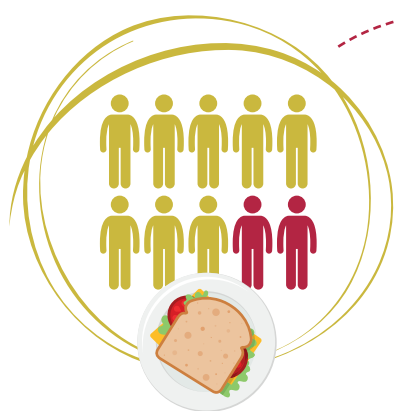


BELG HOUDT HET NIET ENKEL MEER BIJ CHARCUTERIE

OPKOMENDE TREND OP HET BORD VAN DE BELGEN: HET FLEXITARIMSE



3 OP DE 4 BELGEN beleggen hun boterham **minstens 1x/week** met een vegetarisch of veganistisch alternatief.

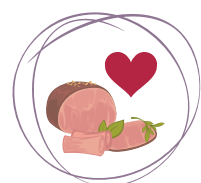


30% VAN DE BELGEN wisselt **sinds minder dan een jaar** af tussen charcuterie en broodbeleg zonder vlees.

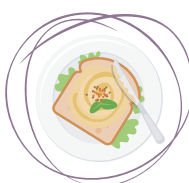


1 OP DE 2 BELGEN vindt dat bedrijven meer **moeite moeten doen** om lekkere **vegetarische of veganistische alternatieven** op de markt te brengen.

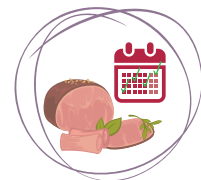
EEN KWESTIE VAN SMAAK



7 OP DE 10 RESPONDENTEN noemen zichzelf 'liefhebber van charcuterie'.



9 OP DE 10 RESPONDENTEN kiezen wel eens een alternatief zonder vlees en onder hen doet **75%** dit zelfs **minstens 1x/week**.



85% eet minstens **1x/week vlees** op de boterham.

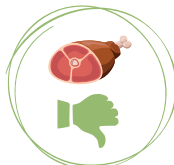


SMAAK behoort tot de **top 3 factoren** die hun keuze qua boterhambeleg bepalen. Versheid en variatie op de boterham vervulde de lijst.

WAT MET HET MILIEU?



De meerderheid van de respondenten denkt dat bedrijven zich bewust zijn van hun impact op het milieu, en ook dat die moet verminderen.



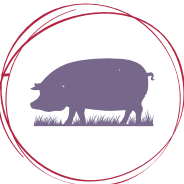
2 OP DE 5 BELGEN leggen de link tussen vleesconsumptie en klimaatproblematiek.



IETS MINDER DAN DE HELFT VAN DE BELGEN zou zijn vleesconsumptie **verminderen** omwille van de impact op het milieu.

AOSTE'S INSPANNINGEN VOOR MEER DUURZAAMHEID

4 belangrijke pijlers:



MEER DIERENWELZIJN
Lancering van het **1e label** voor meer respect voor dieren.



ZONDER ONNODIGE ADDITIEVEN
We zijn steeds op zoek naar recepten zonder bewaarmiddelen, zoals nitrieten, en vermijden ook kleur- en smaakstoffen.



MEER VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE PRODUCTEN
50% van het gamma vegetarisch tegen 2025.



DUURZAMERE VERPAKKINGEN
Onze nieuwe verpakkingen bestaan uit **80% karton** en zijn dus recycleerbaar. Dat is al het geval voor 60% van ons gamma. **60%** minder plastic = 31 ton minder plastic per jaar.

Aoste neemt z'n verantwoordelijkheden op en streeft stap per stap naar een wereld met minder maar beter vlees.