

Focusgroepdiscussies over pizza en groentesalade met kinderen van 10-12 jaar: resultaten en aanbevelingen voor productontwikkeling

Onderdeel van Topsector PPS binnen Tuinbouw & Uitgangsmaterialen:
Gezonde voeding voor kinderen – Kids University

Deliverables van fase 2.1, 2.2 en 3.1

A.M. Janssen, N.T.E. Holthuysen, D.A.J.M. Stijnen, G.G. Zeinstra, M.N. Vrijhof

Rapport 1449

Colofon

Titel	Focusgroepdiscussies over pizza en groentesalade met kinderen van 10-12 jaar
Auteur(s)	A.M. Janssen, N.T.E. Holthuysen, D.A.J.M. Stijnen, G.G. Zeinstra, M.N. Vrijhof
Nummer	Food & Biobased Research 1449
ISBN-nummer	ISBN978-94-6173-985-8
Publicatiedatum	Draft: januari 2014; definitief: mei 2014
Vertrouwelijk	Nee
OPD-code	OPD-code
Goedgekeurd door	Marchel Gorselink

Wageningen UR Food & Biobased Research
P.O. Box 17
NL-6700 AA Wageningen
Tel: +31 (0)317 480 084
E-mail: info.fbr@wur.nl
Internet: www.wur.nl

© Wageningen UR Food & Biobased Research, instituut binnen de rechtspersoon Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, hetzij mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele fouten of onvolkomenheden.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system of any nature, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the publisher. The publisher does not accept any liability for inaccuracies in this report.

Abstract

Introduction

In the Netherlands, the consumption of fruit and vegetables is too low among children. One of the main reasons is that children often do not like to eat vegetables. In the project *Healthy food for kids - Kids University*, the following consortium partners collaborate: Kids University for Cooking Foundation B.V., Scelta Mushrooms B.V., Oerlemans Food B.V., Bunzl Verpakkingen B.V., Rijk Zwaan Distribution B.V., Tuinderij Vers B.V. and Wageningen UR Food & Biobased research. The focus is to measure children's product experience of (more) healthy vegetable foods and to translate gained knowledge into food concepts high in vegetable content developed for children aged 10-12 years. In this report, results of the research aiming to better understand factors that are important for children when eating pizza and vegetable salad, is described. Another goal was to determine what choices children make when they compose their own pizza or vegetable salad.

Study methods

Children (about 50 for each product type) from the neighbourhood of Wageningen came to the Restaurant of the Future of Wageningen UR to compose their own pizza or vegetable salad. Subsequently, a focus group discussion was held with the children. Then, they ate their own made pizza or vegetable salad while filling out a questionnaire. Prior to the actual test, parents of participating children and the children themselves completed questionnaires.

Pizza - Results and conclusions

For children, a round, regular sized pizza with vegetables homogeneously distributed over the pizza, with a crispy and not too thick crust, is most appealing. A pizza is mostly eaten during dinner. The most used pizza is a deep frozen pizza. Pizzas currently on the market contain on average 100 grams of vegetables, ranging from 20 to 220 g per pizza. However, the recommended daily amount of vegetables for this target group is 150-200 g. The children view a pizza especially as a *tasty* and *convenient* food, it is associated with *party* and it is *not* associated with *healthiness*. The children would like to know what – which vegetables – they eat, so hiding ingredients is not appreciated. The results clearly indicate that 'unknown' vegetables are less appreciated: tomato sauce is the most popular on a pizza, which further includes the more traditional vegetables (tomato (red or mixed) peppers, corn, mushroom, onion). Some children mentioned a variation of five different vegetables on a pizza. Not all children like pizza ingredients to the same extent: some ingredients are appreciated by the children, however part of the children do not like these ingredients at all (e.g. pineapple). So for the children it is important to be able to decide themselves of what vegetables their pizza is composed.

Pizza - Product development, recommendations and opportunities

Compared to the pizzas currently on the market, a distinctive pizza would be one that contains significantly more vegetables (e.g. 150-250 grams) than pizzas those already available. As long as

the perception of a pizza is judged as 'pleasant', it seems to be possible to develop an attractive pizza for children that consists of various vegetables in a considerable greater proportion than the amount of vegetables present on the pizzas currently on the market. A strategy might be, to pack different vegetables in separated packages, so a child can easily compose its own pizza. Parents may be tempted to purchase such a pizza, when a really healthy pizza is developed (with less fat, less salt). Also a creative package, reflecting the healthiness of the pizza rich in vegetables and one that is attractive for a 10-12 year old child, might convince parents to purchase this pizza. Possibly, the package might contain an educational aspect.

Vegetable salad - Results and conclusions

Vegetable salads are eaten often (often more than once a week), and are usually eaten at home during dinner. The overall composition of the vegetable salad is determined by the parents. Children associate eating of a vegetable salad especially with *healthiness* and *delicious*. Considering a vegetable salad, choices of children and the responses to the questionnaires from both parents and children, are in agreement: a delicious vegetable salad for children should include: cucumber, tomatoes (sliced and/or mini tomatoes), lettuce, (red) pepper, corn and carrot. Even more than for the pizza study, it became clear that there is a large variation among children in their liking of a specific vegetable, e.g. tomato and lettuce. For most of the children and parents, a vegetable salad should be colourful and should contain familiar vegetables that can be recognised in the salad. Just as found for the pizza, hiding of ingredients is not appreciated. Important for the children is to be able to influence the composition of their own vegetable salad. Dressing is not very popular among children. A dressing might make a vegetable salad more attractive, provided it is a healthy dressing.

Vegetable salad - Product development, recommendations and opportunities

A possibly successful vegetable salad on the market for children aged 10-12 years, is a colourful vegetable salad, preferably consisting of a combination of raw vegetables with tomato and cucumber, and also nuts (pine nuts) and possibly also cheese, egg and croutons. To be distinctive on the market, a vegetable salad should consist also of other vegetables in addition to the ones mentioned before. The reported research shows that children generally have a preference for more familiar vegetables, but results point to options to develop a successful vegetable salad composed of vegetables lesser known by children (e.g. radish, celery). A strategy might be, to pack different vegetables in separated packages, so a child can easily compose its own vegetable salad. Probably the vegetables should not be cut into very small pieces, as then children cannot recognise the vegetables very well anymore, which might result in rejecting the salad. During market introduction, it is important to spend effort in communicating on healthy dressings that are already available. A transparent container is most appealing, and possibly an option is a package consisting of parts each with different vegetables (so children can compose their own salad). Also, the package might contain an educational aspect. Possibly a package might be designed suitable to be taken to school (without cooling). In this way an extra eating moment for

vegetable salad is created, with a salad that differs from the ones already available on the market. Another (new) eating moment might be to eat a vegetable salad as an after-school snack, with a package that fits this eating moment.

Inhoudsopgave

Abstract	3
1 Inleiding	8
2 Methoden	10
2.1 Overzicht nutriënten en groentes meest gangbare pizza's in Nederland (fase 2.1)	10
2.2 Kwalitatief onderzoek pizza en groentesalade (fase 2.2 en 3.1)	10
2.2.1 Procedure voor pizza (fase 2.2)	10
2.2.2 Procedure voor groentesalade (fase 3.1)	11
2.2.3 Werving kinderen	12
2.2.4 Groentes en andere materialen	12
2.2.4.1 Pizzagroentebuffet	12
2.2.4.2 Groentesaladebuffet	13
2.2.5 Analyse	15
2.2.5.1 Ouder-, kind- en exit vragenlijsten	15
2.2.5.2 Focusgroepgesprekken	15
3 Resultaten	16
3.1 Overzicht nutriënten en groentes meest gangbare pizza's in Nederland (fase 2.1)	16
3.2 Kwalitatief onderzoek pizza (fase 2.2)	18
3.2.1 Vragenlijst ouders pizza	18
3.2.2 Vragenlijst kinderen pizza	21
3.2.3 Focusgroepgesprek pizza	23
3.2.3.1 Eet je wel eens pizza, hoe, wanneer en waar?	23
3.2.3.2 De pizza thuis: zelf maken of kopen	24
3.2.3.3 Wat maakt pizza (niet) lekker?	24
3.2.3.4 Hoe pizza leuker maken?	26
3.2.3.5 Een pizza met extra groenten?	26
3.2.3.6 Over de pizza gemaakt met de ingrediënten uit het buffet...	27
3.2.4 Exit vragenlijst bij eten pizza	27
3.3 Kwalitatief onderzoek groentesalade (fase 3.1)	29
3.3.1 Vragenlijst ouders groentesalade	29
3.3.2 Vragenlijst kinderen groentesalade	32
3.3.3 Focusgroepgesprek groentesalade	34
3.3.3.1 Wat voor een groentesalade eet je en wanneer en waar?	35
3.3.3.2 Wat maakt een groentesalade lekker en niet lekker, en miste je wat in het buffet?	36
3.3.3.3 De 3 extra gekozen groentes	37
3.3.3.4 Een groentesalade speciaal voor kinderen!	39
3.3.3.5 Verpakking van een groentesalade	41
3.3.4 Exit vragenlijst bij eten groentesalade	41

4	Discussie	44
4.1	Meest gangbare pizza's in Nederland	44
4.2	De deelnemers bij het kwalitatieve onderzoek	44
4.3	Kwalitatief onderzoek pizza (fase 2.2)	44
4.3.1	Gewoontes rondom het eten van pizza	44
4.3.2	De gemaakte pizza met ingrediënten uit het buffet	45
4.3.3	Een gezondere pizza met meer groente	46
4.4	Kwalitatief onderzoek groentesalade (fase 3.1)	47
4.4.1	Gewoontes rondom het eten van een groentesalade	47
4.4.2	De gemaakte groentesalade met ingrediënten uit het buffet	48
4.4.3	De 3 extra gekozen groentes	48
4.4.4	Een aantrekkelijke groentesalade voor kinderen	49
4.5	De testprocedure	50
5	Conclusies	51
5.1	Meest gangbare pizza's in Nederland	51
5.2	Pizza	51
5.3	Groentesalade	51
6	Productontwikkeling en aanbevelingen	53
6.1	Pizza	53
6.2	Groentesalade	54
6.3	Vervolgonderzoek	55
	Literatuur	56
	Samenvatting	58
	Dankbetuiging	61
	Bijlage(n) Pizza	62
	Bijlage(n) Groentesalade	75

1 Inleiding

In Nederland is de groente- en fruitconsumptie onder kinderen te laag (RIVM, 2011). Gezonde voeding, en met name de groenteconsumptie bij kinderen is een maatschappelijke uitdaging, waarin het bedrijfsleven een actievere rol zou moeten gaan spelen. Reinders et al (2012) laat voor jongeren van 12-18 jaar zien, dat jongeren die meer betrokken zijn bij hun voeding en die groente lekkerder en gezonder vinden, ook meer porties groente eten. Daarnaast laat deze studie ook zien, dat groente wel met gezond wordt geassocieerd, maar dat lang niet alle jongeren groente lekker vinden. Cooke en Wardle (2005) en Nicklaus et al (2004) laten ook zien dat kinderen groente vaak niet lekker vinden en dat dit samenhangt met deze lage groenteconsumptie. Zeinstra (2010) geeft inzicht in met welke strategieën de groenteconsumptie bij kinderen gestimuleerd zou kunnen worden, waaronder keuzevrijheid, bereidingswijze, positieve consumptiecontext en participatie. Zowel de eigenschappen van het product zelf, als de vorm en manier van aanbieden en betrokkenheid van kinderen zijn belangrijk om producten te kunnen ontwikkelen, die de groenteconsumptie bij kinderen zouden kunnen verhogen. Echter, het is nog onduidelijk hoe deze strategieën gekoppeld kunnen worden aan beleving, waardering en productsucces bij zowel de kinderen als de ouders.

In de publiek-private-samenwerking binnen de Topsector Tuinbouw & Uitgangsmaterialen loopt het 2-jarige project *Gezonde voeding voor kinderen – Kids University*. Dit project draagt bij aan innovatiethema 3. *Gezondheid en welbevinden*. Verder is er een directe link naar de innovatiethema's binnen de topsector AgroFood, nl. 6. *Innovatieve productontwikkeling* en 10. *Consument*. Binnen dit project werken een aantal consortiumpartners samen: Kids University for Cooking Foundation B.V., Scelta Mushrooms B.V., Oerlemans Food B.V., Bunzl Verpakkingen B.V., Rijk Zwaan Distribution B.V., Tuinderij Vers B.V. en Wageningen UR Food & Biobased Research. De focus van het project ligt op productbeleving van gezonde(re) en aantrekkelijke groente-producten door kinderen in de leeftijd van 10-12 jaar (groep 7 en 8). Het uiteindelijke doel is om de opgedane kennis te vertalen naar specifieke productconcepten met groente, die voor, en ontwikkeld zijn met input van kinderen van 10-12 jaar. De kennis over de beleving van kinderen van groenteproducten, is het primaire doel. Het secundaire doel is na te gaan hoe dit op een kindvriendelijke manier gemeten kan worden, en of dit meer inzicht geeft dan alleen maar te vragen naar hoe 'lekker' een product is. Het project bouwt voort op onder andere het promotieonderzoek van Zeinstra (Zeinstra 2010), het EU project Hab-Eat (2010-2014) (zie www.habeat.eu), het Parapluproject BO-08-008.01-010 'Wat gaan we eten? Groenten' (Reinders, 2012), en het TIFN project Sensory & Liking (2012-2015).

Het project *Gezonde voeding voor kinderen – Kids University* bestaat uit 3 onderzoekslijnen, waaronder een fundamentele (*Metten van emoties bij kinderen*, fase 1) en 2 toegepaste onderzoekslijnen, namelijk de casussen *Pizza voor Kids* (fase 2) en *Groentesalade voor Kids* (fase 3). In dit rapport worden de

resultaten van fase 2.1 – *Inventarisatie van nutritionele waarden huidige pizza's* en fase 2.2 en 3.1 *Kwalitatief onderzoek in relatie tot consumentenwensen* beschreven.

Het doel van het onderzoek beschreven in dit rapport was om meer inzicht te krijgen in welke factoren belangrijk zijn voor kinderen ten aanzien van het eten van pizza en groentesalade, waarbij groentes centraal staan. Het gaat om smaak, uiterlijk, eetbeleving, gezondheid, participatie en geschiktheid van het eetmoment. Tevens was het doel om na te gaan hoe kinderen omgaan met ingrediënten als ze hun eigen pizza of groentesalade mogen samenstellen.

2 Methoden

2.1 Overzicht nutriënten en groentes meest gangbare pizza's in Nederland (fase 2.1)

Als voorbereiding op de focusgroepdiscussies, is door Oerlemans Food B.V. (Hilde Engels) een nutriënten- en groenteoverzicht gemaakt van de meest gangbare pizza's in Nederland, om na te gaan welke en hoeveel groentes er op de pizza's zitten die momenteel op de markt zijn. Er is gefocust op Dr. Oetker en Albert Heijn pizza's. Van de ingrediëntendeclaraties op de verpakking is de informatie verzameld, en daaruit is het groenteaandeel in gram en procenten berekend.

2.2 Kwalitatief onderzoek pizza en groentesalade (fase 2.2 en 3.1)

2.2.1 Procedure voor pizza (fase 2.2)

Het onderzoek bestond uit drie onderdelen:

- 1) vragenlijsten voor kinderen en hun ouders;
- 2) het maken van een eigen pizza en opeten ervan;
- 3) focusgroepgesprek.

Om inzicht te krijgen in de gewoontes omtrent het eten van pizza, is voorafgaande aan het pizzaonderzoek door de deelnemende kinderen en hun ouders een vragenlijst ingevuld (een aparte vragenlijst voor ouder en kind, zie bijlage).

De kinderen kwamen onder begeleiding van een leerkracht naar het Restaurant van de Toekomst van Wageningen UR Food & Biobased Research (FBR). Na ontvangst met een korte introductie over wat er tijdens hun bezoek ging gebeuren, zijn de kinderen gestart met het maken van hun eigen pizza. Dit gebeurde in een neutrale omgeving, om de kinderen niet te beïnvloeden of te sturen, zodat de kinderen echt hun eigen keuze maken. De kinderen kregen een pizzabodem, die ze konden beleggen met diverse producten uit een buffet (zie 2.1.4). De pizza's werden ingeleverd bij de onderzoekers, die de pizza per kind codeerden, noteerden wat er op de pizza gedaan was en een foto van de pizza maakten. Met dit onderdeel werd inzicht verkregen in het gedrag van de kinderen: welke keuzes maken zij als ze zelf mogen kiezen hoe ze hun pizza samenstellen.

De kinderen gingen aansluitend aan het inleveren van de pizza verder met een focusgroepsgesprek. Focusgroepen zijn uitermate geschikt om een rijk beeld te krijgen van de percepties die kinderen hebben ten aanzien van pizza (Maso en Smaling, 1998). Om de mening van de kinderen niet te beïnvloeden en ze niet te 'primen', werden de gesprekken in een zo neutraal mogelijke omgeving gehouden, dus zonder aankleding van de ruimte, bijvoorbeeld met posters van groenteproducten of iets dergelijks. Kinderen zijn gevoelig voor het 'pleasen' van volwassenen (Delfos, 2000). Als zij door hebben waar de onderzoeker heen wil, dan zullen ze in die richting antwoorden (sociaal wenselijke antwoorden), terwijl het doel van een focusgroepsgesprek is om

een zo eerlijk mogelijk beeld te krijgen van de percepties van de kinderen. Er waren 4 focusgroepgesprekken per dag, elk gesprek gebeurde aan de hand van een interview guide (zie bijlage) met een ervaren gespreksleider. Het gesprek gebeurde in groepjes van zes of zeven kinderen, gedurende ongeveer 30 tot 45 minuten en werd door een notulist genoteerd. De meningen en ervaringen van de kinderen stonden centraal in dit gesprek. Ondertussen werden de pizza's gebakken. Na het groepsgesprek mochten de kinderen hun eigen pizza opeten terwijl ze een exit vragenlijst invulden (zie bijlage), om te onderzoeken wat ze nu van hun eigen pizza vonden. Na afloop kregen de kinderen een klein presentje als dank voor hun deelname.

2.2.2 Procedure voor groentesalade (fase 3.1)

Ook het groentesaladeonderzoek bestond uit drie onderdelen:

- 1) vragenlijsten voor kinderen en hun ouders;
- 2) het maken van een eigen groentesalade en opeten ervan;
- 3) focusgroepgesprek.

Om inzicht te krijgen in de gewoontes omtrent het eten van groentesalade, is voorafgaande aan het groentesaladeonderzoek door de deelnemende kinderen en hun ouders een vragenlijst ingevuld (een aparte vragenlijst voor ouder en kind, zie bijlage).

De kinderen kwamen onder begeleiding van een leerkracht naar het Restaurant van de Toekomst van Wageningen UR Food & Biobased Research (FBR). Na ontvangst met een korte introductie over wat er tijdens hun bezoek ging gebeuren, zijn de kinderen gestart met het maken van hun eigen groentesalade. Dit gebeurde in een neutrale omgeving, om de kinderen niet te beïnvloeden of te sturen, zodat de kinderen echt hun eigen keuze maken. In zowel de vragenlijsten als bij de introductie is uitgelegd wat er in dit onderzoek onder een groentesalade werd verstaan: een combinatie van één of meer koude groenten, mogelijk met een saus/dressing; groenten kunnen zijn: blaadjes sla met komkommer, tomaat, wortel, paprika, maar ook bijvoorbeeld boontjes of maïs uit blik; een groentesalade kan bijvoorbeeld zijn: een bakje met alleen maar komkommerschijfjes, maar ook een salade samengesteld uit allerlei groenten; de groenten in een salade kunnen rauw zijn, maar ook bijvoorbeeld gekookt of gebakken. Er is uitgelegd dat we NIET bedoelen: een salade zoals een aardappel-, eier-, kipkerrie- of pastasalade. De kinderen kregen een saladebak (van 1 liter), die ze konden vullen met diverse producten uit een buffet (zie 2.1.4). De saladebakken werden ingeleverd bij de onderzoekers, die de bak per kind codeerden, noteerden wat er in de salade was gekozen en een foto van de groentesalade maakten. Vervolgens kregen ze een dienblad met 3 kleine bakjes er op met de opdracht nog maximaal 3 extra groentes te kiezen die ze aantrekkelijk lijken maar die ze niet kozen in hun eigen salade. De kinderen moesten de naam van de 3 gekozen groentes bij de bakjes noteren. Met dit onderdeel werd inzicht verkregen in het gedrag van de kinderen: welke keuzes maken zij als ze zelf mogen kiezen hoe ze hun groentesalade samenstellen.

Het dienblad met de 3 extra gekozen groentes namen de kinderen mee naar het focusgroeps-gesprek. In dit gesprek konden de kinderen in een kleine groep hun mening geven, waardoor een rijk beeld gekregen van de percepties die kinderen hebben t.a.v. groentesalade (Maso en Smaling, 1998). Om de mening van de kinderen niet te beïnvloeden en ze niet te 'primen', werden de gesprekken in een zo neutraal mogelijke omgeving gehouden (zie verder 2.1.1). Het gesprek gebeurde in groepjes van zes of zeven kinderen, gedurende ongeveer 30 tot 45 minuten en werd door een notulist genotuleerd. Er waren 4 focusgroepgesprekken per dag, elk gesprek gebeurde aan de hand van een interview guide (zie bijlage) met een ervaren gespreksleider. In het gesprek kwam allereerst aan de orde welke 3 extra groentes de kinderen kozen en welk rapportcijfer (tussen 1 en 10) de kinderen elk van deze 3 groentes gaven na het proeven ervan en ook of ze deze groente een volgende keer zouden kiezen in hun groentesalade. De meningen en ervaringen van de kinderen stonden centraal in dit gesprek. Na het groepsgesprek mochten de kinderen hun eigen groentesalade opeten terwijl ze een exit vragenlijst invulden (zie bijlage), om te onderzoeken wat ze nu van hun eigen groentesalade vonden. Na afloop kregen de kinderen een klein presentje als dank voor hun deelname.

2.2.3 *Werving kinderen*

Telefonisch zijn basisscholen uit Wageningen benaderd, met het verzoek of kinderen uit groep 7 en/of 8 mee zouden kunnen doen aan een onderzoek naar groentes. Bij een positieve reactie ontvingen de scholen een brief (zie bijlage) met verdere uitleg. Op 1 en 5 juli 2013 hebben 49 kinderen uit groep 7 en 8 van de Nijenoordschool deelgenomen (22 jongens, 27 meisjes, leeftijd $11,3 \pm 0,6$ jaar) aan de pizzatesten. Op 24 en 26 september 2013 hebben 50 kinderen uit groep 7 en 8 van de H.J. Pieksschool deelgenomen (26 jongens, 24 meisjes, leeftijd $11,1 \pm 0,4$ jaar) aan de groentesaladetesten. Voor beide onderzoeken hebben de ouders een bereidheidsverklaring ondertekend (zie bijlagen).

2.2.4 *Groentes en andere materialen*

2.2.4.1 *Pizzagroentebuffet*

De pizzabodem was van Boboli Benelux BV (diameter 9 inch, bevat erop gebakken Parmezaanse kaas en mozzarella). Tabel 1 geeft een overzicht van de producten in het pizzabuffet. De keuze voor de groentes is in overleg met alle consortiumpartners gedaan. Het was belangrijk dat er een ruime keuze was in het buffet, zodat de kinderen zo vrij mogelijk waren om hun ideale pizza te laten samenstellen. Allereerst werd een lijst gemaakt van alle mogelijk denkbare groentes, deze bevatte ook een aantal groentes die minder gangbaar zijn op een pizza. Vervolgens is daaruit door de consortiumpartners een selectie gemaakt (onder andere op basis van geschiktheid van de groente voor een pizza, beschikbaarheid van de groente en of deze commercieel interessant is). Op deze manier ontstond een lijst groentes die voor de kinderen ook nog overzichtelijk is. Alle producten waren voorzien van de bijbehorende naam.

Tabel 1. Beschikbare producten in het pizzabuffet.

Groentes			Geleverd door partner
artisjok	voorgegaard	pot/blik	FBR
asperge	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
aubergine	rauw	plak 10 mm	Tuinderij vers
augurk	in het zuur	pot/blik	FBR
bleekselderij	rauw	fijn 3 mm	Tuinderij vers
bloemkool	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
bospeen	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
broccoli	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
champignons	diepvries	plakjes	Scelta
courgette	rauw	plak 4 mm	Tuinderij vers
doperwten	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
ijsbergsla	rauw	grof 10 mm	Tuinderij vers
komkommer	rauw	blok 6 mm	Tuinderij vers
maïs	voorgegaard	pot/blik	FBR
paprika rood	rauw	stift 6 mm	Tuinderij vers
paprika groen	rauw	stift 6 mm	Tuinderij vers
paprika geel	rauw	stift 6 mm	Tuinderij vers
paprika gemengd	rauw	blok 10 mm	Tuinderij vers
peultjes	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
pompoen	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
prei	rauw	fijn 3 mm	Tuinderij vers
radijs	rauw	stift 6 mm	Tuinderij vers
rode biet	voorgegaard	plakjes	Tuinderij vers
rucola	rauw	blaadjes	Tuinderij vers
sperziebonen	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
spinazie	geblancheerd	diepvries	Oerlemans
tomaat	rauw	plakjes	Tuinderij vers
ui wit	rauw	ringen	Tuinderij vers
ui rood	rauw	ringen	Tuinderij vers
veldsla	rauw	blaadjes	Tuinderij vers
witte kool	rauw	julienne fijn	Tuinderij vers
tomatensaus			Oerlemans
spinaziesaus	(bevroren deelblokjes)		Oerlemans
wortel/paprikasaus			Oerlemans
Andere producten			Geleverd door
olijven	in olie	pot/blik	FBR
ananas		pot/bik	FBR
ham		plakjes	FBR
salami		plakjes	FBR
Italiaanse kruidenmix		gedroogd	FBR
oregano		gedroogd	FBR
Amerikaanse mozzarella kaas		geraspt	Zijerveld

2.2.4.2 Groentesaladebuffet

Tabel 2 geeft een overzicht van de producten in het groentesaladebuffet. De keuze voor de groentes is in overleg met alle consortiumpartners gedaan. Het was belangrijk dat er een ruime keuze was in het buffet, zodat de kinderen zo vrij mogelijk waren om hun ideale groentesalade te

laten samenstellen. Allereerst werd een lijst gemaakt van allerlei mogelijk denkbare groentes, ook een aantal gegrilde varianten, op verzoek van het consortium. Vervolgens is daaruit door de consortiumpartners een selectie gemaakt (onder andere op basis van geschiktheid van de groente voor een salade, beschikbaarheid van de groente en of deze commercieel interessant is). Op deze manier ontstond een lijst groentes die voor de kinderen ook nog overzichtelijk is. De meeste groentes werden geleverd door Tuinderij Vers B.V.. Botersla, eikenbladsla, avocado, rode kool, spinazie, witlof en witte kool waren afkomstig van een lokale groenteboer. Asperge, doperwtten, maïs, olijven, sperziebonen werden aangeleverd door FBR. Aubergine, courgette, rode paprika ringen en witte ui werden van te voren bij FBR gegrild en na afkoelen in het buffet gepresenteerd. Alle producten waren voorzien van de bijbehorende naam.

Tabel 2. Beschikbare producten in het saladebuffet.

Groentes	
andijvie	fijn gesneden
artisjok	blik
asperge	blik
aubergine, gegrild	plak 10 mm
avocado	vers, in stukjes
bleekselderij	fijn 3 mm
bloemkool	blok 10 mm
courgette, gegrild	plak 4 mm
doperwtten	blik
komkommer	blok 10 mm
komkommer	wafel
maïs	blik
olijven	blik
paprika geel	blok 10 mm
paprika rood	blok 10 mm
paprika rood, gegrild	ringen
paprika groen	blok 10 mm
radijs	stift 6 mm
rettich	julienne
rode biet	blok 10 mm
rode kool	fijngesneden
rucola	blaadjes
sperziebonen	blik
spinazie	verse, blaadjes
tomaat	plakjes
tomaat (cherry)	Dulchita heel
ui rood	blok 6 mm
ui wit, gegrild	ringen
veldsla	blaadjes
witlof	fijngesneden
witte kool	fijngesneden
wortel	julienne
sla, ijsberg	fijn 6 mm
sla, eikenblad	n.v.t.

Andere producten

paprika dressing	FBR (versbereid)
yoghurt dressing ('1000 Islands')	FBR (kant-en-klaar)
vinaigrette	FBR (versbereid)

2.2.5 *Analyse*

2.2.5.1 Ouder-, kind- en exit vragenlijsten

Voor beide kwalitatieve studies zijn van de antwoorden op de gesloten vragen op alle vragenlijsten de gemiddelden of percentages berekend van het aantal ouders of kinderen dat het antwoord gaf op de specifieke vraag (soms vergaten ouders of kinderen een vraag in te vullen, daar is rekening mee gehouden). Deze resultaten zijn samengevat in tabellen en figuren. Eventuele kleine afwijkingen van een totaalpercentage van 100% komen voort uit afrondingen, of zijn toegelicht onder de tabel.

Bij open vragen, waarbij de ouders of kinderen zelf antwoorden konden geven, zijn indien mogelijk percentages berekend. Daarnaast zijn woordenwolken gebruikt om de resultaten van open vragen te illustreren in een figuur. In een woordenwolk ligt de focus op de meest genoemde antwoorden, zodat direct duidelijk is wat het belangrijkste is. Hoe groter het woord, hoe vaker dit antwoord genoemd werd. Ook worden van veelgenoemde woorden de frequenties (aantallen) in de legenda aangegeven, om de resultaten goed te kunnen interpreteren. De minder frequent gegeven antwoorden worden niet in detail besproken.

Om te onderzoeken hoe neofob het kind is in zijn/haar eetgedrag, is de 6-item 'food neophobia' vragenlijst gebruikt zoals vaker gedaan wordt bij onderzoek met kinderen (zie oudervragenlijst, vraag 7 bij de pizza en vraag 6 bij de groentesalade, zie Bijlage). Volgens de standaardprocedure, is er een totaalscore berekend waarbij de score van de eerste en laatste vraag 'reversed' zijn (zie Pliner & Hobden, 1992). Er zijn geen standaard cutoff waarden voor deze lijst, daarom zijn de volgende scores gebruikt als cutoff: een score van 24 of hoger duidt op neofob gedrag; een score van 12 of lager op geen neofob gedrag; ertussen in op 'neutraal' gedrag.

2.2.5.2 Focusgroepgesprekken

De resultaten van de focusgroepgesprekken zijn geanalyseerd door na te gaan welke terugkerende thema's voorkwamen in de antwoorden van de kinderen. Daarnaast zijn de uitkomsten gecheckt en bediscussieerd door de verschillende gespreksleiders om te bevestigen dat de informatie op de juiste manier geïnterpreteerd is. Bij de focusgroepgesprekken over de pizza en met name de groentesalade zijn de genoemde groentes en producten bij de diverse vragen ook (per categorie) weergegeven in staafdiagrammen, waarbij opgemerkt dient te worden, dat sommige producten slechts door één of enkele kinderen genoemd zijn.

3 Resultaten

3.1 Overzicht nutriënten en groentes meest gangbare pizza's in Nederland (fase 2.1)

Als voorbereiding op de komende concept productontwikkeling en op focusgroepdiscussies, onder andere zodat de gespreksleiders meer bekend waren met de huidige pizza's op de Nederlands markt, is een overzicht gemaakt van de nutritionele samenstelling en groentes (type en de hoeveelheid) van de meest gangbare pizza's (Tabel 3). De gegevens zijn verzameld met behulp van de ingrediëntendeclaraties op de verpakking, zoals vermeld is in paragraaf 2.1, echter niet elke declaratie bleek eenduidig. Diepvriespizza's wegen tussen de ca. 300 en 400 g (gemiddeld 368 ± 34 g). Het groenteaandeel op de pizza's varieert enorm, tussen de ca. 5 en 55% (overeenkomende met ca. 20 en 222 g). Gemiddeld is de hoeveelheid groente op een pizza ca. 100 g. Tomaat (gezeefde tomaten, tomatenpuree, cocktailtomaten, gepelde tomaten en/of cherrytomaat bij elkaar opgeteld) vormen ca. 43 tot 100% van het groenteaandeel op de pizza's (gemiddeld is $74 \pm 22\%$ van de groentes tomaten of iets dergelijks). Dit betekent dat hoeveelheid van andere groenten dan tomaten op een pizza erg beperkt is. De meest voorkomende andere groenten zijn: paprika, gevolgd door spinazie en dan (ingemaakte) champignons en ui. De hoeveelheid spinazie op een pizza is niet altijd gespecificeerd, het is vaak wel ca. 50% van het groenteaandeel. Verder komen nog voor: aubergine, courgette, broccoli, asperge en maïs. Deze laatste groentes komen voor op pizza's met in de naam het woord 'Verdure' of 'Verdura' en 'Vegetale'. Pizza's 'Vegetale', 'Spinaci' en 'Verdura' bevatten de meeste groente (ca. 40-55%), maar de naam staat niet altijd voor de hoeveelheid groente die erop zit: er is een pizza 'Verdure alla Griglia', die maar 31% groenteaandeel heeft.

Tabel 3. Nutriënten- en groenteoverzicht van de meest gangbare pizza's in Nederland.

MERK	PRODUCT-NAAM	VARIANT / SMAAK	GEWICHT (g)	1 PIZZA CONTAINS (g / %gda)					INGREDIËNTEN	GROENTEN-AANDEEL	PRIJS	BEREIDING	BIJZONDERHEDEN
				kcal	sugars	fat	saturates	sodium					
Dr. Oetker	Ristorante	Calzone speciale	290	759/38%	3,0/3%	40,4/58%	26,8/134%	2,25/94%	tarwebloem, 22% edammer kaas, water, 9,3% gezeefde tomaten, 6,7% ingemaakte champignons, plantaardig vet, 5,0% gekookte achterham, 5,0% salami, gist, geijodeerd zout, zuurteregelaar, rijsmiddel, plantaardige olie, gemodificeerd zetmeel, suiker, oregano, paprika, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, glucosestroop, karamel, dextrose, gerstemoutextract,	16% (46 g)	2.25	22-24 min	
Dr. Oetker	Ristorante	Salmone spinaci	365	816/41%	7,2/8%	38,3/55%	11,7/59%	1,36/57%	tarwebloem, 21% gezeefde tomaten, 16% zalmfilet, 9,8% edammer kaas, wtaer, zure room, 4,8% spinazie, plantaardige olie, uien, gist, geijodeerd zout, suiker, ingelegde kappertjes, gemodificeerd zetmeel, citroensap, basilicum, knoflook, specerijen, oregano, honing, mosterdzaad, rijstmeel, dextrose, brandewijnazijn, specerijenextract, karamel, suikerstroop.	26% (95 g)	3.39	13-15 min	
Dr. Oetker	Ristorante	Vegetale	385	778/39%	10,4/12%	34,9/50%	12,2/61%	1,73/72%	tarwebloem, 19% gezeefde tomaten, 12% kaas, 9% cherrytomaten, 9% paprika, water, zure room, plantaardige olie, 3% uien, 3% ingemaakte peperonistukken, 1,5% olijven, gist, geijodeerd zout, suiker, gemodificeerd zetmeel, knoflook, oregano, chilipepers, tomatenpuree, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, glucosestroop, brandewijnazijn, rijstmeel, karamel, peper,	43% (166 g)	2.25	11-13 min	geschikt voor vegetariers
Dr. Oetker	Ristorante	Spinaci	390	880/44%	6,8/8%	45,7/65%	11,1/56%	1,88/78%	tarwebloem, 22% gezeefde tomaten, 20% spinazie, 14% kaas, water, plantaardige olie, plantaardig vet, geijodeerd zout, gist, suiker, gemodificeerd zetmeel, knoflook, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, glucosestroop, cayennepeper, karamel, aroma.	42% (164 g)	2.25	11-13 min	geschikt voor vegetariers
Dr. Oetker	Casa di Mama	Prosciutto Funghi	380	714/36%	9,1/10%	17,0/24%	10,0/50%	2,44/102%	tarwebloem, 20% gezeefde tomaten, water, 9,6% kaas, 7,2% champignons, 7,2% gekookte achterham, gist, plantaardig vet, geijodeerd zout, suiker, olijfolie extra vergine, voedingszuur, rijsmiddel, gerstemoutextract, basilicum, emulgator, verdikkingsmiddel, gemodificeerd zetmeel, oregano, knoflook, zuurteregelaar, paprika, provencaalse kruiden, peper, rijstmeel, dextrose,	27% (103 g)	2.43	12-14 min	
Dr. Oetker	Casa di Mama	Mozzarella Pesto	385	813/41%	9,6/11%	26,1/37%	13,1/65%	2,18/91%	tarwebloem, 18% gezeefde tomaten, water, 1,4% mozzarella, 4,9% uien, plantaardige olie, gist, plantaardig vet, basilicum, geijodeerd zout, suiker, spinazie, voedingszuur, rijsmiddel, gemodificeerd zetmeel, peterselie, gerstemoutextract, emulgator, verdikkingsmiddel, knoflook, citroensap,	23% (89 g)	2.43	11-14 min	
Dr. Oetker	Casa di Mama	Hawaii	400	843/42%	18,7/21%	25,6/37%	15,7/79%	2,44/101%	tarwebloem, water, 12% ingelegde stukjes ananas, 9,5% kaas, 8,7% zure room, 5,9% gekookte achterham, 5,2% tomatenpuree, gist, suiker, plantaardig vet, geijodeerd zout, plantaardige olie, voedingszuur, rijsmiddel, gerstemoutextract, emulgator, verdikkingsmiddel, peterselie, paprika,	5% (20 g)	2.43	12-14 min	
Dr. Oetker	Tradizionale	Spinaci	365	825/41%	20,2/22%	29,5/42%	8,7/44%	2,15/90%	tarwebloem, 15% spinazie, water, 12% gezeefde tomaten, 9,2% gouda kaas, raapzaadolie, geijodeerd zout, lactose, bakkersgist, maizetmeel, olijfolie extra vergine, gemodificeerd zetmeel, kipheeleipoeder, suiker, emulgatoren, verdikkingsmiddel, dextrose, palmvet, specerijen, oregano, knoflook, kokosolie, gerstemoutextract, melkeiwit, basilicum, zuurteregelaars, gehydrolyseerd	27% (99 g)	2.93	12-13 min	stone baked
Dr. Oetker	Tradizionale	Hawaii	400	797/40%	21,0/23%	18,2/26%	8,0/40%	2,20/92%	tarwebloem, water, 17% gezeefde tomaten, 13% gezoete stukjes ananas, 9,7% edammer kaas, 7,7% gekookte ham, plantaardige olie, geijodeerd zout, suiker, lactose, gist, maizetmeel, olijfolie extra vergine, kipheeleipoeder, emulgatoren, dextrose, gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel, gerstemoutextract, melkeiwit, basilicum, oregano, paprika, zuurteregelaars, mager melkpoeder,	17% (68 g)	2.93	13-15 min	stone baked
Dr. Oetker	Tradizionale	Mozzarella	360	853/43%	21,1/23%	30,1/43%	11,1/55%	1,97/82%	tarwebloem, water, 12% gezeefde tomaten, 9,2% edammer kaas, 8,4% cocktailtomaten, 6,6% mozzarella kaas, raapzaadolie, geijodeerd zout, basilicum, lactose, bakkersgist, maizetmeel, olijfolie extra vergine, kipheeleipoeder, gemodificeerd zetmeel, emulgatoren, suiker, verdikkingsmiddel, dextrose, spinazie, peterselie, knoflook, palmvet, oregano, kokosolie,	20% (72 g)	2.93	12-13 min	stone baked
Albert Heijn	Krokante pizza	Mozzarella	335	730	6	36	15	1.38	tarwebloem, 21% mozzarella, tomatenpuree, water, 4,5% edammer kaas, 4,5% tomaat, plantaardige olie, margarine, voedingszuur, gist, spinazie, suiker, zout, 0,6% kruiden, zetmeel,	15%? (50 g?)	1.99	10-12 min	
Albert Heijn	Krokante pizza	Funghi	365	780	4	27.5	10	1.1	tarwebloem, tomatenpuree, 16% champignon, 7,5% edammer kaas, 7,5% mozzarella, water, plantaardige olie, margarine, gist, zout, suiker, kippen-ei-eigee, kaas, knoflook, zetmeel, 0,2%	32%? (116 g)	1.92	10-12 min	
Albert Heijn	Classic	Kaas/tomaat	300	630	5	26.5	6.5	1.86	(tarwebloem, water, plantaardige olie, gist, zout, suiker), 31% gepelde tomatenstukjes, 16% mozzarella, plantaardige olie, gemodificeerd aardappelzetmeel, suiker, zout, kruiden en specerijen,	31% (93 g)	1.1	12-14 min	
Albert Heijn	Classic	Verdura	400	740	5	17.5	5	0.8	tarwebloem, 24% tomatenpuree, 9% broccoli, 8,5% champignon, 5% edammer kaas, water, 4,5% mozzarella, plantaardige olie, 3,5% paprika, 3% mais, 3% ui, gist, zout, suiker, zetmeel, kruiden,	55.5% (222 g)	1.25	12-14 min	
Albert Heijn	Puur & Eerlijk	Mozzarella	350	600	11.5	20	11.5	1.14	tarwebloem, 23% mozzarella, water, 16% tomatensaus, 7% tomaat, 5,5% basilicumsaus (...), 3% buffelmozzarella, dextrose, zonnebloemolie, zout, tarvemout, gist, basilicum.	23% (81 g)	2.99	11-13 min	biologisch
Albert Heijn	Excellent	Spinaci e Formaggio	385	835	10.5	18.2	11.7	1.25	tarwebloem, water, 14% mozzarella, 10% tomatenpuree, 8% spinazie, 5,5% crescenza-creme, 5,5% grana padano kaas, 5,5% cherrytomaat, olijfolie, zout, dextrose, tarvemoutbloem, gist,	23.5% (91 g)	2.99	11-13 min	
Albert Heijn	Excellent	Verdure alla Griglia	408	795	8.5	18.5	8.5	1.05	tarwebloem, water, 15% gegrilde groenten (4,5% courgette, 4% aubergine, 4% paprika, zonenbloemolie, peterselie, zout, knoflookpoeder, zwarte peper), 13% mozzarella, 9% tomatenpuree, 7,5% cherrytomaat, groenolzaadproduct, 2% asperge, olijfolie, zout, dextrose,	31% (127 g)	2.99	11-13 min	

3.2 Kwalitatief onderzoek pizza (fase 2.2)

3.2.1 Vragenlijst ouders pizza

Er hebben 45 ouders een vragenlijst ingevuld. Van de ouders heeft 7% als hoogst voltooide opleiding VMBO, 11% MBO, 29% HBO en 53% WO. De kinderen komen dus uit relatief hoogopgeleide gezinnen. In Tabel 4 zijn de resultaten van de gesloten vragen weergegeven.

Tabel 4. Vragen en antwoorden uit de oudervragenlijst. Het nummer vóór een vraag komt overeen met het nummer uit de vragenlijst (zie bijlage). Percentages en gemiddeldes zijn berekend voor het aantal ouders dat de vraag invulde.

7-Gedrag van uw kind	%	8-Soort pizza eten	%#(45/40)
<ul style="list-style-type: none"> • Neofaab (score >24) • Neutraal • Niet neofaab (score <12) 	<p>13 42 44</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diepvriespizza uit supermarkt. • Zelfgemaakte pizza • Pizza uit koeling supermarkt • Verse pizza door iemand anders gemaakt • Pizza aan huis bezorgd • (Stuk) pizza elders gekocht, meteen opeten. • Anders 	<p>51/15 22/23 11/18 9/28 2/10 2/5 2/3</p>
9-Reden pizza eten	%#(45/40)	10-Hoe vaak thuis pizza eten	%
<ul style="list-style-type: none"> • Gemak • Lekker • Feestje • Gezond • Gezellig • Goedkoop • Anders 	<p>58/28 38/48 2/15 0/3 0/3 0/0 2/5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nooit • Minder dan 2x/maand • 1x/maand • 2-3x/maand • 1x/week • 2x week of vaker 	<p>0 31 33 27 9 0</p>
11-Thuis pizza eten, wanneer?	%#(45/22)	12-Wie kiest k-en-k pizza thuis?	%
<ul style="list-style-type: none"> • Volledig avondeten • Avondeten met soep of salade • Onderdeel lunch • Als snack, tussendoortje • Volledige lunch • Anders 	<p>80/27 20/50 0/9 0/9 0/5 0/0</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mijn kind (alles mag) • Ik, ik weet wat kind lekker vind • Ik of partner • Mijn kind (ouder selecteert) • Iemand van gezin • Anders 	<p>42 31 9 9 9 0</p>
13-Wie kiest beleg?	%	14-Eten, drinken bij pizza?***	%
<ul style="list-style-type: none"> • Mijn kind • Ik of mijn partner • Ik maak nooit zelf pizza 	<p>50 27 23</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alleen water • Water of fris/siroop • Anders • Salade 	<p>67 26 7 10</p>
15- Hoe vaak pizza buitenshuis?	%	16-Waar pizza buitenshuis?	%#(40/24)
<ul style="list-style-type: none"> • Nooit • 1x per jaar of minder • Een paar keer per jaar • 1x per maand • 2-3x per maand • 1x per week 	<p>16 33 47 4 0 0</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzeria • Restaurant • Bij vrienden • Pretpark • Anders • Fastfoodketen, snackbar • Bij de bakker • Station 	<p>82/21 10/71 3/4 3/0 2/0 0/4 0/0 0/0</p>

19-Pizza gezonder door...	%#(45/41)	20-Aantrekkelijke groentepizza	%#(44/41)
• Minder vet	44/22	• Salade of groente erbij eten	39/27
• Meer groente	24/20	• Meer gegrilde groente	34/15
• Minder zout	18/32	• Meer rauwe groente	9/12
• Kleinere portie	4/10	• Extra groente in saus	9/24
• Minder suiker	4/7	• Meer gekookte groente	7/7
• Meer vitamines, mineralen	2/5	• Extra groente in bodem	2/5
• Anders	2/0	• Salade, rauwe groente na bakken	0/10
• Meer vezels	0/5	• Anders	0/0
21-Wat vindt kind leuk?	%#(45/39)	22-Hoe lekker is...	Gem.*
• Zelf bodem beleggen	36/23	• Pizza	4,6
• Zelf pizza/beleg kiezen	27/15	• Gekookte groente	3,6
• Opeten is genoeg	20/15	• Gebakken groente	3,5
• Zelf bodem maken	9/15	• Rauwe groente	3,6
• Zelf pizza kopen	4/5		
• Zelf beleg snijden	2/7		
• Niks	2/0		
• Zelf saus maken	0/5		
• Zelf pizza snijden	0/8		
• Zelf ingrediënten uit tuin halen	0/3		
• Zelf pizza in/uit oven	0/3		
• Zelf pizza uit verpakking	0/0		
• Anders	0/0		

#: 1ste keuze/2de keuze (met tussen haakjes het aantal ouders dat de vraag invulde)

*: Schaal van 1 tot 5: helemaal niet lekker (1)-heel erg lekker (5); 'weet niet' is niet meegerekend.

** : Salade en drinken apart berekend, waardoor totaal groter dan 100% is: 10% van de ouders at salade bij de pizza

In Figuur 1 staan de resultaten van de open vragen uit de oudervragenlijst weergegeven in de vorm van woordenwolken. Op de vraag wat een pizza gezond maakt (vraag 17), wordt 28 keer *groenten* genoemd, 7 keer *vis* en 6 keer *verse ingrediënten*. De overige ingrediënten werden slechts door een paar ouders genoemd. Een pizza is ongezond (vraag 18), als deze volgens veel ouders *kaas* bevat (19 keer genoemd), *vet* (ook 19 keer) en *zout* (14 keer). De woordenwolk over de ongezonde pizza laat verder zien dat ook *salami* redelijk vaak als ongezond ingrediënt genoemd wordt (6 keer). De meest favoriete pizza's van de kinderen is volgens de ouders (vraag 23), *mozzarella* en *salami* (beide 10 keer genoemd), *margarita* en *hawai* (resp. 9 en 8 keer).

17-Wat maakt een pizza gezond voor u? Groente n=28; tomaat n=7; vis n=8; verse ingrediënten n=6



18-Wat maakt een pizza ongezond voor u? kaas n=19; vet n=19; zout n=14; salami n=6.



23-Wat is de favoriete pizza van uw kind? mozzarella n=10; salami n=10; margarita n=9; hawaii n=8.



Figuur 1. Antwoorden van ouders op de open vragen 17, 18 en 23 in de vorm van een woordenwolk. Van het meest genoemde woord staat het aantal keren dat het voor kwam achter de vraag boven de woordenwolk (n betekent aantal).

3.2.2 Vragenlijst kinderen pizza

Er hebben 49 kinderen voorafgaande aan de gesprekken bij het bezoek aan het Restaurant van de Toekomst een vragenlijst ingevuld. In Tabel 5 zijn de resultaten van de gesloten vragen weergegeven en in Figuur 2 de gekozen woorden waarmee kinderen het eten van pizza associëren.

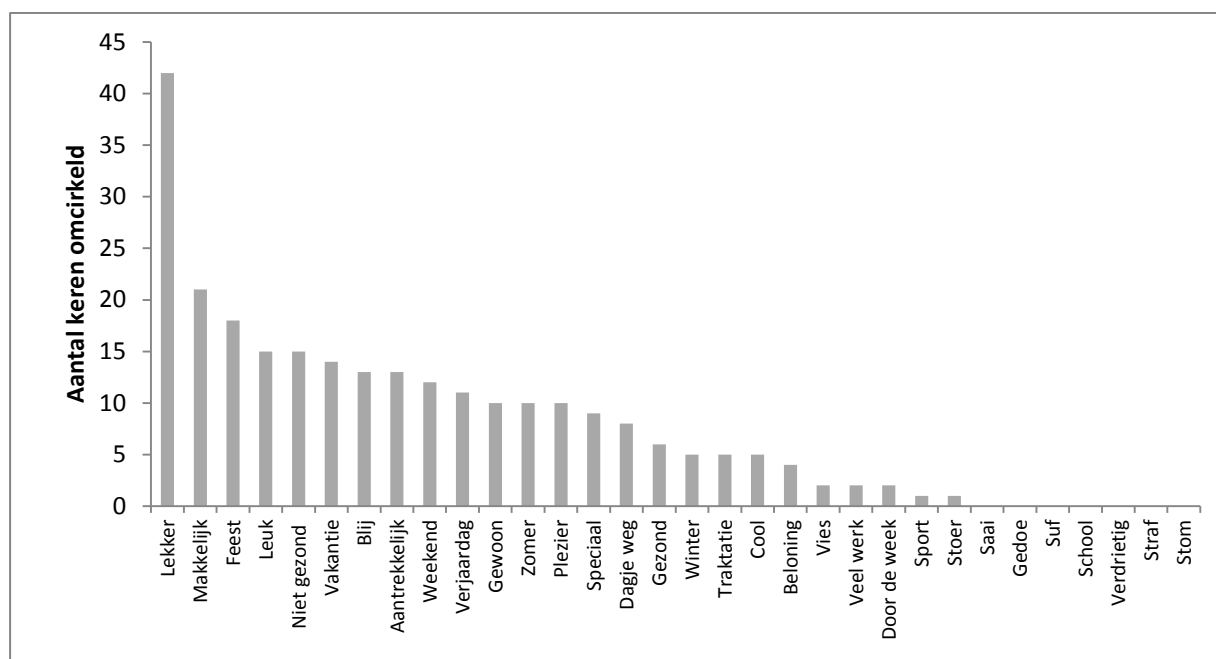
Tabel 5. Vragen en antwoorden uit de kindervragenlijst. Het nummer vóór een vraag komt overeen met het nummer uit de vragenlijst (zie bijlage). Percentages zijn berekend voor het aantal kinderen dat de vraag invulde.

5-Hoe vaak eet je pizza?	%	6-Hoe lekker vind je pizza	%
•Nooit	6	•Helemaal niet, lust niet	0
•1x/maand of minder	63	•Niet lekker	2
•2-3x/maand	24	•Neutraal	6
•1x/week	6	•Lekker	29
•2x week of vaker	0	•Heel erg lekker	63
7-Waar eet je pizza?	%#(47/11)	8-Welke soort pizza eet je?	%
•Thuis	89/0	•Diepvriespizza supermarkt	38
•Pizzeria	2/54	•Zelfgemaakte	32
•Bij vrienden	2/27	•Verse pizza door iemand gemaakt	13
•Anders	4/9	•Buitenshuis, meteen eten	6
•Pretpark	2/0	•Pizza uit koeling supermarkt	4
•Restaurant	0/9	•Thuisbezorgde pizza	4
•Fastfoodketen, snackbar	0/0	•Andere pizza	2
•Bij de bakker	0/0		
•Station	0/0		
9-Wanneer pizza eten	%	10-Eet je de rand op?	%
•Avondeten	100	•Ja, meestal wel	81
•Ontbijt	0	•Nee, meestal niet	9
•Snack of tussendoortje in ochtend	0	•Anders	11
•Lunch	0		
•Snack of tussendoortje in middag	0		
•Snack of tussendoortje avond	0		
11- Hoeveel eet je als maaltijd?	%	12- Hoeveel eet je als tussendoortje/snack?	%
•1 punt	0	•1 punt	13
•Kwart pizza	4	•Kwart pizza	20
•Halve pizza	20	•Halve pizza	7
•Driekwart pizza	46	•Driekwart pizza	0
•Hele pizza	30	•Hele pizza	2
•Ik eet nooit pizza als maaltijd	0	•Ik eet nooit pizza tussendoor	59
13-Welke pizza eet je het liefste?	%	14-Wat heb je het liefste?	%
•Geen voorkeur	60	•Elke mini/punt pizza zelfde beleg	57
•Grote pizza	32	•Ertussenin: 2-4 belegsoorten verdeeld over de mini's/punten	30
•Mini-pizza's	9	•Elke mini/punt pizza ander beleg	13
15-Welke vorm zou je liefste eten?	%#(47/4)	16-Maakt de vorm je uit?	%
•Rond	70/0	•Nee	92
•Vierkant	2/50	•Ja	8
•Driehoek	9/25		
•Gezicht	9/25		
•Anders	11/0		

17-Welke eet je het liefst	%	19-Wat eet, drink je bij pizza?***	%
• Platte pizza, vulling erop	89	• Water	52
• Dichtgeklapte pizza, vulling erin	6	• Water of iets anders	25
• Oprolpizza (Turkse)	4	• Geen water maar iets anders	15
• Anders	0	• Geen drinken	8
		• Salade	8

#: 1ste keuze/2de keuze (met tussen haakjes het aantal kinderen dat de vraag invulde; kinderen mochten 1 of 2 antwoorden geven; dus een 2^{de} antwoord geven was niet nodig).

***: Salade en drinken apart berekend, waardoor totaal groter dan 100% is: 8% van de kinderen at een salade bij de pizza.

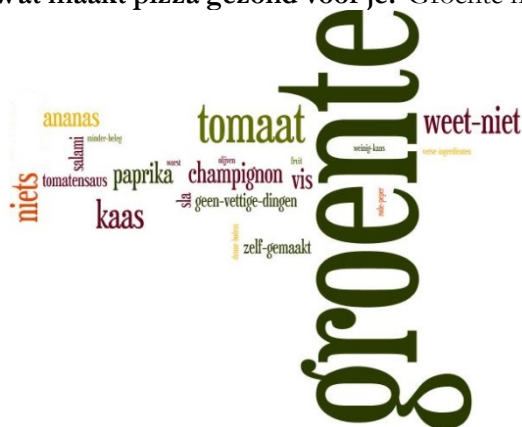


Figuur 2. Aantal omcirkelde woorden die kinderen echt bij pizza vinden passen (vraag 18).

Figuur 2 laat zien dat de kinderen pizza met name associëren met *lekker* (86%), en ook wel met *makkelijk* (45%) en *feest* (37%), gevolgd door *leuk* en *niet-gezond* (beide 31%) en *vakantie* (29%) en bijvoorbeeld maar heel beperkt met *gezond* (13%).

Figuur 3 geeft de resultaten op de open vragen weer uit de kindervragenlijst. Op de vraag wat een pizza gezond maakt (vraag 10), wordt 22 keer *groenten* genoemd, 6 keer *tomaat* en 4 keer *weet niet*, naast een aantal andere ingrediënten, die slechts door een paar kinderen werden genoemd. Een pizza is ongezond (vraag 21) als deze volgens veel kinderen *vet* bevat (15 maal genoemd), *kaas* (7 maal) en 6 kinderen geven aan *weet niet* en 5 *zout*.

20-Wat maakt pizza gezond voor je? Groente n=22; tomaat n=6; weet niet n=4.



21-Wat maakt pizza ongezond voor je? vet n=15; kaas n=7; weet niet n=6; zout n=5.



Figuur 3. Antwoorden van kinderen op de (open) vragen 20 en 21 in de vorm van een woordenwolk. Van het meest genoemde woord staat het aantal keren dat het voor kwam achter de vraag boven de woordenwolk (n betekent aantal).

3.2.3 Focusgroepgesprek pizza

De resultaten van de focusgroepgesprekken staan hieronder weergegeven per thema: eerst wordt weergegeven of er wel eens pizza gegeten wordt, hoe, wanneer en waar deze gegeten wordt; dan worden de gewoontes rondom de pizza thuis besproken; dan wat een pizza lekker of niet lekker maakt; vervolgens hoe een pizza leuker gemaakt kan worden; dan wat de meningen van de kinderen zijn over een pizza met extra groenten; en als laatste wordt de pizza gemaakt met de ingrediënten uit het buffet besproken.

3.2.3.1 Eet je wel eens pizza, hoe, wanneer en waar?

Op de vraag of de kinderen weleens pizza eten werd volmondig ja geantwoord. Kinderen gaven aan met name thuis een pizza te eten. Dit kan zowel door de week als in het weekend zijn. Soms wordt er pizza gegeten als er iets makkelijk gegeten moet worden, bijvoorbeeld als er weinig tijd is om te koken of als er geen zin is om te koken. Ook wordt pizza gegeten als de kinderen alleen thuis zijn. Het eten van pizza wordt vaak geassocieerd met een feestje, het weekend of met vakantie.

'wij eten zo'n 3 keer per maand pizza, mijn vader die is heel druk, donderdag is hij de enige dag vrij en dan vind ik dat gemakkelijk, dan hoeft die niet te koken. En ik moet op donderdag om 18.00 uur trainen dus dat is ook wel makkelijk.'

Af en toe eten de kinderen ook een pizza in een restaurant. Voor de kinderen zijn er geen hele grote verschillen tussen een pizza die in een restaurant of een die thuis gegeten wordt. Ten aanzien van het eten van een pizza in een restaurant werd genoemd dat dat chiquer is en de pizza verser is en dat je kunt kiezen tussen een grote en een kleine pizza.

Pizza wordt hoofdzakelijk met de handen gegeten, nadat deze in stukken is gesneden, in een restaurant vaker met mes en vork.

Pizza wordt gezien als (warme) maaltijd en niet als tussendoortje, en wordt dus niet vaak als tussendoortje gegeten, hoogstens als er iets over gebleven is dat de dag erna nog opgewarmd wordt als lunch of als tussendoortje.

De kinderen gaven aan dat ze met name water of frisdrank drinken bij pizza.

3.2.3.2 De pizza thuis: zelf maken of kopen

Ongeveer de helft van de kinderen gaf aan dat er bij hen thuis een bodem gekocht wordt die dan belegd wordt met allerlei ingrediënten. Slechts een klein deel van de kinderen helpt dan ook daadwerkelijk mee met het beleggen van de pizza. De andere helft gaf aan dat er diepvriespizza's gekocht worden of dat er een pizza besteld wordt.

'Soms als we haast hebben, kopen we een pizza en beleggen we die, en soms als we wel tijd hebben dan maken we hem zelf met gist en water.'

'Ik zit op hockey en mijn zus ook en we hebben niet dezelfde dagen training. Mijn zus wil snel eten. Het is teveel werk en we hebben er geen tijd voor.'

'Ik vind het wel leuk om zelf een pizza te maken want je kunt er zelf beleg op doen en er mee variëren.'

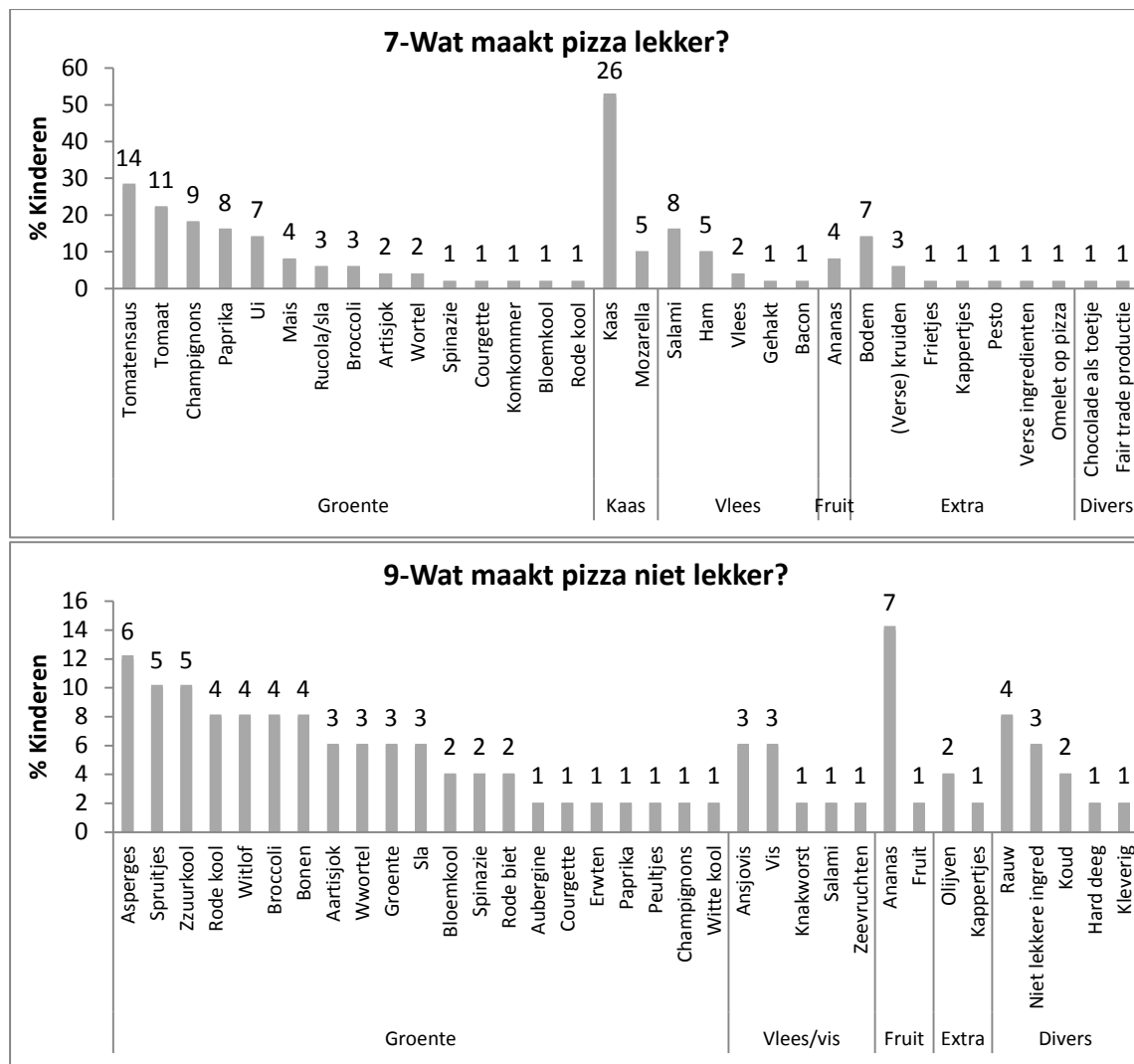
Enkele kinderen gaven aan nog wat extra's op de pizza te doen als deze uit de oven komt (thuis). Dit kan bijvoorbeeld extra sla of rucola zijn, en een paar kinderen gaven aan er ook nog achteraf tomaat op te doen.

3.2.3.3 Wat maakt pizza (niet) lekker?

Een overzicht van de genoemde antwoorden op de vraag wat pizza nou lekker en niet lekker maakt is te zien in Figuur 4, waarbij opgemerkt dient te worden dat sommige groentes en andere ingrediënten en opmerkingen slechts door één kind of enkele kinderen genoemd werden (inherent aan het doen van focusgroepgesprekken, waarbij open vragen gesteld en bediscussieerd worden). Op de vraag wat pizza nou lekker maakt, werden op de eerste plaats kaas en daarna tomaten en tomatensaus genoemd. Ook werden champignon, paprika en ui genoemd en als vleescomponent vinden de kinderen vooral salami lekker. Alle overige ingrediënten werden een

stuk minder vaak genoemd, waaronder maïs, mozzarella, ham en ananas, die nog door een aantal kinderen genoemd werden als een lekker ingrediënt op een pizza. Er waren kinderen (n = 7) die aangaven dat de bodem een pizza lekker kan maken. De kinderen hadden geen eenduidige mening over de dikte van de bodem. Een deel van de kinderen vindt een dunne bodem lekker terwijl andere kinderen een dikkere bodem prefereren. Waar ze het duidelijk over eens waren, is dat de bodem niet slap moet zijn maar krokant. Over ananas op de pizza waren de meningen ook erg verdeeld. Er zijn kinderen die dat erg lekker vinden, maar er zijn ook veel kinderen die ananas juist niet lekker vinden op een pizza. Wat kinderen niet lekker vinden (of lekker lijkt) op een pizza zijn: asperges, spruitjes, zuurkool, en ananas, naast een aantal andere ingrediënten (zie Figuur 4).

'Asperge niet omdat ik dat gewoon niet lekker vind, ja ik vind het wel lekker, maar niet voor op de pizza'.



Figuur 4. Groenten en andere ingrediënten en opmerkingen genoemd door de kinderen op de vraag 7 en 9, wat maakt een pizza (niet) lekker. Aangeven staat het percentage van het totaal aantal kinderen (49) dat het ingrediënt/opmerking noemde en boven het staafje in het diagram staat het aantal kinderen die dit noemde.

3.2.3.4 Hoe pizza leuker maken?

Op de vraag hoe een pizza nog leuker gemaakt kan worden, kwam er relatief weinig input vanuit de kinderen, er werden met name antwoorden gegeven (vaak door één kind genoemd) die met de vorm van de pizza te maken hebben. Er kunnen bijvoorbeeld figuren gemaakt worden van het deeg (hartjes, driehoek) of vormpjes van de ingrediënten. Ook kan er bijvoorbeeld een pizzatoren gemaakt worden, een '3D-pizza' of zou er iets verstoppt kunnen worden in het deeg bijvoorbeeld een poppetje. Het deeg zou ook een andere smaak kunnen hebben (bijvoorbeeld kip) of de pizza kan als een soort van schilderij belegd worden. Over de grootte van de pizza waren de meningen verdeeld. Sommige kinderen willen een grote pizza terwijl andere kinderen juist liever een kleine pizza willen.

'...als het maar anders is dan rond'.

Ja een driehoek als vorm zou beter zijn dan rond. Dan kan je de pizza beter afhappen. Eten moet gezellig zijn en met pizza lukt dat'.

'...een 3D pizza, dat je een punt kunt afbijten en het beleg in het deeg doen'.

'Een kleine pizza vind ik wel fijner zeg maar, dan kun je zelf bepalen hoeveel je op kunt'.

'grote pizza's zijn fijner omdat ...sowieso kun je ze kleiner maken en je kan ze ook gewoon groot houden'.

3.2.3.5 Een pizza met extra groenten?

Over een pizza met extra groenten waren de meningen verdeeld. Sommige kinderen vinden het absoluut geen goed idee terwijl andere het wel een goed plan vinden. Een groot deel gaf ook aan het wel een goed idee te vinden, maar dat het sterk afhangt van de soort groente die er dan op zit. Ook komt naar voren dat pizza vooral lekker moet zijn, en dat het niet zo gezond hoeft te zijn ('...dan eten we andere dingen...') en dan horen er niet te veel groenten op.

'Dat zou wel slim zijn, met extra groente is de pizza gezonder en krijg ik het misschien vaker'.

'Een beetje groente vind ik wel lekker, maar met meer is het te groenterig'.

'Een pizza hoort niet gezond te zijn, daar moet je van kunnen genieten'.

'Als een kind hoort dat ze pizza krijgt met veel groente, vinden ze dat niet leuk. Pizza eten... is het vaak in het weekend dan heb je al gezond gegeten doordeweeks'.

Bij een pizza met meerdere soorten groenten willen de kinderen de groenten duidelijk gemengd op de pizza hebben, dus niet een apart stukje met de ene groente en een ander stukje met de andere groente. De meesten gaven aan dat er ongeveer 5 verschillende soorten groente op een pizza kunnen. Echter er zijn ook kinderen die aangaven, hoe minder groenten(soorten) hoe beter! Een paar kinderen gaven aan liever groenten apart (als salade) te eten, dan extra groenten op de pizza.

Op de vraag of het eten van extra veel groenten op je pizza 'OK' is (bijvoorbeeld ten opzichte van je vrienden), gaven de meeste kinderen aan dat dit niet zoveel uitmaakt. De kinderen waren

heel duidelijk over het feit dat ze niet voor de gek gehouden willen worden: er mag wel extra groente op de pizza, maar dit moet je dan wel kunnen zien. Groente in bijvoorbeeld het deeg verwerken vindt slechts een klein deel van de kinderen een goed idee.

‘Dan weet je niet wat er in je pizza zit’

‘Ik ken die reclame van dat meisje die zegt: ‘ik eet nooit meer dit want daar zitten groente in’. En daarom heeft die moeder soep, daar zit ook groente in maar dat kan ze dan niet zien en dus eet ze dan gewoon groente. Dat vind ik eigenlijk niet goed want dan wordt dat kind opgevoed met: ik eet nooit meer groente. Ik vind het gewoon fijn dat ik weet wat ik eet.’

3.2.3.6 Over de pizza gemaakt met de ingrediënten uit het buffet...

De kinderen gaven aan dat de pizza die ze met de ingrediënten uit het buffet maakten, voor de meesten ook hun favoriete pizza is. Het buffet tijdens het onderzoek was aardig compleet volgens de kinderen. Ze gaven met name aan mozzarella te missen. Dit was echter wel aanwezig, maar in een vorm die (kennelijk) minder herkenbaar was als mozzarella voor de kinderen. Ook tonijn werd wel gemist en bepaalde kruiden. Een enkeling heeft ook producten geprobeerd die hij of zij niet kent.

‘Ik heb een puntje met groene saus en een puntje wortel (saus) gedaan omdat ik dat niet kende en wel wilde proeven. De rest van de pizza is wel mijn favoriet.’

‘Ik maak de pizza altijd anders. Als ik blij ben, doe ik er van alles op, kleurtjes, vormen. In een saaie bui maar één ding’.

‘Mijn pizza, daar heb ik mijn lievelingsingrediënten op gedaan want ik vind ham, margarita lekker’.

3.2.4 Exit vragenlijst bij eten pizza

Na afloop van het focusgroepgesprek, hebben de 49 kinderen tijdens het eten van de eigen samengestelde pizza een vragenlijst ingevuld. Tabel 6 geeft de resultaten weer en 3 vragen worden in de tekst nader toegelicht. Figuur 5 geeft de gemaakte keuzes van de kinderen weer.

Tabel 6. Vragen en antwoorden uit de vragenlijst bij het eten van de eigengemaakte pizza. Het nummer vóór een vraag komt overeen met het nummer uit de vragenlijst (zie bijlage). Percentages zijn berekend voor het aantal kinderen dat de vraag invulde.

2-Hoe lekker ruikt je pizza?	%	3-Hoe lekker ziet je pizza eruit?	%
• Helemaal niet, lust niet	0	• Helemaal niet, lust niet	0
• Niet lekker	2	• Niet lekker	0
• Neutraal	2	• Neutraal	14
• Lekker	22	• Lekker	43
• Heel erg lekker	73	• Heel erg lekker	43
4-Hoe lekker smaakt je pizza?	%	5-Knapperigheid bodem?	%
• Helemaal niet, lust niet	0	• Veel te zacht	2
• Niet lekker	0	• Iets te zacht	23
• Neutraal	7	• Precies goed	75
• Lekker	20	• Iets te hard	0
• Heel erg lekker	74	• Veel te hard	0

6-Vochtigheid pizza?	%	7-Dikte bodem?	%
• Veel te droog	0	• Te dun	0
• Iets te droog	0	• Iets te dun	0
• Precies goed	87	• Precies goed	65
• Iets te vochtig	13	• Iets te dik	31
• Veel te vochtig	0	• Te dik	4
8-Hoe makkelijk pizza te snijden?	%	9-Hoe gezond is je pizza?	%
• Helemaal niet makkelijk	10	• Helemaal niet gezond	2
• Niet makkelijk	40	• Niet echt gezond	19
• Neutraal	31	• Niet gezond, niet ongezond	26
• Makkelijk	13	• Beetje gezond	45
• Heel erg makkelijk	6	• Heel erg gezond	9
10-Welke saus op pizza gedaan?	%	12-Welke overige producten op pizza?***	%
• Rode tomatensaus	96	• Kaas	88
• Oranje wortel/paprika saus	2	• Salami	55
• Groen spinazie saus	2	• Kruidenmix	55
		• Ham	47
		• Ananas	39
		• Olijven	20
		• Oregano	20
13-Welke sla op je pizza gedaan?*	%	14-Vrienden aanraden jouw pizza te eten?	%
• Ijsbergsla	10	• Ja	93
• Rucola	10	• Nee	7
• Veldsla	2		
15-Pizza nog een keer willen eten?	%	16-Wil je nog iets veranderen aan je pizza?	%
• Ja	91	• Niks, pizza is zo goed	74
• Nee	9	• Pizza is goed, ik wil er iets bij (zie in tekst)	11
		• Ja, iets eraf (zie in tekst)	13
		• Ja, iets eraf en erbij (zie in tekst)	2

*: gebaseerd op het totaal kinderen die meededen i.p.v. het aantal, dat nog sla op de pizza deden.

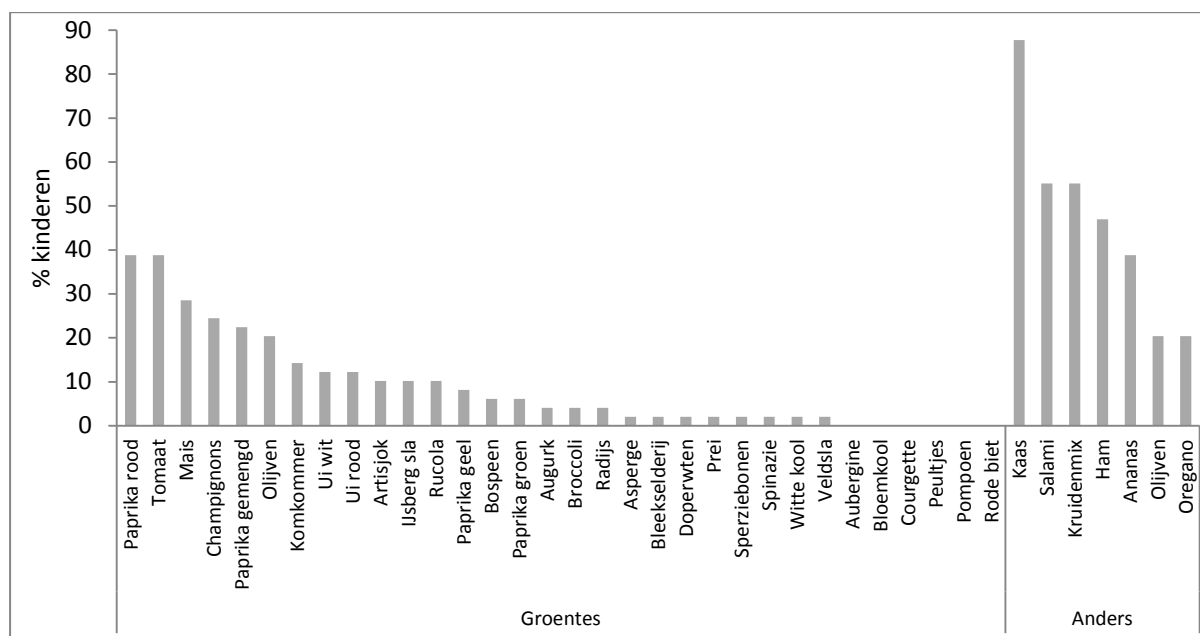
***: % van de kinderen dat het ingrediënt koos staat weergegeven.

Bij **vraag 16** of de kinderen nog iets willen veranderen aan hun eigen gemaakt pizza (en waarom bij **vraag 17**), werden als veranderingen genoemd:

- iets erbij (door 6 kinderen): met name mozzarella (5 maal).
- iets eraf (door 6 kinderen): iets minder kruiden, 2 maal genoemd (want 'dan ziet de pizza er lekkerder uit', 'smaakt de pizza lekkerder'; note: het doseren van de kruiden bleek moeilijk voor de kinderen, ze konden niet goed inschatten wat een normale hoeveelheid was); geen spinazie, 2 maal genoemd ('zou lekkerder kunnen zijn'); 1 maal werd nog genoemd: wortel, paprika ('minder lekker dan gedacht') en olijf ('iets te overheersend').

Bij **vraag 18** wordt gevraagd wat de kinderen anders willen wat betreft:

- de bodem: 4 kinderen vonden dat de bodem dunner kan (waarvan één aangeeft dat de rand te dik is); 2 kinderen zeggen 'alles', 1 kind zegt dat er tomaat en kruiden in de bodem zou kunnen.
- de saus: 1 kind geeft aan dat er meer tomaat in kan.
- iets anders: 2 kinderen geven aan 'minder zout' (note: de bodem was vrij zout, doordat erop gebakken kaas zat), 1 kind geeft aan 'kappertjes'.



Figuur 5. Vraag 11: Welke groente (en andere ingrediënten) heb je op je pizza gedaan? Percentage van de kinderen (totaal 49) dat het ingrediënt koos is weergegeven.

3.3 Kwalitatief onderzoek groentesalade (fase 3.1)

3.3.1 Vragenlijst ouders groentesalade

Er hebben 49 ouders een vragenlijst ingevuld. Van de ouders heeft 12% als hoogst voltwoide opleiding VMBO, 6% algemeen voortgezet onderwijs (HAVO/VWO), 20% MBO, 18% HBO en 45% WO. De kinderen komen dus uit relatief hoog opgeleide gezinnen. In Tabel 7 zijn de resultaten van de gesloten vragen weergegeven.

Tabel 7. Vragen en antwoorden uit de oudervragenlijst. Het nummer vóór een vraag komt overeen met het nummer uit de vragenlijst (zie bijlage). Percentages en gemiddeldes zijn berekend voor het aantal ouders dat de vraag invulde.

6-Gedrag van uw kind	%	8-Soort groentesalade eten	%#(45/30)
• Neofob (score >24)	12	• Ik of iemand uit gezin stelt salade samen van gekochte ingrediënten	81/20
• Neutraal	57	• Koop kant en klare salade in winkel	15/50
• Niet neofob (score <12)	31	• Ik of iemand uit gezin stelt salade samen van ingrediënten uit tuin	2/30
		• Anders	2/0
9-Reden groentesalade eten	%#(49/43)	10-Hoe vaak thuis salade eten	%
• Gezond	51/39	• Nooit	2
• Lekker	43/48	• Minder dan 2x/maand	4
• Gemak	4/9	• 1x/maand	4
• Gezellig	2/0	• 2-3x/maand	10
• Anders	0/2	• 1x/week	24
• Feestje	0/0	• 2x week of vaker	55
• Goedkoop	0/0		

11-Thuis groentesalade eten, wanneer?	%#(48/25)	12-Thuis salade, wie beslist?*	%
• Onderdeel avondeten met bijvoorbeeld pasta	88/24	• Ik of partner	74
• Volledig avondeten	8/20	• Ik, ik weet wat kind lekker vind	19
• Als snack, tussendoortje	2/28	• Mijn kind (alles mag)	2
• Onderdeel lunch	2/20	• Anders	4
• Anders	0/8	• Mijn kind gaat mee boodschappen doen	0
• Volledige lunch	0/0		
13-Wat vindt kind leuk zelf te doen?	%#(48/38)	14- Hoe vaak buitenshuis?	%
• Meehelpen bij bereiding salade	48/21	• Nooit	6
• Salade opeten is voldoende	25/24	• 1x per jaar of minder	4
• Meedenken/beslissen over samenstelling salade	13/24	• Een paar keer per jaar	55
• Niks	6/5	• 1x per maand	22
• Meegaan boodschappen en ingrediënten kiezen	4/13	• 2-3x per maand	8
• Zelf dressing maken	2/11	• 1x per week of vaker	4
• Niks	6/5		
• Anders	2/3		
15-Waar groentesalade buitenshuis?***	%#(46/24)	18-Hoe aantrekkelijker maken?	%§
• Restaurant	59/58	• Salade uit 1-2 óf 3-meer groentes	44/56
• Anders	37/29	• Groente wel óf niet (goed herkenbaar)	92/8
• Fastfoodketen, snackbar (McDonalds)	4/8	• Salade meer kleuren óf 1 kleur	83/17
• Pretpark	0/4	• Salade uit alleen groenten óf ook andere ingrediënten (zie fig. 8)	19/81
		• Grootste deel salade uit rauwe óf bereide groenten	77/23
		• Gezonde dressing laag vet/zout óf gemaakt van groenten óf geen dressing	69/18/13
19-Voorkeur voor...	%#(47/21)		
• Salade uit deelverpakkingen die kind zelf kan mengen	40/10		
• Anders	23/10		
• Salade in 1-persoonsverpakking	21/43		
• Salade in verpakking die kinderen aanspreekt	15/38		

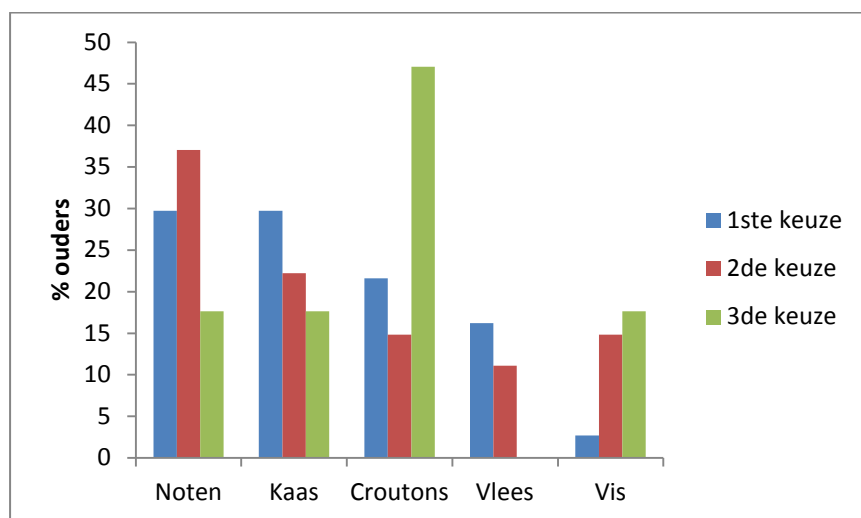
#: 1ste keuze/2de keuze (met tussen haakjes het aantal ouders dat de vraag invulde)

*: 5 van de ouders die 'Ik of partner' aangaven, zeiden ook: 'Ik, ik weet wat kind lekker vind'; de enige ouder die aangaf: 'Kind beslist', gaf ook aan: 'Ik, ik weet wat kind lekker vind'.

**: Bij 'Anders' geeft iedereen aan; bij familie of vrienden.

§: aangeven staat hoeveel ouders voor de eerste keuze kozen/en hoeveel voor de tweede (of derde).

In de Figuren 6, 7 en 8 zijn de resultaten weergegeven van de open vragen uit de oudervragenlijst. Op de vraag, wat de favoriete groentesalade van het kind is volgens de ouders (vraag 7, Figuur 6), wordt *komkommer* (33 keer) genoemd, *paprika* (20 keer) en *tomaat* (17 keer) en ook *dressing* (17 keer) en *mais* (11 keer). Volgens de ouders maakt de *kleur* (7 keer genoemd), *komkommer* (6 keer) en de *dressing* (5) de groentesalade aantrekkelijk om te eten voor het kind (vraag 16, Figuur 7). Minder aantrekkelijk in een groentesalade (vraag 17, Figuur 7) is *dressing* (9 keer), *sla* (6 keer) en *groenten* (5 keer). Bij de vraag, welke ingrediënten de groentesalade voor het kind aantrekkelijker zou kunnen maken (vraag 18, Figuur 8), kozen de meeste ouders voor noten en kaas als eerste en tweede keuze, en croutons het vaakst als derde keuze.



Figuur 8. Bij vraag 18: Groentesalade aantrekkelijker maken door.... Percentage ouders dat keuze maakte is aangegeven.

3.3.2 Vragenlijst kinderen groentesalade

Er hebben 49 kinderen voorafgaande aan de focusgroepgesprekken een vragenlijst ingevuld. In Tabel 8 zijn de resultaten van de gesloten vragen weergegeven, in Figuur 9 de resultaten van de open vragen en in Figuur 10 de gekozen woorden waarmee kinderen het eten van groentesalade associëren.

Tabel 8. Vragen en antwoorden uit de kindervragenlijst. Het nummer vóór een vraag komt overeen met het nummer uit de vragenlijst (zie bijlage). Percentages zijn berekend voor het aantal kinderen dat de vraag invulde.

5-Hoe vaak eet je salade?	%	6-Hoe lekker vind je salade van 1 soort groente?	%
• Nooit	6	• Helemaal niet, lust niet	0
• 1x/maand of minder	12	• Niet lekker	7
• 2-3x/maand	14	• Neutraal	43
• 1x/week	20	• Lekker	39
• 2x week of vaker	47	• Heel erg lekker	11
7-Hoe lekker vind je salade van meerdere soorten groente?	%	8-Waar eet je meestal salade?	%#(46/22)
• Helemaal niet, lust niet	2	• Thuis	100/0
• Niet lekker	4	• Anders	0/45
• Neutraal	17	• Op school, lunchpauze	0/14
• Lekker	52	• Restaurant	0/41
• Heel erg lekker	24	• Fastfoodketen, snackbar	0/0
		• Pretpark	0/0
9-Welke soort salade eet je?	%	12-Wanneer eet je meestal salade?	%#(46/8)
• Salade door ouders gemaakt, met ingrediënten uit winkel of tuin	83	• Avondeten	93/38
• K-en-k uit de winkel	11	• Lunch	7/0
• Salade, zelf gemaakt, met ingrediënten uit winkel of tuin	4	• Op ander moment	0/38
• Andere salade	2	• Snack of tussendoortje, thuis	0/25
		• Snack of tussendoortje, elders (bijv. school)	0/0

13-Als je vaker salade zou willen eten, wanneer?*	%		
• Avondeten	67		
• Avond en lunch	17		
• Lunch/middag	9		
• Op ander moment	7		

#: 1ste keuze/2de keuze (met tussen haakjes het aantal kinderen dat de vraag invulde; kinderen mochten 1 of 2 antwoorden geven; dus een 2^{de} antwoord geven was niet nodig).

*: Bij 'Op ander moment' (3 kinderen): 2 maal tussendoor (naast lunch of avondeten) en 1 maal na het avondeten.

Op de vraag wat een groentesalade aantrekkelijk maakt voor het kind (vraag 10, Figuur 9), wordt 12 keer *komkommer* genoemd, 10 keer *tomaat* en 7 keer *paprika*. Minder aantrekkelijk is (vraag 11, Figuur 9), *sla* (8 keer), *saus* (6 keer) en *dressing* 5 keer), naast een aantal andere ingrediënten, die slechts door een paar kinderen werden genoemd. Als een kind vaker groentesalade zou willen eten dan zou deze *komkommer* (24 keer), *tomaat* (15 keer) of *wortel* (8 keer) moeten bevatten.

10-Wat maakt voor jou een groentesalade aantrekkelijk om te eten? komkommer n=12; tomaat n=10; paprika n=7.



11-Wat maakt voor jou een groentesalade minder aantrekkelijk om te eten? sla n=8; saus n=6; dressing n=5.



Vervolgens wordt de opdracht over de 3 extra gekozen groentes beschreven; en als laatste wordt de verpakking van een groentesalade besproken.

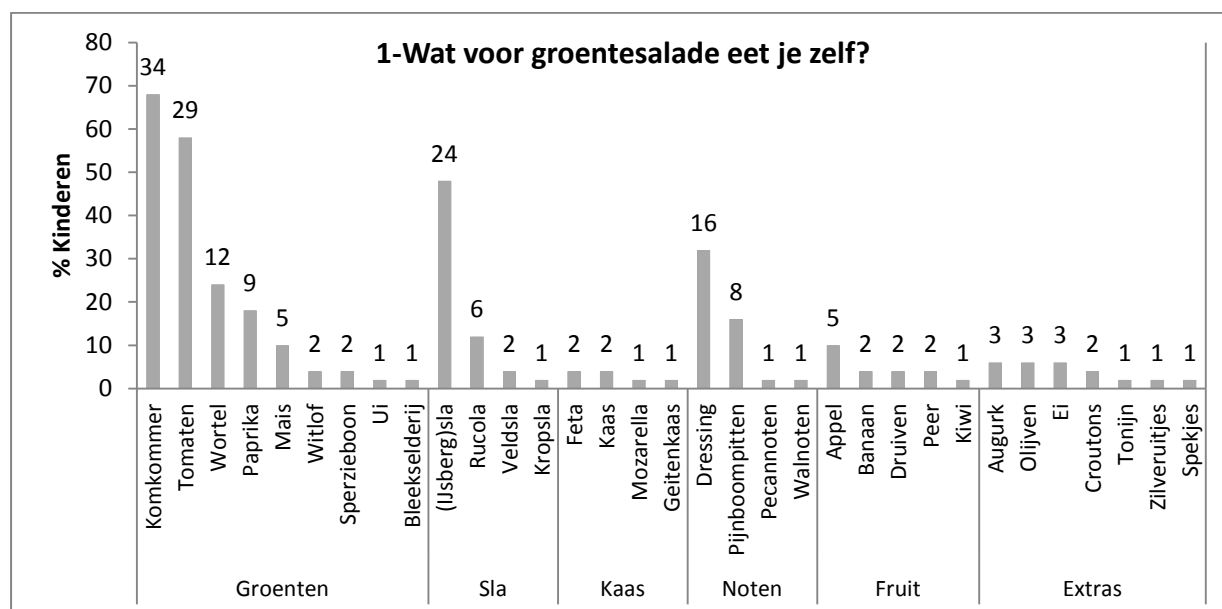
3.3.3.1 Wat voor een groentesalade eet je en wanneer en waar?

Op de vraag ‘Wat voor een groentesalade eet je zelf?’ werd het meest genoemd (>30% van de kinderen): een groentesalade met daarin tomaat, komkommer, ijsbergsla en dressing. Ook redelijk frequent genoemd werd nog (tussen 10 en 30% van de kinderen): wortel, paprika, mais, rucola, pijnboompitten, appel. De meningen over dressing bleken niet eenduidig en waren erg verdeeld over het wel of niet gebruiken van een dressing op de groentesalade. Een overzicht van de genoemde antwoorden op de vraag ‘Wat voor een groentesalade eet je zelf?’, is te zien in Figuur 11, waarbij opgemerkt dient te worden dat sommige groentes en andere ingrediënten slechts door één kind of enkele kinderen genoemd werden.

Bij de vraag hoe vaak en wanneer een groentesalade gegeten wordt, gaven de meesten kinderen aan een groentesalade bij het avondeten te eten en dat ze dit meerdere keren per week of iedere dag doen. Een groentesalade wordt niet bij of als de lunch gegeten. Wel nemen veel kinderen komkommer of tomaat mee naar school.

‘Wij eten 3 of 2 keer per week salade, ik eet dit vooral bij opa en oma. Zij hebben een eigen landje en daar hebben wij onze groente van. Wij eten altijd biologisch. In onze salade zit meestal ijsbergsla, een paars iets, kropsla, tomaat, komkommer en kaas, wij gebruiken nooit een dressing.’

‘Ik eet het meestal als mijn ouders aan het avondeten koken zijn. Dan geeft mijn vader mijn zusjes en mij een bakje met wortels of paprika’s. Niet tijdens het avond eten. Dan heb ik het al gehad. Op school eet ik geen groenten.’



Figuur 11. Groenten en andere ingrediënten genoemd door de kinderen op de vraag 1, welke groentesalade ze zelf eten. Aangeven staat het percentage van het totaal aantal kinderen (50) dat het ingrediënt noemde en boven het staafje in het diagram staat het aantal, dat dit noemde.

3.3.3.2 Wat maakt een groentesalade lekker en niet lekker, en miste je wat in het buffet?

Op de vraag ‘Wat maakt een groentesalade lekker?’ werd het meest (> 20% van de kinderen) genoemd: tomaten, komkommer, (ijsberg)sla, mozzarella (kaas), dressing, croutons. Ook redelijk frequent (tussen 10 en 20% van de kinderen) genoemd werd: wortel, paprika, maïs, rucola, pijnboompitten, appel en dressing; een paar keer (<10%): appel en ananas. De meningen over dressing waren erg verdeeld over het wel of niet gebruiken van een dressing op de groentesalade. Ook gaven de kinderen aan dat: ‘veel kleuren’ en ‘knapperige groenten’ een salade lekker maken. Opvallend is de diversiteit aan ingrediënten die genoemd werden. Een overzicht van de genoemde antwoorden op de vraag wat een groentesalade lekker maakt is te zien in Figuur 12, waarbij opgemerkt dient te worden dat sommige groentes en andere ingrediënten en opmerkingen slechts door één kind of enkele kinderen genoemd werden.

‘De salade wordt lekker door de tomaten en paprika uit eigen tuin, omdat je ze zelf verzorgt, zijn ze lekkerder.’

‘Mijn lievelingssalade bevat tomaat, buffelmozzarella, basilicum, olie en azijn erover.’

‘Dat het er goed uit ziet en niet viezig. Met een beetje kleur dat het leuk en lekker lijkt. Dat het niet bruin eruit ziet.’

Op de vraag ‘Wat maakt een groentesalade niet lekker?’ werd ook een grote diversiteit aan ingrediënten genoemd. Het vaakst genoemd (> 10% van de kinderen): tomaat, witlof, bleekselderij, courgette, avocado, olijven. Een overzicht van de genoemde antwoorden is te zien



Figuur 12. Groenten en andere ingrediënten en opmerkingen genoemd door de kinderen op de vraag 2, wat een groentesalade lekker maakt. Aangegeven staat het percentage van het totaal aantal kinderen (50) dat het ingrediënt/opmerking noemde en boven het staafje in het diagram staat het aantal, dat dit noemde.



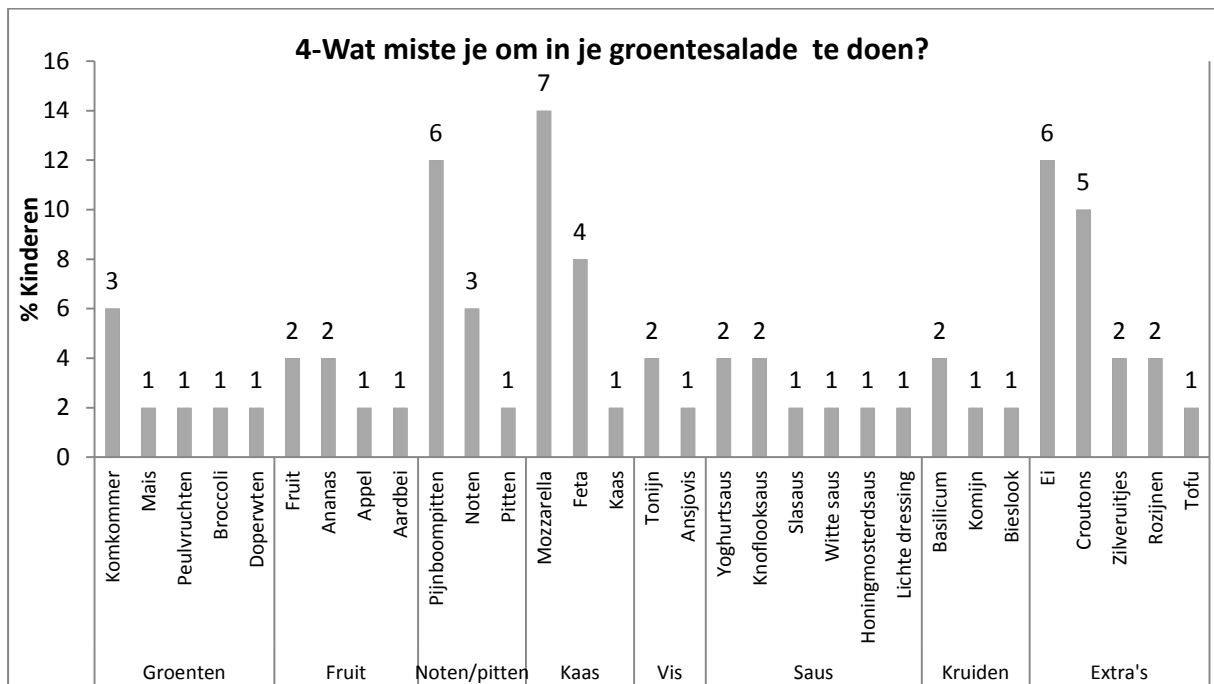
Figuur 13. Groenten en andere ingrediënten en opmerkingen genoemd door de kinderen op de vraag 3, wat een groentesalade niet lekker maakt. Aangegeven staat het percentage van het totaal aantal kinderen (50) dat het ingrediënt/opmerking noemde en boven het staafje in het diagram staat het aantal, dat dit noemde.

in Figuur 13, waarbij opgemerkt dient te worden dat sommige ingrediënten slechts door één of enkele kinderen genoemd werden.

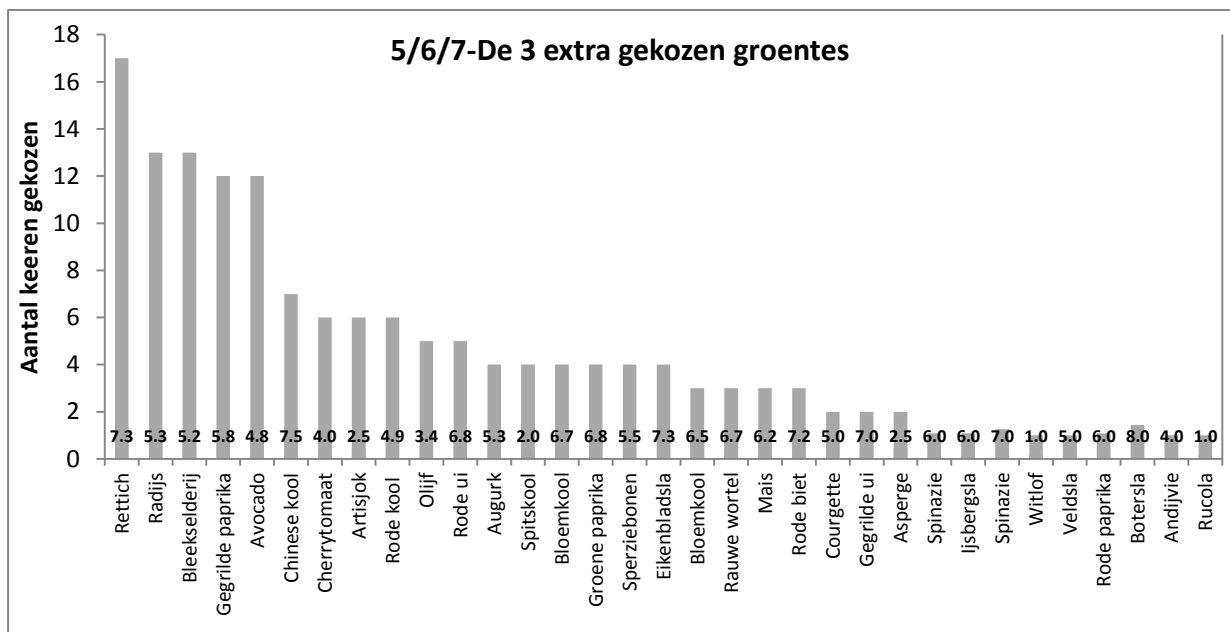
Op de vraag 'Wat miste je (in het buffet) nog om in je groentesalade te doen?' werd het vaakst genoemd (> 10% van de kinderen): pijnboompitten, mozzarella, ei en croutons. Verder werden er verschillende typen fruit en smaken dressing (onder andere knoflooksaus, yoghurt dressing, slasaus, honing-mosterdsaus) genoemd. Komkommer(schijfjes) werd vermoedelijk 3 maal genoemd, omdat bij de tweede testdag de schijfjes op waren en er daarvoor in plaats komkommerstiften beschikbaar waren. Een overzicht van de genoemde antwoorden op deze vraag is te zien in Figuur 14, waarbij opgemerkt dient te worden dat sommige ingrediënten slechts door één of enkele kinderen genoemd werden.

3.3.3.3 De 3 extra gekozen groentes

Bij de opdracht om nog 3 extra groentes te kiezen die de kinderen aantrekkelijk lijken, maar die ze niet kozen in hun eigengemaakte groentesalade, werden er totaal 33 verschillende groentes gekozen (zie Figuur 15). Meest gekozen: rettich, radijs, bleekselderij, gegrilde paprika en avocado. Hiervan kreeg alleen rettich een voldoende rapportcijfer (gemiddelde van 17 kinderen: 7,3) en gegrilde paprika een kleine voldoende (gemiddelde van 12 kinderen: 5,8). De meest genoemde reden voor de (gedwongen) keuze: ken ik niet, nog nooit geproefd; ziet/ruikt lekker en nog nooit in salade gedaan. Ook: nog nooit rauw gegeten (bloemkool) en lang niet gegeten. Met name rettich en bleekselderij blijken de kinderen de volgende keer wel in hun salade te willen doen



Figuur 14. Groenten en andere ingrediënten en opmerkingen genoemd door de kinderen op vraag 4, wat miste je (in het buffet) om in je groentesalade te doen. Aangegeven staat het percentage van het totaal aantal kinderen (50) dat het ingrediënt noemde en boven het staafje in het diagram staat het aantal, dat dit noemde.



Figuur 15. Het aantal keren dat een groente als extra werd gekozen. Deze groente werd vervolgens geproefd bij het focusgroepgesprek en werd een rapportcijfer gegeven. Het gemiddelde rapportcijfer dat de kinderen gaven aan de gekozen groenten staan onder op het staafje in het diagram weergegeven. Let op: Sommige groentes werden door slechts een paar kinderen gekozen, dus het gemiddelde rapportcijfers is daar op gebaseerd.

(door resp. 13 en 9 kinderen gezegd). Een volgende keer wordt zeker niet in hun salade gedaan: avocado, gegrilde paprika, en ook wel radijs en olijf (door resp. 8, 6, 5 en 5 kinderen gezegd).

'Ik geef gegrilde paprika een 2, dat is echt heel vies omdat het in de oven is geweest.'

'Dit vind ik wel lekker, maar past niet in een salade.'

3.3.3.4 Een groentesalade speciaal voor kinderen!

Op de vraag 'Welke groentes zouden er in een groentesalade voor kinderen moeten zitten?' wordt het meest genoemd: komkommer, tomaat en paprika (> 25% van de kinderen). Ook genoemd: maïs, (ijsberg)sla en ei (tussen 10 en 25% van de kinderen). Een overzicht van de genoemde antwoorden is te zien in Figuur 16, waarbij opgemerkt dient te worden dat sommige ingrediënten en opmerkingen slechts door één of enkele kinderen genoemd werden.

'Sowieso ei en een beetje kaas, of kaas en pitten los in een zakje, croutons, dan is het leuk om te kopen en ook als er een poppetje in zit.'

'...actiefiguren met als slogan 'sla me sterk of sla maakt me sterk.'

Het meest genoemd op de vraag of het verschillende soorten groentes moeten zijn of één soort groente, werd gezegd: 'maakt niet uit, zolang het maar lekker is' (11 kinderen) en 'niet te veel, niet te weinig' (10 kinderen). Het aantal van 'meestal ± 5 groentes' werd genoemd.

'Stuk of 5 verschillende groenten.'

'2 is mijn maximum.'

'Een basis van sla, en dan zelfthuis mengen met verschillende bakjes of zakjes.'

Artisjok en avocado werden het meest genoemd als groenten die echt niet in een groentesalade kunnen (zie Figuur 17).

'Geen sla in verband met mijn beugel'

'En dat het gezond uit ziet zodat ze het wel gaan eten... Met heel veel sla. Als er veel dingen in zitten die ze niet kennen dan gaan ze het niet eten. Het moet er fris en gezond uit zien met veel kleuren'

Heel veel kinderen (22) gaven aan dat je moet kunnen herkennen welke groentes er in je groentesalade zitten:

'Je moet weten wat je eet.'

'Als je allergisch bent, is dat belangrijk.'

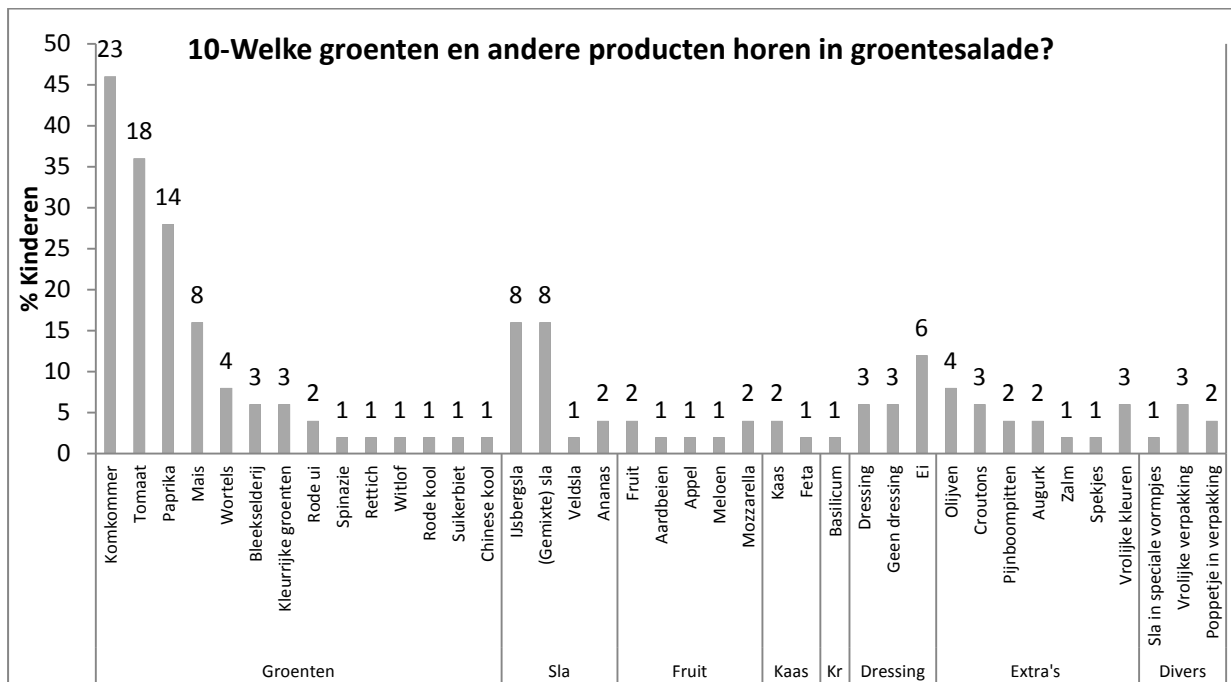
'Je moet de groentes kunnen zien, herkennen, mogelijk is het niet lekker namelijk.'

'Groente niet zo lekker, maar als je het niet ziet, is het misschien wel lekker.'

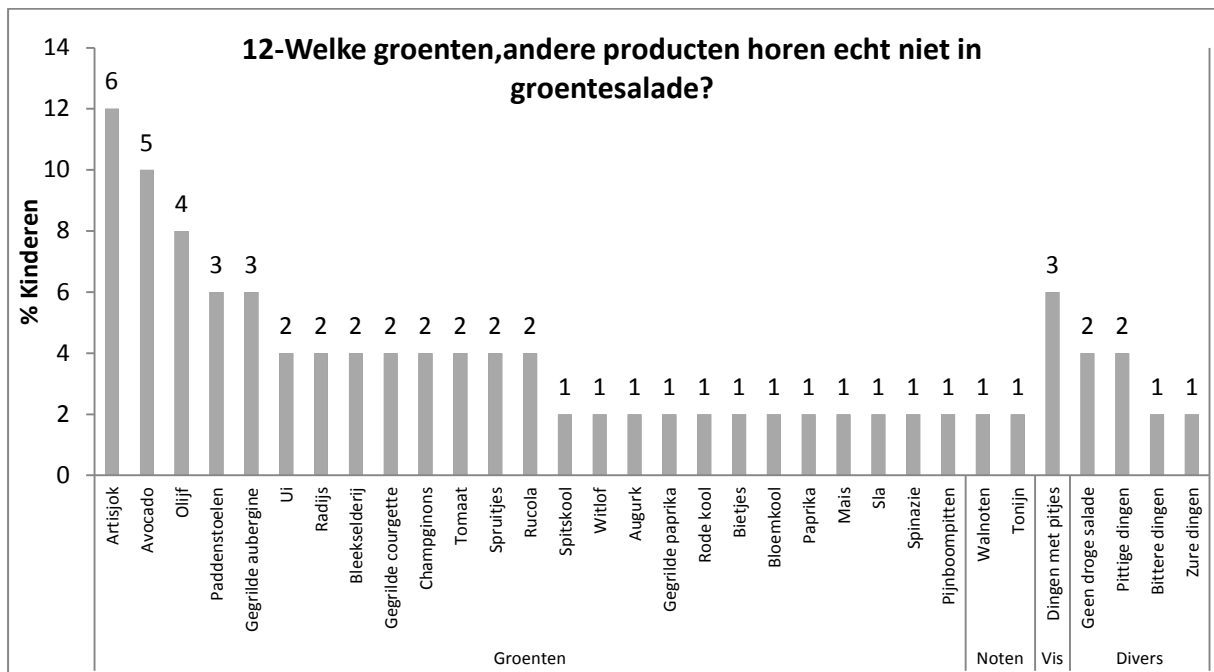
Ook op de vraag of de kleur van de groentes uitmaakt hoe aantrekkelijk de groentesalade is, werd door de meeste kinderen (16) geantwoord met ja en dat mooie en veel kleuren aantrekkelijk zijn. Er werd ook genoemd: geen bruin, blauw, zwart en kleurstof.

'veel kleuren is belangrijk, maar herkenbaarheid is belangrijker.'

'Niet bruin en zwart, zoals die babypotjes.'



Figuur 16. Groenten en andere ingrediënten en opmerkingen genoemd door de kinderen op vraag 10, wat hoort er in een groentesalade. Aangeven staat het percentage van het totaal aantal kinderen (50) dat het ingrediënt/opmerking noemde en boven het staafje in het diagram staat het aantal, dat dit noemde.



Figuur 17. Groenten en andere ingrediënten en opmerkingen genoemd door de kinderen op vraag 10, wat hoort er in een groentesalade. Aangeven staat het percentage van het totaal aantal kinderen (50) dat het ingrediënt/opmerking noemde en boven het staafje in het diagram staat het aantal, dat dit noemde.

Op de vraag of de snijvorm van de groentes uit maakt, wordt door de meeste kinderen (26) geantwoord dat het niet uitmaakt en dat snijvormpjes voor (jonge) 'kinderen' is.

'Vormpjes zijn voor kinderen van 3 jaar, met een bijpassend speeltje.'

'Groente is groente, maakt niet uit wat voor een vorm het heeft.'

'Als ik groente in een stervorm zie dan denk ik 'die is bedorven', de natuurlijke vorm is een zekerheid van versheid.'

3.3.3.5 Verpakking van een groentesalade

Als laatste werd een mogelijke verpakking van de groentesalade besproken. Het meest genoemd werd: deelverpakking (17 kinderen), doorzichtige bak/deksel (11), en opvallend/vrolijk (14). Verder werd het zelf kunnen scheppen (zoals bij snoep) genoemd (9). Een speeltje (stickers, poppetje, kleurplaat) in de verpakking werd door 7 kinderen genoemd en 5 kinderen noemden een 1-persoonsverpakking. Ook genoemd: gezinsverpakking en dat erop moet staan wat erin zit (ieder door 3 kinderen).

'Je moet kunnen zien wat erin zit.'

'Je kan ook bv net als bij snoepscheppen een salade scheppen. Dan kun je zelf kiezen wat je erin doet.'

'De verpakking moet voor allebei. Voor jezelf en voor een gezin. Bij vakjes kan je een beetje van dit en dat doen zodat alles niet door elkaar zit. Dan komen dingen die je niet lekker vindt niet door elkaar.'

'Iets kunnen proeven in de winkel, een schaaltje of bakje of zo. Zoals met kaas.'

3.3.4 Exit vragenlijst bij eten groentesalade

Na afloop van het focusgroepgesprek, hebben de 50 kinderen tijdens het eten van de eigen samengestelde groentesalade een vragenlijst ingevuld. In Tabel 9 zijn de resultaten weergegeven. Figuur 18 geeft de gemaakte keuzes door de kinderen weer.

Tabel 9. Vragen en antwoorden uit de exit vragenlijst bij het eten van de eigengemaakte groentesalade. Het nummer vóór een vraag komt overeen met het nummer uit de vragenlijst (zie bijlage). Percentages zijn berekend voor het aantal kinderen dat de vraag invulde.

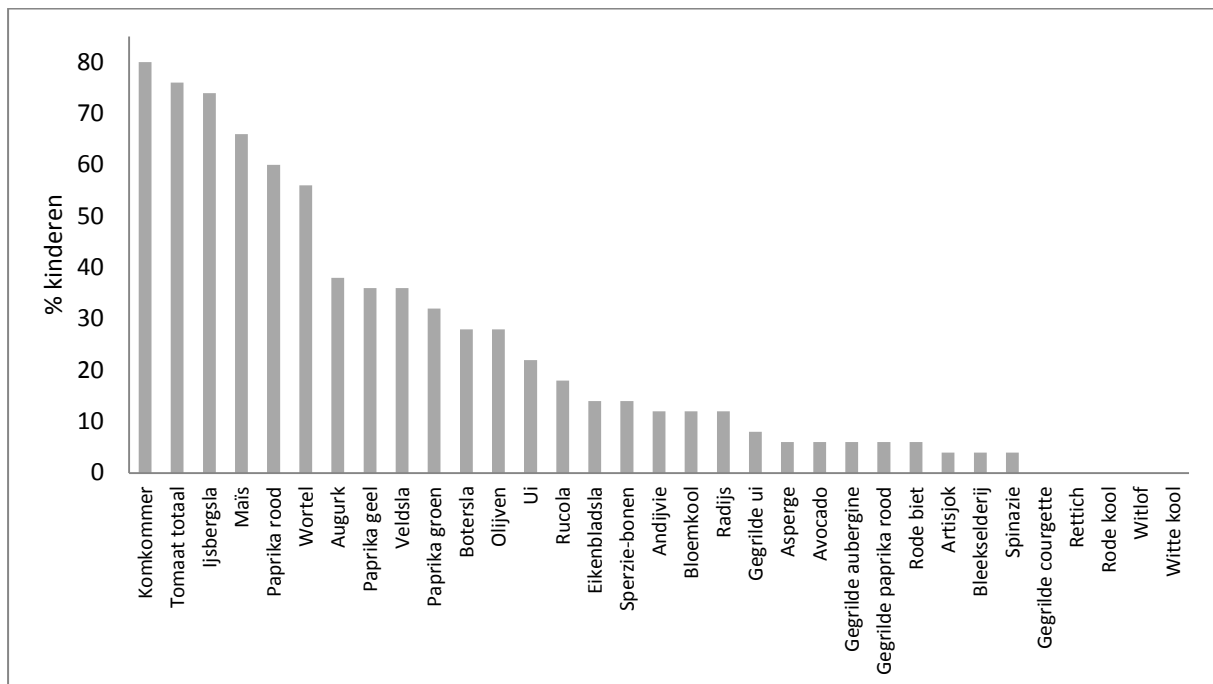
2-Hoe lekker ziet je salade eruit?	%	3-Hoe gezond denk je dat je salade is?	%
• Helemaal niet, lust niet	2	• Helemaal niet gezond	0
• Niet lekker	4	• Niet echt gezond	0
• Gewoon	16	• Niet gezond en niet ongezond	0
• Lekker	52	• Een beetje gezond	28
• Heel erg lekker	26	• Heel erg gezond	72
4-Hoe lekker smaakt je salade?	%	6-Welke saus/dressing heb je op salade gedaan?	%
• Helemaal niet lekker	2	• Niets	56
• Niet lekker	2	• Paprika	19
• Gewoon	10	• Yoghurt	19
• Lekker	42	• Vinaigrette	6
• Heel erg lekker	44		

7-Heb je producten in je salade gedaan die je normaal er niet in hebt?*	%	8-Zou je de extra 3 gekozen groenten volgende keer in je salade doen?	%
<ul style="list-style-type: none"> •Nee •Ja •Anders 	61 36 2	<ul style="list-style-type: none"> •Ja, alle 3 de groentes •Ja, 1 of 2 van de groentes •Nee •Geen idee, misschien 	17 35 30 18
9-Zou je de salade die je vandaag maakte nog een keer willen eten?	%	10-Wil je nog iets veranderen aan je salade?	%
<ul style="list-style-type: none"> •Ja •Nee 	84 16	<ul style="list-style-type: none"> •Niks, salade is zo goed •Iets erbij willen doen (zie in tekst) •Iets eruit willen halen (zie in tekst) 	65 27 8
11- Wat zou je volgende keer willen veranderen aan ...**	%		
<ul style="list-style-type: none"> •Groenten (n=31): <ul style="list-style-type: none"> •Niks •Iets aanpassen •Weet niet •Saus/dressing (n=23) <ul style="list-style-type: none"> •Niks •Iets aanpassen •Weet niet •Anders (n=26) <ul style="list-style-type: none"> •Niks •Iets aanpassen 	68 29 3 70 26 4 77 23		

*: Bij 'Anders' werd maïs, gesneden wortel, olijf en augurk ieder 2x genoemd en gegrilde ui, radijs, gegrilde aubergine, gele paprika, veldsla, Chinese kool, rode biet ieder 1x.

** : Bij groenten werd als aanpassing 1x genoemd: minitomaatjes doormidden snijden, gegrilde aubergine eruit, ananas erbij, meer rauwe groentes erin, minder wortel, schijven komkommer (de 2^{de} salademiddag waren er stiften i.p.v. schijven, omdat deze laatste op waren), doperwtten. Bij dressing werd als aanpassing genoemd, 'dressing', 2x werd yoghurt dressing genoemd (de beschikbare dressing leek meer op een 1000 Islands dressing) en 2x een honing-mosterd dressing. Bij 'Anders' werd als aanpassing genoemd: meer dingen met kleur, 2x ei, 2x noten/pijnboompitten, 2x kaas/mozzarella.

Bij vraag 10 werd gezegd dat uit de eigengemaakte groentesalade zou moeten: maïs, aubergine, sla, rucola; en erbij: ui, pijnboompitten, mozzarella, radijs, tonijn, kaas, saus, croutons, maïs, gegrilde paprika, bloemkool, rozijnen, zilveruitjes, ei.



Figuur 18. Vraag 11: Welke groente heb je in je groentesalade gedaan? Percentage van de kinderen dat de groente koos is weergegeven. Mini-tomaatjes en plakjes tomaat zijn samengevoegd als tomaat totaal.

4 Discussie

4.1 Meest gangbare pizza's in Nederland

De samenstelling van de meest gangbare diepvriespizza's momenteel op de markt (Tabel 3) laat zien dat deze pizza's gemiddeld 100 g groente (variërend van 20 tot ca. 220 g per pizza) bevatten, terwijl de dagelijkse aanbeveling voor deze doelgroep 150-200 g groente is. Drie van de onderzochte 17 pizza's bevatten meer dan 150 g groente, dat aangeeft dat meer groente op een pizza haalbaar is in de praktijk. Aangezien een pizza vaak als hoofdmaaltijd wordt gegeten (zie 4.3.1), wordt bij een avondmaaltijd bestaande uit een gekochte diepvriespizza (zonder dat er thuis nog groente toegevoegd wordt of erbij gegeten wordt) dus meestal te weinig groente gegeten. Een aanzienlijk deel van de groenten op de meest gangbare diepvriespizza's komt vanuit de tomaten en/of de tomatensaus op de pizza (43 tot 100%). Een beperkt aantal soorten groentes wordt wat vaker gebruikt (paprika, spinazie, champignons en ui). Op het geringe aantal 'groente'-pizza's in het onderzochte assortiment (o.a. 'Verdure', 'Verdura', 'Vegetale'), komen ook nog wat andere groentes voor (aubergine, courgette, broccoli, asperge en maïs). Deze analyse geeft aan dat er ruimte is om een groenterijke pizza te ontwikkelen met bijvoorbeeld ca. 200 g groente erop, eventueel met andere combinaties van groentes dan nu gangbaar zijn, en dat er ruimte is voor het ontwikkelen van een voor kinderen aantrekkelijke pizza.

4.2 De deelnemers bij het kwalitatieve onderzoek

Van veel van de kinderen (10-12 jaar) uit dit onderzoek hebben de ouders een redelijk hoge opleiding (bij het pizzaonderzoek had 82% een HBO of WO opleiding, bij de groentesalade was dit 72%), dus de resultaten kunnen niet direct geëxtrapoleerd worden naar lager opgeleide gezinnen. Eerder onderzoek, weliswaar met volwassenen, toont dat groenteconsumptie en opleidingsniveau relateren (Johansson en Andersen, 1998; Pollard et al., 2001; Roos et al., 2000). Echter, voor iets oudere kinderen (12-18 jaar) zijn in eerder onderzoek aanwijzingen gevonden dat het opleidingsniveau van het kind niet significante relateert met de hoeveelheid geconsumeerde groente, wel met het eetmoment van groenten (Reinder et al 2012). De kinderen in het gerapporteerde onderzoek, vormen geen reflectie van de Nederlandse populatie. Echter de resultaten geven wel inzichten relevant bij het ontwikkelen van aantrekkelijke groenteproducten voor kinderen.

4.3 Kwalitatief onderzoek pizza (fase 2.2)

4.3.1 Gewoontes rondom het eten van pizza

De eetfrequenties van pizza, die in de vragenlijsten voorafgaande aan de studie ingevuld werden door de ouders en de kinderen, stemmen goed overeen: zowel van de ouders als van de kinderen gaf meer dan 60% aan één keer per maand of minder vaak een pizza te eten en ca. 25% gaf aan 2-3 keer per maand. De meest gegeten pizza is een diepvriespizza (66% eerste en tweede keuze van de ouders samen; 38% van de kinderen), op de 2^{de} plaats komt een thuis gemaakte pizza (45% eerste en tweede keuze van de ouders samen; 32% van de kinderen), het eetmoment is meestal bij het avondeten, en dan wordt er voornamelijk water bij gedronken. Ouders eten pizza

vanwege het gemak en omdat het lekker is, kinderen met name omdat ze pizza heel erg lekker vinden. Als er een pizza thuis zelf gemaakt wordt, dan kiest vaak het kind welk beleg erop komt (in ca. 50%). Meer dan de helft van de ouders gaven aan dat met name het zelf kiezen van het beleg en de pizza ermee beleggen leuk gevonden wordt door kinderen. Echter 35% van de ouders (1^{ste} en 2^{de} keuze samen) gaf aan dat alleen opeten voldoende is voor het kind. Bij het eten van een pizza buitenshuis, is dat nagenoeg altijd in een pizzeria. Buitenshuis een pizza eten gebeurt een paar keer per jaar volgens bijna de helft van de ouders, kinderen associëren het eten van pizza niet met *een dagje uit*.

De kinderen eten meestal driekwart tot een hele pizza op, met de rand erbij. Bij het eten van pizza als snack of tussendoortje (dit wordt maar erg weinig gedaan, meestal vanwege een restant) wordt één punt tot een kwart pizza gegeten. Bij de vragen over de vorm en de grootte (groot *vs.* mini-pizza's) van de pizza, gaven de kinderen aan dat dit niet uitmaakt; bij het kiezen uit een aantal voorgestelde vormen is er een voorkeur voor een ronde pizza. De pizza moet plat zijn, met de vulling erop, en de vulling moet gelijkmatig over de hele pizza verdeeld zijn (niet één soort vulling per deel van de pizza). De favoriete pizza van kinderen volgens de ouders is de pizza mozzarella, salami en margarita. Kinderen associëren het eten van pizza vooral met *lekker*, en vervolgens met *makkelijk* en *feest*, gevolgd door *leuk*, *niet gezond* en *vakantie*.

In het focusgroepgesprek met de kinderen werd het bovenstaande bevestigd. De kinderen gaven aan dat als er zelf een pizza gemaakt wordt, zij zelf maar weinig meehelpen. Een paar kinderen gaven aan dat ze na het bakken van de pizza nog wat groenten op hun pizza doen.

4.3.2 *De gemaakte pizza met ingrediënten uit het buffet*

In het focusgroepgesprek noemden de kinderen als ingrediënten die een pizza lekker maken: kaas, tomatensaus en tomaten en ook champignon, paprika en ui. Als vleescomponent vinden de kinderen vooral salami lekker. Kaas was inderdaad het vaakst gekozen ingrediënt op de pizza die vanuit het buffet gemaakt werd. Ook –in overeenstemming met wat de kinderen zeiden als een lekkere groente op de pizza– werd vaak tomaat en rode paprika gekozen en bijna alle kinderen kozen tomatensaus. De groene en oranje saus werden amper gekozen. In overeenstemming met literatuur, laten deze resultaten zien dat kinderen grotendeels voor de bekende weg kiezen: Birch (1999) laat zien dat bekendheid een belangrijke factor is in de voedselkeuze van kinderen. Reinders et al (2012) geeft aan in een keuze-experiment met jongeren van 12-18 jaar, dat voor deze groep ook bekendheid met het product sterk de keuze voor het product bepaalt. Uit de vraag in de oudervragenlijst naar voedsel-neofobia van hun kind kwam naar voren, dat ca. 13% van de kinderen (neigt naar) neofob gedrag, en ca. 44% geen neofob gedrag lijkt te vertonen. Deze groep van ca. 13% van de kinderen zal het nog moeilijker vinden voor onbekende producten te kiezen, dan de meeste andere kinderen.

Opvallend is de frequente keuze voor maïs uit het buffet, een ingrediënt dat ten opzichte van de gebruikelijke pizza's op de markt (zie 4.1), niet heel vaak voorkomt. Verder werden ook champignons, gemengde paprika en olijven vaak gekozen. Een klein deel van de kinderen deed na het bakken nog sla op de pizza, meestal ijsbergsla of rucola. Ook in overeenstemming met het focusgroepgesprek, kozen de kinderen vaak voor salami, hoewel ham ook populair was. Kruidenmix werd ook vaak door de kinderen op de pizza gedaan, net zoals ananas, dit laatste wordt echter ook door sommige kinderen niet lekker gevonden, zoals aangegeven werd in het gesprek (naast enkele andere ingrediënten die door een aantal kinderen genoemd werden).

De meeste kinderen vinden de eigengemaakte pizza (heel erg) lekker ruiken, er (heel erg) lekker uitzien en (heel erg) lekker smaken, en zouden de pizza zelf nog een keer willen eten en ook hun vrienden willen aanraden de pizza te eten. Vaak vinden kinderen het leuk om zelf iets te maken en een product wordt vaak beter gewaardeerd als het zelf gemaakt is (Libman, 2007; Zeinstra, 2010). De hoge waardering voor de eigen gemaakte pizza in dit onderzoek stemt hiermee overeen. Een bodem maakt een pizza lekker, blijkt uit het gesprek met de kinderen. Van de (Boboli)bodem vindt driekwart van de kinderen de knapperigheid precies goed en het merendeel vindt ook de vochtigheid goed. Ongeveer eenderde van de kinderen vindt de bodem aan de dikke kant, de rest vindt de dikte goed. Het snijden van de pizza was niet makkelijk voor de helft van de kinderen. De kinderen zijn zich er blijkbaar van bewust dat pizza meestal niet heel erg gezond is (pizza eten werd sterker geassocieerd met *niet gezond* dan met *gezond*, zie Figuur 2). Hun eigengemaakte pizza, waarbij veel focus lag op groente, werd als gezonder ervaren, want iets meer dan de helft van de kinderen vond de eigengemaakte pizza een beetje tot heel erg gezond. De meeste kinderen wilden niets veranderen aan hen zelf gemaakte pizza. Sommigen wilden er iets bij, met name mozzarella, de kaas in het buffet werd niet als zodanig door (veel van) de kinderen herkend, of iets eraf (kruidenmix, bleek wat moeilijk te doseren voor de kinderen). Er werd nog opgemerkt door een paar kinderen dat de bodem dunner zou kunnen en minder zout.

4.3.3 Een gezondere pizza met meer groente

Veel ouders gaven aan dat een pizza gezonder wordt door minder vet, kaas, en zout en ook door meer groente (tomaat) en doordat het vis bevat en verse ingrediënten. Ze gaven een voorkeur aan voor meer gegrilde groente op de pizza (mogelijk bedoelden de ouders hiermee de groenten na het bakken). Ook gaven ze aan dat er een salade of groente erbij gegeten kan worden, om het eten van pizza gezonder te maken. Een recent onderzoek (Combet et al, 2013) laat zien dat het mogelijk is om een pizza te maken met minder zout, vet, energie en meer vezel.

Voor de kinderen maken groente en tomaat een pizza gezond en vet en kaas een pizza ongezond (een deel van de kinderen geven aan 'weet niet'). Een groot deel van de kinderen gaf aan het een goed idee te vinden om een pizza met extra groente erop te ontwikkelen, maar dat het wel belangrijk is welke groenten erop gaan. Dit sluit goed aan bij het feit dat de meeste kinderen groente niet zo lekker vinden (Cooke & Wardle, 2005; Nicklaus et al, 2004) en dus erg kritisch

zijn in welke groente op de pizza komt. Het aantal van vijf verschillende soorten groenten op een pizza wordt door een aantal kinderen genoemd en die groenten zouden dan (homogeen) verdeeld moeten worden over de gehele pizza. In het focusgroepgesprek kwam weer duidelijk naar voren dat een pizza vooral lekker moet zijn (net zoals bij de woordenassociatie in Figuur 2). In relatie tot de mening van hun vrienden ten aanzien van het eten van een ‘groentepizza’, werd aangegeven dat hun vrienden dat wel prima zullen vinden, dus daar lijken de kinderen zich niet zo druk over te maken. De kinderen willen wel weten wat ze eten, en niet voor de gek gehouden worden. Er zijn enkele kinderen die een suggestie gaven voor hoe een pizza leuker gemaakt kan worden door de vorm van de pizza aan te passen. Zij hebben dan vrij extreme ideeën (pizzatoren, ‘3D-pizza’).

4.4 Kwalitatief onderzoek groentesalade (fase 3.1)

4.4.1 Gewoontes rondom het eten van een groentesalade

Bij dit onderzoek wordt onder een groentesalade verstaan: een combinatie van één of meer koude groenten, mogelijk met een saus/dressing. De eetfrequenties van groentesalade, die in de vragenlijsten voorafgaande aan de studie ingevuld werden door de ouders en de kinderen, stemmen goed overeen: zowel van de ouders als de kinderen zegt het grootste deel één maal per week of vaker een groentesalade te eten (ca. 75% van de ouders en bijna 70% van de kinderen). De meest gegeten groentesalade is een door de ouders gemaakte groentesalade samengesteld uit gekochte (en/of uit de tuin gehaalde) ingrediënten. De beslissingen over de samenstelling worden door ouders genomen. Het eetmoment is meestal bij het avondeten thuis, een kwart van de ouders en de kinderen geven als 2^{de} keuze aan groentesalade als snack of tussendoortje te eten. Ouders eten groentesalade zowel omdat het zowel gezond als lekker is, waarbij gezond een iets belangrijkere reden is. De helft van de kinderen gaf aan een groentesalade van één soort groente (heel erg) lekker te vinden, 43% oordeelde neutraal over zo’n salade; een groentesalade uit meerdere soorten groenten werd door driekwart van de kinderen (heel erg) lekker genoemd in de vragenlijst, 17% gaf aan ‘neutraal’. Als er een groentesalade gemaakt wordt, dan gaf bijna de helft van de ouders aan dat kinderen het leuk vinden om bij de bereiding te helpen (voor 1^{ste} en 2^{de} keuze samen is dit 60%), en bijna de helft van de ouders (1^{ste} en 2^{de} keuze samen) gaf aan dat alleen opeten voldoende is. Bij het eten van een groentesalade buitenshuis, is dat nagenoeg altijd in een restaurant of bij familie of vrienden. Het eten van salade in een restaurant gebeurt voor ca. de helft van de ouders maar een paar keer per jaar, voor ca. een kwart van de ouders één maal per maand. Bijna 70% van de kinderen gaven aan als ze vaker salade zouden willen eten, dat dan bij het avondeten zou moeten.

Kinderen associëren het eten van groentesalade vooral met *gezond* en *lekker*, en vervolgens met *makkelijk*, *gewoon*, *zomer* en *door de week*.

In het focusgroepgesprek met de kinderen werd de eetfrequentie van een groentesalade en waar kinderen meestal een groentesalade eten, bevestigd door de kinderen. Als kinderen iets meenemen naar school is dat komkommer of tomaat.

4.4.2 De gemaakte groentesalade met ingrediënten uit het buffet

Komkommer, tomaat (plakjes en mini-tomaatjes), ijsbergsla, maïs, rode paprika en wortel werden het vaakst in de eigengemaakte groentesalade gekozen vanuit het buffet; komkommer is het meest populair, gevolgd door tomaat en ijsbergsla. Dit stemt goed overeen met de waarnemingen in het focusgroepgesprek met de kinderen, waarin ze aangaven meestal een groentesalade te eten die tomaat, komkommer, ijsbergsla en dressing bevat. Als lekkere ingrediënten voor een groentesalade werden in het gesprek op de eerste plaats genoemd: tomaten, komkommer, (ijsberg)sla en paprika, dus dit is ook in goede overeenstemming met de daadwerkelijke keuzes die de kinderen maakten. Bijna 15% van de kinderen gaven in het gesprek aan dat ze juist tomaat niet lekker in een salade vinden. De ouders gaven ook aan dat een favoriete groentesalade voor hun kinderen moet bestaan uit komkommer, paprika en tomaat.

De meeste kinderen vonden de eigengemaakte groentesalade, er (heel erg) lekker uitzien, alle kinderen dachten dat de groentesalade (heel) erg gezond is en de meesten vonden het (heel erg) lekker smaken. Net zoals bij de pizza, laat de hoge waardering voor de eigen gemaakte groentesalade zien, dat kinderen het leuk vinden om zelf iets te maken en het product wordt dan vaak beter gewaardeerd (Libman, 2007; Zeinstra, 2010). Een groot aantal kinderen gaf aan dat ze alleen maar groentes in de salade kozen die ze er normaal ook in doen, maar opvallend is dat 36% van de kinderen wel groentes van het buffet kozen die ze normaal niet in hun salade hebben. De meeste kinderen wilden hun groentesalade nog een keer eten, voor bijna 70% van de kinderen was de salade goed en hoefde er niets te veranderen, een klein deel zou er iets uit willen halen de volgende keer, en ongeveer een kwart van de kinderen zou er juist iets bij doen.

Er werd door bijna 60% van de kinderen geen dressing op de eigengemaakte salade gedaan. De kinderen die wel een dressing gebruikten, kozen vaak voor paprika- of yoghurt dressing. In de exit vragenlijst gaven de meeste kinderen aan, dat er niets aan de dressing hoefde te veranderen, een kwart zou iets willen aanpassen (echter een gering aantal van de kinderen gaf een antwoord op deze vraag, doordat relatief weinig kinderen een dressing gebruikte). In het focusgroepgesprek werd ook de verdeeldheid van de meningen over een dressing op de salade bevestigd door de kinderen. Er bleek wel vraag naar andere smaken dressing (onder andere knoflooksaus, yoghurt dressing, slasaus, honing-mosterdsaus).

Van de andere producten die je ook in een groentesalade kan doen, werd het meest gemist in het buffet: pijnboompitten, mozzarella, ei en croutons.

4.4.3 De 3 extra gekozen groentes

De kinderen kozen een grote diversiteit aan groentes bij de opdracht om nog 3 extra, aantrekkelijke groentes te kiezen, namelijk 33 verschillende groentes, met als vaakste gekozen: rettich, radijs, bleekselderij, gegrilde paprika en avocado. Rettich kreeg een voldoende rapportcijfer (deze was niet erg bitter, maar mild van smaak), de rest van de groentes niet

(sommige groentes werden niet vaak gekozen, meestal werd gekozen voor een ‘niet-lekkere’ groente, en er was een grote standaard deviatie van het gemiddelde rapportcijfer). Opvallend is dat in de exit vragenlijst meer dan helft van de kinderen aangaven 1, 2 of alle 3 de gekozen groentes een volgende keer in een groentesalade te doen, 18% van de kinderen gaf aan dit niet te weten of misschien te doen; eenderde van de kinderen gaf duidelijk aan dit niet te doen. De meeste kinderen kozen de extra groente omdat ze de groente nog niet kenden of nog niet eerder proefden of ook wel omdat het er lekker uitzag of rook of omdat ze het nog nooit in een groentesalade deden. Met name rettich en bleekselderij bleken de kinderen een volgende keer wel in hun salade te willen doen (door resp. 13 en 9 kinderen gezegd).

4.4.4 Een aantrekkelijke groentesalade voor kinderen

Volgens de ouders kan een groentesalade aantrekkelijker gemaakt worden door een aantal herkenbare groentes te combineren samen met een aantal andere ingrediënten (met name voorkeur voor noten en kaas en ook wel croutons), zodat de salade kleurrijk is. Er is een voorkeur voor rauwe groentes. Ouders noemden vaak komkommer als aantrekkelijk ingrediënt voor de salade, sla en groenten kunnen echter ook een salade juist niet aantrekkelijk maken volgens sommige ouders. In overeenstemming met de ouders, noemden de kinderen in de vragenlijst naast komkommer, tomaat en paprika als aantrekkelijk voor een groentesalade voor kinderen, en als niet aantrekkelijk ook sla. Als kinderen vaker een groentesalade zouden eten, dan zou deze met name komkommer en ook tomaat moeten bevatten, en ook wortel wordt redelijk vaak genoemd door de kinderen in de vragenlijst. In het gesprek geven de kinderen aan dat in een salade komkommer, tomaat en paprika horen en ook (ijsberg)sla en ei, in overeenstemming met de antwoorden in de vragenlijst van de kinderen; niet in een salade horen met name artisjok en avocado. Een groentesalade kan volgens de kinderen bestaan uit zowel één groente als uit meerdere soorten groenten (een aantal van 5 groenten wordt door enkele kinderen genoemd) en de groentes moeten herkenbaar en kleurrijk zijn. Herkenbaarheid komt eruit voort dat kinderen graag willen weten wat ze eten, het liefst een bekende groente, want bekend gaat samen met lekker (Birch, 1999). Het noemen van de herkenbaarheid, sluit ook hier weer goed aan bij het feit dat de meeste kinderen groente niet zo lekker vinden (Cooke & Wardle, 2005; Nicklaus et al, 2004) en dus erg kritisch zijn in welke groente ze eten en dat bekendheid een belangrijke factor is in de voedselkeuze van kinderen (Birch, 1999; Reinders et al, 2012). Uit de vraag in de oudervragenlijst naar voedsel-neofobia van hun kind kwam naar voren, dat ca. 12% van de kinderen (neigt naar) neofob gedrag, en ca. 31% geen neofob gedrag lijkt te vertonen. Deze groep van ca. 12% van de kinderen zal nog kritischer zijn en het nog moeilijker vinden voor onbekende producten te kiezen, dan de meeste andere kinderen.

De snijvorm van de groentes maakt niet veel uit (hoewel er wat opmerkingen waren door een paar kinderen op de snijvorm van de komkommer, toen er stiften komkommer waren in het buffet, omdat de schijfjes op waren, de kinderen lijken een voorkeur te hebben voor schijfjes). Vooral de meer kinderlijke snijvormen (sterretjes e.d.) vinden ze niet interessant.

Volgens de ouders maakt een gezonde dressing een salade aantrekkelijk voor de kinderen, echter dressing wordt ook genoemd als een onaantrekkelijk makende component (vermoedelijk vanwege het ongezonde imago ervan). Deze mening over dressing stemt overeen met wat de kinderen in het focusgroepgesprek aangaven.

Deelverpakkingen groentes (losse dicht verpakte zakjes/bakjes met in elk zakje een andere (over het algemeen) niet voorgemengde) bleken voor de kinderen het meest interessant, het moet voor de meesten een doorzichtige verpakking zijn die opvallend/vrolijk is. Er was beperkte interesse voor een speeltje in de verpakking. Wat betreft de verpakking had 40% van de ouders ook als 1^{ste} keuze een voorkeur voor een salade die bestaat uit deelverpakkingen die het kind zelf kan mengen, als 2^{de} keuze een salade in een éénpersoonsverpakking (die kinderen aanspreekt).

4.5 De testprocedure

De antwoorden van de deelnemende ouders en kinderen kwamen goed overeen. De kinderen gedroegen zich consistent, het geobserveerde gedrag van de kinderen kwam goed overeen met wat ze zeiden. Deze beide punten wijzen erop dat de behaalde resultaten een valide weergave zijn van wat de kinderen werkelijk doen en ervaren. Daarbij moet worden opgemerkt, dat veel kinderen vanuit een hoogopgeleide achtergrond komen, zoals weergegeven in 4.2.

5 Conclusies

5.1 Meest gangbare pizza's in Nederland

De meest gangbare diepvriespizza's die momenteel op de markt zijn bevatten gemiddeld 100 g groente (variërend van 20 tot ca. 220 g per pizza), terwijl de dagelijkse aanbeveling voor deze doelgroep 150-200 g groente is. Het aantal verschillende soorten groenten dat op deze pizza's voorkomt is beperkt. Dit geeft aan dat er ruimte is voor het ontwikkelen: 1– van een groenterijke pizza met bijvoorbeeld ca. 200 g groente erop, eventueel met andere combinaties van groentes dan nu gangbaar zijn; 2– van een voor kinderen aantrekkelijke groenterijke pizza.

5.2 Pizza

De keuzes van de kinderen en de antwoorden op de vragenlijsten van ouders en kinderen laten zien dat kinderen en ouders gelijklopende antwoorden geven ten aanzien van de gewoontes rondom en de samenstelling van een pizza. De kinderen (10-12 jaar) uit dit onderzoek hebben een voorkeur voor een ronde, normaal formaat pizza, met groentes homogeen over de pizza verdeeld, met krokante en niet te dikke bodem. Bij het ontwikkelen van een groenterijke pizza voor deze doelgroep, lijkt het belangrijk om deze doelgroep niet teveel als kind(erlijk) te benaderen; zij vormen de oudste groepen van de basisschool; zij eten vrijwel een gehele volwassen portie pizza; het lijkt erop dat grappige vormen van pizza al snel te kinderachtig zijn. De kinderen willen wel weten wat ze eten en ze kiezen bij voorkeur voor bekende en herkenbare groentes (verstoppertjes van groentes accepteren ze niet). Er zijn pizza-ingrediënten die sterk variëren in de mate waarin kinderen deze lekker vinden: sommige kinderen vinden ze heel lekker en anderen niet (bijvoorbeeld ananas). Pizza wordt met name gegeten als avondmaaltijd. Een diepvriespizza is het meest populair. Als er thuis zelf een pizza gemaakt wordt, dan mogen de kinderen meebeslissen wat erop komt, echter ze helpen niet vaak bij de bereiding. De hoge waardering voor de eigen gemaakte pizza in dit onderzoek laat zien dat zelf kunnen kiezen of betrokken zijn bij de bereiding belangrijk kan zijn voor de kinderen. Een pizza is vooral *lekker* en *makkelijk*, kinderen noemen het eten van een pizza *feest* en pizza wordt *niet* met *gezond* geassocieerd. Bij het ontwikkelen van een groenterijke pizza zijn dit belangrijke aspecten om mee te laten wegen, zodat de pizza aantrekkelijk is voor de kinderen. De gevonden resultaten kunnen beïnvloed zijn doordat de kinderen van het onderzoek vaak ouders met redelijk hoge opleiding hadden.

5.3 Groentesalade

De keuzes van de kinderen en de antwoorden op de vragenlijsten van ouders en kinderen laten zien dat kinderen en ouders gelijklopende antwoorden geven ten aanzien van de ingrediënten die een lekkere groentesalade voor kinderen zou moeten bevatten: komkommer, tomaat (plakjes en mini-tomaatjes), ijsbergsla, (rode) paprika en ook maïs en wortel. Duidelijker dan bij de pizza kwam naar voren dat groentes door sommige kinderen lekker gevonden worden en door anderen juist niet, bijvoorbeeld tomaat en sla. Dit gold ook voor de dressing: dressing is voor veel kinderen niet zo populair (bijna 60% koos het niet), anderen vinden het juist wel lekker. Een

dressings kan de groentesalade wel aantrekkelijk maken – voor een deel van de kinderen, die houden van een dressing – , mits deze gezond is. Dit laatste is met name van belang voor de ouders. Voor veel kinderen, en ook volgens veel ouders, moet de groentesalade kleurrijk zijn en de groentes herkenbaar en bekend zijn. De voorkeur voor deelverpakkingen bij zowel ouders als kinderen sluit hierbij aan, want hierdoor kunnen kinderen zelf kiezen welke groentes er in hun salade komen. De waarneming dat 36% van de kinderen groentes kozen die ze normaal niet in hun salade hebben en meer dan helft van de kinderen aangaven 1, 2 of alle 3 de extra gekozen groentes een volgende keer in een groentesalade te doen, geeft aan dat er wel mogelijkheden lijken te zijn voor een groentesalade met ook een aantal minder bekende groentes erin. Groentesalades worden vaak - meestal thuis - gegeten, vaak meer dan één keer per week en de ouders bepalen over het algemeen de samenstelling ervan. Kinderen associëren het eten van groentesalade vooral met *gezond* en *lekker*. Ook deze kinderen hebben vaak ouders met een redelijk hoge opleiding, wat de gevonden resultaten beïnvloed kan hebben.

6 Productontwikkeling en aanbevelingen

6.1 Pizza

Een tomatensaus is het meest populair, waarschijnlijk vanwege de grote bekendheid en herkenbaarheid ervan voor de kinderen, een pizza met een saus bestaande uit andere groente lijkt niet zo kansrijk voor deze doelgroep. Een pizza op de markt brengen met een andere saus dan tomatensaus, zal veel marketinginspanning vergen en bijvoorbeeld gepaard moeten gaan met mogelijkheden om te kunnen proeven voor de kinderen. Een pizza met de meer klassieke en voor de kinderen bekende groentes erop (tomaat, (rode, gemengde of iets dergelijks) paprika, maïs, champignon, ui) spreekt deze doelgroep aan, samen met kaas en salami of ook wel ham. Echter, sommige kinderen zullen 1 of meer van de groentes op de pizza niet lekker vinden en mogelijk daarom de hele pizza niet willen eten (bijvoorbeeld doordat het tomaat bevat, of champignons). Een strategie zou kunnen zijn om groentes per soort los te verpakken, om zo per kind eenvoudig een voorkeurspizza te kunnen samenstellen.

Het feit dat maïs de kinderen aanspreekt, zou erop kunnen duiden dat verschillende kleuren op de pizza voor deze doelgroep aantrekkelijk zijn. Ten opzichte van de huidige pizza's op de markt, zou een pizza die duidelijk meer groente bevat dan de gebruikelijke pizza's (bijvoorbeeld 150-250 g) al meer onderscheidend kunnen zijn door dit grotere groenteaandeel, en deze groenterijke pizza moet dan aantrekkelijk zijn voor kinderen én (met name) door de ouders gekocht worden. Een mogelijke manier om de pizza aantrekkelijk te maken is met behulp van kleur. Voor de kinderen moet de pizza *lekker* zijn, dit laat experimenteren met andere groentecombinaties toe, mits aan de voorwaarde *lekker* voldaan wordt. Een mogelijkheid is om ananas toe te voegen, een deel van de kinderen vind dit lekker, echter ook een deel niet. Ook ananas zou mogelijk los verpakt kunnen worden bij de pizza, zodat de liefhebbers deze erop kunnen doen en degene die het niet lekker vinden, hoeven het er niet af te halen (zie hierboven).

De ouders kunnen verleid worden een pizza met meer groente te kopen door deze pizza op meer aspecten gezond te maken, dus ook minder vet (minder of ander vlees; minder kaas, of een gezondere vervanger), en minder zout. Een verpakking die op een uitgekende manier de gezondheid van de pizza in combinatie met de aantrekkelijkheid ervan voor een 10-12 jarige en een pakkende naam voor de pizza, mogelijk met een educatief aspect erbij, zou kunnen bijdragen aan een succesvolle marktintroductie. Het is belangrijk om hierbij rekening te houden met het feit dat de term *gezond* mogelijk negatieve associaties kan oproepen bij de kinderen ('Gezond, oh dan zal het wel niet lekker zijn') (Wardle & Huon, 2000). Hoewel ouders aangeven dat kinderen het leuk vinden om hun eigen pizza te beleggen, blijkt dat kinderen weinig meehelpen bij het maken van pizza thuis. Mogelijk dat tijd, gedoe en gemak hierbij een rol spelen. Mogelijk kan een specifieke en aantrekkelijke verpakking het makkelijker maken om de kinderen uit te nodigen om hun eigen pizza te beleggen, bijvoorbeeld wanneer de kinderen eenvoudig door middel van de verpakkingen kunnen bepalen welke groentes ze op de pizza krijgen.

6.2 Groentesalade

Het merendeel van de kinderen geeft aan dat zij een groentesalade die bestaat uit een combinatie van meerdere soorten groenten (heel) erg lekker vinden. Een kleurrijke groentesalade bij voorkeur bestaande uit diverse rauwe groentes, met tomaat en komkommer, en met ook noten (pijnboompitten) en eventueel kaas, ei en ook wel croutons, lijkt een kansrijke salade te zijn voor kinderen van 10-12 jaar. Kinderen geven duidelijk een voorkeur aan voor bekende en ook herkenbare groentes in de salade (totaal bijvoorbeeld 5 verschillende groentes, maar dit kunnen er meer of minder zijn). Om onderscheidend te kunnen zijn op de markt, zou de groentesalade ook nog andere groentes dan de voorkeurgroentes als ingrediënt moeten bevatten, want de voorkeurgroentes van de kinderen zijn erg gangbare groentes. Het risico bij gebruik van minder gangbare groentes is dat sommige kinderen de hele salade niet willen, omdat deze iets onbekends bevat, dat zij mogelijk niet lekker vinden. Uit het onderzoek blijkt echter, dat er ook kinderen zijn die iets nieuws willen proberen nadat zij het geproefd hebben. Het lijkt dus belangrijk om een proefmoment in te bouwen voor de kinderen (in de supermarkt?). Dus er lijkt beperkte ruimte te zijn voor een groentesalade met naast gangbare - en voor de kinderen bekende - groentes, ook een onbekendere groente (bijvoorbeeld rettich, bleekselderij). Het los per soort verpakken van de groentes, is een strategie waardoor per kind eenvoudig een voorkeurssalade samengesteld kan worden. De kinderen geven zelf ook aan een voorkeur voor deelverpakkingen te hebben (zie hieronder). Mogelijk is het interessant om een educatief aspect toe te voegen op de verpakking. Het feit dat de kinderen voorkeur hebben voor herkenbare groentes, wijst erop dat een heel fijn gesneden groentesalade minder aantrekkelijk kan zijn voor de kinderen, omdat ze dan niet goed meer kunnen herkennen welke groentes het zijn, en mogelijk iets eten dat ze niet lekker vinden.

Het toevoegen van fruit kan een salade aantrekkelijker maken, eventueel met vlees of vis, echter het onderzoek laat niet heel duidelijk zien dat deze laatste ingrediënten een noodzaak vormen voor een aantrekkelijke groentesalade voor kinderen.

De snijvorm van de groentes lijkt minder relevant voor kinderen, hoewel mogelijk kinderen voor een bepaalde groente een specifieke vorm lijken te prefereren (bij deze studie kwam dit alleen voor een paar kinderen naar voren bij de schijfjes voor komkommer, er is verder geen specifiek onderzoek naar gedaan).

Niet alle kinderen houden van een dressing op hun salade, dus de aanwezigheid van keuze voor het wel of niet gebruiken van een dressing is belangrijk, en daarmee zou bij een verpakking van een complete groentesalade rekening gehouden moeten worden (dus dressing apart verpakken, zoals bijvoorbeeld ook de croutons). Een gezonde dressing spreekt de ouders met name aan, deze zijn reeds verkrijgbaar. Mogelijk is bij marktintroductie van een groentesalade een belangrijk aandachtspunt goed te communiceren over de beschikbaarheid van deze gezonde dressings.

Groentesalades worden al vaak gegeten, kinderen geven aan dat als ze dit vaker zouden willen doen, dat dit dan bij het avondeten zou moeten zijn. Een doorzichtige verpakking is het meest aansprekend, en ook deelverpakkingen (losse dicht verpakte zakjes/bakjes met in elk zakje een andere (over het algemeen) niet voorgemengde groentes), die naar eigen believen van het kind gemengd kunnen worden. Een extra eetmoment lijkt wenselijk om de groenteconsumptie te verhogen (Zeinstra, 2010), bijvoorbeeld een groentesalade op school, als naschoolse snack thuis of bij de buitenschoolse opvang. Huidige groentesalades die mee naar school genomen worden, bestaan meestal alleen uit komkommer of alleen uit tomaat(jes). Het zou dus vernieuwend zijn om een groentesalade te ontwikkelen die bestaat uit een combinatie van groentes (onderscheidend qua samenstelling) en zodanig verpakt is dat deze mee naar school genomen kan worden (zonder koeling). Een andere optie is een groentesalade als na-schoolse snack, die in de koelkast klaarstaat. De kinderen associeerden echter een groentesalade niet met *school* en het wijkt erg af van wat de kinderen nu doen (ze geven immers het avondeten als eetmoment aan voor een groentesalade), dus dit zal extra inspanning kosten om dit tot een succes te brengen. Voor deze extra eetmomenten is een éénpersoonsverpakking (eventueel een aantal aan elkaar), die bij het eetmoment aansluit, essentieel.

6.3 Vervolgonderzoek

Het is nog onduidelijk wat de verhouding in gewicht (of volume) van de diverse groentes op een groenterijke pizza en in een groentesalade moet zijn en de impact van kleur is nog niet in detail onderzocht. Het zou interessant zijn na te gaan of de groentes die het meest populair waren bij de onderzochte doelgroep, ook favoriet zijn bij kinderen uit een ander sociaaleconomisch milieu en na te gaan hoe zij en hun ouders over een pizza en groentesalade denken.

De resultaten van dit onderzoek vormen de onderbouwing voor het vervolgonderzoek binnen het project, namelijk voor de *Productontwikkeling en gebruikersanalyse* (fase 2.3 voor pizza en fase 3.2 voor groentesalade) en voor de *Pilot voor real-life testen van nieuwe concepten* (fase 2.4 voor pizza en fase 3.3 voor groentesalade).

Literatuur

- Baxter, I. A., Jack, F. R., et al. (1998). "The use of repertory grid method to elicit perceptual data from primary school children." *Food Qual Pref* 9(1-2): 73-80.
- Birch, L. L. (1999). "Development of food preferences." *Annual Review of Nutrition* 19: 41-62.
- Combet, E., Jarlot, A. et al. (2013). "Development of a nutritionally balanced pizza as a functional meal designed to meet published dietary guidelines." *Public Health Nutrition FirstView*: 1-10.
- Cooke, L. J. and Wardle, J. (2005). "Age and gender differences in children's food preferences." *Br J Nutr* 93(5): 741-746.
- Delfos, M. F. (2000). *Luister je wel naar mij. Gespreksvoering met kinderen tussen vier en twaalf jaar*. Amsterdam, BV Uitgeverij SWP.
- Johansson, L. and Andersen, L.F. (1998). "Who eats 5 a day? Intake of fruits and vegetables among Norwegians in relation to gender and lifestyle." *J of Am Dietetic Ass* 98 (1998) 6, 689-691.
- Libman, K. (2007). "Growing youth growing food: How vegetable gardening influences young people's food consciousness and eating habits." *Applied Environmental Education & Communication* 6(1): 87 - 95.
- Maso, I. and Smaling, A. (1998). *Kwalitatief onderzoek: praktijk en theorie*. Amsterdam, Boom.
- NEVO-tabel (2011): <http://nevo-online.rivm.nl/>
- Nicklaus, S., Boggio, V. et al. (2004). "A prospective study of food preferences in childhood." *Food Qual Pref* 15 (7-8): 805-818.
- Pliner, P. and Hobden, K. (1992). "Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans." *Appetite* (19): 105-120.
- Pollard, J., Greenwood D., Kirk S. and Cade J. (2001), "Lifestyle factors affecting fruit and vegetable consumption in the UK Women's Cohort Study." *Appetite* 37: 71-79.
- Reinders, M., van den Berg, I., Onwezen, M., Hiller, S., Gilissen, L., van der Meer, I., van der Sluis, A., Woltering, E. (2012). "Wat gaan we eten? Groente! Kwantitatief onderzoek onder jongeren tussen de 12 en 18 jaar". LEI-rapport 2011-040 Wageningen UR, Den Haag, projectcode 2274000167, <http://www.lei.wur.nl>.
- RIVM (2011): van Rossum, C. T. M., Fransen, H. P., et al. (2011). *Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010; Diet of children and adults aged 7 to 69 years*, National Institute for Public Health and the Environment.
- Roos, G., Johansson L., Kasmel A., Klumbiené J. and Prättälä, R. (2000), "Disparities in vegetable and fruit consumption: European cases from the north to the south." *Pub Health Nutr* 4 (1): 35-43.
- Roos, G. (2002). "Our bodies are made of pizza - Food and embodiment among children in Kentucky." *Ecol Food Nutr* 41 (1): 1-19.

- Stewart, D. W. and Shamdasani, P.N. (1990). Focus groups: theory and practice, Newbury Park: Sage.
- Wardle, J. and Huon, G. (2000). "An experimental investigation of the influence of health information on children's taste preferences." Health Educ Res 15(1): 39-44.
- Zeinstra, G.G. Encouraging vegetable intake in children: the role of parental strategies, cognitive development and properties of food, Wageningen UR Thesis 2010; <http://library.wur.nl/WebQuery/wda/lang/1927103>.

Samenvatting

Inleiding

In Nederland is de groente- en fruitconsumptie onder kinderen te laag, een reden is dat kinderen groente vaak niet lekker vinden. In het project *Gezonde voeding voor kinderen – Kids University* werken de volgende consortiumpartners samen: Kids University for Cooking Foundation B.V., Scelta Mushrooms B.V., Oerlemans Food B.V., Bunzl Verpakkingen B.V., Rijk Zwaan Distribution B.V., Tuinderij Vers B.V. en Wageningen UR Food & Biobased Research. De focus ligt op het meten productbeleving van gezonde(re) groenteproducten, om met deze kennis productconcepten met groente te kunnen ontwikkelen voor kinderen in de leeftijd van 10-12 jaar (groep 7 en 8 van de basisschool). In dit rapport worden de resultaten van het onderzoek beschreven om meer inzicht te krijgen in welke factoren belangrijk zijn voor kinderen bij het eten van pizza en groentesalade en tevens was het doel om na te gaan welke keuzes kinderen maken als ze hun eigen pizza of groentesalade mogen samenstellen.

Studie methoden

Kinderen (ca. 50 voor elk producttype) vanuit de omgeving van Wageningen, kwamen naar het Restaurant van de Toekomst van Wageningen UR om een eigen pizza of groentesalade te maken. Daarna werd er met de kinderen een focusgroepsgebesprek gehouden aan de hand van een gestructureerde interview guide. Vervolgens aten ze de eigengemaakte pizza of groentesalade op terwijl ze nog een vragenlijst invulden. Voorafgaande aan het onderzoek is door de ouders van de deelnemende kinderen en door de kinderen zelf een vragenlijst ingevuld.

Pizza - Resultaten en conclusies

De resultaten laten zien dat de kinderen een voorkeur hebben voor een ronde, normaal formaat pizza, met groentes homogeen over de pizza verdeeld, met krokante en niet te dikke bodem. Pizza wordt meestal gegeten als avondmaaltijd. Een diepvriespizza is het meest populair. Het huidige marktaanbod diepvriespizza's bevat gemiddeld 100 g groente (variërend van 20 tot ca. 220 g per pizza), terwijl de dagelijkse aanbeveling 150-200 g is voor deze leeftijdsgroep. Voor de kinderen, is een pizza vooral *lekker* en *makkelijk* en wordt met *feest* en *niet* met *gezond* geassocieerd. Kinderen willen weten wat – welke groentes – ze eten, het verstoppen van ingrediënten wordt niet gewaardeerd. De resultaten laten duidelijk zien dat 'onbekend maakt onbemind' opgaat voor de kinderen: een tomatensaus is het meest populair op een pizza die verder de meer klassieke groentes bevat (tomatoe, (rode, gemengde of iets dergelijks) paprika, maïs, champignon, ui). Er werd een aantal van 5 verschillende groentes door sommige kinderen genoemd, die op een pizza kunnen. Er zijn pizza ingrediënten die sommige kinderen heel lekker vinden en anderen niet, dus het zelf kunnen kiezen wat voor groenten er op de pizza zitten is belangrijk voor de kinderen.

Pizza - Productontwikkeling, aanbevelingen en mogelijkheden

Ten opzichte van de huidige pizza's op de markt, zou een pizza die duidelijk meer groente bevat dan de gebruikelijke pizza's (bijvoorbeeld 150-250 g) onderscheidend kunnen zijn. Zolang een pizza lekker is, lijkt er ruimte te zijn om met diverse groentes en een groter groenteaandeel een aantrekkelijke pizza voor kinderen te ontwikkelen. Een strategie zou zijn om groentes per soort los te verpakken, om zo per kind eenvoudig een voorkeurspizza te kunnen samenstellen. De ouders kunnen verleid worden een pizza met meer groente te kopen door deze pizza echt gezonder te maken (minder vet en zout), in een verpakking die op een uitgekende manier de gezondheid van de pizza in combinatie met de aantrekkelijkheid ervan voor een 10-12 jarige weergeeft. Mogelijk kan de verpakking ook een educatief aspect bevatten.

Groentesalades - Resultaten en conclusies

Groentesalades worden vaak - meestal thuis – gegeten bij de avondmaaltijd, vaak meer dan één keer per week en de ouders bepalen over het algemeen de samenstelling ervan. Kinderen associëren het eten van groentesalade vooral met *gezond* en *lekker*. De keuzes van de kinderen en de antwoorden op de vragenlijsten van ouders en kinderen laten zien dat kinderen en ouders overeenstemmen ten aanzien van de ingrediënten die een lekkere groentesalade voor kinderen moet bevatten: komkommer, tomaat (plakjes en mini-tomaatjes), ijsbergsla, (rode) paprika en ook maïs en wortel. Duidelijker dan bij de pizza kwam naar voren dat er een grote variatie is in de waardering van specifieke groentes door de kinderen: groentes worden door sommige kinderen lekker gevonden en door anderen juist niet, bijvoorbeeld tomaat en sla. Voor veel kinderen, en ook volgens veel ouders, moet de groentesalade kleurrijk zijn en de groentes herkenbaar en bekend zijn. Net zoals gevonden werd voor pizza, wordt het verstoppen van ingrediënten niet gewaardeerd. Er waren ook kinderen in het onderzoek, die nieuwe, onbekende groentes in hun groentesalade probeerden. Het zelf kunnen kiezen uit wat voor groenten de groentesalade samengesteld is, is belangrijk voor de kinderen. Een dressing kan de salade wel aantrekkelijker maken mits deze gezond is, maar is voor veel kinderen niet zo populair.

Groentesalade - Productontwikkeling, aanbevelingen en mogelijkheden

Een kleurrijke groentesalade bij voorkeur bestaande uit een combinatie van rauwe groentes, met tomaat en komkommer, en met ook noten (pijnboompitten) en eventueel kaas, ei en ook wel croutons, lijkt een kansrijke salade te zijn voor kinderen van 10-12 jaar. Om onderscheidend te kunnen zijn op de markt, zou de salade ook nog andere groentes als ingrediënt moeten bevatten. Het onderzoek laat zien dat kinderen over het algemeen voorkeur hebben voor de hun bekende en herkenbare groentes, maar er lijkt ruimte te zijn voor groentesalade met voor de kinderen onbekendere groentes (bijvoorbeeld rettich, bleekselderij). Het los per soort verpakken van de groentes, is een strategie waardoor per kind eenvoudig een voorkeursalade samengesteld zou kunnen worden. Mogelijk moeten de groentes niet heel fijn gesneden zijn, omdat dit minder aantrekkelijk kan zijn voor de kinderen, omdat ze dan niet goed meer kunnen herkennen welke

groentes het zijn, en mogelijk iets eten dat ze niet lekker vinden. Bij marktintroductie van een groentesalade is een belangrijk aandachtspunt goed te communiceren over de beschikbaarheid van gezonde dressings. Een doorzichtige verpakking is het meest aansprekend, en ook deelverpakkingen (zodat kinderen zelf naar believen kunnen mengen) zouden een mogelijkheid kunnen zijn. Mogelijk kan de verpakking ook een educatief aspect bevatten. Mogelijk kan er een verpakking ontworpen worden die (zonder koeling) mee naar school genomen, waardoor een groentesalade voor dit eetmoment zou kunnen ontstaan, die onderscheidend is op de markt. Een extra eetmoment voor kinderen zou een groentesalade als naschoolse snack kunnen zijn, hiervoor is een verpakking die bij dit eetmoment aansluit essentieel.

Dankbetuiging

Dank gaat uit naar alle partners van het consortium voor hun bijdrage aan de in dit rapport beschreven studies: Kids University for Cooking Foundation B.V., Scelta Mushrooms B.V., Oerlemans Food B.V., Bunzl Verpakkingen B.V., Rijk Zwaan Distribution B.V., Tuinderij Vers B.V.. Mariska Nijenhuis-de Vries en Bea Steenbekkers hebben meegewerkt bij het houden van de focusgroepdiscussies, en de studenten Marleen Janssen en Rick Reijnen hebben bijgedragen aan het uitvoeren van de onderzoeken en/of ordenen en analyseren van de data, waarvoor dank.

Bijlage(n) Pizza

Uitnodigingsbrief ouders Pizza

Beste ouder/verzorger,

Graag stel ik u voor aan de afdeling Consumentenonderzoek van de Wageningen Universiteit en Research centrum. Wij doen onderzoek naar het eetgedrag van kinderen en volwassenen met als doel het stimuleren van gezonde voedselkeuzes.

In deze envelop treft u een informatiepakket aan voor het onderzoeksproject 'Pizza en Salade' waaraan de groepen 7 en 8 van de H.J. Piekschool deelnemen. Het project zal worden uitgevoerd in het Restaurant van de Toekomst op maandagmiddag 1 en vrijdagmiddag 5 juli. Het doel van de studie 'Pizza en Salade' is om meer inzicht te krijgen in hoe kinderen over pizza en groentesalade denken. We willen graag weten wat een pizza of groentesalade aantrekkelijk maakt voor kinderen en wat niet, maar ook hoe en wanneer een pizza of groentesalade gegeten wordt.

Na de ontvangst met een glaasje drinken zal uw zoon/dochter starten met het maken van zijn/haar eigen pizza. Vervolgens wordt hierover gepraat in groepjes van maximaal zeven kinderen. De mening en ervaringen van de kinderen staan centraal. Na het groeps gesprek mogen de kinderen hun eigen pizza opeten, dus zij gaan met een goed gevulde maag en een klein presentje naar huis.

Voor het doen van onderzoek bij kinderen, is officiële toestemming nodig van beide ouders/verzorgers. Daarom vindt u een bereidheidsverklaring in deze envelop. Daarop kunt u ook eventuele voedselallergieën van uw kind noteren, zodat wij daarvan op de hoogte zijn. Tijdens het onderzoek zullen wij een aantal foto's maken van de kinderen. Op de bereidheidsverklaring kunt u aangeven of u toestemming geeft voor het gebruik van deze foto's. De foto's worden nooit aan derden gegeven en alleen gebruikt in relatie tot het onderzoek zelf (bijv. congres waarbij het onderzoek gepresenteerd wordt).

Tevens bevat dit pakket een vragenlijst voor u als ouder en uw zoon/dochter. Met deze vragenlijst kunnen wij de verzamelde gegevens beter interpreteren. De informatie uit de vragenlijsten en groeps gesprekken wordt anoniem verwerkt (zonder naam). Wij gaan zorgvuldig om met deze informatie. Het onderzoeksproject helpt ons om nieuwe ideeën op te doen om kinderen te helpen om meer groente te eten.

Indien u toestemming geeft voor deelname van uw kind aan de studie 'Pizza en Salade', dan vragen wij u de ondertekende bereidheidsverklaring en de ingevulde vragenlijst vóór **donderdag 27 juni** in te leveren bij de groepsleerkracht van uw zoon/dochter (in de bijgevoegde retourenvelop).

Mocht u naar aanleiding van deze informatie vragen hebben over het onderzoek, neem dan gerust contact met ons op. Uw deelname en de deelname van uw kind vormen een waardevolle bijdrage aan het onderzoek. Wij hopen op een enthousiaste samenwerking!

Met vriendelijke groeten,

namens het onderzoeksteam,
Dr. Anke Janssen, Dr. Gertrude Zeinstra en Drs. Daniëlla Stijnen
Projectleiders studie 'Pizza en Salade'

DATUM
17 juni 2013

ONDERWERP
'Pizza en Salade project'

POSTADRES
Postbus 17
6700 AA Wageningen

SEZOEVADES
Wageningen Campus
Gebouw 118

INTERNET
www.wageningenUR.nl

CONTACTPERSOON
Milou Vrijhof

TELEFOON
0317-480496

E-MAIL
milou.vrijhof@wur.nl

Wageningen UR (Wageningen University and various research Institutes) is specialised in the domain of healthy food and living environment.

Bereidheidsverklaring ouders Pizza



BEREIDHEIDVERKLARING VOOR DEELNAME (OUDERS & KIND)

Titel onderzoek: Pizza en Salade project

Naam en adres organisatie: Wageningen UR – FBR
Bornse Weilanden 9 (gebouw 118)
6708 WG Wageningen

Hoofdonderzoekers: Dr. Anke Janssen, Dr. Gertrude Zeinstra en Drs. Daniëlla Stijnen

Doelstelling onderzoek: Het doel van dit project is om meer inzicht te krijgen in hoe kinderen over pizza en groentesalade denken. We willen graag weten wat een pizza of groentesalade aantrekkelijk maakt voor kinderen en wat niet, maar ook hoe en wanneer een pizza of groentesalade gegeten wordt.

Doel, opzet en maatschappelijk belang van het onderzoek, alsmede vertrouwelijkheid van gegevens, zijn beschreven in de begeleidende e-mail: bevestiging deelname.

Als ouders hebben wij begrepen waar het in dit onderzoek om gaat en wat er van ons en van ons kind verlangd wordt.

Als ouders verklaren wij hierbij:

- Dat wij zelf onze medewerking verlenen door het invullen van een korte vragenlijst
- Dat we toestemming geven voor deelname van ons kind aan *het groeps gesprek*
- Dat we toestemming geven voor het invullen van een korte vragenlijst door ons kind.
- Dat we op de hoogte zijn van het feit dat ons kind en wij zelf op elk moment van het onderzoek mogen stoppen, indien ons kind of wij dat wenst/wensen.

Naam ouders: _____

Telefoonnummer: _____

Naam kind: _____

Geboortedatum kind: _____

Datum van ondertekening: Handtekening ouder 1: Handtekening ouder 2:

Heeft uw kind een allergie voor eten en/of drinken? Nee / Ja, namelijk voor

Wij gaan akkoord met het gebruik van eventueel gemaakte foto's van ons kind: (Gebruik alleen in relatie tot het onderzoek) Ja / Nee



Wageningen UR Onderzoeksproject 'Pizza' - Vragenlijst ouders

Fijn dat u en uw kind meedoen aan het onderzoeksproject van Wageningen UR. Wij zouden het op prijs stellen als u deze vragenlijst zorgvuldig wilt invullen. Hiermee kunnen we de verzamelde gegevens beter begrijpen. Mochten er vragen in staan die u liever niet wilt beantwoorden, dan kunt u deze open laten.

Voor het onderzoeksproject is het van belang dat deze vragen ingevuld worden door de ouder/verzorger die het meest betrokken is bij het eten van uw kind. Bij de vragen die over uw kind gaan, is het van belang om alleen rekening te houden met uw zoon of dochter (groep 7-8), die meedoet met het groepsgesprek. Het invullen van de vragenlijst duurt maximaal een kwartier.

1) Voor- en achternaam ouder:

2) Wat is uw hoogst voltooide opleiding?

- Basisonderwijs (BO).
- Voorbereidend Middelbaar Beroepsonderwijs (VMBO) / MAVO / LBO/LTS.
- Hoger Algemeen Voortgezet Onderwijs (HAVO) / Voorbereidend Wetenschappelijk Onderwijs (VWO).
- Middelbaar Beroepsonderwijs (MBO).
- Hoger Beroepsonderwijs (HBO).
- Wetenschappelijk onderwijs (WO).

4) Voor- en achternaam kind:

5) Lengte kind (in cm):

6) Gewicht kind (in kg):

1

Vragenlijst ouders Pizza

7) Hieronder staan een paar vragen die gaan over het gedrag van uw kind. Het gaat erom wat uw kind normaalsgesproken van nature doet, dus ongeacht de regels die er thuis gelden.

	Helemaal mee oneens	Beetje mee oneens	Neutraal	Beetje mee eens	Helemaal mee eens
Mijn kind is altijd bezig onbekende soorten eten uit te proberen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vreemd eten vertrouwt mijn kind niet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Als mijn kind niet weet wat er in een bepaald soort eten zit, dan probeert hij/zij het niet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mijn kind vindt het eng om dingen te eten die hij/zij nog nooit eerder gegeten heeft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mijn kind is heel kieskeurig als het om eten gaat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mijn kind eet bijna alles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8) Wat voor soort pizza eet uw gezin meestal?

Geef een 1 voor uw 1^e keuze en een 2 voor uw 2^e keuze.

- Diepvriespizza uit de supermarkt.
- Pizza uit de koeling van de supermarkt.
- Een pizza die bezorgd wordt aan huis.
- Een (stuk) pizza die je buitenshuis koopt en meteen kan opeten (pizza is al afgebakken).
- Een verse pizza (gemaakt vlak voor consumptie) door iemand anders gemaakt.
- Een pizza die ik of mijn gezin zelf gemaakt heb (heeft). Hiermee bedoelen we dat u of uw gezin de pizza zelf belegt, de bodem en saus kunnen kant-en-klaar zijn.
- Anders namelijk:

2

<p>9) Welke reden is voor uw gezin het beste van toepassing waarom u pizza eet? Geef een 1 voor uw 1^e keuze, een 2 voor uw 2^e keuze en een 3 voor uw 3^e keuze.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Gemak — Lekker — Feestje — Gezond — Gezellig — Goedkoop — Anders, namelijk: <hr/> <hr/> <p>10) Hoe vaak eet u met uw gezin pizza thuis? noot → ga verder naar vraag 15.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ minder dan 1x per maand. ○ 1x per maand. ○ 2-3x per maand. ○ 1x per week. ○ 2x per week of vaker. <p>11) Als u thuis met uw gezin pizza eet, op welk moment van de dag eten jullie dan pizza? Geef een 1 voor uw 1^e keuze en een 2 voor uw 2^e keuze.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Als onderdeel van de lunch. — Als volledig avondeten. — Als avondeten met nog bijv. een salade erbij of soep vooraf. — Als snack of tussendoortje. — Anders, namelijk: <hr/> <hr/> <p>12) Als u met het gezin thuis een kant-en-klaar pizza eet, hoe wordt de keuze gemaakt ten aanzien van welke pizza uw kind eet?</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ik of mijn partner beslist. ○ Iemand van ons gezin kiest, steeds iemand anders. ○ Ik weet wat mijn kind lekker vindt en dat koop of bestel ik voor hem/haar. ○ Mijn kind mag zelf aangeven welke pizza hij/zij graag wil eten (alles mag). ○ Mijn kind heeft een beperkte keuze (ik of mijn partner maakt een voorselectie). ○ Anders, namelijk: <hr/> <hr/>	<p>13) Als u zelf thuis een pizza maakt, wie kiest het beleg voor uw kind?</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ik of mijn partner. ○ Mijn kind zelf. ○ Ik maak nooit zelf pizza. <p>14) Als u thuis pizza eet met uw gezin, wat eten of drinken jullie er dan bij?</p> <hr/> <hr/> <p>15) Hoe vaak eet u met uw gezin pizza buiten de deur?</p> <p>noot → ga verder naar vraag 17</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1x per jaar of minder. ○ een paar keer per jaar. ○ 1x per maand. ○ 2-3x per maand. ○ 1x per week of vaker. <p>16) Als u pizza buiten de deur eet, waar is dat dan meestal? Geef een 1 voor uw 1^e keuze, een 2 voor uw 2^e keuze en een 3 voor uw 3^e keuze.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Bij een pizzeria. — Bij een restaurant. — Bij een fastfood keten of snackbar (bijv. Pizza Hut). — In een pretpark. — Bij vrienden. — Bij de bakker (bijv. Bakkerij Bart of Subway). — Op het station. — Anders, namelijk: <hr/> <hr/> <p>17) Wat maakt een pizza gezond voor u?</p> <hr/> <hr/> <p>18) Wat maakt een pizza ongezond voor u?</p> <hr/> <hr/>
---	---

19) Er zijn verschillende manieren om een pizza (nog) gezonder te maken. Welke heeft uw voorkeur als het om een pizza voor uw kind gaat?

Geef een 1 voor uw 1^e keuze, een 2 voor uw 2^e keuze en een 3 voor uw 3^e keuze.

- Minder vet.
- Minder zout.
- Minder suiker.
- Meer vezels.
- Meer groente.
- Meer vitamines en mineralen.
- Kleinere portie.
- Anders, namelijk:

20) Stel dat er een pizza gemaakt wordt met meer groente. Welke van de onderstaande opties vindt u aantrekkelijk voor kinderen tussen de 10 en 12 jaar?

Geef een 1 voor uw 1^e keuze, een 2 voor uw 2^e keuze en een 3 voor uw 3^e keuze.

- Meer rauwe groente erop.
- Meer gegripte groenten erop.
- Meer gekookte groenten erop.
- Salade of rauwe groente erop, nadat de pizza in de oven geweest is.
- Salade of rauwe groente erbij eten.
- Salade of rauwe groente (verstoppen).
- Extra groente in de pizzabodem (verstoppen).
- Extra groente in de pizzabodem (verstoppen).
- Anders, namelijk:

21) Wat vindt uw kind leuk om zelf te doen rondom het eten van pizza?

Geef een 1 voor uw 1^e keuze, een 2 voor uw 2^e keuze en een met 3 uw 3^e keuze.

- Zelf kiezen welke pizza/ welk beleg.
- Zelf het beleg snijden.
- Zelf beleggen.
- Zelf de bodem maken.
- Zelf de saus maken.
- Zelf ingrediënten uit de tuin halen (bijv. paprikas, tomaten of kruiden).
- Zelf pizza koppen.
- Zelf pizza zelf uit de verpakking halen.
- Zelf pizza in of uit de oven doen.
- Zelf pizza in punten snijden.
- Gewoon de pizza opeten, dat is voldoende voor mijn kind.
- Niks.

5

— Anders, namelijk:

22) Hoe lekker vindt uw kind de onderstaande producten in het algemeen?

	Heelmaal niet lekker, lust mijn kind niet	Niet lekker	Neutraal	Lekker	Heel erg lekker	Weet ik niet/ Heeft mijn kind nog nooit gegeten
Pizza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gekookte groente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebakken groente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rauwe groente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23) Wat is de favoriete pizza van uw kind?

Indien u nog opmerkingen heeft, dan kunt u die hier noteren:

Hartelijk dank voor het invullen van de vragenlijst!



6

Vragenlijst kinderen Pizza

FOOD & BIOBASED RESEARCH
WAGENINGEN UR

Wageningen UR Onderzoeksproject 'pizza' - Vragenlijst kinderen

1) Mijn voor- en achternaam:

2) Achternaam van mijn ouders:

3) Mijn geboortedatum (dag/maand/jaar):

4) Ik ben een:
 jongen
 meisje

We vragen je nu een paar vragen te beantwoorden over pizza.

5) Hoe vaak eet je pizza?
Je mag één antwoord aankruisen.
 nooit → ga verder naar vraag 18
 1x per maand of minder
 2-3x per maand
 1x per week
 2x per week of vaker

6) Hoe lekker vind je pizza?
Je mag één antwoord aankruisen.

	Niet lekker	Neutraal	Lekker	Heel erg lekker
Helemaal niet lekker; lukt ik niet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7) Waar eet je meestal pizza?
Je mag één of twee antwoorden aankruisen.
 Thuis.
 Bij een pizzeria.
 Bij een restaurant.
 Bij een fastfood keten of snackbar (bijv. Pizza Hut).
 In een pretpark.
 Bij vrienden.
 Bij de bakker (bijv. Bakkerij Bart of Subway).
 Op het station.
 Ergens anders, schrijf maar op:







8) Wat voor soort pizza eet je meestal?
Je mag één antwoord aankruisen.
 Een pizza die ik of mijn familie zelf gemaakt heb (heeft). Hiermee bedoelen we dat jij of je familie de pizza zelf belegt, de bodem en saus kunnen kant-en-klaar zijn.
 Pizza uit de koeling van de supermarkt.
 Diepvriespizza uit de supermarkt.
 Een pizza die bezorgd wordt aan huis.
 Een verse pizza (gemaakt vlak voor consumptie) door iemand anders gemaakt.
 Een (stuk) pizza die je buitenshuis koopt en meteen kan opeten (pizza is al afgebakken).
 Een andere pizza, schrijf maar op:



9) Op welk moment van de dag eet jij meestal pizza?
Je mag één of twee antwoorden aankruisen.
 Als ontbijt.
 Als snack of tussendoortje in de ochtend.
 Als lunch.
 Als snack of tussendoortje in de middag.
 Als avondeten.
 Als snack of tussendoortje in de avond.

10) Eet je normaalgesproken de rand van de pizza op of niet?
Je mag één antwoord aankruisen.
 Nee, ik laat de rand meestal liggen.
 Ja, ik eet de rand meestal op.
 Anders, schrijf maar op:




© Wageningen UR Food & Biobased Research, instituut binnen de rechtspersoon Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek

67

<p>11) Hoeveel eet je meestal van een grote-mensen-pizza als je thuis pizza als maaltijd eet? <i>Je mag één antwoord aankransen.</i></p>		
 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>
<p>Ongeveer driekwart van een pizza</p>	<p>Hele pizza</p>	<p>Ik eet pizza nooit als maaltijd</p>
<p>12) Hoeveel eet je meestal van een grote-mensen-pizza als je pizza als tussendoortje eet, bijvoorbeeld in een pretpark of op het station? <i>Je mag één antwoord aankransen.</i></p>		
 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>
<p>Ongeveer driekwart van een pizza</p>	<p>Hele pizza</p>	<p>Ik eet pizza nooit als tussendoortje/snack</p>

<p>13) Hieronder staan twee plaatjes. Welke van de twee eet je het liefste? <i>Je mag één antwoord aankransen.</i></p>		
 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>	<p>Geen voorkeur / allebei eet ik graag</p> <input type="radio"/>
<p>14) Wat heb je het liefste? <i>Je mag één antwoord aankransen.</i></p> <p> <input type="radio"/> Elke mini-pizza/pizzapunt hetzelfde beleg. <input type="radio"/> Elke mini-pizza/pizzapunt ander beleg. <input type="radio"/> Ertussenin, 2 tot 4 verschillende belegsoorten verdeeld over de mini-pizza's/pizza. </p>		
<p>15) Welke vorm pizza zou je het liefste eten? <i>Je mag één of twee antwoorden aankransen.</i></p> <p> <input type="radio"/> Rond. <input type="radio"/> Vierkant. <input type="radio"/> Driehoek. <input type="radio"/> Gezicht. <input type="radio"/> Een andere vorm, schrijf maar op: _____ </p>		
<p>16) Maakt het jou uit welke vorm de pizza heeft? <i>Bijvoorbeeld of de pizza rond is of juist vierkant of een andere vorm.</i> <i>Je mag één antwoord aankransen.</i></p> <p> <input type="radio"/> Ja, dat maakt me wel wat uit. <input type="radio"/> Nee, dat maakt me niks uit. </p>		

17) Wat voor pizza eet je het liefst of zou je het liefst willen eten?
Je mag één antwoord aankruisen.

		
Platte pizza, waarbij de vulling erop ligt <input type="radio"/>	Een dichtgeklapte pizza, waarbij de vulling erin zit (Calzone) <input type="radio"/>	Een pizza die je op moet rollen (Turkse pizza) <input type="radio"/>

Ik zou het liever nog anders hebben, schrijf maar op:

18) Hieronder staan een aantal woorden. Omcirkel alleen de woorden die je echt bij pizza vindt passen. Je mag meerdere woorden omcirkelen.

Feest	Lekker	Speciaal	Verdrietig
Sport	Makkelijk	Suf	Straf
Verjaardag	Gezond	Gewoon	Traktatie
Vakantie	Veel werk	School	Cool
Saai	Gedoe	Winter	Stom
Stoer	Niet gezond	Zomer	Dagje weg
Leuk	Weekend	Beloning	Blij
Ves	Door de week	Plezier	Aantrekkelijk

19) Als je thuis pizza eet, wat eet of drink je er dan meestal bij?

20) Wat maakt voor jou een pizza gezond?

21) Wat maakt voor jou een pizza ongezond?

Wij je nog iets zeggen of vertellen over pizza, schrijf dat dan hieronder op:

Bedankt voor het invullen van de vragenlijst! Hier zijn we heel blij mee.



<p>Procedures & interview guide PIZZA - versie 21 juni 2013</p> <p>15 min: Ontvangst + Toelichting onderzoeker</p> <ul style="list-style-type: none"> • met glaasje drinken • inleveren bereidheidsverklaring & vragenlijst • inleveren vragenlijst ouders • Badge/ naamsticker op <p>Toelichting bij ontvangst (door gesprekleider focusgroep)</p> <p>Leuk dat jullie er allemaal zijn! We gaan het vandaag hebben over pizza.</p> <p>We gaan zo meteen een gesprek hebben over pizza in een groepje. Voordat het zover is, mogen jullie eerst je eigen pizza gaan maken van alles wat er hier beschikbaar is. Die pizza mag je straks opeten. Je kunt pakken wat je wilt, wat je lekker vindt of lekker lijkt en alles mag. Er zijn geen dingen die niet mogen of die fout zijn. Wel is het belangrijk dat je je <u>eigen pizza</u> maakt en dat je straks ook je <u>eigen pizza</u> gaat opeten. Als je je pizza gemaakt hebt, maken we er een foto van en daarna kun je je pizza bij deze dames afgeven. Zijn zorgen ervoor dat de pizza gebakken wordt. Daarna gaan we er in een groepje over praten en na afloop van dit groepsgesprek krijgen jullie je eigen gemaakte pizza terug om op te eten.</p> <p>15 min: Eigen pizza samenstellen, foto maken & printen en naam erop</p> <p>Dan: Groepsgesprek</p>	<p>Procedures & interview guide PIZZA - versie 21 juni 2013</p> <p>15 min: Ontvangst + Toelichting onderzoeker</p> <p>Interviewguide</p> <p>Inleiding</p> <p>Goedemiddag, fijn dat jullie er zijn. Mijn naam is Gertrude Zeinstra, en ik doe onderzoek naar eten en wat kinderen daarbij belangrijk vinden. We gaan het vandaag hebben over pizza. Wij willen graag weten wat jullie belangrijk vinden, wat een pizza nou lekker maakt en wat er volgens jullie wel of niet op een pizza kan of hoort. Wij willen graag jullie eigen mening weten, dus hoe jij er zelf over denkt. Dat kan best betekenen dat jij er anders over denkt dan jij. Dat mag. Er zijn geen foute antwoorden. Als jij er anders over denkt, dan hoor ik dat graag. Dat is juist de bedoeling van vanmiddag. Met elkaar praten over pizza, en daarin is iedereen zijn mening even belangrijk!</p> <p>Voorstellen van notulist: Zij schrijft alles op, want ik kan niet alles onthouden. Maar ik vind het wel heel belangrijk wat jullie mij vertellen. Daarom heb ik ook een opnameapparatuur bij me, zodat ik nog eens terug kan luisteren wat jullie mij verteld hebben.</p> <p>Ik ga jullie zo een paar vragen stellen en jullie mogen op elkaars antwoorden reageren. Als je er dus anders over denkt, hoor ik het graag. Je mag verder denken dan wat je nu kent... dus als je graag iets zou willen en dat bestaat nu nog niet, dan zou ik toch willen dat je dat vertelt. Bijvoorbeeld als je heel graag aardbeien, patat of pindakaas op je pizza zou willen, dan hoor ik dat graag. Alles mag.</p> <p>We spreken wel met elkaar af dat we elkaar laten uitpraten, dat we dus niet door elkaar heen praten en dat we elkaar niet uitlachen, want nogmaals: er zijn alleen maar goede antwoorden. Is het voor iedereen duidelijk, of hebben jullie nog vragen?</p>
--	--

Topics

1. Introductie: pizza eten (algemeen)
 - o Eet je pizza?
 - o Wanneer eet je pizza (door de week, weekend, gewoon, speciaal)?
 - o Hoe eet je pizza (bestek, handen, iets erbij)?
 - o Waar (thuis, station, pizzeria, snackbar, pretpark, vrienden, bakker, anders)?
2. Uitgaan van pizza die je thuis eet
 - o Foto: favoriete pizza? Nee, welke dan?
 - o Miste je dingen in het buffet? Welke?
 - o Wat maakt een pizza lekker?
 - o Hoe eten (handen, iets erbij)?
 - o Wanneer pizza niet lekker?
3. Pizza zelf maken
 - o Maak je thuis zelf pizza?
 - o Leuk om zelf te maken? Waarom wel/niet?
4. Eten van een pizza
 - o Hoe eten pizza leuker maken?
5. Verschil thuis <-> buitenshuis
 - o Gekeken naar pizza thuis; wat is anders als je pizza bijv. in pizzeria eet?
6. Verschil eetmoment
 - o Pizza als tussendoortje?
 - o Verschil tussendoortje <-> maaltijd?
7. Concept Pizza met extra groenten
 - o Wat vind je van pizza met extra groenten?
 - o Oké, ook als je bijv. met vrienden bent?
 - o Welke groenten we, welke niet op pizza?
 - o Verschillende soorten groenten of 1 groentesoort per pizza?
 - o Groenten verspreid of per punten?
 - o Groenten kunnen zien? Nee -> hoe dan?
 - o Groeten kunnen proeven? Nee -> hoe dan?
 - o Uit de oven: wat erbij (op de pizza, erbij eten of drinken?)

|

5

Interview guide pizza

1. Je hebt net zelf een pizza gemaakt. Eet je zelf wel eens een pizza?
 - Ja → verder naar 2
 - Nee → waarom niet?
2. Wanneer eet je eigenlijk pizza? Is dat door de week, of in het weekend, is het iets gewoons of iets speciaals?
3. En hoe eet je pizza?
Probing: met je handen/bestek/iets erbij?
4. Waar eet je meestal een pizza?
Suggesties:
 - Thuis
 - Op het station
 - In een pizzeria
 - In een snackbar (bijv. Pizza Hut)
 - In een pretpark
 - Bij vrienden
 - Bij de bakker
 - Anders

Bij de volgende vragen gaat het over een pizza die je thuis wel eens eet.

5. De pizza die je net gemaakt hebt (zie foto), is dat één van je favoriete pizza's?
 - Ja → verder
 - Nee → wat voor een pizza is dat dan?/hoe ziet je favoriete pizza eruit?
6. Je kon net uit een heleboel dingen kiezen om op je pizza te doen. Miste je nog dingen die je er graag op wilde doen? Welke?
7. Wat maakt een pizza volgens jou nu zo lekker?
Doelvragen:
 - bodem dik/dun/knapperig of zacht
 - saus tomaat of wat anders ---dik/dun
 - kaas
 - vorm van de groente
 - welke ingrediënten moeten er nu juist wel of niet op?
 - (Verwijzen naar de kinderen gemaakt hebben)
8. Maakt het nog uit hoe je je pizza eet? Bijvoorbeeld met je handen of met iets erbij? (Bijv. altijd met iets te drinken erbij)

|

7

<p>9. Zijn er ook pizza's die je niet lekker vindt?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja → waarom vind je die niet lekker/wanneer is een pizza niet lekker? <p>10. Nu heb je net zelf een pizza gemaakt. Maak je zelf thuis ook wel eens een pizza?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja → verder naar 11 • Nee → waarom niet? → verder naar 12 <p>11. Vind je het leuk om zelf een pizza te maken?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja → wat vind je er leuk aan? • Nee → waarom niet? <p>12. Na afloop van dit gesprek mag je je zelfgemaakte pizza opeten. Ik wil graag weten hoe je volgens jou het eten van pizza (nog) leuker zou kunnen maken. Kun je een paar voorbeelden noemen?</p> <p>Suggesties:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschuiven beleg op verschillende stukken • Beleg in bepaalde vormen • Je eigen pizza-ingredienten verbouwen (bijv. paprika in de tuin) • Zelf kiezen wat je op je pizza kunt doen/ Andere kleuren • Zelf je pizza kopen/ Zelf de ingrediënten kopen/ Verrassingseffect in de rand • Andere of verschillende soorten sauzen/ Familiepizza, samen een grote: elk een eigen stukje <p>13. We hebben nu een aantal dingen besproken over pizza als je die thuis eet, maar je kunt pizza ook ergens anders eten. Wat is er volgens jou anders als je pizza in bijvoorbeeld een pizzeria, een ander restaurant of pretpark eet in vergelijking met thuis of is alles van wat we besproken hebben precies hetzelfde?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja → wat is er dan anders? • Nee → zou het wel kunnen en lijkt je dat wat? <p>14. Wie eet er wel eens pizza als tussendoortje?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja → wat is er dan anders? • Nee → zou het wel kunnen en lijkt je dat wat? <p>15. En maakt het verschil of je je pizza als maaltijd eet of als tussendoortje?</p> <p>Bij de volgende vragen gaan we uit van een pizza met extra groenten. We willen graag lekkere pizza's voor kinderen maken met extra groenten en willen van jullie graag weten hoe we dat het beste kunnen doen en waarom.</p> <p>16. Wat vind je ervan om extra groenten op de pizza te doen?</p> <p>17. Welke groenten zou je graag op zo'n pizza willen?</p> <p>Doornvraag: Wat vind je leukere groenten? Welke daarvan lijken je lekker om ook op de pizza te doen?</p> <p>Evt. Probing: boontjes, rode kool, bloemkool, pompoen ...</p>	<p>18. Moeten het verschillende soorten groenten zijn of wil je een pizza met één groentesoort?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoeveel soorten dan? • Geldt er dan: hoe meer hoe beter, of is er een maximum? <p>19. Wil de groenten verspreid over de pizza of liever verschillende punten met verschillende groenten?</p> <p>20. Zou je de groenten moeten kunnen zien of juist niet?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juist niet zien → hoe zouden we dat het beste kunnen doen? <p>21. Zou je de groenten moeten proeven of juist niet?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juist niet proeven → hoe zouden we dat het beste kunnen doen? <p>22. Is het oké om veel groenten te hebben op je pizza? Kan dat ook als je bijv. met vrienden bent?</p> <p>23. Zijn er ook groenten die echt niet op een pizza kunnen?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welke? Waarom? • Doornvraag: vb. sla, andijvie, rode biet, bloemkool (lekker), spruitjes (vies). <p>24. Als de pizza in de oven is geweest, zou je dan nog graag iets op je pizza doen of iets erbij willen eten of drinken?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wat? Waarom? <p>Wil er iemand nog iets over pizza zeggen waarover we het nu nog niet gehad hebben? Heeft iemand nog vragen?</p> <p>Den wil ik jullie heel hartelijk danken. Fijn dat jullie met me gesproken hebben, jullie hebben mij goed geholpen. Ik vond het leuk en ik hoop dat jullie het ook leuk vonden. Loop maar met me mee, dan mogen jullie zo je eigen gemaakte pizza opeten en daarover nog een paar vragen beantwoorden.</p>
---	--

Exit vragenlijst kinderen bij eten pizza

Vragenlijst pizza

1. Mijn voor- en achternaam: _____

2. Hoe lekker ruikt jouw zelfgemaakte pizza?

Helemaal niet lekker	Niet lekker	Neutraal	Lekker	Heel erg lekker
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Hoe lekker ziet jouw zelfgemaakte pizza eruit?

Helemaal niet lekker	Niet lekker	Neutraal	Lekker	Heel erg lekker
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. Hoe lekker vind je jouw zelfgemaakte pizza?

Helemaal niet lekker	Niet lekker	Neutraal	Lekker	Heel erg lekker
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. Wat vind je van de knapperigheid van de bodem van jouw zelfgemaakte pizza?

Veel te zacht
 Iets te zacht
 Precies goed
 Iets te hard
 Veel te hard

6. Wat vind je van de vochtigheid van jouw zelfgemaakte pizza?

Veel te droog
 Iets te droog
 Precies goed
 Iets te vochtig
 Veel te vochtig

7. Wat vind je van de dikte van de bodem van jouw zelfgemaakte pizza?

Te dun
 Iets te dun
 Precies goed
 Iets te dik
 Te dik

8. Hoe makkelijk vind je jouw zelfgemaakte pizza door te snijden?

Helemaal niet makkelijk	Niet makkelijk	Neutraal	makkelijk	Heel erg makkelijk
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9. Hoe gezond denk je dat jouw zelfgemaakte pizza is?

Helemaal niet gezond	niet gezond	niet gezond en niet ongezond	een beetje gezond	heel erg gezond
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

10. Welke saus heb je op je zelfgemaakte pizza gedaan?

Rode tomaten saus
 Oranje wortel/paprika saus
 Groene spinazie saus

11. Welke groenten heb je op je zelfgemaakte pizza gedaan?

Artisjok
 Asperge
 Aubergine
 Augurk
 Bleekselderij
 Bloemkool
 Bospeen
 Broccoli
 Champignons
 Courgette
 Doperwtten
 Koninkammer
 Mais
 Paprika rood
 Paprika groen
 Paprika geel
 Paprika gemengd
 Peultjes
 Pompoen
 Prei
 Radljs
 Rode biet
 Sperziebonen
 Spinazie
 Tomaat
 Ui wit
 Ui rood
 Witte kool

12. Welke overige producten heb je op je zelfgemaakte pizza gedaan?

Olijven
 Ananas
 Ham
 Salami
 Kaas
 Kruidenmix
 Oregano

13. Welke sla heb je op je zelfgemaakte pizza gedaan?

Lisbergsla
 Rucola
 Veldsla

14. Zou je vrienden aanraden om deze pizza te eten?

- Ja
 Nee

15. Zou je deze pizza zelf nog een keerje willen eten?

- Ja
 Nee

16. Zou je dan nog iets veranderen aan jouw zelfgemaakte pizza?

- NIKS, de pizza is goed zo
 Ik zou er iets afhalen. Schrijf hier wat je er af wilt halen

- Ik zou er iets bij op willen doen. Schrijf hier wat je erbij op wil doen

17. Waarom zou je er iets afhalen / bij op willen doen?

18. Wat zou je een volgende keer anders willen?

- Bodem moet anders. Schrijf hier wat je anders moet:

- Saus moet anders. Schrijf hier wat je anders moet:

- Iets anders. Schrijf hier wat je anders moet:

Bedankt voor het invullen van de vragenlijst. Steek je hand op, dan halen wij de vragenlijst op. Eet smakelijk!

Bijlage(n) Groentesalade

Uitnodigingsbrief ouders groentesalade

Beste ouder/verzorger,

Graag willen wij ons aan u voorstellen. Wij zijn onderzoekers van Wageningen Universiteit en Research Center en wij doen onderzoek naar het eetgedrag van kinderen en volwassenen met als doel het stimuleren van gezonde voedselkeuzes.

In deze envelop treft u een informatiepakket aan voor het onderzoek 'Groentesalade' waaraan de groepen 8 van O.B.S. De Nijenoord deelnemen. Het onderzoek zal worden uitgevoerd in het Restaurant van de Toekomst op **dinsdagmiddag 24 september**. Het doel van het onderzoek 'Groentesalade' is om meer inzicht te krijgen in hoe kinderen over groentesalade denken. We willen graag weten wat een groentesalade aantrekkelijk en lekker maakt voor kinderen en wat niet, maar ook hoe en wanneer een groentesalade gegeten wordt.

Na de ontvangst met een glaasje drinken zal uw zoon/dochter starten met het maken van zijn/haar eigen groentesalade. Vervolgens wordt over salades gepraat in groepjes van maximaal zeven kinderen. De mening en ervaringen van de kinderen staan centraal. Na het groepsgesprek mogen de kinderen hun eigen groentesalade opeten en wordt er een korte vragenlijst ingevuld. Er zal ook wat brood aanwezig zijn om te eten, en uw kind krijgt een klein toepasselijk presentje mee naar huis.

Voor het doen van onderzoek bij kinderen, is officiële toestemming nodig van beide ouders/verzorgers. Daarom vindt u een bereidheidsverklaring in deze envelop. Daarop kunt u ook eventuele voedselallergieën van uw kind noteren. Tijdens het onderzoek worden er foto's gemaakt van de kinderen. Op de bereidheidsverklaring kunt u aangeven of u toestemming geeft voor het gebruik van deze foto's. Foto's worden uitsluitend gebruikt in relatie tot het onderzoek en worden niet verstrekt aan derden, met uitzondering van de partners in het onderzoek, te weten Kids University for Cooking Foundation bv, Scelta Mushrooms, Oerlemans, Bunzl, Rijkzwaan.

Tevens bevat dit pakket een vragenlijst voor u als ouder en voor uw zoon/dochter. Met deze vragenlijst kunnen wij de verzamelde gegevens beter interpreteren. Alle verzamelde informatie tijdens het onderzoek wordt anoniem verwerkt.

Indien u toestemming geeft voor deelname van uw kind aan het onderzoek 'Groentesalade' vragen wij u de ondertekende bereidheidsverklaring en de ingevulde vragenlijst vóór **donderdag 19 september** in te leveren bij de groepsleerkracht van uw zoon/dochter (in de bijgevoegde retourenvelop).

Mocht u naar aanleiding van deze informatie vragen hebben over het onderzoek, neem dan gerust contact met ons op. Uw deelname en de deelname van uw kind vormen een waardevolle bijdrage aan het onderzoek. Wij hopen op een enthousiaste samenwerking!

Met vriendelijke groeten,

namens het onderzoeksteam,
Dr. Anke Janssen, Dr. Gertrude Zeinstra en Drs. Daniëlla Stijnen

DATUM
4 september 2013

ONDERWERP
Groentesalade project

POSTADRES
Postbus 17
6700 AA Wageningen

BEZOEIADRES
Wageningen Campus
Gebouw 118

INTERNET
www.wageningenUR.nl

CONTACTPERSOON
Milou Vrijhof

TELEFOON
0317-480496

E-MAIL
milou.vrijhof@wur.nl

Wageningen UR (Wageningen University and various research institutes) is specialised in the domain of healthy food and living environment.

Bereidheidsverklaring ouders groentesalade



Titel onderzoek: Groentesaladeonderzoek

Naam en adres organisatie: Wageningen UR – Food & Biobased Research
Bornse Weilanden 9 (gebouw 118)
6708 WG Wageningen

Hoofdonderzoekers: Dr. Anke Janssen, Dr. Gertrude Zeinstra en Drs. Daniëlla Stijnen

Doelstelling onderzoek: Het doel van dit onderzoek is om meer inzicht te krijgen in hoe kinderen over groentesalade denken. We willen graag weten wat een groentesalade aantrekkelijk maakt voor kinderen en wat niet, maar ook hoe en wanneer een groentesalade gegeten wordt.

Doel, opzet en maatschappelijk belang van het onderzoek, alsmede vertrouwelijkheid van gegevens, zijn beschreven in de begeleidende e-mail: bevestiging deelname.

Als ouders hebben wij begrepen waar het in dit onderzoek om gaat en wat er van ons en van ons kind verlangd wordt.

Als ouders verklaren wij hierbij:

- Dat wij zelf onze medewerking verlenen door het invullen van een korte vragenlijst.
- Dat we toestemming geven voor deelname van ons kind aan het groepsgesprek.
- Dat we toestemming geven voor het invullen van een korte vragenlijst door ons kind.
- Dat we op de hoogte zijn van het feit dat ons kind en wij zelf op elk moment van het onderzoek mogen stoppen, indien ons kind of wij dat wenst/wensen.

Naam ouders: _____

Telefoonnummer: _____

Naam kind: _____

Geboortedatum kind: _____

Datum van ondertekening: Handtekening ouder 1: Handtekening ouder 2:

Heeft uw kind een allergie voor eten en/of drinken? Nee / Ja, namelijk voor

.....

Wij gaan akkoord met het gebruik van eventueel gemaakte foto's van ons kind¹: Ja / Nee

¹ Foto's worden uitsluitend gebruikt in relatie tot het onderzoek en worden niet verstrekt aan derden, met uitzondering van de partners in het onderzoek, te weten Kids University for Cooking Foundation bv, Scelta Mushrooms, Oerlemans, Bunzl, Rijkzwaan.

Vragenlijst ouders groentesalade



Wageningen UR Onderzoek 'Groentesalade' - Vragenlijst ouders

Fijn dat u en uw kind meedoen aan dit onderzoek van Wageningen UR. Wij zouden het op prijs stellen als u deze 'Groentesalade'-vragenlijst zorgvuldig wilt invullen. Hiermee kunnen we de verzamelde gegevens beter begrijpen. Mochten er vragen in staan die u liever niet wilt beantwoorden, dan kunt u deze open laten.

Met **groentesalade** bedoelen we in deze vragenlijst: een combinatie van één of meerdere soorten kouda groenten, mogelijk met een saus. Groenten kunnen zijn: blaadjes sla met komkommer, tomaat, wortel of paprika, maar bijvoorbeeld ook boontjes of maïs uit blik. Een groentesalade kan dan bijvoorbeeld zijn: een bakje met alleen maar konkommerschijfjes, maar ook een salade samengesteld uit allerlei groenten. De groenten in een salade kunnen **rauw** zijn, maar ook bijvoorbeeld gekookt of gebakken. We bedoelen **NIET** een salade zoals bijvoorbeeld een aardappel-, eier-, kipkerrie- of pastasalade, dit zijn geen **groentesalades**. Daar waar we het hebben over het 'zelf maken' of 'samenstellen' van een salade bedoelen we zowel het zelf snijden, voorbereiden of bereiden van groenten, als ook het bij elkaar voegen van zakjes voorgesnieden groenten.

Voor het onderzoek is het van belang dat deze vragen ingevuld worden door de ouder/verzorger die het meest betrokken is bij het eten van het kind dat aan dit onderzoek deelneemt. Een aantal vragen gaat over het deelnemende kind, bij het beantwoorden hiervan is het van belang om alleen rekening te houden met uw zoon of dochter (groep 8), die meedoet met het groepsgesprek. Het invullen van de vragenlijst duurt maximaal een kwartier.

1) Voor- en achternaam ouder:

2) Wat is uw hoogst voltooide opleiding?

- Basisonderwijs (BO).
- Voorbereidend Middelbaar Beroepsonderwijs (VMBO) / MAVO / LBO/LTS.
- Hoger Algemeen Voortgezet Onderwijs (HAVO) / Voorbereidend Wetenschappelijk Onderwijs (VWO).
- Middelbaar Beroepsonderwijs (MBO).
- Hoger Beroepsonderwijs (HBO).
- Wetenschappelijk onderwijs (WO).

3) Voor- en achternaam kind:



4) Lengte kind (in cm):

5) Gewicht kind (in kg):

6) Hieronder staan een paar vragen die gaan over het eetgedrag van uw kind.

Het gaat erom wat uw kind normaalgesproken van nature doet, dus ongeacht de regels die er thuis gelden.

	Helemaal mee oneens	Beetje mee oneens	Neutraal	Beetje mee eens	Helemaal mee eens
Mijn kind is altijd bezig onbekende soorten eten uit te proberen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vreemd eten vertrouwt mijn kind niet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Als mijn kind niet weet wat er in een bepaald soort eten zit, dan probeert hij/zij het niet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mijn kind vindt het eng om dingen te eten die hij/zij nog nooit eerder gegeten heeft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mijn kind is heel kieskeurig als het om eten gaat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mijn kind eet bijna alles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7) Waaruit bestaat de favoriete groentesalade van uw kind?

Graag alle ingrediënten vermelden (zowel groenten en saus/dressing als ook eventuele andere ingrediënten).

8) Wat voor een groentesalade eet u meestal?

Geef een 1 voor uw 1^e keuze en een 2 voor uw 2^e keuze (max. 2 keuzes mogelijk).

- Ik koop een kant-en-klare salade in de winkel.
- Ik of iemand uit het gezin stelt thuis de salade samen van alle ingrediënten die gekocht zijn in de winkel.
- Ik of iemand uit het gezin stelt thuis de salade samen van ingrediënten uit de tuin.
- Anders namelijk:

9) Welke reden is voor uw gezin het meest van toepassing waarom u groentesalade eet?
Geef een 1 voor uw 1^e keuze, een 2 voor uw 2^e keuze en een 3 voor uw 3^e keuze (max. 3 keuzes mogelijk).

- Gemak
- Lekker
- Feestje
- Gezond
- Gezellig
- Goedkoop
- Anders, namelijk:

10) Hoe vaak eet u met uw gezin thuis een groentesalade?

- nooit -> ga verder naar vraag 14.
- minder dan 1x per maand.
- 1x per maand.
- 2-3x per maand.
- 1x per week.
- 2x per week of vaker.

11) Als u met het gezin thuis een groentesalade eet, op welk moment van de dag eet u deze dan?

- Geef een 1 voor uw 1^e keuze en een 2 voor uw 2^e keuze (max. 2 keuzes mogelijk).
- Als volledige lunch.
 - Als onderdeel van een lunch waarbij ook bijv. brood gegeten wordt.
 - Als volledig avondeten.
 - Als onderdeel van het avondeten waarbij ook bijv. pasta gegeten wordt.
 - Als snack of tussendoortje.
 - Anders, namelijk:

12) Als u met het gezin thuis een groentesalade eet, wie beslist dan welke groenten in de salade komen?

- Ik of mijn partner beslist.
- Ik weet wat mijn kind lekker vindt en dat koop ik voor hem/haar.
- Mijn kind mag voor het boodschappen doen zelf aangeven welke groenten hij/zij graag wil eten (alles mag).
- Mijn kind gaat mee boodschappen doen en kiest dan zelf welke groenten hij/zij graag wil eten.
- Anders, namelijk:

13) Wat vindt uw kind leuk om zelf te doen als er thuis een groentesalade gegeten wordt?

- Geef een 1 voor uw 1^e keuze en een 2 voor uw 2^e keuze (max. 2 keuzes mogelijk).
- Meedenken en -beslissen bij het samenstellen van de salade.
 - Meehelpen bij de bereiding van de salade.
 - Meegaan met boodschappen doen en kiezen van de ingrediënten van de salade.
 - Zelf de dressing maken.
 - Gewoon de salade opeten, dat is voldoende voor mijn kind.
 - Niks.
 - Anders, namelijk:

14) Hoe vaak eet u met uw gezin groentesalade op een andere locatie dan thuis?

- nooit -> ga verder naar vraag 16.
- 1x per jaar of minder.
- een paar keer per jaar.
- 1x per maand.
- 2-3x per maand.
- 1x per week of vaker.



15) Als u met uw gezin groentesalade niet thuis eet, waar is dat dan meestal?

- Geef een 1 voor uw 1^e keuze en een 2 voor uw 2^e keuze (max. 2 keuzes mogelijk).
- In een restaurant.
 - Bij een fastfood keten of snackbar (bijv. McDonalds).
 - In een pretpark.
 - Anders, namelijk:

16) Wat maakt een groentesalade aantrekkelijk voor uw kind volgens u?

17) Wat maakt een groentesalade minder aantrekkelijk voor uw kind volgens u?

Indien u nog opmerkingen heeft, dan kunt u die hier noteren:



Hartelijk dank voor het invullen van de vragenlijst!

18) Op welke manier(en) zou (het eten van) een groentesalade aantrekkelijker gemaakt kunnen worden voor uw kind?

Kruis u s.v.p. per tweetal het antwoord aan dat het meest van toepassing is voor uw kind.

- Een groentesalade bestaande uit 1 of 2 verschillende groentesoorten.
- Een groentesalade bestaande uit 3 of meer verschillende groentesoorten.

- De groenten in de salade zijn goed herkenbaar voor mijn kind.
- De groenten in de salade zijn niet (zo goed) herkenbaar voor mijn kind.

- Een groentesalade die heel kleurrijk is.
- Een groentesalade in (min of meer) 1 kleur.

- Een salade die alleen maar uit groenten bestaat.
- Een salade die naast groenten ook andere ingrediënten bevat. Mijn kind geeft de voorkeur aan:
Kruis u s.v.p. hieronder aan welke ingrediënten uw kind de voorkeur geeft? Geef een 1 voor uw 1^{ste} keuze, een 2 voor uw 2^{de} keuze en een 3 voor uw 3^{de} keuze (max. 3 keuzes mogelijk).

- Vlees
- Vis
- Kaas
- Noten
- Croutons

- Een groentesalade die voor het grootste deel bestaat uit rauwe groenten en voor een kleiner deel uit bereide groenten (bijvoorbeeld gekookte groenten (eventueel uit blik) of gebakken groenten).
- Een groentesalade die voor het grootste deel bestaat uit bereide groenten (bijvoorbeeld gekookte groenten (eventueel uit blik) of gebakken groenten), en voor een kleiner deel uit rauwe groenten.

- Een groentesalade met een (gezonde(re)) dressing, namelijk gemaakt van ingrediënten met een lager vet- en zoutgehalte bijvoorbeeld.
- Een groentesalade met een (gezonde(re)) dressing, namelijk gemaakt van groenten.

19) Aan welke van de onderstaande opties geeft u (voor uw kind) de voorkeur?

Geef een 1 voor uw 1^{ste} keuze, een 2 voor uw 2^{de} keuze en een 3 voor uw 3^{de} keuze (max. 3 keuzes mogelijk).

- Een groentesalade in een leuke, aantrekkelijke verpakking die kinderen aanspreekt.
- Een groentesalade in een handige 1-persoons verpakking, die mijn kind zelf kan openen en die gemakkelijk meegenomen kan worden naar bijv. school.
- Een groentesalade bestaande uit deelverpakkingen met daarin verschillende ingrediënten die mijn kind zelf kan mengen.
- Anders, namelijk:

Vragenlijst kinderen groentesalade



Wageningen UR Onderzoek 'Groentesalade' - Vragenlijst kinderen

1) Mijn voor- en achternaam:

2) Achternaam van mijn ouders:

3) Mijn geboortedatum (dag/maand/jaar):

4) Ik ben een:
 jongen
 meisje

Beantwoord voor jezelf de vragen die hieronder staan over salade. Met groentesalade bedoelen we in deze vragenlijst een combinatie van één of meerdere soorten koude groenten, mogelijk met een saus. Groenten kunnen zijn: sla, wortel, paprika, tomaat, wortel of paprika, maar bijvoorbeeld ook bonen of maïs uit blik. Een groentesalade kan dan bijvoorbeeld zijn: een bakje met alleen maar komkommerschijfjes, maar ook een salade samengesteld uit allerlei groenten. De groenten in een salade kunnen rauw zijn, maar ook bijvoorbeeld gelooft of gebakken. We bedoelen NIET een salade zoals bijvoorbeeld een aardappel, eier-, kippen- of pasta-salade, of zijn geen groentesalades. Daar waar we het hebben over het 'zelf maken' of 'samenstellen' van een salade bedoelen we zowel het zelf snijden, voorbereiden of bereiden van groenten, als ook het bij elkaar voegen van zaljes voor gesneden groenten.



5) Hoe vaak eet je een groentesalade?
Je mag één antwoord aanvinken.
 nooit → ga verder naar vraag 15
 1x per maand of minder
 2 tot 3x per maand
 1x per week
 2x per week of vaker

6) Hoe lekker vind je een groentesalade gemaakt van een soort groente?
Je mag één antwoord aanvinken.

Heelnaar niet lekker, lust ik niet	Niet lekker	Neutraal	Lekker	Heel erg lekker
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7) Hoe lekker vind je een groentesalade die bestaat uit meerdere soorten groenten?
Je mag één antwoord aanvinken.

Heelnaar niet lekker, lust ik niet	Niet lekker	Neutraal	Lekker	Heel erg lekker
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8) Waar eet je meestal een groentesalade?
Je mag één of twee antwoorden aanvinken.
 Thuis.
 Op school tijdens de lunchpauze.
 Bij een restaurant.
 Bij een fastfood keten of snackbar (bv. McDonalds).
 In een pretpark.
 Ergens anders, schrijf maar op:



9) Wat voor een soort groentesalade eet je meestal?
Je mag één antwoord aanvinken.
 Een kant-en-rede salade uit de winkel.
 Een salade die mijn ouders (voor mij) hebben gemaakt van ingrediënten uit de winkel of uit de tuin.
 Een salade die ik zelf heb gemaakt van ingrediënten uit de winkel of uit de tuin.
 Een andere salade, schrijf maar op:

10) Wat maakt voor jou een groentesalade aantrekkelijk om te eten?

1.1) Wat maakt voor jou een groentesabote minder aantrekkelijk om te eten?

1.2) Op welk moment van de dag eet jij meestal een groentesabote?

Je mag één of twee antwoorden aanvinken.

- Tijdens de lunch.
- Tijdens het avondeten.
- Als tussendoortje of snack, als ik thuis ben.
- Als tussendoortje of snack, als ik op een andere plek dan thuis ben, bijvoorbeeld school.
- Op een ander moment, schrijf maar op.

1.3) Stel, je wilt vaker een groentesabote eten, hoe zou die groentesabote er dan uit moeten zien volgens jou?

1.4) Stel, je wilt vaker een groentesabote eten, welk moment van de dag vind je dan het meest geschikt om een groentesabote te eten?



3

1.5) Hieronder staan een aantal woorden. Onafhankelijk van de woorden die je erbij een groentesabote vindt passen.

Je mag meerdere woorden omschrijven.

Feestje	Lekker	Speciaal	Verfrissend
Sport	Makkelijk	Surf	Straf
Verjaardag	Gezond	Gezond	Trahtkade
Vakantie	Veel werk	School	Cool
Saal	Geboe	Winter	Stom
Stoer	Niet gezond	Zomer	Dagje weg
Leuk	Wisselend	Bekoring	Bijl
Vies	Door de week	Pezier	Aantrekkelijk

Wil je nog iets zeggen of vertellen over groentesabote, schrijf dat dan hieronder op:

Bedankt voor het invullen van de vragenlijst! Hier zijn we heel blij mee.



4

<p>Interviewgide GROENTESALADE – versie 23 september 2013</p> <p>15 min: Ontvangst + Toelichting onderzoeker</p> <ul style="list-style-type: none"> • met glaasje drinken • inleveren bereidheidsverklaring & vragenlijst • inleveren vragenlijst ouders • naamstickertje op <p>Toelichting bij ontvangst</p> <p>Leuk dat jullie er vanmiddag allemaal zijn! We gaan het vandaag hebben over groentesalade. Allereerst mag je zo meteen je eigen groentesalade gaan maken. Daarna gaan we hier in kleine groepjes over praten. Tot slot mag je je eigen groentesalade opeten waarbij je nog een paar vragen moet beantwoorden.</p> <p>We beginnen met het maken van de groentesalade. Jullie krijgen van ons zo meteen eerst een grote bak. De eerste opdracht is: maak in de grote bak een lekkere groentesalade, je mag kiezen uit alles wat er hier op tafel staat. Deze groentesalade mag je straks gaan opeten. Als je daarmee klaar bent, breng je ons de grote bak en krijg je een dienblad met daarop drie kleine bakjes. Die heb je nodig voor de tweede opdracht.</p> <p>Voor de tweede opdracht kies je maximaal drie groenten die je aantrekkelijk lijken, maar die je niet hebt gekozen om in de groentesalade in de grote bak te doen. Het kan bijvoorbeeld zijn dat je deze groenten niet kent of dat je ze nog nooit in een salade hebt gezien. Deze drie kleine bakjes met groenten mag je zo meteen meenemen naar het groepsgesprek. Dus je mag er 3 kiezen maar minder dan 3 is ook goed.</p> <p>Als je klaar bent met het dienblad, mag je je melden bij deze dames en wacht je even totdat iedereen klaar is.</p> <p>****</p> <p>Als het goed is, heeft iedereen nu zijn grote bak afgegeven bij de dames. Het dienblad met daarop de drie kleine bakjes mag je meenemen. We gaan nu in groepjes praten over de groentesalade die je net gemaakt hebt en de groenten die je in de kleine bakjes hebt gedaan. Na afloop van dit groepsgesprek krijgen jullie je zelf gemaakte groentesalade in de grote bak terug om op te eten.</p>	<p>Interviewgide GROENTESALADE</p> <p>Inleiding</p> <p>Goedemiddag, fijn dat jullie er zijn. Mijn naam is [naam onderzoeker], en ik doe onderzoek naar eten en wat kinderen daarbij belangrijk vinden. We gaan het vandaag hebben over groentesalades. Wij willen graag weten wat jullie belangrijk vinden, wat een groentesalade nou lekker maakt en wat er volgens jullie wel en niet in een groentesalade kan of hoort. Ook nieuwe ideeën die je hebt zijn welkom... dus als je graag iets in je groentesalade zou willen hebben, maar dat bestaat nu nog niet, dan mag je dat vertellen. Alles mag. Wij willen graag jullie eigen mening weten, dus hoe jij er zelf over denkt. Dat kan best betekenen dat jij er anders over denkt dan wij. Dat mag. Er zijn geen foute antwoorden. De bedoeling van vanmiddag is juist: met elkaar praten over groentesalade, en daarin is ieders mening even belangrijk! We spreken wel met elkaar af dat we elkaar laten uitpraten, dat we dus niet door elkaar heen praten en dat we elkaar niet uitlachen, want nogmaals: er zijn alleen maar goede antwoorden.</p> <p>Voordat we gaan beginnen wil ik jullie voorstellen aan [notulist]. Zij schrijft alles op, want ik kan niet alles onthouden.</p> <p>Is het voor iedereen duidelijk, of hebben jullie nog vragen? Dan gaan we nu beginnen!</p>
---	---

Topics

1. **Introductie: groentesalade eten (algemeen)**
 - o Welke salade eet je?
 - o Wat maakt groentesalade lekker?
 - o Wat maakt groentesalade niet lekker?
 - o Wat gemist in het keuzebuffet?
2. **Keuze 3 groenten die je niet in groentesalade hebt gedaan**
 - o Waarom deze?
(Proeven en cijfer geven)
 - o Welke het lekkerst/hogste cijfer?
 - o Welke het minst lekker/laagste cijfer?
 - o Welke volgende keer in groentesalade, waarom?
 - o Welke niet in groentesalade, waarom?
3. **Groentesalade gericht op kinderen (kinderen aantrekkelijk, lekker vinden)**
 - o Welke groenten in zo'n groentesalade?
 - o Verschillende soorten groenten of 1 groentesoort?
 - Hoeveel soorten?
 - Hoe meer hoe beter?
 - o Welke groenten niet in groentesalade?
 - Welke?
 - Waarom?
 - o Groenten kunnen herkennen?
 - Waarom niet?
 - o Kleur van de groenten?
 - Welke kleur(en) aantrekkelijk?
 - 1 Kleur of meerdere kleuren groenten?
 - o Vorm groenten?
 - Welke vormen leuk (die je in buffet hebt gezien)?
 - Welke andere vormen?
 - Welke vormen niet?
 - o Verpakking van de groentesalade? Voorbeelden:
 - Leuk, aantrekkelijk voor kinderen?
 - Mee te nemen naar bijv. school?
 - Aparte deelverpakkingen (voorbeeld van zoutjes)?
4. **Afsluiting (opmerkingen, aanvullingen?) en dank!**
=> meelopen, dienblad laten liggen op stoel.

5

Interview guide groentesalade

We gaan het vandaag dus hebben over **groentesalade**. Met **groentesalade** bedoelen we: een combinatie van één of meerdere soorten koude groenten, mogelijk met een **sous**. Je hebt zojuist kunnen zien, toen je je eigen groentesalade mocht maken van alle producten die op tafel stonden, welke ingrediënten in een groentesalade kunnen. Een groentesalade kan dan bijvoorbeeld zijn: een bakje met bijvoorbeeld alleen maar komkommerschijfjes, maar ook een salade samengesteld uit allerlei groenten. De groenten in een salade kunnen rauw zijn, maar ook bijvoorbeeld gekookt of gebakken. We bedoelen NIET een salade zoals bijvoorbeeld een aardappel-, eier-, kipkernie- of pastasalade, dit zijn geen groentesalades.

1. Je hebt net zelf een groentesalade gemaakt. Wat voor een groentesalade eet je zelf wel eens (wat zit er in?) of eet je nooit een groentesalade?

• Nee, ik eet nooit een groentesalade → waarom niet?

• Ja → Doorvragen naar wat erin zit:

- Welke groenten?
- Saus: wel of niet, welke saus?
- Andere ingrediënten:
 - o Fruit?
 - o Croutons?
 - o Noten?
 - o Kaas? (geitenkaas, mozzarella)
 - o Vlees?
 - o Vis?
 - o Anders, namelijk?

2. Wat maakt een groentesalade lekker?

⇒ Doorvragen naar groenten en saus:

- Soorten groenten?
 - o Textuur groenten (knapperig of niet?)
 - o Kleur groenten?
- Saus: wel of niet?
⇒ Doorvragen naar andere dingen (behalve groenten en saus) die je in een salade kunt doen om het lekker te maken:
 - o Fruit?
 - o Croutons?
 - o Noten?
 - o Kaas? (geitenkaas, mozzarella)
 - o Vlees?
 - o Vis?
 - o Andere producten?

7

<p>3. Zijn er ook groentesalades die je niet lekker vindt?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja → waarom vind je die niet lekker? <p>4. Je kon net bij de eerste opdracht uit allerlei dingen kiezen om in je salade te doen. Miste je nog dingen die je eigenlijk graag in je salade had willen doen? Welke?</p> <p>5. Bij de tweede opdracht heb je (maximaal) drie groenten gekozen die je aantrekkelijk lijken, maar die je niet hebt gekozen om in je groentesalade te doen. Waarom heb je juist deze drie groenten gekozen?</p> <p>Nu mag je deze drie groenten proeven. Ik wil graag dat je de drie groenten een rapportcijfer geeft (van 1 tot 10, de lekkerste het hoogste cijfer). Je mag deze cijfers op de stickers naast de bakjes op het dienblad schrijven. Het is belangrijk dat iedereen dit voor zichzelf invult, dus niet stiekem kijken bij degene die naast je zit!</p> <p>Je mag nu beginnen met proeven en een cijfer geven.</p> <p>6. Welke groente vind je het lekkerst (hoogste cijfer)? Waarom?/Wat maakt dat deze groente het lekkerst is?</p> <p>7. Welke groente vind je het minst lekker (laagste cijfer)? Waarom?/Waar komt dat door?</p> <p>8. Welke van de drie groenten zou je de volgende keer <u>wel</u> in je groentesalade doen? Waarom?</p> <p>9. Welke van de drie groenten zou je de volgende keer <u>zeker niet</u> in je groentesalade doen? Waarom niet?</p> <p>Dank jullie wel voor jullie antwoorden. Daarmee krijg ik een goed beeld van hoe jullie normaal je groentesalade eten en wat jullie lekker vinden. Nu wil ik het graag met jullie gaan hebben over hoe we groentesalades kunnen maken speciaal voor kinderen. Groentesalades dus die (extra) aantrekkelijk zijn voor kinderen, die kinderen aanspreken! Daarom wil ik van jullie graag weten hoe we deze groentesalades moeten maken, wat moet erin, en wat niet, wat maakt het volgens jullie lekker en dat je het graag zou willen eten? De volgende vragen gaan daarover.</p> <p>10. Stel we gaan een groentesalade maken speciaal voor kinderen. Welke groenten moeten dan volgens jou in zo'n groentesalade zitten?</p>	<p>11. Moeten het verschillende soorten groenten zijn of wil je een groentesalade met één groentesoort?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoeveel soorten dan? • Geldt er dan: hoe meer hoe beter, of is er een maximum? <p>12. Zijn er ook groenten die echt niet in een groentesalade kunnen?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welke? Waarom niet? Hoezo? <p>13. Moet je herkennen welke groenten in je salade zitten of hoeft dat niet?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niet herkennen: waarom niet? <p>14. Maakt de kleur van de groenten uit hoe aantrekkelijk de groentesalade is?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welke kleuren zie je het liefst in een salade? • Moet het een groentesalade in 1 kleur zijn of moeten het groenten in meerdere kleuren zijn? <p>15. De groenten waaruit je daarmet kon kiezen, hadden verschillende vormen. Je zag bijvoorbeeld reepjes, rondjes en blokjes. Maakt de vorm van de groenten uit hoe aantrekkelijk de groentesalade is?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zo ja, welke vormen vind je leuk? • Welke vormen zou je graag nog meer in een salade willen? • Welke vormen passen echt niet in een salade? <p>16. Maakt de verpakking van groentesalades uit hoe aantrekkelijk de groentesalade voor kinderen is?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zo ja, wat zouden we kunnen doen met de verpakking om groentesalade voor kinderen aantrekkelijker te maken? <p><i>Probing:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Een leuke verpakking die kinderen aanspreekt? Hoe zou die eruit moeten zien? • Een handige 1-persoons verpakking, die gemakkelijk meegenomen kan worden naar bijv. school? • Allemaal aparte deelverpakkingen met daarin verschillende ingrediënten die ik zelf kan mengen waardoor ik mijn eigen groentesalade kan samenstellen? Denk aan het voorbeeld van verpakking van zoutjes (laat afbeelding zien) <p>Wil er iemand nog iets over groentesalade zeggen waarover we het nu nog niet gehad hebben? Heeft iemand nog vragen?</p> <p>Dan wil ik jullie heel hartelijk danken. Fijn dat jullie met me gesproken hebben, daar heb ik veel aan gehad, jullie hebben me goed geholpen. Ik vond het leuk en ik hoop dat jullie het ook leuk vonden. Het dienblad mogen jullie laten liggen op jullie stoel. Jullie mogen met me meelopen, dan kun je zo je zelfgemaakte groentesalade opeten en daarbij nog een paar vragen beantwoorden.</p>
---	--

Exit vragenlijst kinderen bij eten groentesalade

Vragenlijst groentesalade

1. Jouw voor- en achternaam: _____

5. Welke groenten heb je in je zelfgemaakte groentesalade gedaan? De groenten staan hieronder op alfabetische volgorde:

Andijvie
 Artisjok
 Asperge
 Augurk
 Avocado
 Bleekselderij
 Bloemkool
 Botersla
 Doperwtten
 Eikenbladsla
 Gevulde aubergine
 Gevulde courgette
 Gevulde paprika rood
 Gevulde ui
 Linsensalade
 Komkommer
 Mais
 Olijven
 Paprika geel
 Paprika groen
 Paprika rood
 Radis
 Retsich
 Rode biet
 Rode knol
 Rucola
 Sperziebonen
 Spinazie
 Tomaat mini
 Tomaat plakjes
 UI
 Valdala
 Witlof
 Witte knol
 Wortel

6. Welke saus/dressing heb je op je zelfgemaakte groentesalade gedaan?

Paprikadressing
 Yoghurd dressing
 Vinaigrette

Vragenlijst groentesalade

1. Jouw voor- en achternaam: _____

5. Welke groenten heb je in je zelfgemaakte groentesalade gedaan? De groenten staan hieronder op alfabetische volgorde:

Andijvie
 Artisjok
 Asperge
 Augurk
 Avocado
 Bleekselderij

2. Hoe lekker ziet jouw zelfgemaakte groentesalade eruit? *Let op: Je mag alleen naar de salade kijken, proef nog niet!*

Helemaal niet lekker	Niet lekker	Gewoon	Lekker	Heel erg lekker
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Hoe gezond denk je dat je zelfgemaakte groentesalade is? *Ook nu geldt, je mag alleen naar de salade kijken, proef nog niet!*

Helemaal niet gezond	Niet echt gezond	Een beetje gezond	Heel erg gezond
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. *Nu mag je proef nog!* Hoe lekker vind je jouw zelfgemaakte groentesalade?

Helemaal niet lekker	Niet lekker	Gewoon	Lekker	Heel erg lekker
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7. Heb je producten in je groentesalade in de grote bak gedaan die je normaal nooit in je groentesalade hebt? Zo ja, welke en waarom?

8. Je hebt naast je groentesalade ook (maximaal) 3 soorten groenten gekozen die je normaal niet in je groentesalade hebt. Zou je deze groenten de volgende keer in je groentesalade doen? Waarom wel of niet?

9. Zou je de groentesalade die je vandaag gemaakt hebt zelf nog een keerje willen eten?

- Ja
 Nee

10. Zou je dan nog iets veranderen aan jouw zelfgemaakte groentesalade?

- Niks, de groentesalade is goed zo.
 Ik zou er iets uit willen laten. Schrijf hier wat je eruit wilt laten en waarom.

Ik zou er iets bij willen doen. Schrijf hier wat je erbij wilt doen en waarom.

11. Wat zou je een volgende keer anders willen?

- Schrijf hier wat zou je willen veranderen aan de groenten.

Schrijf hier wat je zou willen veranderen aan de saus/dressing.

Schrijf hier wat je nog meer zou willen veranderen.

Bedankt voor het invullen van de vragenlijst. Steek je hand op, dan halen wij de vragenlijst op. Eet smakelijk!