15 juni 2026

Eerste rapport eiwitverhouding in de foodservice: grote cateraars geven inzicht
Persbericht Green Protein Alliance & ProVeg Nederland

Landelijke contractcateraars rapporteren voor het eerst gezamenlijk over hun inkoop van dierlijk en plantaardig eiwit in 2024 en 2025. Hiermee zetten zij een belangrijke stap naar meer transparantie over de voortgang van de eiwittransitie. De door ProVeg en de Green Protein Alliance ontwikkelde Eiweet-meting laat een afname zien van het aandeel plantaardige eiwitten. Dit is niet in lijn met de doelen van de cateraars. De meeste van hen willen dat in 2030 minstens 60% van de ingekochte eiwitten plantaardig is.

Cateraars geven inzicht
De eerste gezamenlijke indicator van de inkoop van plantaardig en dierlijk eiwit in de foodservice omvat cijfers van de afgelopen twee jaar. In 2025 was het aandeel plantaardige eiwitten 41,8%, een daling van 1,0 procentpunt vergeleken met de in 2024 gemeten 42,8%. De deelnemende bedrijven Appèl, Compass Group Nederland, Food&i, Hai (segment bedrijfshoreca) en Vitam vertegenwoordigen een aanzienlijk deel van de Nederlandse cateringsector. Deze cateraars bedienen verschillende markten, maar laten een gedeelde trend zien. Daarmee geeft de meting een representatief beeld van de staat van de eiwittransitie op locaties zoals bedrijfsrestaurants, zorginstellingen en onderwijsinstellingen. Naast de opgenomen contractcateraars zijn er ook steeds meer andere foodservice bedrijven en groothandels die de eiwitverhouding van hun inkoop in kaart brengen met de Eiweet-methode. Die metingen zijn echter geen onderdeel van deze rapportage.

Grotere stappen nodig voor doelen 2030
De afname van het aandeel plantaardige eiwitten is niet in lijn met de doelen van de cateraars. De meeste van hen streven immers naar een inkoop van minstens 60% plantaardige en 40% dierlijke eiwitten in 2030, wat in lijn is met het advies van de Gezondheidsraad en het Voedingscentrum voor een gezond en duurzaam voedingspatroon. Opdrachtgevers van de cateraars, zoals zorgorganisaties en onderwijsinstellingen, hebben steeds vaker zelf ook doelstellingen voor de eiwittransitie. Het beleid van de cateraars is essentieel voor het behalen van deze doelen. “Er is een breedgedragen wens onder Nederlandse burgers om meer plantaardig te eten. Desondanks horen we van de deelnemende cateraars dat veranderingen in het menu nog vaak op weerstand stuiten bij de gasten, ook als hun werkgever hier zelf initiatief voor heeft genomen. Het blijft een uitdaging om eetgewoontes te veranderen,” zegt Jessie van Hattum van de Green Protein Alliance. “Deze cijfers laten duidelijk zien dat de overgang naar meer plantaardige voeding vraagt om een blijvende inzet en grotere stappen door zowel de cateraars zelf, als hun opdrachtgevers.”

Koers bijstellen
De deelnemende cateraars hebben al verschillende stappen gezet om hun gasten te helpen meer plantaardig te eten. De afgelopen jaren is het aanbod van lekkere plantaardige gerechten in de foodservice flink uitgebreid. Ook gebruiken cateraars steeds vaker verrijkte versies van dierlijke producten met een deel plantaardige ingrediënten. Dat neemt echter niet weg dat het aanbod nog steeds voor een heel groot deel uit vlees en zuivel bestaat. Martine van Haperen, foodservice expert bij ProVeg Nederland: “De voedselomgeving heeft

een enorme invloed op onze eetkeuzes. Cateraars hebben meer dan andere voedselaanbieders de kans om consumenten te laten proeven hoe lekker plantaardig eten kan zijn. Het is belangrijk om nu nog meer in te zetten op oplossingen die plantaardig de meest aantrekkelijke optie maken. Zo kunnen we het aanbod in lijn brengen met de doelstellingen voor een gezonder en duurzamer voedingspatroon. De Eiweet-methode geeft cateraars inzicht met welke productcategorieën de meeste winst te behalen valt."

==========EINDE PERSBERICHT==========

Noot voor de redactie
Klik hier voor het hele rapport (komt dinsdag 16 juni om 8:00 online)
Klik hier voor de Eiweet methodiek
Voor vragen, neem contact op met Jessie van Hattum van de Green Protein Alliance of Martine van Haperen van ProVeg Nederland.

Jessie van Hattum (jessie@greenproteinalliance.nl / 0613068844)
Martine van Haperen (martine.van.haperen@proveg.org / 0652234291)

Over Green Protein Alliance
De Green Protein Alliance is een vereniging die sinds 2016 retailers, producenten, NGO's, overheden, kennis- en onderwijspartners ondersteunt in het zetten en behalen van eiwitdoelstellingen. De GPA brengt voedselaanbieders bij elkaar om samen plantaardige eiwitten de norm te maken in de voedselomgeving. Dit doen ze door in te zetten op monitoring, gedragsinterventies, communicatie en het samenbrengen van onze leden & partners.

Over ProVeg Nederland
ProVeg is een non-profitorganisatie die zich inzet voor een duurzamer wereldvoedselsysteem door plantaardige voeding en alternatieve eiwitten toegankelijker en aantrekkelijker te maken. Wij werken samen met bedrijven, beleidsmakers en consumenten aan een wereld waarin wat we eten goed is voor alle mensen, dieren en onze planeet.

Martine van Haperen
Expert voeding en gezondheid
martine.van.haperen@proveg.com
06 522 342 91

ProVeg Nederland

proveg.org/nl/