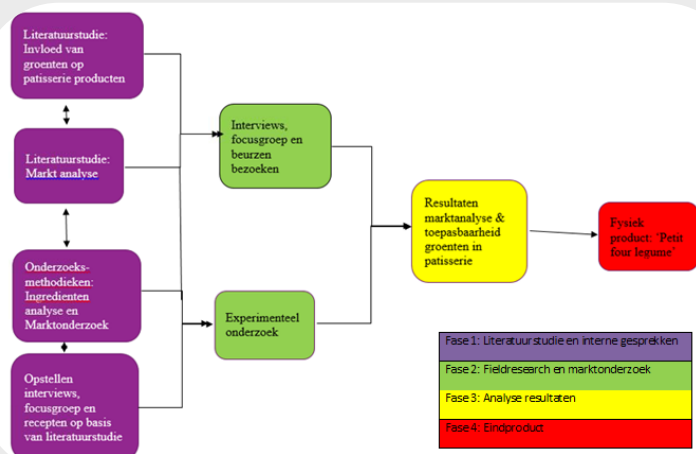
METHODE

Deskresearch

Vooronderzoek naar patiserietrends, groenteverwerking, de huidige markt van patisserie en wensen, behoeften en trends van de consument.

Fieldresearch

Beursbezoeken, expertinterviews met chefs en patissiers, producttesten, ABCD-analyse en een enquête met de consument.



VOORONDERZOEK

Trends, wensen en behoeften van consumenten en in de patisserie

- Guilty pleasures
- Kleine hapjes
- Minder texturen
- Gezondheid

Toevoegen van groenten in patisserie

- Poeder
- Natuurlijke kleurstoffen
- Essences/aroma's/extracten
- Purees/pasta/compounds

Smaakcombinaties

- Groenten, fruit, noten en kruiden

RESULTATEN

- Petit four met komkommer, walnoten, appel en yoghurt (afbeelding 1)
- Petit four met pompoen, gember en rode peper (afbeelding 2)

Interviews met de potentiële afnemer

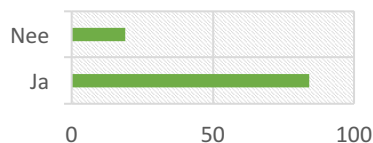
- Grootste deel van de afnemers haalt zijn grondstoffen bij groothandels
- Interesse door vernieuwende smaken
- De verkoop hangt af van de prijs

Enquête met de potentiële eindgebruiker

Een groot deel van de respondenten wil het product kopen na uitleg van het concept (zie de staafgrafiek). De redenen tot deze aankoop zijn dat het product vernieuwend is en de respondenten nieuwsgierig zijn (zie onderstaande tabel).

Reden tot aankoop	Frequentie antwoorden
Lekker	19
Vernieuwend	33
Nieuwsgierig	24
Divers	5
Overig	15
Geen reden	7
Eindtotaal	103

Aankopen na conceptuitleg



CONCLUSIE

Uit het onderzoek volgen verschillende conclusies. Zo zijn trends voornamelijk gericht op nieuwe smaken, gezondheid en het toevoegen van groenten. Patisserie is erg traditioneel, maar variëren met een standaard product wordt steeds populairder.

Groenten kunnen op verschillende manieren worden toegevoegd aan voedingsmiddelen. Bijvoorbeeld in de vorm van een poeder, een puree of een aroma.

In de eindproducten zijn komkommer-puree en pompoenconcentraat het meest geschikt om groente toe te voegen aan een vernieuwend patisserieproduct.

De markt voor patisserie is breed in te vullen. Denk hierbij aan restaurants, hotels, banketbakkers en cateraars.

De trends die van belang zijn bij het nieuwe concept:

- Guilty pleasures
- Bite size tussendoortjes
- Gebruik van groenten

Consumptiemomenten

High tea, congressen en evenementen.

AANBEVELINGEN

De volgende aanbevelingen voor vervolgonderzoek worden gedaan:

- Voer een sensorische test of focusgroep uit. Op basis hiervan kunnen de producten aangepast worden, bijvoorbeeld op uiterlijk of smaak.
- Voer houdbaarheidstesten uit voor de halffabricaten. De producten binnen de XXChef-lijn moeten minimaal een jaar houdbaar zijn door de langzame doorloop en lange afstanden.

- Richt een vervolgonderzoek op het creëren van een hogere voedingswaarde.
- Doe onderzoek naar voedingsclaims. Om voedingsclaims te mogen gebruiken moeten de voedingswaarden van de producten worden onderzocht en kunnen de voedingswaarden worden verhoogd om bepaalde claims te mogen gebruiken.