



## 50% van Belgen verbetert kookkunsten in lockdown-periode

*HelloFresh onderzoekt de impact van corona op onze kook- en eetgewoontes*

- 72% van de Belgen heeft nieuwe recepten uitgeprobeerd tijdens de lockdown
- Walen zijn gezonder gaan eten (45%) dan Vlamingen (37%)
- 30% geeft aan minder voedsel te willen verspillen na corona

**Brussel, 10 juli** – Het coronavirus heeft ons leven ingrijpend veranderd. We zijn massaal beginnen experimenteren in de keuken, dat bevestigt ook het onderzoek van [HelloFresh](#)<sup>1</sup>. Uit de resultaten blijkt dat de lockdown ons ook enkele goede dingen heeft gebracht: 72% van de Belgen heeft nieuwe recepten uitgeprobeerd, een vierde van de respondenten heeft zijn (gezonde) receptenrepertoire uitgebreid en maar liefst de helft van de respondenten geeft aan zichzelf nu een betere kok te vinden.

### **Meer fruiten dan snacks**

Hoewel er speculaties de ronde gingen dat we niet zouden ontkomen aan de coronakilo's, zijn we toch vooral op zoek gegaan naar groenten. Zo geeft 44% aan meer groenten klaar te maken sinds corona, en maar 30% geeft aan meer te zijn gaan snacken. Meer dan een vierde ging dan ook op zoek naar manieren om gezonder te koken en 35% geeft aan meer gebalanceerde gerechten te klaar te maken. In het zuiden van het land lijken ze gezondere eetgewoontes te hebben aangenomen sinds het coronavirus: 45% geeft aan meer groenten en fruit te eten, terwijl dit in Vlaanderen 'slechts' een goede 37% is.

### **Reis rond de wereld**

Het is een feit dat onze zomer er dit jaar anders uitziet dan voorbije jaren, maar dat hoeft geen teleurstelling te zijn. Staycation met een internationaal sausje is best wel prima. Uit het onderzoek blijkt dat we durven experimenteren en daarbij de internationale keuken naar ons bord brengen. Eén vijfde ging zelfs actief op zoek naar inspiratie voor internationale gerechten. Dit merkte ook HelloFresh op in haar bestellingen. Hoewel HelloFresh gebruikers dit jaar voornamelijk voor Italiaanse gerechten kozen op

hun bord is de populariteit van de Aziatische keuken dit jaar het meeste gestegen. Elk weekend een andere regio op je bord en die wereldreis kan je ook weer afvinken.

### **Goede (kook)voornemens**

Corona veranderde duidelijk onze levensstijl en zette ons aan het denken over dagdagelijkse dingen in het leven. “Vanaf nu schakelen we een snelheid terug” werd de laatste maanden regelmatig geroepen. Ook in de Belgische keukens werden zo nieuwe voornemens gesteld. Eén vierde zal vanaf nu meer thuis zelf koken. Voornamelijk omdat we hierdoor gezonder eten (60%) en omdat het ons net meer vrijheid geeft (45%). Vooral de millennials zullen meer thuis koken (43%): staat er ons zo een coronageneratie aan nieuwe sterrenchefs te wachten?

### **Milieuvriendelijk koken**

Corona maakte ons milieubewuster, ook in de keuken is dat niet anders. Zo geeft 30% aan dat ze er extra op zullen letten minder voeding te verspillen. Eerder onderzoek van HelloFresh<sup>2</sup> toonde aan dat koken met maaltijdboxen hiertoe kan bijdragen. De Belgische keukens waarin met maaltijdboxen van HelloFresh wordt gekookt, verspillen gemiddeld 22 procent minder voedsel. Doordat HelloFresh met afgemeten porties werkt, belandt er gevoelig minder voedsel in de vuilbak dan bij gezinnen die zelf naar de supermarkt gaan om hun ingrediënten te kopen. Ten slotte, hebben ook lokale en seizoensgebonden producten een belangrijkere rol gekregen in Belgische keukens. In het Zuiden lijkt de local love zelf nog iets prominenter aanwezig te zijn (31% in Wallonië en 35% Brussel) dan in het Noorden (22%).

---

## **Bijlagen**



1.7 MB jpg HelloFresh



5 MB jpg HelloFresh box

---

*1 Onderzoek uitgevoerd door onderzoeksbureau Censuswide/Onepoll in opdracht van HelloFresh bij 1000 Belgische respondenten met verschillende demografische achtergrondgegevens.*

*2 Global Food Waste Study werd uitgevoerd door HelloFresh in samenwerking het Wuppertal Instituut, het TU in Berlijn, FH Muenster, de Universiteit van Cambridge, Wageningen University en ReFED (een Amerikaanse non-profit voedselverspillingsorganisatie). In 's werelds grootste studie over voedselverspilling binnen huishoudens analyseerden onderzoekers de eet- en kookgewoonten van meer dan 1.100 vrijwillige deelnemers in zes internationale markten in Europa en Noord-Amerika.*

---

## **Over HelloFresh**

HelloFresh is als marktleider wereldwijd actief in de Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland, België, Luxemburg, Frankrijk, Australië, Oostenrijk, Zwitserland, Canada, Nieuw-Zeeland, Zweden en Denemarken. In Q1 leverde HelloFresh meer dan 111 miljoen maaltijden en bereikte bijna 4,18 miljoen actieve klanten wereldwijd. HelloFresh is in november 2011 opgericht in Berlijn en staat sinds november 2017 genoteerd op de Duitse aandelenbeurs in Frankfurt. HelloFresh heeft kantoren in New York, Berlijn, Londen, Parijs, Amsterdam, Zürich, Sydney, Toronto, Auckland en Kopenhagen.

---

### **LEWIS**

Xana Bovée en Julie Galot

[Hellofresh@teamlewis.com](mailto:Hellofresh@teamlewis.com)

Xana: +32 474 75 00 33

Julie: +32 479 08 62 15

### **HelloFresh**

Hélène Vandorpe

Brand & PR specialist België

[helene@hellofresh.nl](mailto:helene@hellofresh.nl)

---