

Meeste Nederlandse consumenten weten weinig over vis

Door Peter G.M. van der Heijden (Wageningen-UR, Centre for Development Innovation)

Een door onderzoeksbureau No Ties in opdracht van supermarktketen PLUS uitgevoerd onderzoek heeft als meest opvallende resultaat een teleurstellende kennis over vis bij de ondervraagden. Omdat wat de Nederlander weet en niet weet over vis ook voor de aquacultuursector van belang is, volgt hieronder een selectie uit de gegevens die het onderzoek opleverde. Met veel dank aan de PR afdeling van supermarktketen PLUS voor het beschikbaar stellen van de resultaten van het onderzoek.

Begin juli 2011 voerde het bureau No Ties in opdracht van PLUS een onderzoek uit onder 1415 Nederlanders. De ondervraagden kregen via internet 17 vragen voorgelegd over hun aankoopgedrag en kennis van herkomst en duurzaamheid van diverse vissoorten. De ondervraagden werden ingedeeld naar leeftijd (onder de 30 jaar, 30 – 50 jaar, ouder dan 50 jaar), geslacht en inkomensniveau (beneden modaal, modaal, 1 tot 2 x modaal, ongeveer 2 x modaal, meer dan 2 x modaal). De antwoorden leveren een aardig beeld op van wat de Nederlandse visconsument weet van vis en dat was precies het doel van de enquête.

Waar koopt u uw vis voornamelijk?

Voor 38% van de ondervraagden was de supermarkt de plaats waar zij vooral hun visproducten kochten, 27% deed zijn vis aankoop vooral in de viswinkel, 24% kocht bij de kraam op de markt of aan de straat en 11% betrok zijn vis ergens anders. Leeftijd blijkt belangrijk bij de keuze van de plaats van aankoop: bij de geïnterviewden onder de 30 jaar was de supermarkt het favoriete aankooppunt (43%), maar bij de ouderen

(boven 50 jaar) waren viswinkel en viskraam favoriet (resp. 34% en 29%). Slechts 28% van de oudere klanten deden hun visaankoop vooral in de supermarkt. Ook inkomen speelt een rol bij de keuze waar de vis wordt gekocht: 44% van de mensen met een inkomen beneden modaal kopen hun vis vooral in de supermarkt, terwijl de andere verkooppunten (viswinkel, kraam, of ander type) voor 17 tot 20% van deze groep de voornaamste plaats van aankoop zijn van hun vis(product). De viswinkel of de viskraam zijn duidelijk meer favoriet bij de groep die twee keer modaal of meer verdient.

Wat is duurzame vis?

Voor 69% van de ondervraagden is vis duurzaam als die verantwoord gevangen of gekweekt is. Voor 14% bepaalt het hebben van een keurmerk of de vis duurzaam is en een gelijk percentage weet niet wat verantwoorde vis inhoudt. Jongeren lijken meer bekend met een keurmerk: 23% van hen beoordeelt vis met een keurmerk als duurzaam, tegen 9% van de groep ouder dan 50 jaar. Onder ouderen is ook de

		Jonger dan 30	30 tot 50 jaar	Ouder dan 50 jaar	Meer dan 2x modaal	Ongeveer 2x modaal	1 à 2 x modaal	Modaal	Beneden modaal
Waar koopt u de vis vooral?	Supermarkt	43%	42%	28%	39%	25%	38%	38%	44%
	Viswinkel	22%	26%	34%	33%	30%	31%	30%	19%
	Viskraam	22%	21%	29%	19%	35%	24%	23%	20%
	Anders	13%	11%	9%	9%	9%	7%	10%	17%
Wat is volgens u duurzame vis?	Vis die in de Noordzee gevangen is	3%	2%	6%	4%	1%	3%	2%	5%
	Vis met een keurmerk	23%	12%	9%	17%	15%	9%	14%	16%
	Vis de verantwoord gevangen of gekweekt is	63%	75%	67%	72%	74%	73%	68%	64%
	Ik weet niet wat duurzame vis is	12%	12%	18%	8%	10%	15%	15%	14%

Tabel 1. De indeling van de geïnterviewden en de percentages van de antwoorden op de vragen waar men vis koopt en wat men als duurzame vis beschouwt.

grootste groep die toegeeft eigenlijk niet te weten wat duurzame vis inhoudt (18%); bij de groep onder 50 jaar is dit 12%.

Koopt u duurzame vis?

Van de ondervraagden zegt 16% altijd duurzame vis te kopen, en de groep die nooit duurzame vis koopt is bijna even groot (14%). De helft van de ondervraagden weet eigenlijk niet of de vis die zij kopen duurzaam is of niet en 21% zegt af en toe duurzame vis te kopen. Leeftijd lijkt bij het beantwoorden van deze vraag een minder grote rol te spelen, inkomen blijkt wel belangrijk: van de groep die meer dan twee maal modaal ontvangt zegt 28% altijd duurzame vis te kopen, voor de groep met een minder dan modaal inkomen zegt slechts 10% altijd duurzame vis te kopen. Van de laatste groep koopt 22% nooit duurzame vis, maar van de groep die twee maal modaal of meer verdient, koopt gemiddeld 5 tot 9% nooit duurzame vis.

En waarom niet?

Op de vraag wat de belangrijkste argumenten zijn om geen duurzame vis te kopen zegt 47% van alle ondervraagden dat de

prijs het belangrijkste argument is, gevolgd door beschikbaarheid (20%) en andere argumenten (14%). Dat de prijs voor de groep met een modaal inkomen (of lager) vaker als argument wordt genoemd (53-54%) dan het geval is bij de groep met een hoger inkomen zal geen verbazing wekken. Slechts 3 tot 5% van de ondervraagden zegt dat de (vermeende) smaak van duurzame vis hen afhoudt van de aankoop.

Opvallend weinig kennis

De vragen die de onderzoekers stelden over de kennis van de herkomst van de vis bij de consument en over de verstrekte informatie over de duurzaamheid van het visproduct, laten een vrijwel gelijk beeld zien: hier is nog een wereld te winnen. Van de ondervraagden zegt 77% dat ze bij de aankoop niet goed geïnformeerd zijn over de duurzaamheid van hun aankoop en 78% geeft aan niet te weten wat de herkomst is van de vis. Leeftijd of inkomen lijken hier van weinig invloed. Alleen de groep met een meer dan twee maal modaal inkomen springt eruit: 34% van hen zegt goed geïnformeerd te zijn en 32% weet ook waar de vis die ze kopen vandaan komt.

Beoordeelt de Nederlandse consument bekende gevangen visproducten als duurzaam?

In de enquête werd ook gevraagd of men de volgende vissoorten over het algemeen als duurzaam beoordeelde: haring, kabeljauw, zalm, tonijn, paling en mosselen. Hier konden de ondervraagden slechts kiezen tussen twee antwoorden: wel of niet duurzaam. Haring werd door 60% van de ondervraagden als duurzaam beoordeeld, kabeljauw door 42% en tonijn door slechts 25%. Blijkbaar zijn de berichten over overbevissing van enkele tonijnsoorten en de lage kabeljauwstand in de Noordzee bij het grote publiek wel blijven hangen. Maar dat het haringbestand in de Noordzee en oostelijke Atlantische Oceaan op een ongekend hoog niveau staat en de visserij hierop al enkele jaren een MSC certificaat heeft, is blijkbaar bij 4 van de 10 ondervraagden nog niet bekend.

De enquête die PLUS liet uitvoeren had geen specifieke vragen gericht op aankoop of consumentenperceptie van gekweekte vis in vergelijking met gevangen vis. Maar de respons op de vragen over mosselen, zalm en paling laat zien hoe men oordeelt over de duurzaamheid van deze soorten.

Zijn mosselen duurzaam?

Van de ondervraagden gaf 63% aan mosselen als duurzaam te beoordelen. Leeftijd, en inkomen tot twee maal modaal had hierop weinig invloed. Ondervraagden met een inkomen van ongeveer twee maal modaal waren duidelijk wat minder positief over de duurzaamheid van dit product (slechts 56% kruiste het vakje 'duurzaam' aan), terwijl de groep die meer dan twee maal modaal ontvangt juist opvallend positief oordeelt: 75% vulde 'duurzaam' in.

Is paling duurzaam?

Van de ondervraagden oordeelde 66% paling als niet duurzaam. Jongeren waren

vaker positief in hun oordeel over de duurzaamheid van paling (39% kruiste duurzaam aan) terwijl de ondervraagden tussen 30 en 50 jaar oud duidelijk negatiever waren: slechts 29% van deze groep beoordeelde de paling als duurzaam. Inkomen bleek van weinig invloed te zijn op deze beoordeling.

Is zalm duurzaam?

Bij zalm ligt de beoordeling minder duidelijk: 54% beoordeelt deze soort als duurzaam, wat dus niet zo heel veel verschilt van de grootte van de groep die bij deze soort 'niet duurzaam' aankruist (46%). Bij het bekijken van deze cijfers komen een paar vragen boven: in hoeverre had men bij het invullen de in Nederlandse rivieren nog steeds zeldzame wilde zalm voor ogen? Of dacht men aan de zalm uit het blikje (die grotendeels in de kustwateren van de westelijke VS en Canada wordt gevangen)? Of speelden berichten over niet duurzame aspecten van de teelt van zalm in kooien een rol? En aan welke dingen denkt men dan: dichtheid en zwemruimte voor de vissen? Vervuiling van fjorden, baaien en meren? Residuen van geneesmiddelen en andere chemicaliën? Het zou interessant zijn om deze vragen voor zalm, maar ook voor paling (ook een vissoort die zowel gevangen als geteeld wordt) verder uit te zoeken.

Supermarktketen PLUS is een overeenkomst aangegaan met Stichting De Noordzee om intensief samen te werken aan het verder verduurzamen van het visassortiment in de PLUS supermarkten. Daarnaast heeft PLUS de etiketten op de verpakkingen van verse vis onlangs aangepast. Hierop staat – naast de prijs en bereidingswijze – duidelijk aangegeven of de vis duurzaam gevangen of gekweekt is. Dit wordt aangegeven met symbolen die aan de PLUS Viswijzer gekoppeld zijn. Op de achterzijde van het etiket staat hierover extra informatie.