

Je ziet de laatste tijd in de markt dan ook enorm veel fusies en overnames ontstaan. Schaalvergroting lijkt het te verwoord.

Wat is er zoal nieuw op de markt? Producent Friesche Vlag komt met nieuwe portiedesserts. De nieuwste portiebeker is Stracciatella yoghurt, dit is yoghurt met stukjes chocolade. Maar ook zijn er diverse vruchtenyoghurts. Bij Campina kennen ze ook portiedesserts. Maar dat concept richt zich met name op zorginstellingen. Vanillevla, chocoldevla, halfvolle yoghurt, sinaasappelvla, caramelvla, aardbeienvla en bananenvla; het assortiment wordt aangeboden in een 150 gram portieverpakking en heeft, volgens de fabrikant, de specifieke kwaliteit die gevraagd wordt door zorginstellingen. "Met dit assortiment speelt Campina Foodservice Out of Home in op de behoeften en wensen binnen de zorgsector. Door de druk op het voedselbudget en het personeel, stijgt het aantal instellingen dat ontkoppeld of assemblage kookt. Deze trend richting inkoop van maaltijdcomponenten in plaats van het bereiden hiervan, geldt in het bijzonder voor desserts omdat het bereidingsproces hiervan zeer arbeidsintensief is", aldus een voorlichter van Campina.

SPANNEND ASPECT

Een dessert is bewerkelijk. Dat weet iedere kok. Om toch iets eigens aan 'fabrieksdessert' te geven, komen steeds meer fabrikanten met halffabrikaten. Zoals ijsfabrikant Ola. Enkele ijsdesserts kunnen rechtstreeks uit de verpakking worden opgediend. Door een kleine toevoeging van vruchten, een saus of een toefje slagroom kan er een



FOTO: KOOS GROENEWOLD

persoonlijk tintje aan worden gegeven. Kan er toch zelf nog een 'schilderijtje' op het bord worden gecreëerd. Ijsbereider IgloMora richt haar pijlen tevens op cateraars. Zo'n beetje alle Veneca-leden zijn klant. De omzet die deze groep genereert, is redelijk stabiel de laatste jaren. Een grote groei in afzet van ijsproducten is er niet.

"Wel stellen de klanten hogere eisen aan het product", vertelt Wouter Jansen van Velsen, Channel Group manager out-of-home van IgloMora. "Het moet spannender, exotischer. Met meer kruiden en met meer buitenlandse invloed. De presentatie moet daar vervolgens ook op aansluiten. Dat 'spannende aspect' is toch een beetje de trend van tegenwoordig". Maar de belangrijkste eis die cateraars aan een dessertproduct stellen, is toch vooral: gemak. Een product moet goed te 'handelen' zijn. Er moeten immers in korte tijd veel mensen worden bediend. Daar passen geen bewerkelijke desserts bij. De zogenoemde monoporties van IgloMora zijn dan ook het meest in trek. Jansen van Velsen: "Daarnaast is het zo dat mensen voor de lunch niet echt uitpakken wat betreft desserts. Terwijl bijvoorbeeld de Fransen en Belgen de tijd nemen goed te lunchen - en daarbij horen lekkere desserts - is de eetgewoonte van de Nederlander natuurlijk een heel andere. Snelheid staat vaak voorop. In die eetgewoonte zien we nu niet direct verandering komen."

Een taartpunt als volwaardig dessert

In vrijwel alle Europese landen waar men de Franse keuken min of meer aanhangt, wordt gebak - en dan vooral mooie taarten - als een volwaardig dessert beschouwd. Nederland maakt daarop een grote uitzondering, want wij kiezen vrijwel nooit een taartpunt om de maaltijd mee te besluiten. In ons land is het gebak over het algemeen vrij zoet en ook vaak veel te vet om het als een nagerecht te kunnen

waarderen. Dat kan anders. De meeste echte patissiers weten dat ook wel. Net als Ophorst van de Dessertwinkel in Den Haag, presenteren zij dan ook speciaal gebak dat voor een dessert in aanmerking komt. Het is in ieder geval minder machtig. Combinaties van dranken en vruchten zijn daarbij populair. De enige taart die in Nederland wel bekendheid geniet, is natuurlijk de appeltaart.

Het recept zit dusdanig ingebakken dat in veel huishoudens in geen dertig jaar een andere taart is gebakken. Volgens de patissiers staat dat een meer spannender bakavontuur in de weg. Ter illustratie: op pakken zelfrijzend bakmeel staat sinds jaar en dag het recept voor een appeltaart vermeld. Misschien dat de fabrikanten daar eerst eens verandering in kunnen aanbrengen.