Foodservice

2024 & 2025

# Eiweet

## Landelijke contractcateraars eiwitverhouding 2024 & 2025

# De Eiweet monitor

## Landelijke meting van de verhouding dierlijke en plantaardige eiwitten verkocht door contractcateraars in 2025

Eiweet is een door de Green Protein Alliance en ProVeg Nederland ontwikkelde methode om de verhouding tussen ingekochte of verkochte dierlijke en plantaardige eiwitten te meten.

Juni 2026

Copyright: Green Protein Alliance en ProVeg Nederland

EIWEET

EIWITTRANSITIE IN DE NEDERLANDSE CONTRACTCATERING

## Introductie

De eiwittransitie wordt breed erkend als een noodzakelijke stap naar een duurzaam en gezond voedingspatroon. Ook de Nederlandse overheid heeft hiervoor een doel vastgesteld: in 2030 moet 50% van de geconsumeerde eiwitten plantaardig zijn[1]. Om dit te bereiken, is de inzet nodig van alle bedrijven die invloed hebben op ons voedselsysteem. In Nederland hebben bijna alle supermarkten zich gecommitteerd aan een ambitieuzer doel dan de overheid en streven zij naar 60% plantaardige eiwitverkopen in 2030.

Naast supermarkten spelen ook contractcateraars een sleutelrol in de eiwittransitie. Dagelijks verzorgen zij honderdduizenden maaltijden op locaties zoals kantoren, ziekenhuizen en onderwijsinstellingen, en hebben daarmee directe invloed op wat mensen eten. Daarmee zijn zij, net als supermarkten, een belangrijke schakel in het realiseren van de eiwitdoelstellingen. Om hun bijdrage aan de transitie inzichtelijk te maken, is het essentieel om op een eenduidige en vergelijkbare manier te meten.

De Eiweet methode biedt hiervoor een praktische en breed gedragen standaard. Deze methode werd ontwikkeld in samenwerking met ngo's, supermarkten en experts, en wordt sinds 2023 gebruikt. Ook het ministerie van LVVN gebruikt de Eiweet methode voor rapportages in het Dashboard Duurzaamheid Supermarkten[2].

Samen met contractcateraars hebben de Green Protein Alliance en ProVeg Nederland de methode uit de supermarktsector doorvertaald voor foodservice. Hierdoor kan de eiwittransitie binnen de foodservice branche op een uniforme manier worden gemeten op basis van het ingekochte volume. Om foodservice te ondersteunen in hun berekening en inzicht, hebben ook databedrijven zoals Foodstep en BrightGreen Eiweet geïmplementeerd.

Deze eerste gezamenlijke foodservice Eiweet-meting is uitgevoerd over de inkopen van de deelnemende contractcateraars, gebaseerd op de inkoopcijfers van 2024 en 2025. Daarmee wordt voor het eerst zichtbaar wat er bekend is over de eiwitverhouding binnen deze sector.

In dit rapport presenteren de Green Protein Alliance en ProVeg Nederland de eerste uitkomsten van de meting van de volgende cateraars: **Appèl, Compass Group Nederland, Food&I, Hai - segment bedrijfshoreca** en **Vitam** over 2024 en 2025. Daarnaast worden de individuele eiwitverhoudingen van deze cateraars gepubliceerd.

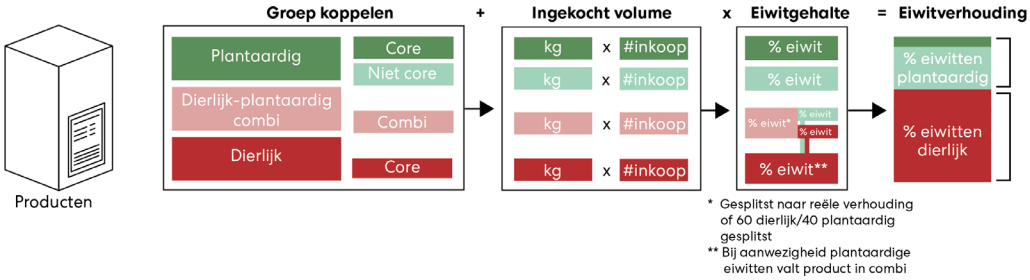
Mede mogelijk gemaakt door
Green Protein Alliance en ProVeg Nederland

*1 -https://zoek.officielebekendmakingen.nl/kst-31532-271.html*
*2- https://dashboardduurzaamheid.nl/eiwittransitie/*

# 1. Toelichting Eiweet methodiek

De Eiweet methode bestaat uit vier stappen. Elk individueel product, of de productcategorie, wordt aan een Eiweetgroep gekoppeld. Vervolgens wordt berekend hoeveel kilogram per product is ingekocht in een geheel jaar. Daarna wordt op basis van het eiwitpercentage in het product het aantal ingekochte kilogrammen eiwit berekend. Op basis van ingekochte kilogrammen eiwit in de vier Eiweet groepen wordt de verhouding berekend.

De stappen zijn weergegeven in figuur 1. De volledige methode is te downloaden op Eiweet.nl.




*Figuur 1 - Overzicht stappen Eiweet methodiek*

Het doel van de Eiweet methode is om de verhouding tussen ingekochte dierlijke en plantaardige eiwitten te berekenen. Omdat eiwitten in verschillende producten voorkomen en data over het gehele assortiment waardevolle inzichten oplevert, worden in de Eiweet methode alle producten die geschikt zijn voor humane consumptie meegenomen en verdeeld in vier Eiweet groepen. Deze groepen heten 'plantaardig core', 'plantaardig niet-core', 'dierlijk-plantaardig combi' en 'dierlijk core'. Het aandeel plantaardig in de eindverhouding bestaat uit alle eiwitten in de groepen 'plantaardig core', 'plantaardig niet-core' en 40% van de eiwitten uit de groep 'dierlijk-plantaardig combi'. Het aandeel dierlijk bestaat uit 'dierlijk core' en 60% van de eiwitten uit de groep 'dierlijk-plantaardig combi'. In het geval dat voor de producten in de Eiweet groep 'dierlijk-plantaardig combi' naast het totaal eiwitgehalte ook de accurate verhouding tussen dierlijk eiwitten en plantaardige eiwitten bekend is, worden deze waarden gebruikt in de berekening en niet de 60/40-splitsing[3].

Een deel van de dierlijke producten in de catering bestaat al uit dierlijke en plantaardige eiwitten, of is geherformuleerd (zogenaamde hybride producten) zodat het bijdraagt aan het halen van de doelen. Als een leverancier data heeft over het exacte aandeel dierlijke en plantaardige eiwitten, worden deze eiwitten naar waarde verdeeld over dierlijke en plantaardige eiwitten. Zo worden kleine aanpassingen in producten (zoals het vervangen van 10% dierlijke eiwitten) meegenomen en met voldoende volume zichtbaar in de berekening.

*3 - In de toepassing van de Eiweet methode binnen supermarkten wordt voor de categorie 'dierlijk-plantaardig combi' uitgegaan van een 50/50-verdeling van de dierlijke en plantaardige eiwitten. Analyse binnen de foodservice laat zien dat de verhouding in deze categorie gemiddeld dichter ligt bij circa 60% dierlijk en 40% plantaardig. Om beter aan te sluiten bij de praktijk van contractcatering is deze verdeling in deze toepassing van de methode hierop aangepast.*

## 2. De meting over 2024 en 2025

**Deelnemende cateraars**
Aan de Eiweetmeting over het jaar 2024 en 2025 hebben de cateraars Appèl, Compass Group Nederland, Food&I, Hai - segment bedrijfshoreca en Vitam deelgenomen. Andere Nederlandse cateraars hebben vooralsnog geen gevalideerde meting uitgevoerd volgens de Eiweet methode.

**Berekening en datakwaliteit**
De deelnemende cateraars hebben de berekening volgens de Eiweet methode uitgevoerd, of dit laten doen door een externe gevalideerde partij.

Cateraars werken met een breed netwerk van leveranciers. Daarnaast wordt op sommige locaties lokaal ingekocht. Hierdoor moet data uit verschillende bronnen worden samengebracht, terwijl informatie zoals eiwitgehalte of volume nog niet altijd volledig beschikbaar is. In sommige gevallen is het inkoopvolume niet beschikbaar, maar alleen de inkoopwaarde.

Ondanks deze complexiteit maakt de Eiweet methode het mogelijk om de eiwitverhouding kaart te brengen. In de praktijk zien we dat cateraars verschillende oplossingen inzetten om datakwaliteit te verbeteren. Zo wordt handmatig informatie toegevoegd aan productdata, wordt samengewerkt met gespecialiseerde data-organisaties om datasets te verrijken, en wordt data waar nodig aangevuld op basis van de NEVO-tabel.

Voor een goede vergelijkbaarheid tussen cateraars is het belangrijk dat de stappen van de Eiweetmethode op een consistente manier worden gevolgd. Daarnaast is het van belang dat de scope van de meegenomen data, zoals de productgroepen en datadekking zo goed mogelijk vergelijkbaar is.

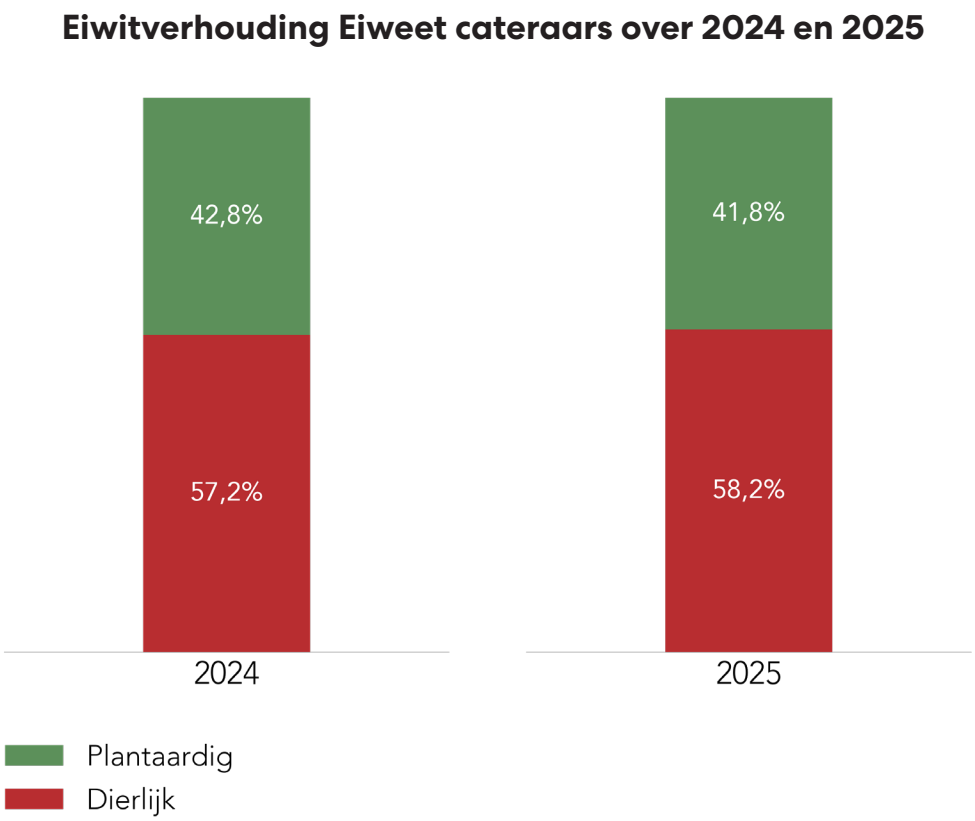
Tegelijkertijd kan geen enkele cateraar een dekkingsgraad van 100% behalen. Om individuele cijfers te publiceren, is daarom een ondergrens gehanteerd van minimaal 75% van de totale inkoopwaarde. Daarbij moeten productcategorieën die de eiwitverhouding sterk beïnvloeden (zoals vlees, vis, zuivel, eieren, noten en peulvruchten) zo goed mogelijk in die 75% vertegenwoordigd zijn. Dit borgt dat de meting representatief is. Over de hele linie wordt samengewerkt om de datakwaliteit en beschikbaarheid te verbeteren.

**Validatie**
De uitkomsten zijn gevalideerd door de Green Protein Alliance en ProVeg Nederland. Deze validatie bestond uit een kwalitatieve toetsing van de methodologische consistentie en een kwantitatieve analyse op basis van een steekproef. Voor cateraars die samenwerken met databedrijf Foodstep, is de berekening door Foodstep uitgevoerd. De berekeningswijze van Foodstep is in een eerder stadium gevalideerd binnen de context van de Eiweet methode.

## 3. Indicator eiwitverhouding

**Resultaten**
Op basis van de gevalideerde uitkomsten is het gewogen gemiddelde berekend van de eiwitverhoudingen van de deelnemende cateraars. Dit betekent dat cateraars met een hoger inkoopvolume voor een groter deel bijdragen aan de gemiddelde eiwitverhouding. De eiwitverhouding is een indicatie en geeft een eerste beeld van de verdeling van dierlijke en plantaardige eiwitten in de Nederlandse catering in 2024 en 2025.

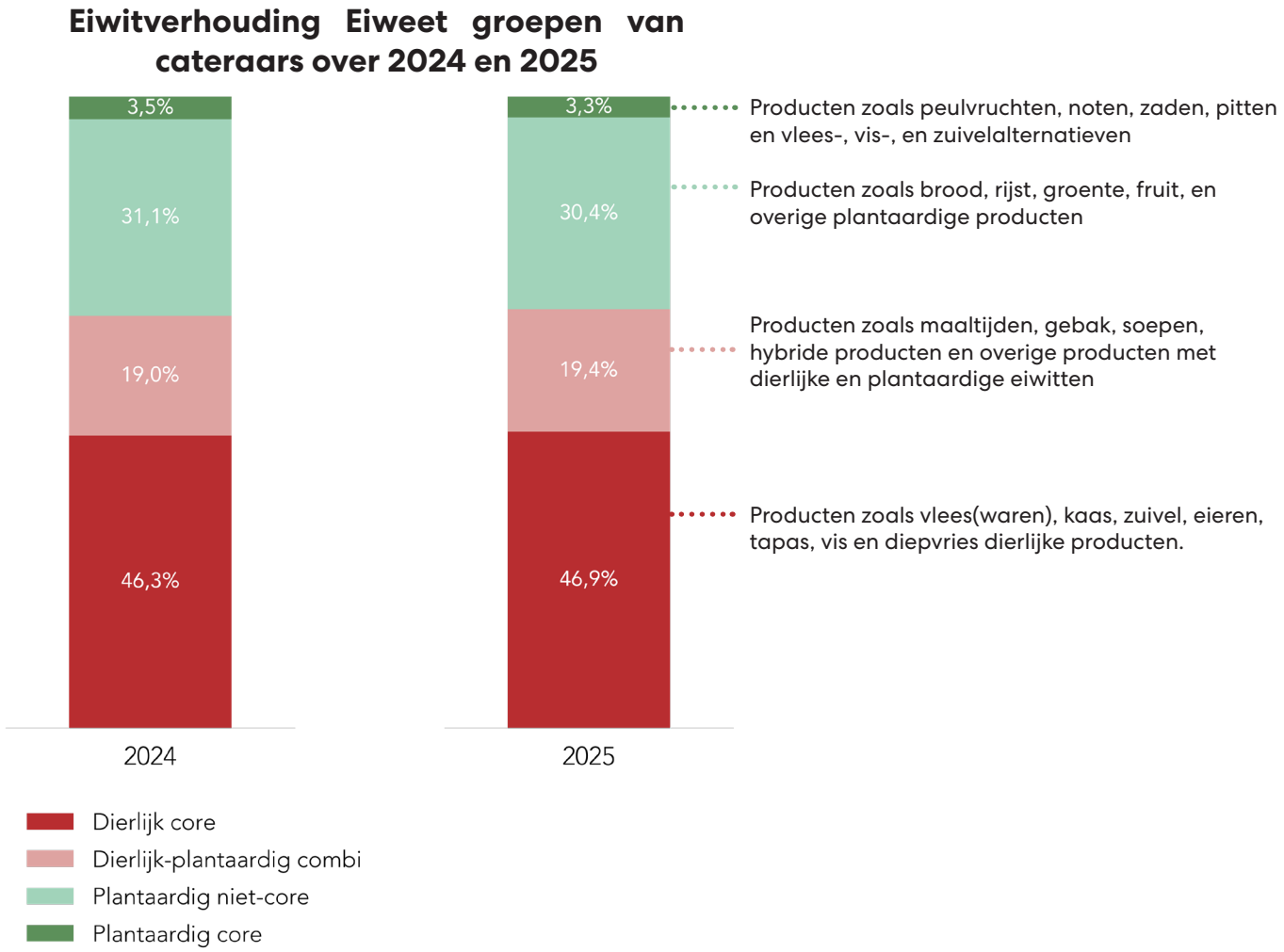
**Indicator eiwitverhouding**
De gezamenlijke eiwitverhouding van de deelnemende cateraars in 2024 is 57,2% dierlijk en 42,8% plantaardig. In 2025 is de verhouding 58,2% dierlijk en 41,8% plantaardig. Een verschuiving richting van 1,0% richting dierlijk.




*Figuur 2 - Landelijke eiwitverhouding van alle deelnemende cateraars over 2024 en 2025*

**Verdeling over de vier Eiweetgroepen**
De verdeling over de vier Eiweetgroepen verduidelijkt waar verschuivingen hebben plaatsgevonden. De resultaten in figuur 3 laten zien dat het aandeel plantaardig-core met 0,2% is afgenomen. Daarnaast daalde ook het aandeel plantaardig niet-core met 0,7%. Verder steeg het aandeel dierlijk-plantaardig combi met 0,4% en steeg dierlijk core met 0,6%.

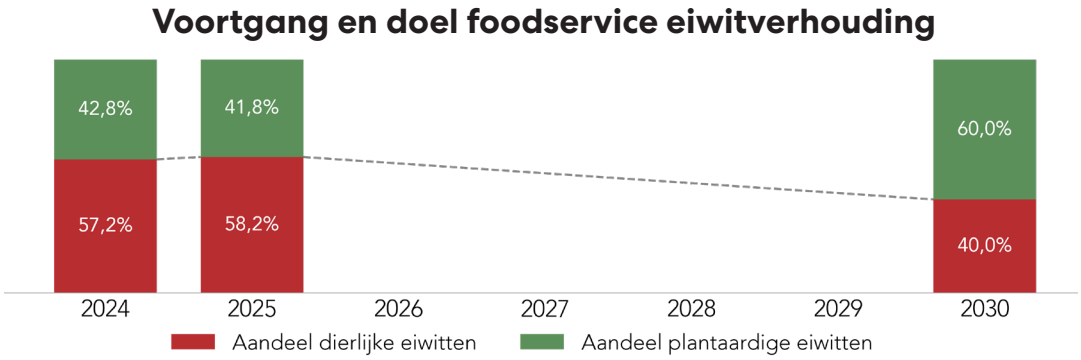
De data laat zien dat naast dierlijk-plantaardig combi ook meer dierlijke eiwitten meer zijn ingekocht. Ook al hebben cateraars de kans om het aanbod te beperken en voor de klant te gerechten te kiezen, ze blijven genoodzaakt het gewenste aanbod te faciliteren om geen bezoekers van de locaties te verliezen. Het is belangrijk dat cateraars met de opdrachtgever een gepast tempo zoeken met gerichte stappen om klantenverlies te beperken, maar tegelijk toch dierlijk te reduceren en plantaardig te laten groeien.




*Figuur 3 - Landelijke eiwitverhouding per Eiweetgroep 2024 en 2025*

## 4. Op weg naar 60/40

De geaggregeerde cijfers  geven een eerste beeld van de stand van de eiwittransitie binnen de Nederlandse foodservice. In het totaalbeeld is duidelijk zichtbaar dat de eiwitbalans meer dierlijk is dan plantaardig. De inkoop van plantaardige producten zal de komende jaren moeten toenemen ten koste van dierlijke producten om de doelstellingen te halen. De meeste deelnemende cateraars hebben als doel om in 2030 minstens 60% plantaardig in te kopen.




*Figuur 4 - Eiwitverhoudingen en doelstelling 2030*

De Nederlandse cateringmarkt neemt internationaal een koploperspositie in als het gaat om doelstellingen en transparantie op het gebied van de eiwittransitie. Door de eiwittransitie gezamenlijk in kaart te brengen en hierover te communiceren, laat de sector voor het eerst zien wat de stand van zaken is met betrekking tot haar voortgang. Dit is een belangrijke stap om gericht te kunnen sturen op de gestelde doelen. Om deze doelen daadwerkelijk te behalen, is het noodzakelijk dat de uitgesproken ambities in de komende jaren worden omgezet in aantoonbare resultaten.

De ontwikkeling van het aandeel plantaardige eiwitten blijft achter bij de doelstellingen van de cateraars. Deze meting laat zien dat de tot nu toe geïmplementeerde maatregelen onvoldoende impact hebben om een omslag naar een groeiende plantaardige voedselverkoop te realiseren.

De afgelopen twee jaar werden vooral gekenmerkt door de opkomst van eiwitrijke dierlijke producten en dierlijke producten die zijn verrijkt met plantaardige ingrediënten. Ook is het aanbod van smakelijke plantaardige gerechten binnen de foodservice de afgelopen jaren aanzienlijk uitgebreid. De inkoop van eiwitrijke zuivelproducten blijft echter substantieel, terwijl de inkoop van volledig plantaardige of plantaardig verrijkte producten nog te beperkt is ten opzichte van de grote volumes dierlijke producten. Hierdoor blijft een substantiële verschuiving naar plantaardige eiwitten uit. Zowel het aanbod als de consumptie wordt nog steeds in sterke mate gedomineerd door vlees- en zuivelproducten.

In de afgelopen jaren hebben cateraars verschillende individuele maatregelen genomen om de eiwittransitie te versnellen. Voor een volgende fase in deze transitie is echter collectieve slagkracht nodig. Een branchebrede, structurele en stapsgewijze aanpak is noodzakelijk om de doelstellingen te behalen zonder daarbij de klant uit het oog te verliezen.

# 5. Verdieping per cateraar

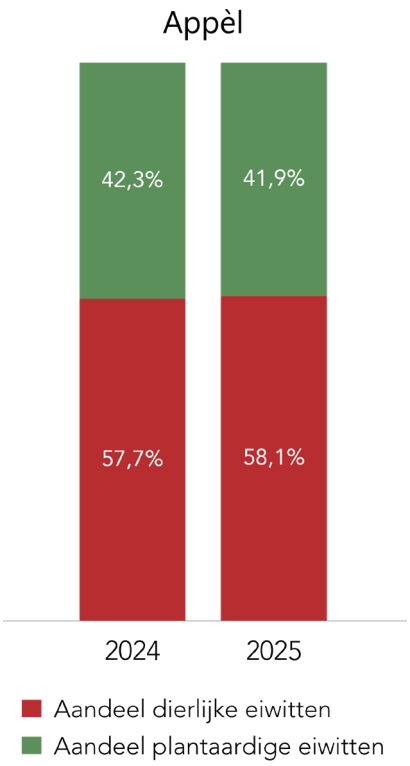
Deze Eiweet monitor is tot stand gekomen met inzet van verschillende cateraars. In dit hoofdstuk is per cateraar uitgelegd hoe de methode is toegepast en wat de eigen verhouding en doelstelling zijn. Als cateraars onder de 75% inkoopwaarde grens zitten, of als niet het grootste deel van de belangrijke eiwitrijke categorieën zijn meegenomen, wordt er geen individuele eiwitverhouding gepubliceerd. Wel worden alle cateraars meegenomen in de geaggregeerde verhoudingen.

**Appèl**

Appèl heeft de berekening gemaakt met behulp van Foodstep. Foodstep maakt gebruikt van de Eiweet methode en heeft op basis van de bekende gegevens van leveranciers van Appèl de verhouding berekend.

Voor de berekening van 2024 is 82,9% van de inkoopwaarde meegenomen, en voor 2025 is 83,6% van de inkoopwaarde meegenomen. Alle catering exclusief banqueting door externe bedrijven is meegenomen.

Appèl heeft als doel gesteld dat in 2026 50% van de ingekochte voeding plantaardig is en 50% dierlijk.




*Figuur 5 - Eiwitverhouding Appèl*

*"Voor onze opdrachtgevers willen wij dé partner met de kennis en ervaring zijn om de transitie naar een gezondere en meer duurzame leefstijl te realiseren. Dit doen we van basisschool tot en met bedrijfsleven. Onze gasten verleiden we in het restaurant tot het maken van betere keuzes voor hun gezondheid en het milieu.*

*We kiezen in ons assortiment steeds vaker voor een gezonder alternatief dat ook nog eens volledig plantaardig of hybride is. De eiwittransitie in het assortiment en de impact vanuit onze grote volumes draagt significant bij aan het behalen van onze doelstellingen."*

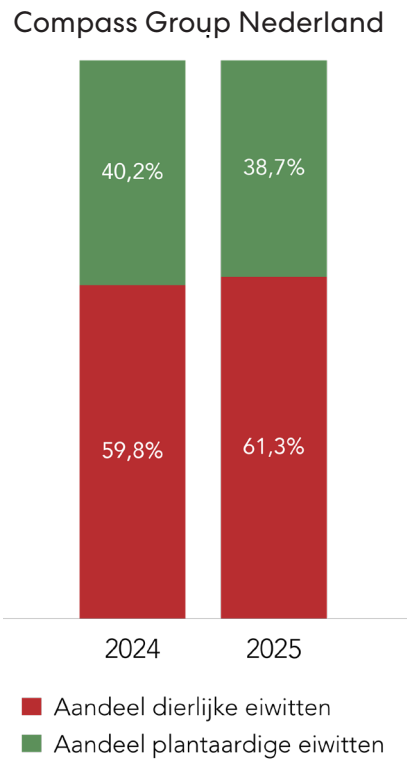
*-Sebastiaan Janssen, Manager Inkoop*

**Compass Group Nederland**

Compass Group Nederland heeft de berekening gemaakt met behulp van Foodstep. Foodstep maakt gebruikt van de Eiweet methode en heeft op basis van de bekende gegevens van leveranciers van Compass Group Nederland de verhouding berekend.

Voor de berekening van 2024 is 87,6% van de inkoopwaarde meegenomen, en voor 2025 is 90,4% van de inkoopwaarde meegenomen. Alleen de bedrijfshoreca is meegenomen.

Compass Group Nederland heeft als doel gesteld dat in 2029 70% van het ingekochte volume plantaardig is en 30% dierlijk.




*Figuur 6 - Eiwitverhouding Compass Group Nederland*

*"Als cateraar in alle sectoren zien we dat gasten nog niet automatisch voor plantaardige opties kiezen. De lichte daling van 40,2% naar 38,7% onderstreept dat de eiwittransitie niet vanzelf gaat. Daarom blijven we gericht sturen op een aanbod dat de duurzame keuze makkelijker maakt.*

*De basis van onze keuken is standaard plantaardig en samen met leveranciers ontwikkelen we hybride producten met echte impact. Zo zetten we stap voor stap vooruitgang en maken we op grote schaal verschil."*

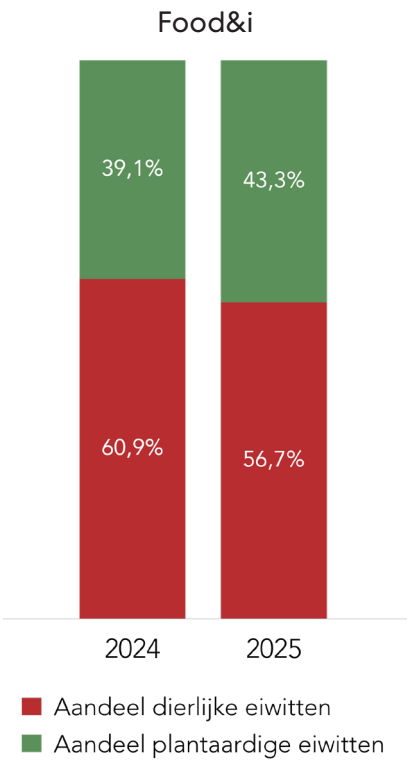
*-Debbie Rooms, Head of Sustainability*

**Food&i**

Food&i heeft de berekening gemaakt met behulp van Foodstep. Foodstep maakt gebruikt van de Eiweet methode en heeft op basis van de bekende gegevens van leveranciers van Food&i de verhouding berekend.

Voor de berekening van 2024 is 78,9% van de inkoopwaarde meegenomen, en voor 2025 is 85,8% van de inkoopwaarde meegenomen.

Food&i heeft als doel gesteld dat in 2027 minimaal 60% van de ingekochte eiwitten plantaardig is en 40% dierlijk.




*Figuur 7 - Eiwitverhouding Food&i*

*"Food&i zet zich al sinds de oprichting in op de eiwitshift. 2025 markeert onze formele nulmeting: het moment waarop we als sector starten met meten en publiceren over de eiwitstand. In onze Sustainable Food Route hebben wij de stappen bepaald voor de komende jaren.*

*Initiatieven waar we mee aan de slag gaan zijn onder andere: meer peulvruchten in ons aanbod voor gezondere, duurzamere en betaalbare maaltijden, werken met hybride vleesproducten, en verschillende activaties zoals plantaardige kookworkshops. Zo bewegen we hap voor hap naar een betere toekomst."*

*- Take Wester, Manager Duurzaamheid & Transitie*

**Hai - segment bedrijfshoreca**

Hai heeft de berekening intern uitgevoerd op basis van leveranciersspecifieke data en de NEVO-tabel, volgens de Eiweet methode.

Voor de berekening van 2024 is 80% van de inkoopwaarde meegenomen, en voor 2025 is 80% van de inkoopwaarde meegenomen. Alleen de bedrijfshoreca is meegenomen.

Hai heeft als doel gesteld dat in 2030 60% van de ingekochte eiwit plantaardig is en 40% dierlijk.

*Figuur 8 - Eiwitverhouding Hai - segment bedrijfshoreca*

*"Hai ziet de eiwittransitie als een belangrijk middel om bij te dragen aan een duurzamer voedselsysteem. Om in 2030 een 60% plantaardig assortiment te bereiken, blijven we stappen zetten.*

*We passen onze menu's aan richting Eat-Lancet en inspireren met plantaardig. Hybride zien we als goede tussenoplossing."*

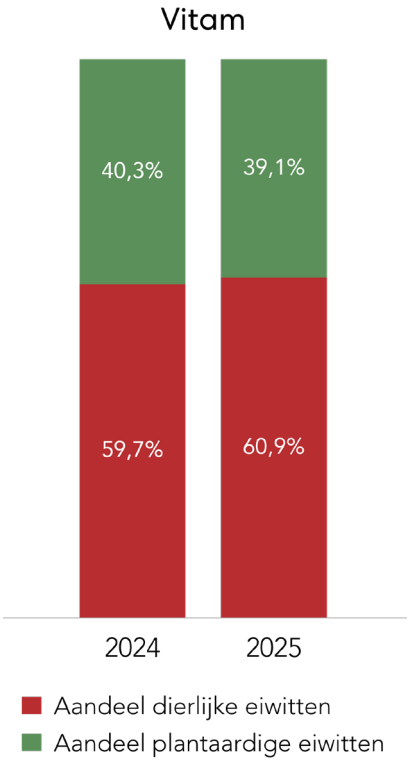
*-Frank Dobbelsteen, Director Strategie, Innovatie & Duurzaamheid*

**Vitam**

Vitam heeft de berekening gemaakt met behulp van Foodstep. Foodstep maakt gebruikt van de Eiweet methode en heeft op basis van de bekende gegevens van leveranciers van Vitam de verhouding berekend.

Voor de berekening van 2024 is 79% van de inkoopwaarde meegenomen, en voor 2025 is 78% van de inkoopwaarde meegenomen.

Vitam heeft als doel gesteld dat in 2030 75% van de ingekochte voeding plantaardig is en 25% dierlijk.




*Figuur 9 - Eiwitverhouding Vitam*

*"We hebben gemerkt dat we de verschuiving naar een meer plantaardig aanbod in kleinere stapjes moeten aanpakken. Hybride producten zijn daarin een uitkomst; we zien dat deze makkelijker worden geaccepteerd door gasten. Zo krijgen we meer gasten mee in de eiwittransitie en maken we impact."*

*-Els Duivenvoorden-van der Helm, Directeur MVO & Kwaliteit*

**Niet deelnemende cateraars**
Naast de deelnemende cateraars zijn er nog meer cateraars actief in de foodservice. Er worden gesprekken gevoerd met nieuwe cateraars, en sommige zijn al bezig met een berekening. Andere cateraars zijn al verder met de methode en hebben besloten nog niet deel te nemen aan de gezamenlijke meting. Hoe meer cateraars in de toekomst mee doen, des te scherper het beeld wordt over de eiwitverhouding bij cateraars. Jaarlijks is het doel de groep deelnemende cateraars en andere foodservice bedrijven uit te breiden.

**Dankwoord**
Dit document is het resultaat van een succesvolle samenwerking tussen maatschappelijke organisaties en Nederlandse cateraars. Green Protein Alliance en ProVeg Nederland willen de deelnemende cateraars bedanken voor hun inspanningen om gezamenlijk de methode te ontwikkelen en te implementeren.