

Achtergrond Kleine Porties

In restaurants worden over het algemeen 'normale' porties geserveerd. Heel veel (echt HEEEL veel) ondernemers staan er niet bij stil dat er ontzettend veel mensen zijn voor wie een 'normale' portie al veel te groot is. Dat geldt voor veel oudere mensen, maar ook voor kinderen (nee, zeker niet alle kinderen houden van een vet, gefrituurd 'kindermenu') en een groeiend aantal mensen die met of zonder medische redenen gebonden zijn aan kleinere porties.

Ook mede-eigenaar Sandra de Blaeij kan om medische redenen geen grote maaltijden meer eten. Weinig restaurants bieden 'kleine porties' aan. In sommige restaurants mag je tijdens diner geen kleiner gerecht van de lunchkaart bestellen. Als volwassene geen kindergerecht (als die al gezond zijn...). Enz. Termen die daar wat ons betreft bij horen: voedselverspilling, duur (want je eet veel minder) en nog een heleboel.

Grote doelgroep

In de afgelopen periode hebben we veel restaurants bezocht. In slechts weinig restaurants kun je 'gewoon' een kleine portie bestellen. Het blijkt ontzettend moeilijk om restaurants te vinden die wel kleine porties serveren, of bereid zijn om het gerecht aan de wensen aan te passen. Dat is eigenlijk best raar. Zeker als je nadenkt over de marktpotentie. Elk jaar ondergaan 10.000 mensen elk jaar een maagverkleiningsoperatie of vergelijkbaar, er zijn steeds meer maag- en darmpatiënten, dat zijn er dus bij elkaar best een heleboel mensen en dat aantal groeit... Nederland kent meer dan 3 miljoen mensen ouder dan 65 jaar en dat aantal groeit.... Er zijn een heleboel kinderen die echt niet zitten te wachten op een gefrituurd kindermenu met appelmoes... Niet iedereen heeft altijd 'stevige trek'....

KleinePorties, het platform voor iedereen met een kleine trek

Léon en Sandra hebben daar goed over nagedacht en bedachten dat restaurants die inspelen op 'kleine porties' een eigen platform verdienen. En natuurlijk heet dat platform dan **Kleine Porties**. Een website waarop restaurants te vinden zijn die aan een aantal criteria voldoen die wij belangrijk vinden, met het oog op de doelgroep: mensen die graag Kleine Porties eten.

Wat willen we bereiken?

Met het platform beogen we verschillende doelen:

- Voor iedereen met een 'kleine trek': een veel betere vindbaarheid van restaurants die kleine gerechtjes aanbieden (tegen een bijpassende prijs). Wellicht in een later stadium gevolgd door voordelen voor 'members' (membership-card).
- En veel betere vindbaarheid van restaurants die zich richten op de beoogde doelgroep, met hierdoor meer omzet vanuit een specifieke doelgroep (specialisatie).
- Als laatste verliezen we ook het milieu niet uit het oog. We hopen met de website (en facebook/linkedin/twitter/instagram) een bijdrage te leveren aan het tegengaan van voedselverspilling. Voedsel is waardevol, niet alleen financieel, maar met name

vanwege de milieubelasting bij de productie of gewoon 'het principe' dat voedsel is om te voeden en niet om weg te gooien.

Word jij ook fan van Kleine Porties?

Aan de website wordt druk gewerkt. Wil je op de hoogte blijven van onze ontwikkelingen? Volg ons dan op één van onze social media kanalen:

<https://www.facebook.com/KleinePorties>

<https://www.instagram.com/KleinePorties>

<https://www.linkedin.com/company/kleine-porties/>

<https://twitter.com/KleinePorties>

Noot voor de redactie:

Contactgegevens:

Sandra de Blaeij,

Mede-eigenaar Kleine Porties

T. 06-48958362

E-mail: sandra@kleineporties.nl

Website: www.kleineporties.nl

