



PERSBERICHT

Onderzoek bewijst: Belg is een gewoontedier in de keuken, maar staat open voor verandering

- ***Driekwart zet bepaalde gerechten wekelijks op tafel***
- ***Meer dan de helft is op zoek naar meer variatie in het weekmenu***
- ***3 op 5 gebruikt sauzen aan tafel***
- ***Meer dan 1 op 4 wil minder tijd spenderen achter het fornuis***

Dat de Belg een echt gewoontedier in de keuken is, blijkt uit een onderzoek* in opdracht van sauzenproducent en smaakspecialist Devos Lemmens. Op voorhand een weekmenu opstellen, is dan ook erg populair (53%). Meer nog, driekwart (74%) laat bepaalde gerechten wekelijks terugkomen en een kwart (23%) heeft zelfs een vaste dag voor klassiekers zoals spaghetti en steak met frietjes. Toch zijn we niet allemaal tevreden met deze wekelijkse routine: meer dan de helft (52,4%) heeft nood aan meer variatie. Om de routine te doorbreken, lanceert Devos Lemmens de nieuwe koude saus SURTOUT® op basis van groenten, de ideale manier om dagelijkse gerechten op smaak te brengen.

Waal houdt van wekelijkse planning, Vlaming van favoriete gerecht

Eén op twee Belgen (53%) maakt een weekmenu op. Vooral in Wallonië waar 7 op 10 consumenten op voorhand het menu opstellen, is het een ingeburgerde gewoonte. De Vlaming daarentegen hecht minder belang aan het opstellen van een weekmenu (41,2%). Maar er zijn nog meer opmerkelijke resultaten uit het onderzoek:

- Drie op de vier Belgen (74%) eten bepaalde gerechten elke week opnieuw. Hier zijn vooral de Vlamingen traditioneler: vier op de vijf (77%) heeft vaste wekelijkse gerechten. Brusselaars en Walen zijn avontuurlijker in de keuken: één op drie (31,1%) maakt nooit eenzelfde gerecht wekelijks klaar.
- Sommige gezinstradities zijn heilig: ongeveer een kwart (23%) heeft een vaste dag per week voor favoriete maaltijden zoals spaghetti (60%), lasagne (23%) of steak met frietjes (22%).
- Op een doordeweekse dag spenderen we voor het klaarmaken van een warme maaltijd gemiddeld 45 minuten in de keuken. Meer dan een kwart (26,9%) zou liever minder tijd spenderen aan het klaarmaken van de warme maaltijd.

*Onderzoek uitgevoerd door iVOX bij 1.000 Belgen in februari 2017, representatief op vlak van taal, leeftijd, diploma en geslacht.



PERSBERICHT

“Belgen hechten erg veel belang aan smaak en plezier aan tafel maar soms ontbreekt er wat avontuur op het bord”, zegt Lies Eeckman, Marketing Director van Devos Lemmens. “Het is geen verrassing dat meer dan de helft van de Belgen nood heeft aan wat meer pit in de wekelijkse eetroutine. We zien dat mensen op zoek gaan naar inspiratie op het Internet, in kookboeken of magazines, maar uiteindelijk afhaken omwille van de tijdsdruk op een doordeweekse avond. Wij willen hen op een eenvoudige manier helpen die smaakroutine te doorbreken met onze nieuwe koude saus D&L SURTOOUT®.” SURTOOUT® van Devos Lemmens is de eerste koude saus op basis van groenten die vanaf nu in drie verschillende smaakvarianten (mild, hot en exotic) in de supermarkt verkrijgbaar is. Zeker voor elk wat wils!

Op zoek naar smaak

Als echte fijnproevers gebruiken we in de keuken heel wat verschillende manieren om onze dagelijkse gerechten op smaak te brengen. Zowat iedereen (96,9%) vertrouwt daarvoor op kruiden (zoals peper en zout). Om een gerecht wat meer *punch* te geven, maakt 3 op 5 gebruik van sauzen aan tafel, ook specerijen zoals curry of kruidnagel (45,7%) worden vaak gebruikt. Enkele andere opvallende resultaten:

- In Brussel en Wallonië kiezen consumenten vaker voor koude sauzen dan in Vlaanderen (31,5% t.o.v. 24,3%).
- Koude sauzen blijken ook vooral erg populair bij de jongere generaties. Belgen in de categorie 55+ hebben een uitgesproken voorkeur voor warme sauzen bij hun dagelijkse maaltijd.

Dat de Belg een grote liefde heeft voor sauzen is voor Devos Lemmens geen verrassing meer. Met SURTOOUT® biedt Devos Lemmens iedereen de beste oplossing om elke dag meer smaak aan tafel te brengen: of je nu vernieuwing zoekt in je vaste weekmenu, of je je favoriete gerecht eens wil opleuken. D&L SURTOOUT® is een koude saus op basis van groenten, kruiden en specerijen en bevat geen bewaarmiddelen of kleurstoffen. D&L SURTOOUT® zit boordevol smaak en is bovendien arm aan calorieën

--- EINDE ---

Over Continental Foods België

Continental Foods België biedt verschillende bekende merken aan met een rijke geschiedenis in de Belgische retail en out of home voedingsmarkt. Continental Foods België, met hoofdzetel en productiefaciliteiten in Puurs, produceert onder meer sauzen en condimenten, soepen, fonds en bouillons. Het merkenportfollio van Continental Foods België

*Onderzoek uitgevoerd door iVOX bij 1.000 Belgen in februari 2017, representatief op vlak van taal, leeftijd, diploma en geslacht.



PERSBERICHT

bestaat uit Devos Lemmens, Liebig DéliSoup', Royco, Aïki, Imperial, Lacroix, Liebig Bouillon, OXO, V8 en De Blauwe Hand. De oorsprong van Continental Foods België gaat terug tot de oprichting van azijnproducent De Blauwe Hand in 1760. Tweehonderd jaar later fuseert het bedrijf met Devos Lemmens, een ander Belgisch bedrijf dat bekend staat om zijn mayonaise en andere sauzen. Twee jaar later vervoegt ook puddingfabrikant Imperial het bedrijf, dat verdergaat onder de vlag Continental Foods tot het in 1985 wanneer wordt overgenomen door de Campbell Soup Company. In 2013 stoot Campbell Soup Company zijn Europese activiteiten af en sindsdien zijn deze opnieuw actief onder de naam Continental Foods. U vindt meer informatie over Continental Foods België op www.continentalfoods.be.

Voor meer informatie (niet voor publicatie):

Erik Lenaers
Weber Shandwick
elenaers@webershandwick.com
T +32 (0) 2 894 9065
M +32 (0)485 96 00 63