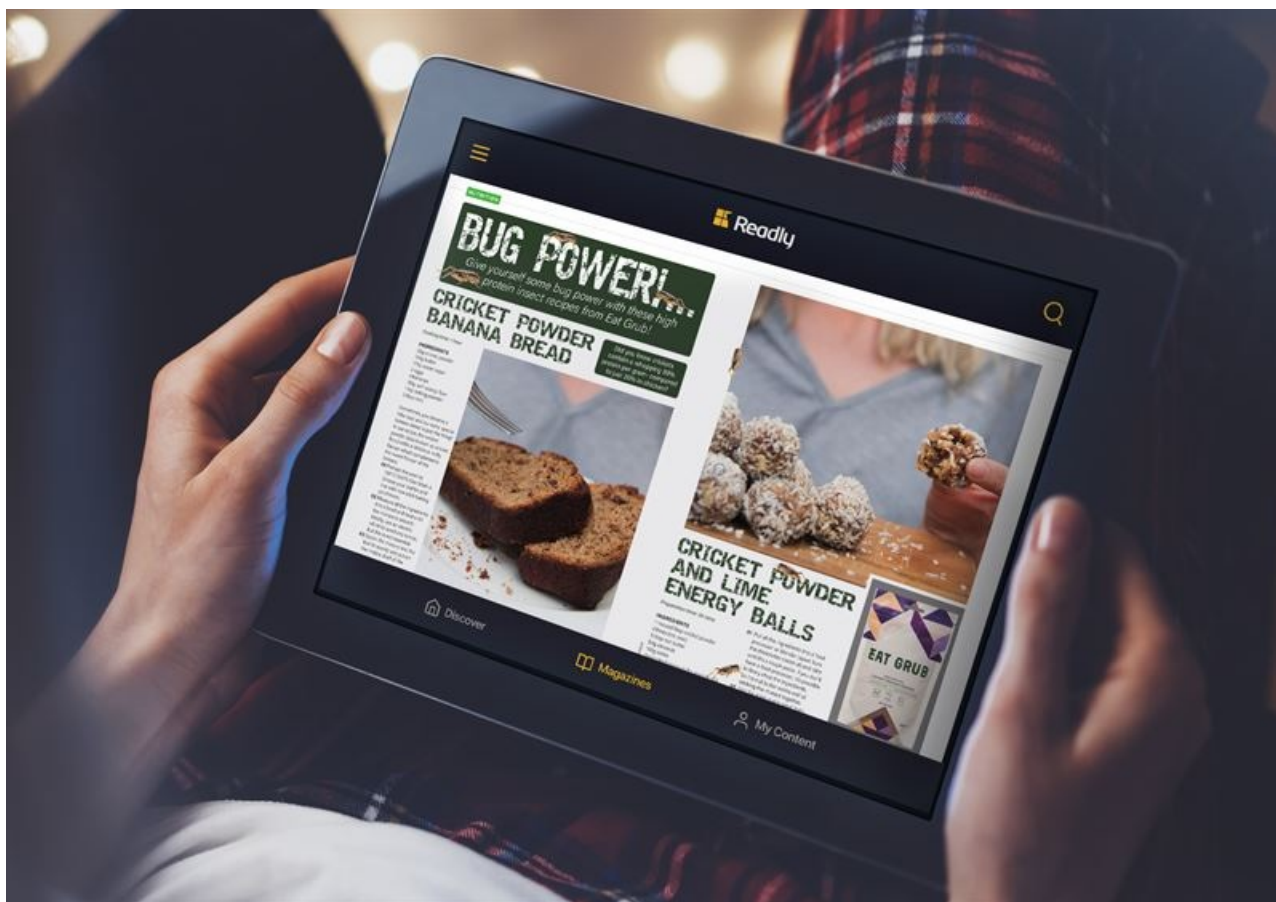


Krekeltje door de salade? 1 op de 6 mensen zou insecten eten



Futuristische en duurzame food trends worden steeds populairder bij innovatieve merken en hippe restaurants. Je kunt het je zo gek niet bedenken en het staat op de kaart, van krekels tot algen. Na een recente uitspraak van het Europees gerechtshof heeft ook Zweden besloten om een aantal insecten goed te keuren om als voedsel te worden verkocht. Maar wat denken we hier in het Westen van deze nieuwe trend? Statistieken van de magazine app Readly, die in verschillende Westerse landen onderzoek heeft gedaan, laten zien dat bijna 1 op de 6 respondenten zou overwegen om insecten te eten.

Readly heeft het afgelopen jaar een toenemende belangstelling voor kook- en food magazines op het platform gezien. Om deze trend verder te verkennen, heeft Readly, samen met YouGov, de interesse onderzocht in enkele Westerse landen wanneer het gaat om futuristische voedingsmiddelen zoals insecten en 3D-geprint voedsel. Bovenaan de lijst staan algen: een op de vier respondenten zouden dit proberen, gevolgd door eetbare waterflesjes, die de interesse wekken van een op de vijf van de ondervraagden, en op de derde plaats in het lab gekweekte vlees en vis, die bijna een op de vijf zouden overwegen te eten.

"We denken dat het resultaat een verrassend positieve houding laat zien over de mogelijke toekomst van eten. Dit is natuurlijk een onderwerp waar al langer veel over wordt gesproken, maar nu zijn 'out-of-the-ordinary' alternatieven gemakkelijker dan ooit te vinden op webshops en duiken steeds meer recepten op in food magazines. Met duizenden magazines biedt Readly volop inspiratie om iedere eetlust te stillen en we hebben gemerkt dat dit thema in populariteit is toegenomen" zegt **Liana de Wit, Growth en Partnership manager Nederland bij Readly.**

Uit het onderzoek blijkt ook dat duurzaamheid een belangrijk thema is bij het kiezen van voeding. Van de respondenten geeft 80% aan dat het belangrijk is om te weten wat ze eten. Bijna de helft van de ondervraagden gaf aan dat lokaal geproduceerd voedsel een van de belangrijkste factoren is, terwijl een vijfde antwoordde dat zij het belangrijk vinden om weinig vlees te eten. Verkleining van de klimaatvoetafdruk is een grote beweegreden binnen deze futuristische voedseltrends. Dit kan de toenemende populariteit van deze genres verder verklaren.

Afgezien van de duizenden traditionele recepten op Readly, zijn er de afgelopen jaren een aantal recepten die insecten bevatten op het platform verschenen, waaronder recepten voor het populaire bananenbrood en chocolademuffins, inclusief krekelpoeder.

Toplijst - welke futuristische eetwaren zouden wij in het Westen proberen:

-Algen (25%)

-Eetbare waterflessen (20%)

- Door het laboratorium gemaakt vlees en vis (19%)
- Insecten (15%)
- Op DNA gebaseerd dieet (14%)-3D-geprint voedsel (13%)



Liana de Wit, Growth en Patnership manager NL bij Readly

Over deze bevindingen:

De enquête in opdracht van Readly werd uitgevoerd door YouGov met in totaal 7433 mensen in Zweden, Duitsland, het VK, Italië en Australië tussen 22 en 30 juni 2020.

Over Readly: *Readly is een digitale abonnementservice waarmee gebruikers onbeperkt toegang hebben tot bijna 5.000 nationale en internationale magazines - allemaal in één app. Readly is in 2012 opgericht door Joel Wikell in Zweden en is vandaag één van de meest toonaangevende bedrijven in Europa wat betreft digitale magazine abonnementen, met gebruikers in 50 markten. In samenwerking met ongeveer 800 uitgevers wereldwijd digitaliseert Readly de magazine sector. Ons doel is om de magie van magazines naar de toekomst te brengen, waardoor de consument kwaliteitscontent kan blijven ontdekken. In 2019 verspreidde Readly meer dan 120.000 magazine-uitgaven die 83 miljoen keer zijn gelezen. www.readly.com*

Tedje Fliers
PR Consultant Netherlands

Readly International AB: Honnörsgatan 20, 352 36 Växjö, Sweden
E-mail: tedje.fliers@readly.com
Mobile Phone: +31 6 46 717 880
www.readly.com