

nieuws

Vegan frikandel wint EiwitChamp-award

nieuws

Er wordt wel eens gezegd dat je 'geen echt vlees' vindt in een frituursnack. Voor snackproducent Fred's is dat een compliment. Deze fabrikant specialiseert zich in plantaardige frituursnacks en heeft daarmee de allereerste EiwitChamp-award gewonnen. Ondernemer Frederique De Clercq ontwikkelde de 'fredkandel' een frikandel gebaseerd op kikkererwten. Deze beige, eiwitrijke bolletjes zijn eveneens de basis voor allerlei frituursauzen.

🕒 14 DECEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 15 DECEMBER 2023 14:17

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

vegetarisch



De Clercq wil met zijn snacks uit de niche breken. De Fredkandel staat prominent op de menukaart van Pepas, de eerste vegan frituur in Leuven die begin december geopend is. En de sauzen, die zijn al langer beschikbaar bij diverse horecazaken en Crisp, een online retailer. Nu wil De Clercq de stap zetten naar de fysieke supermarkt. "In de retail hebben we een succesvolle tasting achter de rug bij Colruyt. We willen onze sauzen van 300 ml bij hen aanbieden. Wat horeca betreft beginnen we volgend jaar met prospectie. In de internationale industrie merken we al een grote vraag naar onze sauzen, onder meer als vegan alternatief voor mayonaise in bereide salades."



Frederique kon zelf niet aanwezig zijn op de prijsuitreiking, maar dankzij een beetje creativiteit kon hij toch met een beker poseren.

Twee jaar productontwikkeling

De vegan startup is recentelijk gefusioneerd met Las Vegan sauzen, een andere Belgische snackproducent. "Samen met Mathieu Baert (het brein achter Las Vegan, red.) willen we de ultieme vegan mayobrand creëren. We zijn beiden vrij nieuwe startups. Zelf ben ik een goeie twee jaar bezig met de productontwikkeling van Fred's achter de schermen, maar onze vennootschap wordt pas volgende week opgericht. We gaan de krachten bundelen en één merk overhouden: 'Fred's Mayo & Snacks'. Onze mayosauzen zijn gebaseerd op kikkererwten en geupcyclized kookwater. De komende maanden gaan we onze drie mayovariëteiten uitbreiden naar zes tot zeven soorten. Mijn missie is om de wereld zo wat mooier te maken met mooie, creatieve producten."

Eiwittransitie

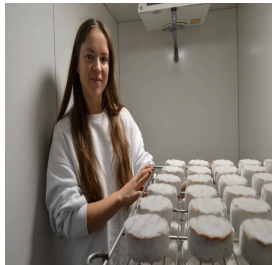
De startup gooide hoge ogen op het Eiwitfestival, een initiatief vanuit de Vlaamse voedingsorganisaties Mosquito In The Room en Next Food Chain dat pioniers in de eiwittransitie samenbrengt. "De eiwittransitie staat hoog op de agenda in de voedingssector", meldt de organisatie. "Dat bewijst de deelname van meer dan 250 professionals. Het gaat tenslotte om één van de meest betekenisvolle uitdagingen van het moment: een duurzame en rendabele voedingsketen."

Eiwitdiversiteit en innovatie zouden een sleutelrol moeten spelen in de transitie. Met 'transitie' doelt het festival op de overgang naar bijvoorbeeld kweekvlees en kweekvis of het gebruik van Vlaamse peulvruchten of quinoa, linzen, insecten en soja. Ook voor de impact van vlees op de gezondheid en trends zoals de productie van algen, was er heel wat aandacht.

Vlaamse hotspot

Naast Fred's ontvingen ook twee Antwerpse horecazaken een prijs. Little BÚN MAS won de prijs voor het beste plantaardige gerecht en voor innovatie. 't Schipke aan de Nete ging naar huis als 'meest impactvolle restaurant'. "We kunnen met ons huidige eetpatroon niet iedereen op een gezonde manier blijven voeden", stelt juryvoorzitter Bart De Pooter. "Meer groenten serveren is een oplossing. En dat moeten we op een lekkere, verrassende manier doen, voor iedereen."

"Van Vlaanderen een hotspot maken op het gebied van kennis, productie en verwerking van deze verschillende nieuwe eiwitten is één van de belangrijkste doelstellingen van de eiwitstrategie", besloot Jo Brouns (cd&v), Vlaams minister van Landbouw, die de prijzen uitreikte. "Tegen 2030 willen we meer plantaardige en innovatieve eiwitten produceren waarmee we minder afhankelijk worden van import buiten Europa."



Uitgelicht

Neri maakt vegan 'kaas' uit noten: "Altijd gefascineerd door fermentatie"

Reportage

Het is niet omdat je vegan bent, dat een gezellige kaas- en wijnavond tot het verleden hoeft te behoren. Neri De Meester (31) is oprichter van 'Omage'. Het bedrijf is gespecia...

🕒 25 OKTOBER 2023

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving / Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

f screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

in 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>

X screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

🦋 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra