

# STEFAN VERHOEVEN

## SAMEN BEREIDEN EN GENIETEN



Stefan Verhoeven is voorzitter van Vlehan

Ooit begonnen vanuit de crisis en ‘cocooning’, heeft de trend van de keuken als hart van de woning de afgelopen vijftien jaar enorm doorgezet. De keuken is de communicatieve hub in het huis geworden en het kookeiland de plek waar iedereen omheen beweegt. De laatste trends brengen ons nu ook langer samen aan tafel.

De gezondheidstrend The Power of Homemade Food (het bewustzijn rondom gezondheid en de kracht van gezonde en verse ingrediënten) leidde de afgelopen jaren in de keuken al tot nieuwe manieren van koken en de ontwikkeling van apparaten als airfryers en stoomovens. De huidige trend Fun Cooking, gecombineerd met de steeds belangrijker wordende consumentenbehoefte ‘gemak’, heeft voor een nieuwe rage gezorgd: samen eten bereiden aan de keukentafel. Deze manier van voedselbereiding heeft geleid tot een toename van de ontwikkeling en verkoop van apparaten als fonduesets, gourmetstellen, Teppanyaki-bakplaten, raclettegrillen, pizzarettes en chocoladefonteinen.

### Samentijd

We praten over Fun Cooking als trend, maar lezers van mijn generatie weten dat we in de jaren ‘70 al massaal aan het fonduen waren aan de eettafel. Toen nog met oranje fonduesets tegen een huiskamerdecor van bruin- en groentinten! Wat ik persoonlijk leuk vind aan de Fun Cooking trend is dat het de tijd die je samen aan tafel doorbrengt, verlengt. Je neemt uitgebreid de tijd om met elkaar de maaltijd te bereiden en op te eten. Voor iedere levensfase is er wel een geschikt Fun Cooking apparaat: pizzarettes voor de jonge(re) kinderen,

chocoladefonteinen op bruiloftsfeesten en tijdens de feestdagen samen met opa en oma gourmetten.

### Interessante categorie

De perceptie is altijd dat Fun Cooking laagdrempelig is omdat je er geen chef voor hoeft te zijn. Des te interessanter is het dat sterrenchef Jacob Jan Boerma nu voor het merk Bourgini recepten heeft gemaakt. Bourgini beschrijft Fun Cooking daarbij als volgt: ‘een combinatie van bereiden en genieten waarbij genieten het karakter krijgt van componeren’.

De nieuwe trends in de categorie zijn volgens de merken Emerio en Bourgini onder andere:

*Persoonlijke stations (ieder zijn eigen, afzonderlijke kookplaat) voor een betere hygiëne en ter voorkoming van smaakvermenging.*

*‘Diner for all’ (meerdere functies in één apparaat, bijvoorbeeld stoompan en BBQ).*

Meer premium details in materialen en vormgeving.

Met deze prachtige initiatieven en trends krijgt de categorie een serieuzer karakter en verlaat het misschien het sterk seizoensgebonden karakter in Retail. Want zeg nou zelf, een gezellige maaltijd ‘op sterrenniveau’ is het hele jaar door interessant! ■