

Inovație în Gastronomia cu Insecte

SUPORT DE CURS



Episodul 6: Studii de caz și Viitorul Gastronomiei cu Insecte

Disclaimer:

Proiect Co-Finanțat de Uniunea Europeană.

Punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin, însă, exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă neapărat punctele de vedere și opiniile Uniunii Europene sau ale Agenției Executive Europene pentru Educație și Cultură (EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici EACEA nu pot fi considerate răspunzătoare pentru acestea.



Suport de curs
Episodul 6: Studii de caz și viitorul Gastronomiei cu Insecte

Cuprins

Sinopsis.....	2
Principalele Concluzii și Lecții.....	2
Gând Final.....	3

Suport de curs

Episodul 6: Studii de caz și viitorul Gastronomiei cu Insecte

Sinopsis

În acest episod final, lectorul reunește principalele concluzii ale cursului prin analizarea studiilor de caz din lumea reală ale companiilor care au comercializat cu succes alimente pe bază de insecte. Episodul oferă, de asemenea, o listă curată de furnizori de ingrediente de încredere din Europa pentru bucătari și profesioniști culinari. Privind în viitor, lectorul explorează tendințele și oportunitățile viitoare care vor modela gastronomia cu insecte. Acest episod întărește ideea că industria insectelor comestibile nu mai este o nișă – este un sector emergent cu un potențial imens.

Principalele Concluzii și Lecții

1. Studiu de Caz 1: Chapul – Pionier al Batoanelor Proteice cu Greieri

- **Fondat:** 2012 de Pat Crowley
- **Website:** <https://chapul.com>
- **Factori cheie de succes:**
 - **Marketing Educativ:** S-a concentrat pe sustenabilitate, evidențiind cum greierii folosesc de 2.000 de ori mai puțină apă decât vita.
 - **Branding Strategic:** A evitat imaginile cu insecte pe ambalaje, punând accent pe sănătate și sustenabilitate.
 - **Expunere Media:** A câștigat credibilitate după obținerea unei investiții de la Mark Cuban în emisiunea Shark Tank (2014).
 - **Inovație în Aromă:** A folosit arome familiare precum ciocolată și unt de arahide pentru a face produsul mai atractiv.
- **Lecție de Marketing:** O marcă axată pe misiune, care educă și liniștește consumatorii, poate depăși scepticismul.

2. Studiu de Caz 2: Entomo Farms – Scalarea Agriculturii cu Insecte

- **Fondat:** 2014 de Darren, Ryan și Jarrod Goldin
- **Website:** <https://entomofarms.com>
- **Factori cheie de succes:**
 - **Dezvoltarea Lanțului de Aprovizionare:** A construit facilități de producție la scară mare pentru a asigura consistența.
 - **Abordare Duală a Pieței:** Servește atât B2B (producători alimentari), cât și B2C (produse direct către consumatori).

Suport de curs
Episodul 6: Studii de caz și viitorul Gastronomiei cu Insecte

- **Transparență și Educație:** Oferă tururi virtuale ale fermei pentru a construi încrederea consumatorilor.
- **Colaborare:** Lucrează cu bucătari și oameni de știință alimentari pentru a extinde aplicațiile proteinei din insecte.
- **Lecție de Marketing:** Scalarea producției, menținând transparența, sporește credibilitatea și leadership-ul în industrie.

3. Cei Mai Importanți Furnizori de Ingrediente pe Bază de Insecte din Europa

- Pentru bucătarii și profesioniștii culinari care doresc să obțină ingrediente pe bază de insecte de înaltă calitate, următorii furnizori oferă opțiuni fiabile și sustenabile:

Furnizor	Locație	Specializare	Website
Protix	Olanda	Proteine și uleiuri din musca soldat neagră	https://protix.com/
Ynsect	Franța	Proteine și uleiuri pe bază de viermi de făină	http://www.ynsect.com/
Entomo Farms	Canada (servește Europa)	Pudre de greieri și insecte prăjite întregi	https://entomofarms.com/
Tebrio	Spania	Producție industrială de viermi de făină	https://tebrio.com/
InnovaFeed	Franța	Proteine din musca soldat neagră	http://www.innovafeed.com/
Micronutris	Franța	Făinuri, gustări și insecte întregi	https://www.micronutris.com/fr/
Entogourmet	Spania	Ingrediente pe bază de insecte pentru gastronomie	https://insecnology.com/about-us/
Jimini's	Franța	Gustări și batoane energetice cu insecte	https://www.jiminis.com/
Eat Grub	Regatul Unit	Greieri prăjiți, batoane proteice și altele	https://www.eatgrub.co.uk/

- **Lecție de Marketing:** Aprovizionarea fiabilă cu ingrediente este esențială pentru ca bucătarii și mărcile alimentare să integreze produsele pe bază de insecte în gastronomia mainstream.

Suport de curs
Episodul 6: Studii de caz și viitorul Gastronomiei cu Insecte

4. Tendințe și Oportunități Viitoare în Gastronomია cu Insecte

- **Diversificarea Produselor:** Extinderea în gustări, paste și alternative lactate folosind proteine din insecte.
- **Avansuri Tehnologice:** Îmbunătățirile în automatizare și agricultura verticală cresc eficiența.
- **Acceptarea Mainstream:** Mai multă atenție din partea media și susținerea bucătarilor vor normaliza alimentele pe bază de insecte.
- **Suport Reglementar:** Guvernele recunosc beneficiile ecologice, ducând la un sprijin mai mare pentru industrie.
- **Cercetare și Dezvoltare:** Explorarea unor noi aplicații de sănătate pentru proteina din insecte, inclusiv sănătatea intestinală și farmaceuticele.
- **Lección de Marketing:** Industria insectelor comestibile trece de la nișă la mainstream, oferind oportunități vaste pentru bucătari, mărci alimentare și antreprenori.

Gânduri Finale și Apel la Acțiune

- Chapul și Entomo Farms demonstrează cum educația, brandingul, transparența și inovația pot conduce la succesul industriei.
- Lista furnizorilor de ingrediente de încredere oferă bucătarilor și afacerilor alimentare un punct de plecare pentru aprovizionare de înaltă calitate.
- Viitorul gastronomiei cu insecte este plin de potențial – acum este momentul să inovezi și să conduci.