

Het 200^e nummer van Meat&Co. in 2024.

Column Van Kesteren

Meat&Co. gaat met dit honderdste nummer zijn tiende levensjaar in. Reden om het hele kernteam te feliciteren en aan te sporen dezelfde hoge kwaliteit nog minstens 100 uitgaven vol te houden. Het is dan 2024.

U hebt ze vast wel gelezen: de artikelen van trendwatchers voor 2015. Ik zie het nut er niet van in en leg u uit waarom. Voorspellingen voor 2015 zijn per definitie kortetermijnvoorspellingen en daarop moet je je organisatie eenvoudigweg niet willen sturen. Een succesvolle organisatie maakt duidelijke keuzes op basis van een langetermijnstrategie die aansluit op gesignaleerde omgevingsontwikkelingen én haar eigen sterke punten. Nu wordt ons tijdsgewricht gekenmerkt door een explosie van (bio)technologische ontwikkelingen. Welke daarvan tot bruikbare toepassingen leiden, is op zich al niet eenvoudig te voorspellen. Maar ook als een toepassing bewezen heeft effectief te zijn, dan wordt deze – met name door de invloed van de informatietechnologie (lees: (social) media) – lang niet altijd zonder slag of stoot maatschappelijk geaccepteerd. Daarbij komt dat (geo)politieke situaties net zo instabiel zijn als het steeds extremer wordende weer en dat economen tegenwoordig meer over elkaar heen buitelen dan Laurel en Hardy.

Betekent dat dan dat voorspellen compleet zinloos en onmogelijk is? Absoluut niet! In de beperkte ruimte die nu eenmaal inherent is aan een column, schets ik enkele ontwikkelingen voor de periode tot 2024. De conclusies zijn tot stand gekomen op basis van – althans voor mij – logische gevolgtrekkingen uit langetermijnontwikkelingen in technologie, sociologie, politiek en economie waarvan de contouren zich nu reeds aftekenen. Daar gaat 'ie dan.

In 2024:

- zijn er geen archetypische discounters en 'kiloknallers' meer
- is nagenoeg 100% van de Nederlanders partiel vegetariër, met een lelijk woord ook wel 'flexitariër' genoemd
- eten we geen hybride vers-vleesproducten, maar puur vlees of puur 'plantaardige' eiwitproducten (inclusief producten op basis van bacteriën, schimmels en gisten)
- zijn er geen onafhankelijke, generieke keurmerken meer en is hun plaats ingenomen door echte merken die relevante informatie compleet en transparant communiceren naar de consument
- wordt microbiologisch bederf van vers vlees geremd en de voedselveiligheid ervan verbeterd door biologische actoren als fagen, gisten, bacteriën en antimicrobiële stoffen of partikels in verpakkingen
- zijn intelligente verpakkingen die bijdragen aan vermindering van voedselverspilling gemeengoed
- zijn we afgestapt van de heilloze weg der schijnzekerheid die 'certificering' heet
- zijn we er (eindelijk) van overtuigd dat er geen ongezonde voedingsmiddelen bestaan, maar uitsluitend ongezonde voedingsgewoonten
- vormt achterhaalde voedingsmiddelenwetgeving geen rem meer op innovatie
- behoort een aantal 'knoflooklanden' tot de sterkste economieën van Europa

In 2024 is bovendien:

- het democratische systeem nieuw leven ingeblazen door herontdekking van democratische tradities: respectvolle, frisse, open discussie met ethische en levensbeschouwelijke argumenten én krachtige politieke partijen die staan voor hun idealen en niet primair uit zijn op zelfbehoud

Ik hoop dat Meat&Co. in het 200e nummer een paar regels wijdt aan het waarheidsgehalte van deze bespiegelingen. Niet voor mijzelf, want ik zal er wel compleet naast zitten, maar omdat dat dan het levende bewijs is van het bestaansrecht van Meat&Co.

GERT-JAN VAN KESTEREN IS MANAGEMENTCONSULTANT BIJ CONDOR CONSULTANCY

GERT-JAN@MEAT-CO.NL

