

Danone zet ook in op plantaardige producten

Danone pioniert in de Actimelfabriek van Rotselaar. Het wordt een hybride productiecentrum: naast melkproducten lopen er nu ook plantaardige drankjes van de band. “Dat strookt niet alleen met de voorkeur van de consument, die steeds vaker grijpt naar producten van plantaardige oorsprong, maar ook met de missie van Danone”, klinkt het. De zuivelproducent heeft van duurzaamheid en gezondheid zijn twee kernwaarden gemaakt.

28 AUGUSTUS 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:56



Danone pioniert in de Actimelfabriek van Rotselaar. Het wordt een hybride productiecentrum: naast melkproducten lopen er nu ook plantaardige drankjes van de band. “Dat strookt niet alleen met de voorkeur van de consument, die steeds vaker grijpt naar producten van plantaardige oorsprong, maar ook met de missie van Danone”, klinkt het. De zuivelproducent heeft van duurzaamheid en gezondheid zijn twee kernwaarden gemaakt. Duizenden flesjes Actimel staan netjes in het gelid, klaar om gevuld, gesloten, geseald en verpakt te worden. In lange rijen worden ze via transportbanden door de fabriekshal getransporteerd. Per week verlaten er 30 miljoen de fabriek in Rotselaar, bestemd voor bijna heel Europa. Maar sinds deze week wijkt een van de twaalf productielijnen af van de andere elf. De flesjes en de deksels hebben een andere kleur om aan te geven dat de inhoud niet dierlijk is, maar plantaardig. Het is voor het eerst dat de fabriek een product maakt dat niet op melk is gebaseerd. Voor Danone, de producent van Actimel, is dit een belangrijke omslag. “Een sleutelmoment”, bevestigt Nathalie Pfaff, directeur van Danone België-Luxemburg. De vestiging in Rotselaar is een van de pionierfabrieken die een hybride karakter krijgen: naast dierlijke zuivel worden er ook plantaardige zuivelvervangers gemaakt. “Eenvoudig was het niet om in volle coronacrisis de fabriek hybride te maken”, erkent directeur Jurgen Berckmans. “Maar het is gelukt om de aanpassing, die 10 miljoen euro kostte, in negen maanden tijd rond te krijgen. Het productieproces van de plantaardige Actimel is volledig gescheiden van de dierlijke, want er mag geen vermenging tussen de twee producten optreden.” Danone koos ervoor de plantaardige drank in Rotselaar te maken, hoewel op 150 kilometer afstand een fabriek staat die niets anders doet. In Wevelgem beschikt Danone-dochter Alpro over een enorme fabriek die uitsluitend plantaardige zuivelvervangers produceert. “Maar Actimel is een heel ander drankje dan de Alpro-producten”, klinkt het. “Het wordt verkocht in kleine flesjes, die in Rotselaar op het fabrieksterrein vervaardigd worden. Bovendien zijn Alpro en Actimel merken die verschillend gepositioneerd worden. Het is de bedoeling dat de plantaardige Actimel gewoon naast de dierlijke versie in het zuivelrayon komt te staan.” Alpro-producten worden dan weer verkocht tussen de andere plantaardige drankjes. Danone gelooft sterk in de zogenaamde eiwittransitie, de evolutie waarbij consumenten dierlijke eiwitten meer en meer vervangen door plantaardige eiwitten. De opkomst van de flexitariërs, die beide voedseltypes afwisselen, noopt Danone om alternatieven aan te bieden naast de traditionele yoghurt- en melkproducten waarvoor het bedrijf bekend is. In 2018 kondigde de groep aan om in vijf jaar tijd de omzet van plantaardige producten te willen verdrievoudigen. “Onze ambitie is om een flexitairisch bedrijf te worden”, zegt Nathalie Pfaff. “We merken dat vooral jongeren veel belang hechten aan de impact van hun consumptie op het milieu en de planeet. Niet dat dierlijke zuivel compleet heeft afgedaan. Ook daar zit nog altijd groei in, maar minder dan in de plantaardige drankjes.” Ondanks de voorspoedige groei blijft het marktaandeel van plantaardige zuivelalternatieven voorlopig beperkt tot ongeveer 5 procent.

De plantaardige versie van Actimel is gemaakt op basis van amandelen en haver. Het drankje bevat ook eiwitten die uit erwten komen. De yoghurt van Danio en de desserts van Danette krijgen ook nog een variant zonder melk. De nieuwe producten zijn aanzienlijk duurder dan de klassieke versies. Dat komt volgens Danone door de inkoop van de ingrediënten, en doordat bij de klassieke zuivel schaalvoordelen spelen als gevolg van de veel grotere markt.

Bron: De Standaard

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>
screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>
screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
[Privacy policy](#)
[Copyright](#)
[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra