

GroentenFruit Huis Post Voeding & Gezondheid

THEMANUMMER VOEDING EN GEZONDHEID

Groenten en fruit zijn lekker! Desondanks is de consumptie van vooral groenten in alle leeftijdsfasen te laag. Binnen het thema Voeding & Gezondheid vinden activiteiten plaats die de ervoor moeten zorgen dat we een stijging in de consumptie van groenten en fruit gaan zien. In dit speciale themanummer leest u alles over de stand van zaken van de PPS Meer groente en fruit, de collectieve communicatiestrategie, de denktank onder huisartsen en andere zaken die spelen binnen het thema Voeding en Gezondheid.

PPS Meer groente en fruit voor iedereen

PPS staat voor Publiek Private Samenwerking waarin kennisinstututen, overheid en private partijen samen werken binnen de Topsector Tuinbouw en Uitgangsmaterialen.

In 2014 is de PPS ' Meer Groenten & Fruit voor iedereen' is in 2014 gestart met 7 verschillende pilots. Uit deze pilots zijn de meest kansrijke resultaten uit de pilots verder uitgewerkt in zogenaamde interventies. In deze interventies wordt er gedurende een langere periode en op meerdere locaties gemeten.

De locaties waar dit jaar een interventie gestart is of gaat starten zijn de volgende:

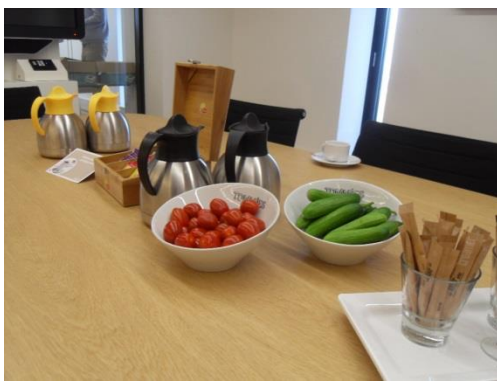
1. Middelbare school
2. Werkplek
3. Kinderdagverblijf
4. Horeca

1. Interventie middelbare school: Canteen Change

De lunchkeuze van de huidige middelbare scholier is niet zo eenvoudig. Scholieren hebben zakgeld, maken steeds meer eigen keuzes en leven in een omgeving waarin ze van alle kanten prikkels en informatie krijgen: van (het gedrag van) medescholieren, door het gebruik van (social) media, en ook door het aanbod en informatie in de kantine zelf. Tegelijkertijd zijn ze een belangrijke doelgroep om een toename te stimuleren in hun groente- en fruitconsumptie. Maar de cruciale vraag is: hoe kun je dit realiseren? In 2014 heeft Wageningen UR-FBR een pilotstudie bij het Christelijk Lyceum Veenendaal gedaan. Daarin is gekeken welke productcategorieën mogelijk succesvol kunnen zijn om in gezonde schoolkantines te worden aangeboden (met name wraps verrijkt met groenten, soep op basis van verse groenten, (maaltijd)salades, smoothies en gezonde(re) tosti's/sandwiches). De bevindingen uit deze pilotstudie worden meegenomen in de opzet van een interventiestudie die in november van start gaat en in de eerste maanden van 2016 doorloopt. Ook nu weer is er aandacht voor het productaanbod, dat lekker, vers, betaalbaar, gemakkelijk, gevarieerd en gezond moet zijn. Maar ook zal er, in tegenstelling tot in de pilotstudie, aandacht worden besteed aan de inrichting van de kantine zelf. Hoe zorg je ervoor dat de kantine aansluit bij de belevingswereld van scholieren, zodat ze in de kantine blijven om te lunchen (in plaats van de supermarkt op de hoek bezoeken). Tijdens de studie wordt gesproken met scholieren en worden kassagegevens geanalyseerd om te zien welke producten het meest 'populair' zijn bij scholieren, en waarom.

2. Interventie Werkplek

Gezond snacken tijdens de vergadering! Naast koekjes nu ook snackgroenten. Bij de Resident, het onderkomen van het Ministerie van VWS en SZW, als ook bij het Ministerie van EZ worden snacktomaat en snackkomkommer aangeboden naast koffie/thee en koekjes. Gedurende de maand oktober werden



de snackgroenten aangeboden in het kader van onderzoek, waarbij door Wageningen-UR werd gemeten hoeveel er geconsumeerd is van de aangeboden producten. Vervolgens worden de snackgroenten nu aangeboden in de banquetinglijst en kunnen de producten besteld worden bij het reserveren van vergaderingen. Ook bij het kantoor van de Rijksdienst voor Ondernemerschap in Utrecht kunnen snacktomaten worden besteld voor vergaderingen en de borrels. Bij de borrels worden daar enkele borrelitems vervangen door deze gezondere variant. Naast banqueting voor vergaderingen en borrels worden ook snackgroenten (tomaat, komkommer, paprika) aangeboden in bedrijfsrestaurants. In 12 organisaties waar Albron de catering verzorgt kunnen medewerkers in bedrijfsrestaurants snackgroenten kopen sinds oktober. Er worden aangeboden: 100gram porties, 400grams emmers onder het motto 'samen snacken'. Het gaat om de locaties Stads kantoor Gemeente Zwolle, Nissan Amsterdam, Persgroep Rotterdam, Rabobank Krimpenerwaard, DSM Sittard, Albron De Meern, gemeente Oud-Beijerland (kantoor), Grolsche bierbrouwerij Enschede (productie/combi), Attero Moerdijk (productie), St. Franciscus Gasthuis- Personeel- en bezoekersrestaurant, IJsselland Ziekenhuis – Personeel- en bezoekersrestaurant.

3. Interventie Kinderdagverblijf: Veggies time

Het doel van de interventie "Veggies Time" is om kinderen op een aantrekkelijke manier in aanraking te laten komen met verschillende groentesmaken, zodat zij een breed repertoire aan groentesoorten leren eten en daardoor uiteindelijk meer groente gaan eten.



Op 7 september is de interventie van start gegaan bij een aantal kinderdagverblijven van organisatie Partou. In de eerste maand zijn op alle vestigingen 3 verschillende soorten groenten aangeboden (1 soort per dag) en is gemeten hoeveel ieder deelnemend kind er van at (basismeting). De groenten zijn steeds aangeboden als snack tijdens het eetmoment in de middag. Gedurende de eerste weken is het WUR-onderzoeksteam regelmatig op de locaties aanwezig geweest om alles vlot te laten verlopen. Met dank aan de enthousiaste hulp van alle medewerkers is de eerste periode geslaagd.

Op een aantal vestigingen worden nu de 3 soorten groenten gedurende 5 maanden herhaaldelijk aangeboden. Van elke soort zijn er 2 varianten (rauw, geblancheerd, soep of smeersel). Deze periode is bedoeld om de kinderen te laten wennen aan de smaak van de groenten. Het WUR-onderzoeksteam gaat regelmatig bij de locaties langs om te kijken hoe het gaat. Na deze periode volgt een maand waarin weer wordt gemeten hoeveel ieder kind van de groenten eet (eindmeting).

4. Interventie Horeca: Menu-engineering

In de Horeca staat bij veel gerechten traditiegetrouw de vlees-/viscomponent centraal. Maar hoe ervaren gasten het nu echt? Was de hoeveelheid vis of vlees voldoende of juist te veel? Meer groenten of juist meer rijst of aardappels? Hoeveel en wat wordt er dagelijks weggegooid? Welke besparingen kunnen we doen, zonder dat gasttevredenheid minder wordt?

Om deze vragen te kunnen beantwoorden, is onderzoek nodig. Hiervoor is drie jaar geleden een samenwerking gestart tussen Wageningen UR, GroentenFruit Huis, Koninklijke Horeca Nederland en Stichting Variatie in de keuken. Na een succesvolle eerste pilot in 2014 bij Van der Valk Vught, is een grote vervolgstudie opgezet: Méér restaurants, méér gerechten en méér borden; Veel meer borden! In totaal is in 2015 bij ruim veertig gerechten in drie restaurants onderzocht wat het effect is van het gebruik van meer groente op klanttevredenheid en de hoeveelheid afval.

De interventiestudie is nu afgerond en de gegevens worden nu geanalyseerd. Binnenkort zullen de resultaten van dit onderzoek gepubliceerd worden.

Wat we al wel gezien hebben, is dat er tijdens de studie veel meer groente gegeten is dan voorheen. Tevens is de hoeveelheid afval sterk afgenomen. Nederland lijkt er klaar voor om meer groente te gaan eten!