

Nederlander nog niet klaar om te breken met kerstklassiekers

Mensen geven gemiddeld 88 euro uit aan het kerstdiner: stoofpeertjes, carpaccio en aardappelkroketjes blijven favoriet

Amsterdam, 19 december 2024 - De Nederlander houdt vast aan bekende smaken en vertrouwde gerechten tijdens het kerstdiner dit jaar. Driekwart van de Nederlanders is nog niet klaar om traditionele kerstgerechten los te laten. Hoewel er licht een trend zichtbaar is richting vernieuwende gerechten, voeren klassiekers zoals stoofpeertjes, carpaccio en aardappelkroketjes nog steeds de lijst van favorieten aan.

Dit blijkt uit het kerstdineronderzoek in opdracht van HelloFresh onder 1.000 Nederlanders. Daaruit blijkt dat 90% van de Nederlanders dit jaar kerst viert, waarvan bijna de helft (40%) twee kerstdiners op de planning heeft staan. 32% houdt het bij één kerstdiner.

Kerstklassiekers blijven onverminderd populair: 73% kiest dit jaar voor traditionele gerechten. Carpaccio (27%) en garnalencocktail (22%) zijn favorieten als voorgerecht. Andere populaire gerechten van de Nederlander zijn aardappelkroketjes (30%), stoofpeertjes (32%), gevogelte zoals kip of kalkoen (30%) en gourmetten (31%). Als afsluiter blijft tiramisu een favoriet, met 20% van de Nederlanders die dit dessert op tafel zet.

Hoewel de klassieke gerechten de boventoon voeren, laat 48% van de Nederlanders weten te kiezen voor een mix van traditionele en nieuwe gerechten. Slechts 37% waagt zich jaarlijks aan een volledig nieuw kerstmenu. Daarentegen geeft 11% aan elk jaar hetzelfde te koken. Dit omwille van familietradities (62%) en simpelweg omdat het lekker is (17%). Andere redenen om vast te houden aan hetzelfde menu zijn een gebrek aan kookinspiratie (11%), de snelheid en het gemak (15%) en het feit dat veel mensen alles zelf moeten doen (17%).

We hebben stress om de juiste gerechten en willen voedselverspilling voorkomen

Met zoveel voorkeuren en verwachtingen aan tafel, geeft bijna de helft van de Nederlanders (49%) aan dat het kiezen van de juiste recepten en het samenstellen van het menu de grootste uitdaging is. Daarnaast vinden veel mensen de voorbereiding en het koken (33%) en het zoeken en kopen van de benodigde producten (26%) een hele opgave. Het wordt echter steeds belangrijker voor Nederlanders om rekening te houden met duurzaamheid en verspilling, ook tijdens de feestdagen. Uit het onderzoek blijkt dat 76% van de kerstvierende Nederlander voedselverspilling een belangrijk punt vindt tijdens de kerstdagen, en velen proberen dan ook verspilling zoveel mogelijk te voorkomen door bijvoorbeeld efficiënter in te kopen en overgebleven gerechten creatief te hergebruiken.

Tijd en kosten: grote verschillen bij het kerstdiner

Gemiddeld besteden Nederlanders 2,5 uur aan de bereiding van het kerstdiner. Voor 16% is het een snel proces van minder dan een uur, terwijl een even grote groep (16%) meer dan 4 uur in de keuken staat. Voor 28% van de Nederlanders neemt het boodschappen doen de meeste tijd in beslag, gevolgd door het maken en bereiden van de gerechten (15%) en het voorbereiden van de ingrediënten (13%). Ook qua kosten lopen de verschillen uiteen: gemiddeld geven we €87,70 per persoon uit, met een opvallende 9% die bereid is om €200 per persoon te spenderen. Voor 35% blijft het budget onder de €50.

Bericht voor de redactie - niet voor publicatie***Over het onderzoek***

Het onderzoek is uitgevoerd door Mortar Research in opdracht van HelloFresh, onder een representatieve steekproef van 1.002 Nederlanders.

HelloFresh

HelloFresh SE is de grootste leverancier van maaltijdboxen in de wereld, met activiteiten in de VS, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland, België, Luxemburg, Australië, Oostenrijk, Zwitserland, Canada, Nieuw-Zeeland, Zweden, Frankrijk, Denemarken, Noorwegen, Italië, Ierland en Spanje. HelloFresh staat voor < 0.2% voedselverspilling in de keten en onderzoek wijst uit dat een consument met een maaltijdbox 38% minder voedsel verspilt. In het derde kwartaal van 2024 leverde HelloFresh 231 miljoen maaltijden wereldwijd. HelloFresh werd in november 2011 opgericht in Berlijn, staat sinds november 2017 genoteerd aan de beurs van Frankfurt en wordt sinds september 2021 verhandeld op de DAX (Duitse beursindex). HelloFresh heeft kantoren in New York, Berlijn, Londen, Amsterdam, Sydney, Toronto, Auckland, Parijs, Kopenhagen, Milaan, Dublin en Barcelona.

Perscontact**Ovide Agency // Tijs Manniën**

Hellofresh@ovide.agency