

Consumptie van Nederlandse en Duitse consumenten in kaart gebracht

Overzicht van resultaten uit de Groente- en Fruitmonitor over 2012



Consumptie van Nederlandse en Duitse consumenten in kaart gebracht

Overzicht van resultaten uit de Groente- en Fruitmonitor over 2012

Productschap  Tuinbouw



Auteur **Anne Marie Borgdorff-Rozeboom**
Functie **Projectleider marktonderzoek**
Telefoon **(+31) 79 347 06 46**
e-mail **a.borgdorff@tuinbouw.nl**

Productschap Tuinbouw, Postbus 280, 2700 AG Zoetermeer

Telefoon 079 – 347 07 07 email info@tuinbouw.nl internet www.tuinbouw.nl

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook zonder toestemming van de uitgever of auteur.

Inhoudsopgave

Samenvatting	7
1 Inleiding	9
1.1 Onderzoeksmethode en respondenten	9
2 Eetmomenten	11
2.1 Wanneer	11
2.2 Waar	11
2.3 Wat	12
3 (Warme) hoofdmaaltijd	13
3.1 Eetmoment	13
3.2 Aantal gangen	13
3.3 Voorgerecht	14
3.4 Hoofdgerecht	14
3.4.1 Gegeten groenten	15
3.4.2 Meest gegeten basisingrediënten	16
3.4.3 Meest gegeten 'vlees' soorten	17
3.4.4 Combinaties groenten met basisbestanddelen	18
3.5 Nagerecht	18
4 Verwerking en bereiding van de groenten	21
4.1 Vorm van de groenten	21
4.2 Handelingen met de groenten	22
4.3 Bereiding van de groenten	25
5 Overige groentemomenten	27
5.1 Verschillende groentemomenten	27
6 Fruitmomenten	29
6.1 Fruitmomenten	29
6.2 Soort fruit	29

inhoudsopgave

Samenvatting

Eetmomenten

De avondmaaltijd is de maaltijd die het minst overgeslagen wordt door consumenten. Nederlandse consumenten eten vaker iets tussendoor in vergelijking met Duitse consumenten. De maaltijdmomenten worden over het algemeen thuis genuttigd. De lunch vindt het meest buiten de deur plaats.

De meeste maaltijdmomenten die thuis plaats vinden bestaan uit zelf bereide maaltijden. Ongeveer een tiende van de consumenten maakt gebruik van een afhaal- bezorgmaaltijd of een kant-en-klare maaltijd.

(Warme) hoofdmaaltijd

Duitse consumenten eten de (warme) hoofdmaaltijd vaak tussen de middag. Terwijl in Nederland ruim 90% van de consumenten de hoofdmaaltijd 's avonds eten is dit in Duitsland maar 45%.

De meeste consumenten eten alleen een hoofdgerecht bij de maaltijd en het toetje is in Nederland een stukje populairder dan in Duitsland. Tien procent van de consumenten eet een voorgerecht bij de hoofdmaaltijd.



Voorgerecht

Het favoriete voorgerecht bij de Nederlandse consument is soep (59%). Bij de Duitse consument is dit salade/rauwkost (45%). De meest gebruikte groenten in een voorgerecht zijn: tomaat, sla en komkommer.

Hoofdmaaltijd

In Nederland zijn uien (12%), tomaten (11%) en paprika's (10%) de meest gegeten groenten bij de hoofdmaaltijd. In Duitsland zijn de volgende groenten het meest gegeten: tomaten (13%), wortels (13%) en uien (11%).

De soort tomaat die bij de hoofdmaaltijd gegeten wordt verschilt voor de Nederlandse en Duitse consument. Nederlandse consumenten eten het meest gewone ronde tomaten, terwijl de Duitse consumenten het meest de tomaten eten tijdens het hoofdgerecht.

De meest gegeten basiscomponent tijdens het hoofdgerecht is de aardappel. Duitse consumenten eten iets minder aardappelen dan de Nederlandse consumenten, maar in beide landen is het de meest gegeten basiscomponent. Salade, rijst/nasi, pasta en brood volgen op enige afstand.

In Nederland is kipfilet de meest gegeten vleessoort bij het hoofdgerecht. In Duitsland is gehakt populair, maar ook de schnitzel.

Nagerecht

Als consumenten een nagerecht nemen, dan neemt 65% van de Nederlandse consumenten zuivel als toetje. In Duitsland neemt 36% zuivel bij het nagerecht, gevolgd door 33% van de consumenten die fruit eten bij het nagerecht.

De meest gegeten soorten fruit bij het nagerecht zijn: aardbeien, appels en bananen.

Bewerking en bereiding van groenten

De meeste groenten worden vers en niet-gesneden gekocht. Roerbak- en wokgroenten worden het meest kant-en-klaar voorgesneden gekocht. Rode kool, doperwt en maïs worden veel als conserven gekocht, terwijl spinazie het meest uit de diepvries wordt gekocht.

Het hangt erg van de soort groente af welke handeling er mee verricht wordt. Het blijkt wel dat Duitse consumenten groenten meer wassen dan Nederlandse consumenten. Knoflook en maïs worden het minst gewassen. Met de groenten die veel uit conserven worden gegeten worden volgens verwachting het minst handelingen uitgevoerd.

Koken is bij zowel Nederlandse als Duitse consumenten een veel gebruikte bereidingswijze. Daarnaast wokken Nederlandse consumenten veel, terwijl Duitse consumenten de groenten bakken.

Overige groentemomenten

Buiten de hoofdmaaltijd eet 13% van de Nederlandse consumenten en 20% van de Duitse consumenten groenten op een ander moment. Dit is dan vooral tijdens de middag- of avondmaaltijd. De tomaat is erg geliefd op de momenten buiten de hoofdmaaltijd. Bij de Nederlandse consument is komkommer tussendoor ook populair.

Fruitmomenten

Ruim 60% van de consumenten eet naast de hoofdmaaltijd op andere momenten fruit. Fruit wordt vooral tussendoor genuttigd en de appel is de meest favoriete fruitsoort voor dat moment. Tijdens het ontbijt is de banaan het meest populair en bij de lunch eet de Nederlandse consument het liefst een banaan, terwijl de Duitse consument het liefst op dat moment een appel eet. De Elstar wordt in beide landen het meest gegeten, al wordt dit ras in Nederland wel veel vaker gegeten dan in Duitsland.

1 Inleiding

Het Productschap Tuinbouw heeft steeds meer inzicht in het voedingspatroon van de Nederlandse en Duitse consumenten. In september 2010 startte het PT met de Groente- en Fruitmonitor in Nederland. Sinds januari 2012 is de monitor ook uitgezet in Duitsland.

In dit onderzoek worden, tot voor kort, dagelijks 50 consumenten per land gevraagd wat zij de dag ervoor gegeten hebben. In 2013 zullen dit dagelijks 40 consumenten zijn.

In de Groente- en Fruitmonitor komen o.a. de volgende vragen naar voren:

- Waar worden maaltijden genuttigd?
- Wat is de samenstelling van de (warme) hoofdmaaltijd?
- Wat zijn handelingen en bereidingen die gedaan worden met de groenten?
- Wat is de fruitconsumptie gedurende de dag?

1.1 Onderzoeksmethode en respondenten

Consumenten geven via een online vragenlijst aan wat zij de afgelopen dagen gegeten hebben. Hierbij wordt er gebruik gemaakt van een interactieve tool, waarbij men op het bord op kan scheppen wat men de dag ervoor gegeten heeft (zie onderstaande afbeelding).



Doordat de consumenten op het interactieve bord de maaltijd samenstellen geeft de monitor inzicht in de gegeten groentesoorten en de producten waar deze mee gecombineerd worden (aardappelen, vlees, vis etc.). Naast veel gegeten combinaties wordt er dieper ingegaan op de groenten die men opgescheept heeft. Zo wordt er gevraagd in welke vorm de groenten gekocht zijn (vers, blik etc.). Daarnaast zijn de handelingen die men met de groenten verricht heeft en de bereidingen die toegepast zijn met de groenten onderdeel van het onderzoek.

Voor fruit wordt er specifiek gekeken naar de momenten waarop men fruit geconsumeerd heeft. De groente- en fruitconsumptie is per leeftijdscategorie en gezinssamenstelling inzichtelijk te maken, zodat bijvoorbeeld duidelijk is welke producten veel door jongeren worden gegeten en welke juist niet. Naast specifieke vragen over de groenten en fruitconsumptie worden er ook algemene vragen gesteld over de momenten waarop de consumenten iets gegeten hebben en de plaatsen waar zij de maaltijd genuttigd hebben. Ook de aankoopkanalen van de producten worden in kaart gebracht.

De doelgroep voor het onderzoek bestaat uit Nederlandse en Duitse consumenten:

- In de leeftijd van 18 tot en met 65 jaar
- (mede) verantwoordelijk zijn voor de aankoop van de dagelijkse boodschappen

De steekproef is representatief uitgezet voor de Nederlandse en Duitse bevolking op basis van geslacht, leeftijd, regio en inkomen.

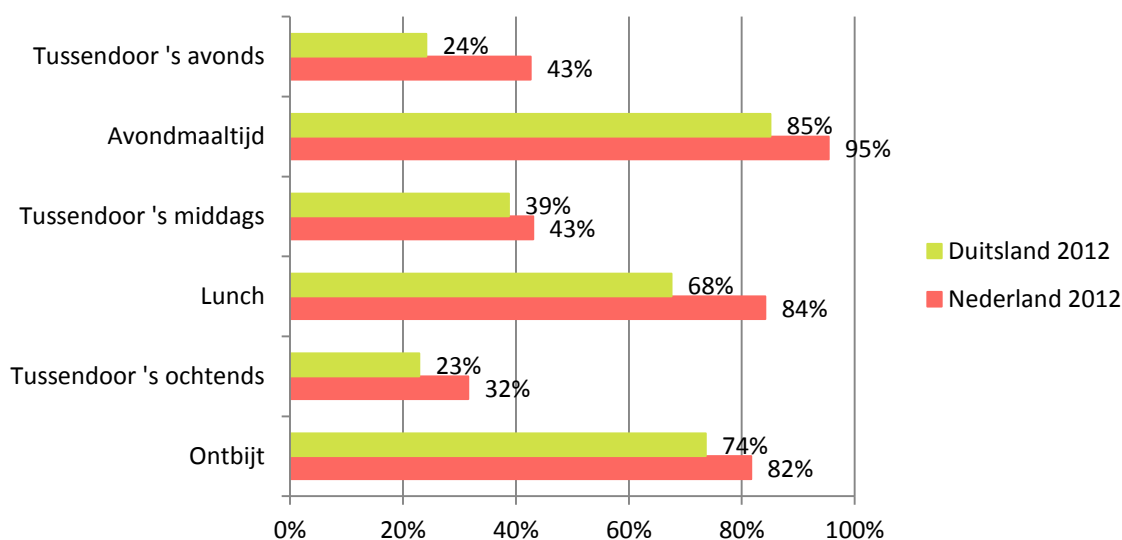
Dit rapport geeft een overzicht van de belangrijkste resultaten uit 2012.

2 Eetmomenten

In dit hoofdstuk komen de verschillende eetmomenten van de consumenten naar voren.

2.1 Wanneer

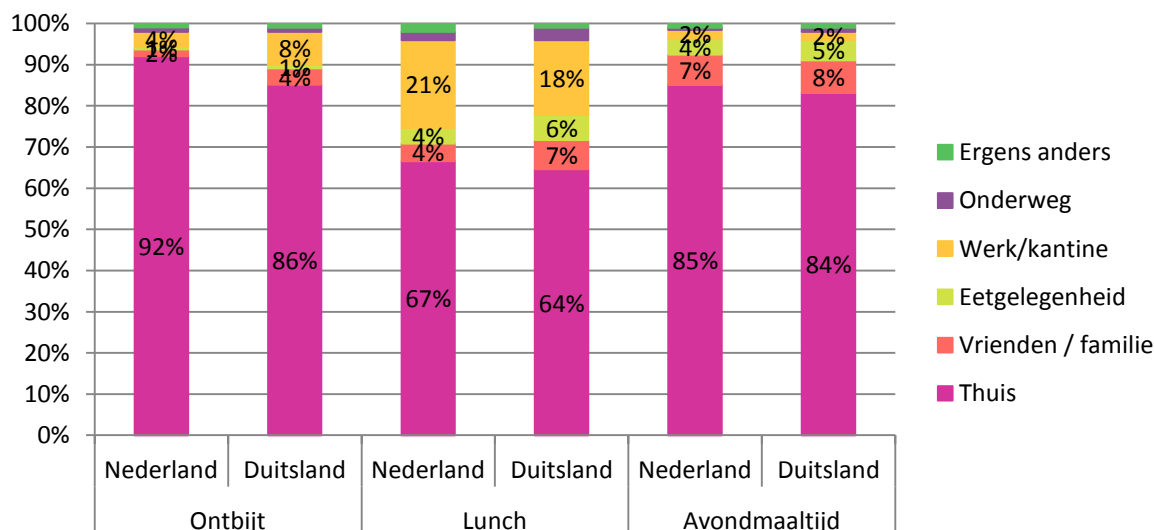
Welke van de onderstaande eetmomenten heeft u gisteren gehad?



Als men kijkt naar eetmomenten dan blijken daar wel enkele verschillen te zijn tussen Nederlandse en Duitse consumenten. De avondmaaltijd wordt in beide landen het minst overgeslagen. Tussendoortjes worden in Nederland meer gegeten dan in Duitsland. Duitse consumenten slaan ook relatief vaak de middagmaaltijd over.

2.2 Waar

Waar heeft u de verschillende eetmomenten gehad?



De meeste maaltijdmomenten worden thuis genuttigd. Vooral het ontbijt wordt vooral thuis gegeten. Lunch wordt het meest buitenshuis genuttigd. De verschillen tussen Nederland en Duitsland zijn niet heel groot.

2.3 Wat

Vervolgens is er aan de consumenten gevraagd hoe zij hun maaltijd typeren.

Tabel 2.1 Wat omschrijft het best de maaltijd die je thuis gegeten hebt?

	NL	DU	NL	DU	NL	DU
	Ontbijt thuis		Lunch thuis		Avondmaaltijd thuis	
Zelf bereid	93%	84%	93%	81%	88%	79%
Kant-en-klare maaltijd	2%	4%	2%	12%	5%	9%
Combinatie (van zelf bereid en kant-en-klaar)	3%	7%	4%	5%	2%	6%
Afhaal- of bezorgmaaltijd	0%	0%	0%	3%	4%	3%
Iets anders	2%	8%	2%	3%	2%	5%

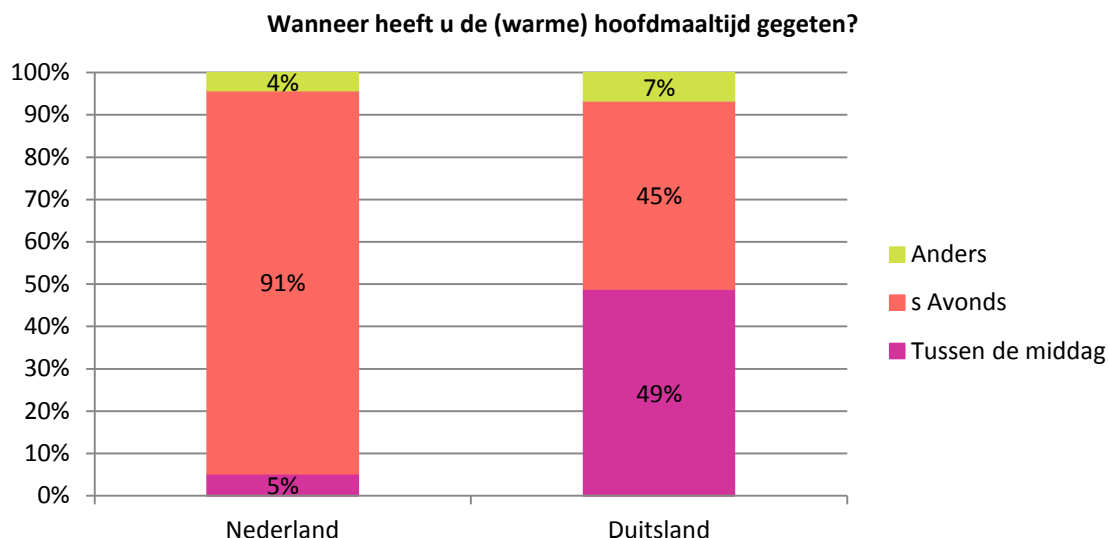
Als men thuis eet, dan bereidt het grootste deel van de consumenten de maaltijd zelf. Er is maar een klein deel dat een afhaalmaaltijd besteld. Het aandeel dat een kant-en-klare maaltijd eet is groter.

3 (Warme) hoofdmaaltijd

In dit hoofdstuk wordt er ingezoomd op de (warme) hoofdmaaltijd. Samenstelling van de maaltijd, aantal gangen ed. komen aan de orde.

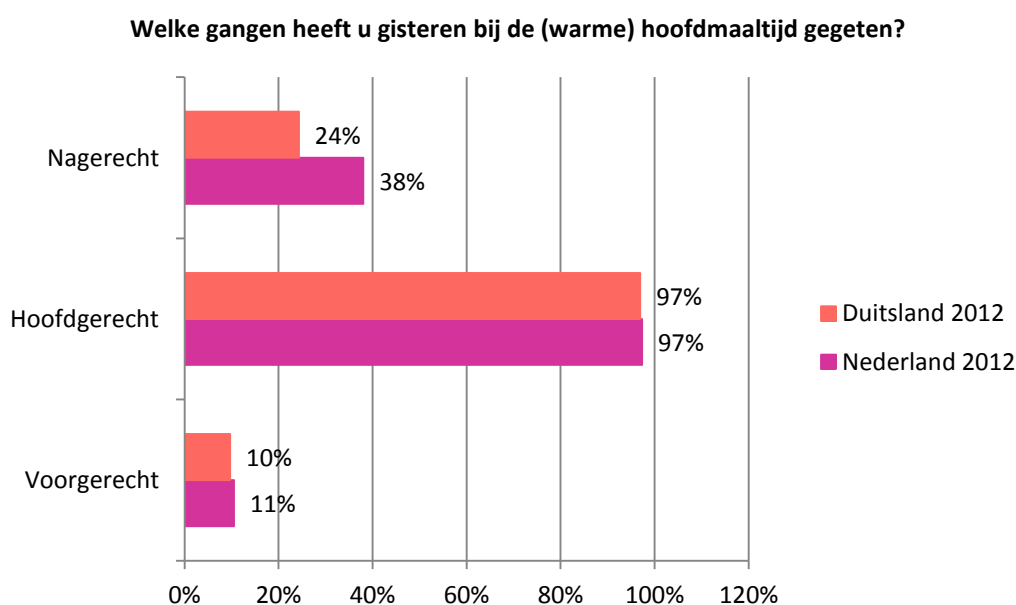
3.1 Eetmoment

Als eerst hebben we de respondenten gevraagd wanneer zij hun (warme) hoofdmaaltijd hebben gegeten.



Hier blijkt een duidelijk verschil te zijn tussen de Nederlandse en de Duitse consument. Duitse consumenten eten de (warme) hoofdmaaltijd vaker tussen de middag dan 's avonds. Terwijl het overgrote merendeel van de Nederlandse consumenten 's avonds de (warme) hoofdmaaltijd nuttigen.

3.2 Aantal gangen



De meeste consumenten eten alleen een hoofdgerecht bij de maaltijd. Een voorgerecht wordt door ongeveer tien procent van de consumenten gegeten. Nederlandse consumenten eten vaker een nagerecht dan Duitse consumenten.

3.3 Voorgerecht

Consumenten die een voorgerecht hebben gegeten, is gevraagd waaruit dat voorgerecht bestond.



Nederlandse consumenten eten voornamelijk soep als voorgerecht, terwijl de Duitse consumenten veel salade/rauwkost eten als voorgerecht gevolgd door soep.

Tabel 3.1 Meest gegeten groenten bij het voorgerecht

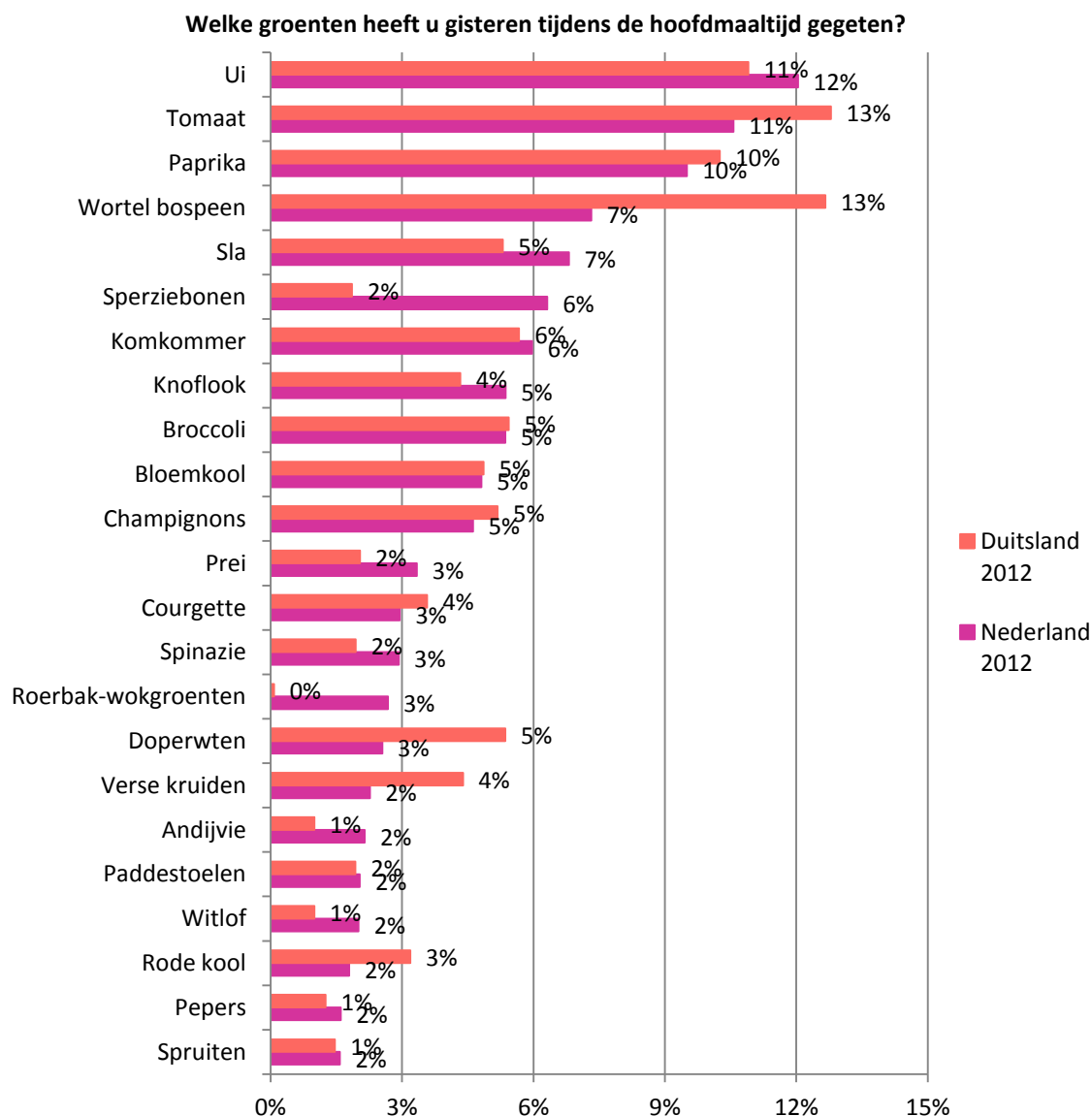
	Nederland	Duitsland
	2012	2012
Tomaat	46%	54%
Sla	45%	45%
Komkommer	39%	39%
Ui	31%	29%
Paprika	26%	35%
Wortel bospeen	17%	20%
Verse kruiden	20%	23%
Champignons	16%	15%

Als men groenten bij het voorgerecht heeft gegeten, dan is tomaat in zowel Nederland als Duitsland de meest gegeten groente.

3.4 Hoofdgerecht

Consumenten konden met behulp van een interactieve tool aangeven welke producten zij gisteren op hun bord hadden liggen.

3.4.1 Gegeten groenten

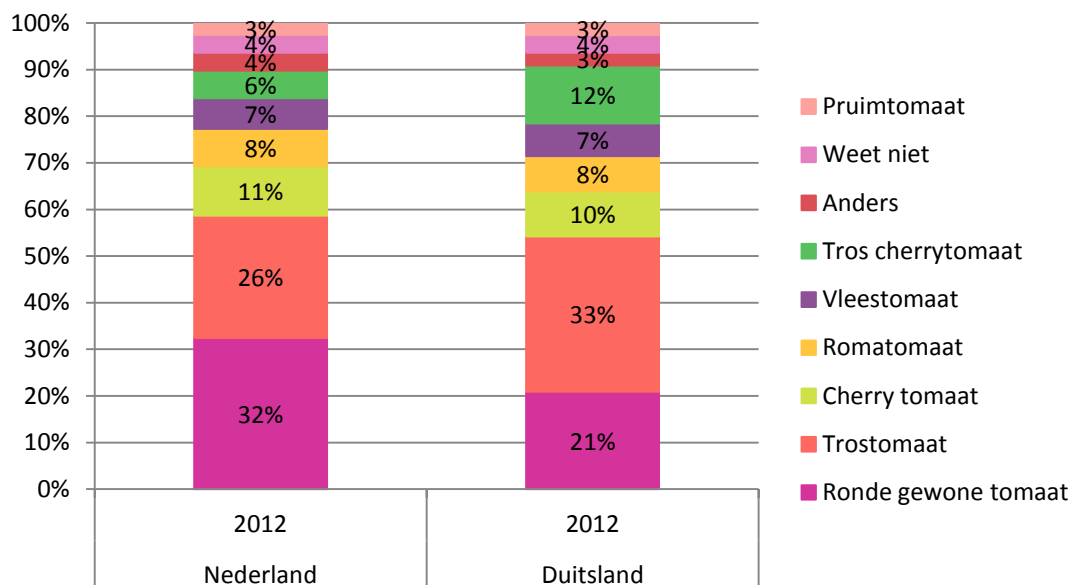


Bij Nederlandse consumenten liggen, als men kijkt naar groenten, uien het meest op het bord van de consument. Duitse consumenten eten het meest tomaat en wortel/bospeen. Ook voor andere groenten zijn er wel enkele verschillen. Zo eten Nederlandse consumenten meer sperziebonen, terwijl de Duitse consumenten meer doperwten eten.

Type tomaat

Aan de consumenten die tomaat hebben gegeten, is gevraagd welke soort tomaat dit was.

Welke soort tomaat heeft u gisteren tijdens de maaltijd gegeten?

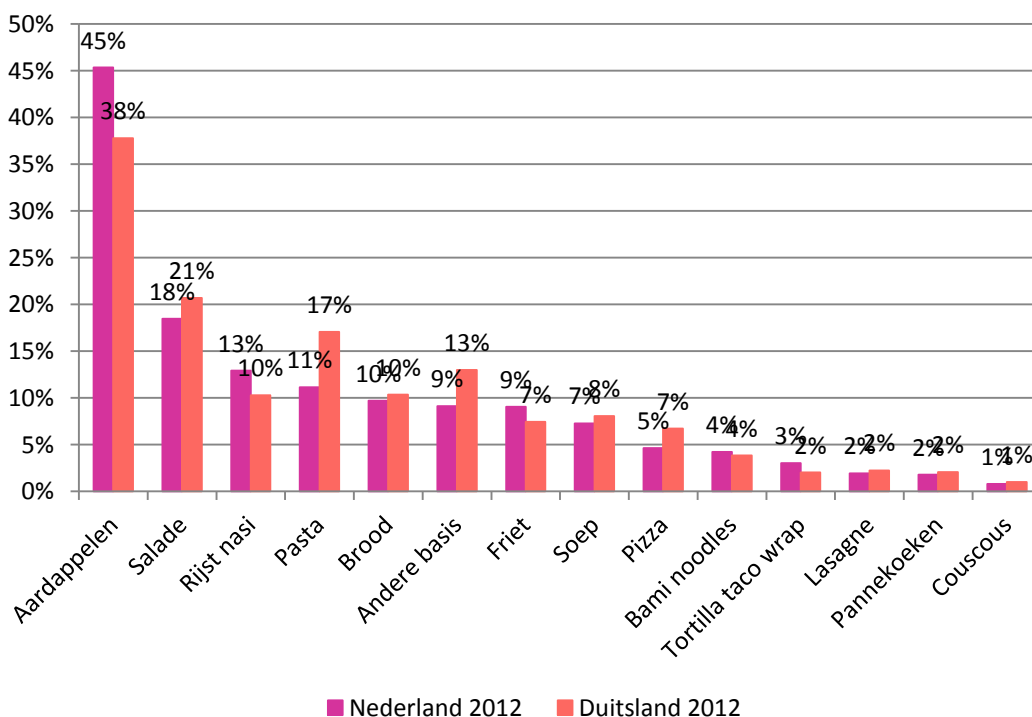


De ronde, gewone tomaat wordt het meest gegeten in Nederland, terwijl in Duitsland de trostomaat het meest geliefd is. Ook de tros cherry tomaat is in Duitsland meer geliefd dan in Nederland.

Bij de paprika's is de rode het meest geliefd. Bijna de helft van de Nederlandse en Duitse consumenten eet de rode paprika bij de hoofdmaaltijd.

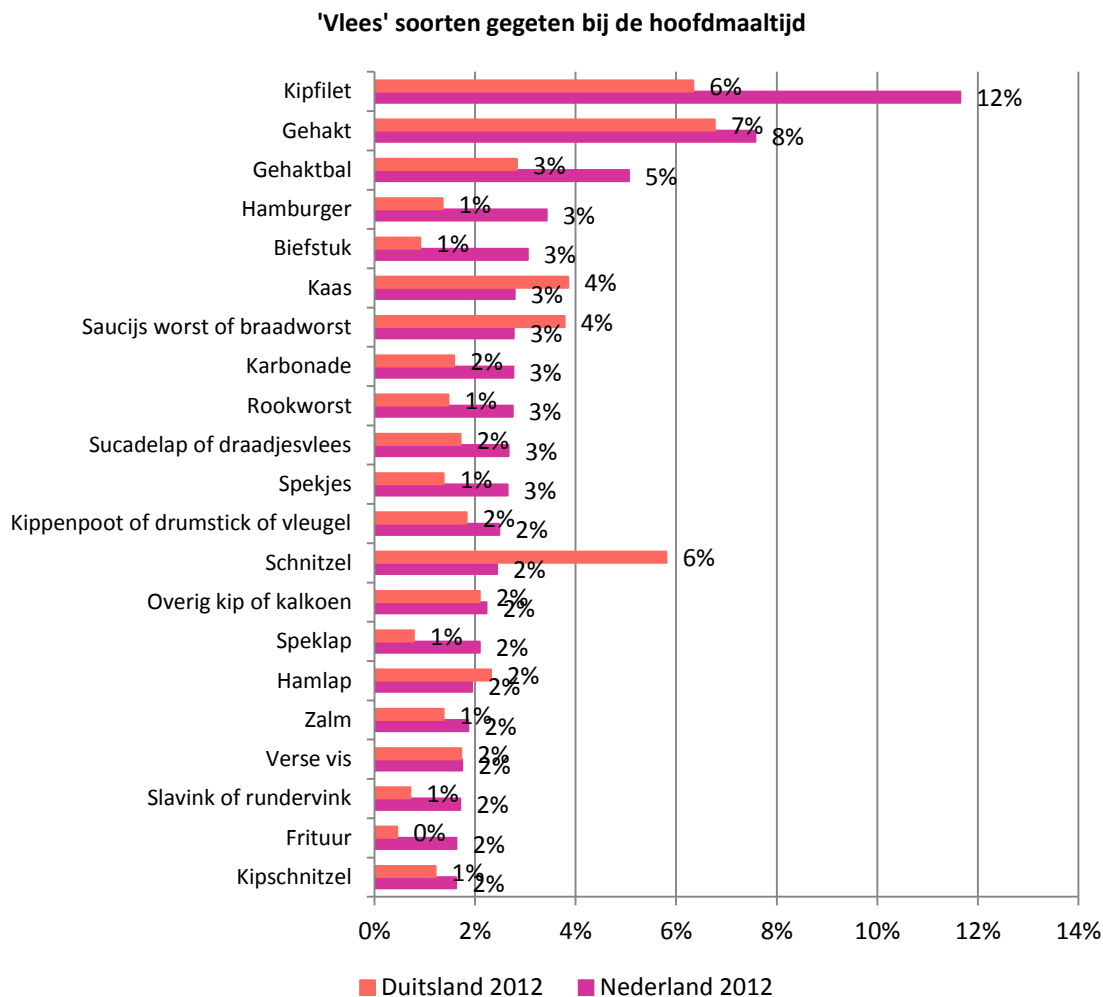
3.4.2 Meest gegeten basisingrediënten

Welke basis bestanddelen waren onderdeel van de hoofdmaaltijd?



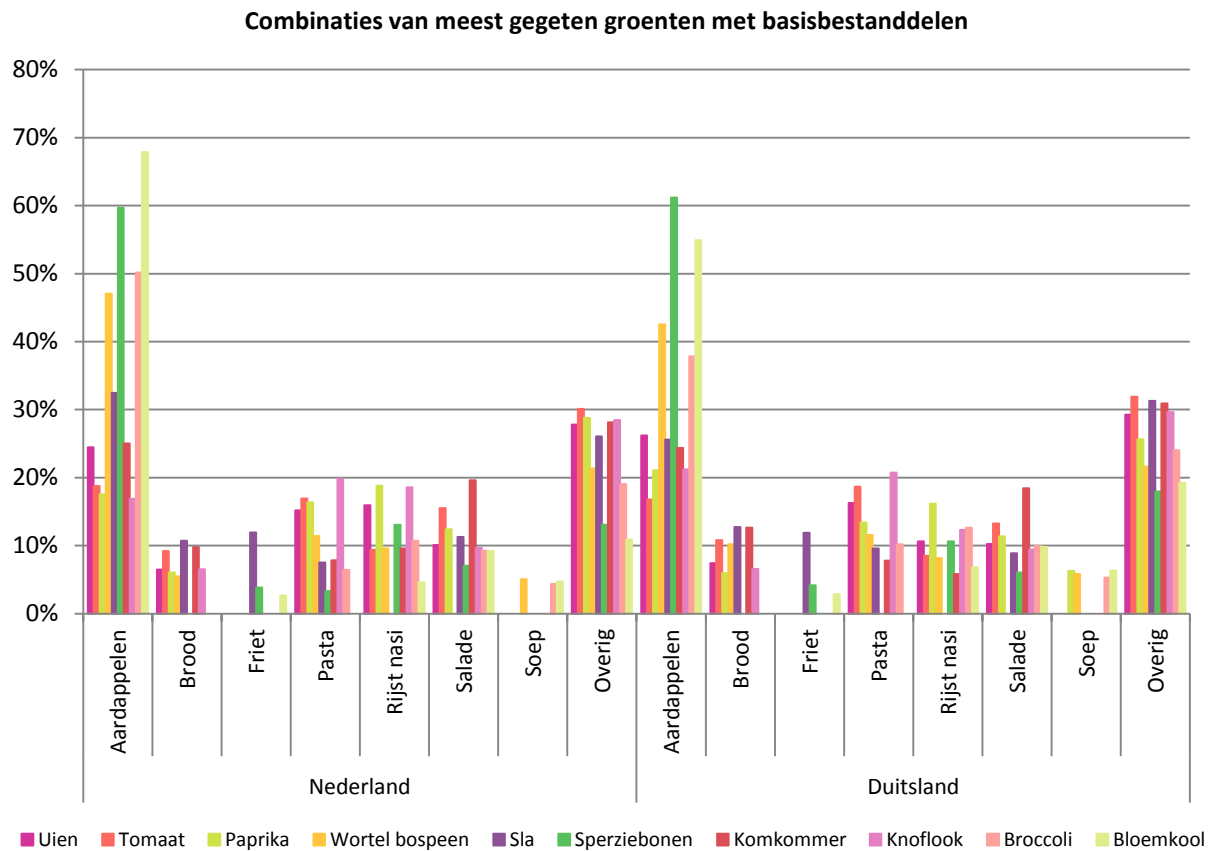
De meeste consumenten eten aardappelen (en afgeleiden daarvan) bij de maaltijd. Nederlandse consumenten meer dan Duitse. Duitse consumenten eten meer pasta dan de Nederlandse consumenten. Voor de overige bestanddelen geldt dat de verschillen klein zijn.

3.4.3 Meest gegeten 'vlees' soorten



Nederlandse consumenten eten het meest kipfilet. Gehakt en de gehaktbal zijn ook geliefd bij de Nederlandse consument. Duitse consumenten eten ook veel gehakt, maar de schnitzel is daar ook erg geliefd.

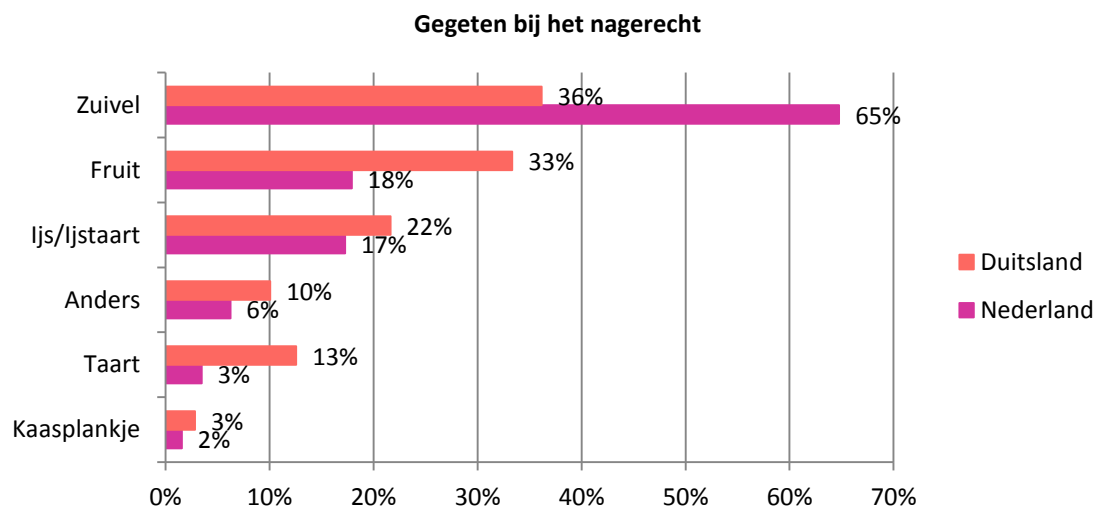
3.4.4 Combinaties groenten met basisbestanddelen



Bovenstaande grafiek laat een overzicht zien van de meest gegeten groenten. Duidelijk is dat de meeste groenten veel met aardappelen worden gecombineerd. Dit geldt zowel voor de Nederlandse als de Duitse consumenten.

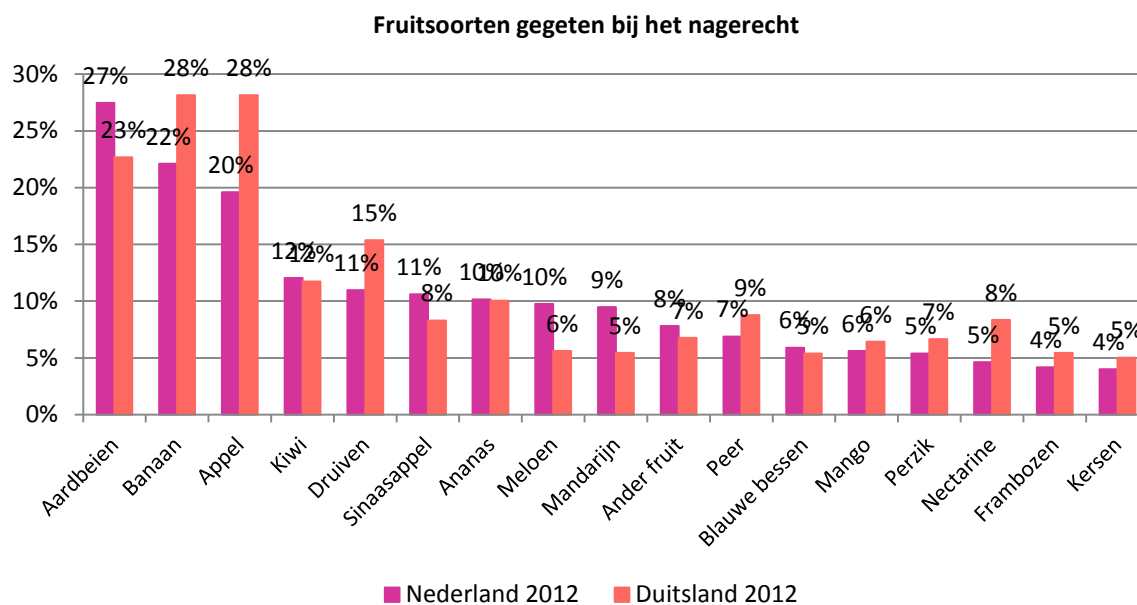
3.5 Nagerecht

De consumenten die een nagerecht hebben genomen is gevraagd naar het soort nagerecht.



Nederlandse consumenten eten veel meer zuivel bij het nagerecht dan Duitse consumenten, terwijl Duitse consumenten weer meer fruit eten bij het nagerecht. Een kaasplankje wordt door maar een klein aantal van de consumenten gegeten.

De consumenten die fruit hebben gegeten bij het nagerecht eten deze fruitsoorten het meest.



Aardbeien zijn de meest gegeten fruitsoort bij het nagerecht in Nederland. In Duitsland zijn de banaan en de appel het meest geliefd bij het nagerecht.

4 Verwerking en bereiding van de groenten

Consumenten hebben door op het bord op te scheppen (met behulp van de interactieve tool) aan kunnen geven welke groenten zij gegeten hebben. Over de groenten die gegeten zijn zijn een paar extra vragen gesteld. Dit hoofdstuk geeft een overzicht van de verwerking en bereiding van groenten.

4.1 Vorm van de groenten

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de vorm waarin de groenten gekocht zijn.

Tabel 4.1 Vorm die het meest van toepassing is op de gegeten groenten (Nederland)

<i>N</i> >300	Vers, niet voorgesneden	Kant-en-klaar (voorgesneden)	Uit de diepvries	Uit blik	Uit pot	Anders	Weet niet
Ui	87%	9%	1%	0%	0%	1%	1%
Tomaat	88%	5%	0%	3%	1%	1%	2%
Paprika	87%	8%	2%	0%	1%	1%	2%
Wortel bospeen	59%	19%	4%	3%	10%	2%	2%
Sla	63%	32%	1%	0%	0%	1%	3%
Sperziebonen	60%	7%	10%	7%	13%	1%	3%
Komkommer	90%	7%	0%	0%	0%	1%	1%
Knoflook	91%	2%	0%	0%	3%	2%	1%
Broccoli	85%	7%	5%	0%	0%	2%	2%
Bloemkool	87%	4%	5%	1%	0%	1%	2%
Champignons	84%	9%	1%	1%	1%	1%	2%
Prei	77%	18%	3%	0%		1%	1%
Courgette	90%	6%	1%	0%	1%	1%	2%
Spinazie	29%	10%	53%	0%	4%	2%	2%
Roerbak- en wokgroenten	8%	82%	6%	0%	1%	1%	2%
Doperwten	8%	5%	25%	20%	36%	2%	2%
Verse kruiden	83%	7%	1%	0%	6%	2%	1%
Andijvie	47%	48%	2%	0%	0%	1%	0%
Paddenstoelen	86%	5%	2%	2%	1%	2%	2%
Witlof	97%	1%	0%	0%	0%	1%	1%
Rode kool	25%	15%	17%	2%	37%	2%	2%
Pepers	81%	7%	0%	1%	5%	4%	2%

De meeste groenten worden over het algemeen vers gekocht door de consumenten. De producten die het minst vers voorgesneden worden gekocht zijn roerbak- wokgroenten, doperwten, rode kool en spinazie. Roerbak- en wokgroenten worden voornamelijk kant-en-klaar voorgesneden gekocht. Doperwten en rode kool worden het meest als conserven gekocht, terwijl spinazie een echt diepvriesproduct is.

Tabel 4.2 Vorm die het meest van toepassing is op de gegeten groenten (Duitsland)

<i>N</i> >300	Vers, niet voorgesneden	Kant-en-klaar (voorgesneden)	Uit de diepvries	Uit blik	Uit een pot	Anders	Weet niet
Tomaat	72%	19%	1%	4%	1%	2%	1%
Wortel bospeen	53%	14%	17%	9%	3%	1%	2%
Ui	78%	16%	2%	0%	0%	1%	2%
Paprika	74%	18%	4%	1%	1%	1%	1%
Komkommer	69%	27%	1%	0%	2%	1%	1%
Broccoli	49%	17%	30%	0%	0%	1%	3%
Doperwten	10%	5%	44%	32%	6%	1%	2%
Sla	67%	28%	1%	0%	0%	1%	2%
Champignons	57%	13%	6%	14%	6%	1%	2%
Bloemkool	57%	13%	26%	0%	0%	1%	2%
Verse kruiden	64%	15%	13%	1%	4%	1%	2%
Knoflook	77%	13%	2%	1%	1%	3%	2%
Courgette	80%	13%	4%	1%	0%	1%	1%
Rode kool	20%	18%	12%	5%	39%	3%	3%
Maïs	9%	6%	13%	67%	3%	2%	2%
Prei	78%	11%	8%	0%	0%	1%	0%
Spinazie	18%	9%	67%	1%	1%	2%	3%
Paddenstoelen	54%	15%	9%	11%	6%	2%	3%
Asperges	80%	11%	4%	0%	3%	1%	0%
Sperziebonen	33%	12%	36%	9%	6%	1%	3%
Witte kool	40%	31%	6%	6%	5%	7%	4%
Spruiten	57%	10%	30%	0%	0%	1%	0%

Courgette en asperges worden het meest vers, niet-voorgesneden gekocht door Duitse consumenten. Maïs wordt het meest in blik gekocht, rode kool uit een pot en spinazie het meest uit de diepvries.

4.2 Handelingen met de groenten

De consumenten is gevraagd welke handelingen zij met de groenten uitgevoerd hebben voordat deze bereid zijn.

Tabel 4.3 Handelingen die het meest van toepassing zijn op de gegeten groenten (Nederland)

<i>N</i> >300	Gewassen	Gesneden	Gemarineerd	Overige handelingen	Geen handelingen	Weet niet
Ui	22%	84%	2%	3%	7%	3%
Tomaat	70%	76%	4%	4%	4%	4%
Paprika	66%	81%	3%	2%	6%	3%
Wortel bospeen	53%	55%	2%	7%	19%	5%
Sla	70%	51%	9%	4%	10%	6%
Sperziebonen	61%	34%	3%	10%	20%	4%
Komkommer	63%	83%	8%	3%	2%	4%
Knoflook	14%	76%	2%	14%	6%	2%
Broccoli	72%	58%	3%	4%	6%	3%
Bloemkool	80%	57%	2%	5%	6%	3%
Champignons	46%	77%	4%	5%	6%	3%
Prei	69%	72%	3%	3%	12%	3%
Courgette	73%	83%	5%	4%	3%	2%
Spinazie	36%	18%	3%	13%	38%	5%
Roerbak-wokgroenten	29%	29%	7%	5%	39%	6%
Doperwten	18%	5%	2%	9%	61%	7%
Verse kruiden	45%	71%	2%	6%	10%	3%
Andijvie	70%	44%	2%	3%	17%	2%
Paddenstoelen	41%	80%	3%	6%	5%	3%
Witlof	74%	67%	6%	11%	3%	1%
Rode kool	27%	30%	3%	13%	40%	8%
Peppers	45%	71%	5%	6%	6%	5%

Knoflook en doperwten zijn groenten die het minst gewassen worden. Als het om snijden gaat wordt dit het meest gedaan bij pepers en uien. Met doperwten worden het meest geen handelingen uitgevoerd, omdat deze ook het meest uit conserven worden gegeten.

Tabel 4.4 Handelingen die het meest van toepassing zijn op de gegeten groenten (Duitsland)

<i>N</i> >300	Gewassen	Gesneden	Gemarineerd	Overige handelingen	Geen handelingen	Weet niet
Tomaat	78%	73%	2%	4%	5%	3%
Wortel						
bospeen	57%	60%	3%	6%	14%	5%
Ui	29%	86%	2%	4%	3%	3%
Paprika	80%	75%	2%	4%	3%	3%
Komkommer	76%	79%	5%	3%	2%	3%
Broccoli	63%	49%	2%	5%	14%	5%
Doperwten	25%	8%	8%	13%	41%	9%
Sla	82%	60%	4%	3%	2%	5%
Champignons	49%	63%	3%	5%	12%	6%
Bloemkool	65%	48%	3%	6%	12%	4%
Verse kruiden	60%	64%	2%	6%	13%	3%
Knoflook	22%	79%	2%	7%	6%	3%
Courgette	82%	80%	3%	4%	3%	2%
Rode kool	31%	33%	13%	13%	27%	12%
Mais	23%	8%	8%	13%	44%	8%
Prei	80%	78%	0%	2%	5%	3%
Spinazie	28%	21%	4%	20%	32%	8%
Paddenstoelen	52%	63%	3%	7%	10%	6%
Asperges	46%	37%	4%	8%	19%	8%
Sperziebonen	41%	44%	15%	8%	5%	6%
Witte kool	45%	53%	5%	3%	6%	3%
Spruiten	77%	25%	1%	12%	15%	4%

Duitse consumenten lijken groenten vaker te wassen dan de Nederlandse consumenten. Knoflook en maïs worden het minst gewassen, maar nog steeds wast ruim een vijfde van de Duitse consumenten deze groenten. Ook het snijden van groenten wordt vaak door de Duitse consumenten gedaan. Alleen maïs en doperwten die veel in conserven gekocht worden, worden nauwelijks kleiner gesneden. Dit zijn tevens de producten waar over het algemeen geen handelingen mee uitgevoerd worden.

4.3 Bereiding van de groenten

Ook de bereiding van de groenten is gevraagd aan de consumenten.

Tabel 4.5 Bereidingen die het meest van toepassing zijn op de gegeten groenten (Nederland)

N>300	Rauw uit	Rauw	Geen										Weet niet
	het	in	Koken	Wokken	Bakken	Stomen	Grillen	In de oven	Blan-cheren	Aanma-ken	berei-dingen	Overig	
	vuistje	salade											
Ui	2%	19%	11%	43%	19%	1%	1%	7%	0%	1%	1%	2%	1%
Tomaat	12%	46%	6%	21%	7%	1%	1%	7%	1%	3%	1%	2%	2%
Paprika	5%	20%	5%	49%	13%	2%	2%	7%	0%	1%	0%	1%	2%
Wortel													
bospeen	6%	13%	45%	20%	5%	4%	0%	3%	2%	2%	1%	4%	2%
Sla	15%	71%	1%	1%	1%	0%	0%	0%	0%	9%	2%	1%	3%
Sperzie- bonen	1%	1%	67%	17%	3%	6%	0%	2%	3%	2%	1%	2%	2%
Komkom- mer	24%	66%	0%	3%	0%	0%	0%	0%	0%	6%	2%	2%	1%
Knoflook	1%	11%	6%	52%	20%	1%	2%	7%	0%	1%	0%	2%	1%
Broccoli	1%	2%	57%	21%	2%	10%	0%	3%	3%	1%	0%	1%	2%
Bloemkool	2%	1%	78%	7%	1%	6%	0%	3%	1%	2%	0%	2%	2%
Champig- nons	2%	3%	4%	56%	27%	1%	2%	7%	1%	1%	0%	1%	1%
Prei	0%	3%	18%	54%	12%	2%	0%	11%	1%	1%	0%	3%	2%
Courgette	1%	3%	8%	57%	13%	2%	5%	13%	1%	0%	0%	2%	2%
Spinazie	1%	2%	48%	19%	3%	4%	0%	6%	4%	5%	2%	8%	3%
Roerbak- wokgroen- ten	1%	2%	3%	84%	7%	2%	0%	2%	0%	1%	0%	2%	2%
Doperw- ten	1%	2%	55%	12%	3%	5%	0%	1%	3%	3%	2%	9%	2%
Verse kruiden	3%	39%	8%	29%	8%	1%	1%	7%	1%	4%	1%	4%	2%
Andijvie	5%	34%	41%	5%	1%	2%	0%	1%	4%	4%	1%	3%	2%
Padden- stoelen	3%	2%	3%	57%	25%	1%	3%	6%	1%	2%	0%	2%	1%
Witlof	2%	24%	43%	9%	3%	3%	1%	23%	3%	8%	0%	2%	1%
Rode kool	1%	5%	58%	1%	1%	3%	0%	3%	2%	2%	6%	13%	4%
Peppers	3%	11%	9%	60%	11%	0%	1%	1%	0%	1%	1%	3%	3%

Het verschilt per groentesoort wat de gekozen bereiding is. Koken en wokken zijn de meest populaire bereidingswijzen met de groenten. Komkommer en tomaat worden het meest rauw gegeten.

Tabel 4.6 Bereidingen die het meest van toepassing zijn op de gegeten groenten (Duitsland)

N>300	Rauw uit het vuistje	Rauw in salade								Geen bereidingen		Weet niet
			Koken	Wokken	Bakken	Stomen	Grillen	In de oven	Blancheren	Aanmaken	Overig	
Tomaat	8%	49%	18%	5%	8%	3%	1%	7%	1%	9%	1%	1%
Wortel												
bospeen	4%	12%	48%	7%	8%	16%	0%	3%	2%	8%	1%	2%
Ui	2%	26%	22%	9%	31%	6%	1%	8%	1%	8%	0%	1%
Paprika	7%	29%	19%	13%	17%	8%	2%	9%	1%	9%	0%	1%
Komkommer	11%	80%	2%	2%	1%	1%	0%	1%	0%	6%	1%	1%
Broccoli	1%	2%	53%	5%	5%	24%	1%	9%	5%	9%	0%	1%
Doperwt	1%	4%	56%	4%	5%	20%	0%	3%	2%	13%	0%	2%
Sla	7%	83%	1%	0%	0%	1%	0%	0%	0%	10%	1%	1%
Champignons	2%	8%	21%	12%	36%	7%	3%	7%	1%	20%	0%	1%
Bloemkool	1%	2%	63%	3%	5%	20%	1%	4%	3%	15%	0%	1%
Verse kruiden	4%	53%	19%	6%	6%	3%	1%	5%	0%	10%	2%	2%
Knoflook	1%	17%	26%	14%	26%	6%	2%	8%	1%	11%	1%	1%
Courgette	2%	4%	23%	15%	30%	12%	7%	12%	1%	9%	0%	1%
Rode kool	2%	11%	67%	2%	1%	12%	0%	0%	1%	7%	1%	1%
Maïs	1%	27%	31%	5%	9%	8%	3%	8%	1%	9%	3%	3%
Prei	1%	4%	50%	16%	12%	9%	0%	8%	2%	8%	0%	1%
Spinazie	1%	3%	53%	4%	3%	14%	1%	11%	4%	10%	1%	5%
Paddenstoelen	3%	10%	17%	13%	35%	7%	3%	8%	1%	19%	1%	2%
Asperges	1%	3%	66%	4%	6%	11%	1%	3%	4%	19%	1%	1%
Sperziebonen	1%	4%	56%	8%	11%	15%	1%	2%	6%	9%	0%	2%
Witte kool	3%	37%	34%	5%	10%	11%	0%	4%	2%	12%	1%	2%
Spruiten	2%	2%	71%	3%	5%	15%	0%	2%	4%	9%	0%	2%

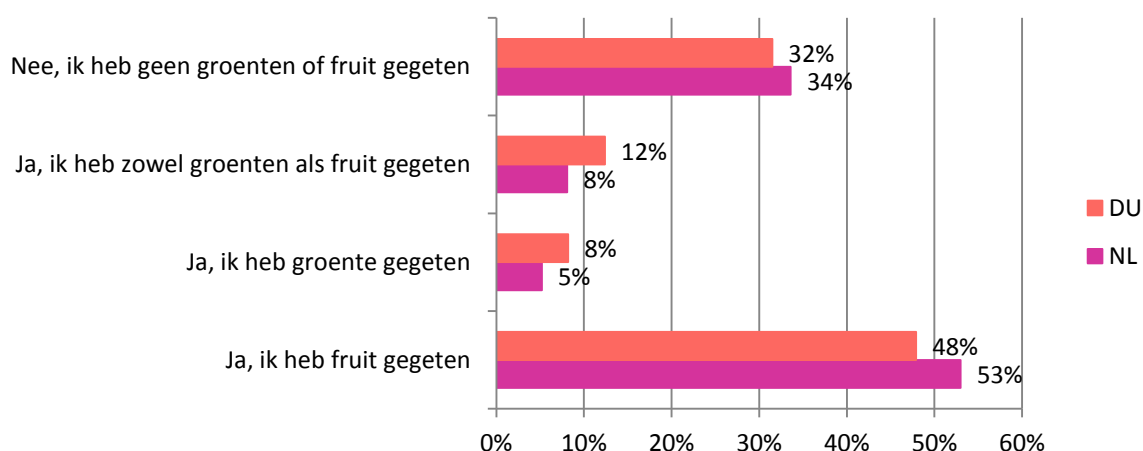
Duitse consumenten koken groenten het meest. De Nederlandse consumenten wokken veel meer dan Duitse consumenten, die vaker bakken. Ook in Duitsland worden sla en komkommer rauw het meest gegeten.

5 Overige groentemomenten

Groenten worden niet alleen bij de hoofdmaaltijd gegeten, maar kunnen ook op andere momenten van de dag genuttigd worden.

5.1 Verschillende groentemomenten

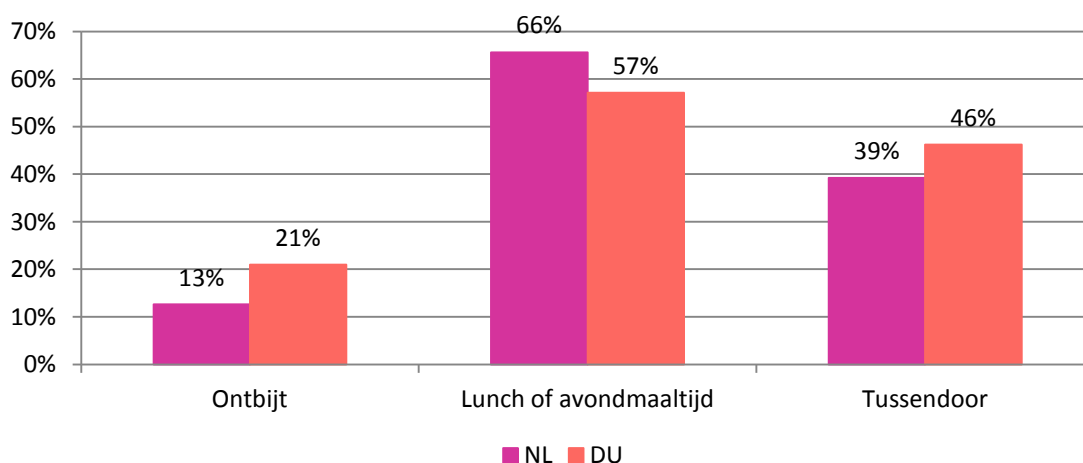
Heeft u op andere momenten (dan de hoofdmaaltijd) nog groenten of fruit gegeten?



Naast de hoofdmaaltijd heeft 13% van de Nederlandse consumenten op een ander moment van de dag groenten gegeten. Voor Duitse consumenten is dit 20%. Fruit wordt veel vaker naast de hoofdmaaltijd gegeten.

Kunt u aangeven op welke momenten u groenten heeft gegeten?

Alle consumenten die groenten hebben gegeten naast de hoofdmaaltijd



Van de 13% Nederlandse consumenten die naast de hoofdmaaltijd groenten heeft gegeten, heeft het grootste gedeelte dit tijdens de lunch of 's avonds gedaan. Bij het ontbijt eet maar een klein gedeelte groenten. Voor de Duitse consumenten geldt dezelfde verdeling, maar liggen de percentages voor ontbijt en tussendoor iets hoger.

De onderstaande tabel geeft de top 10 gegeten groenten (buiten de hoofdmaaltijd) weer.

Tabel 5.1 De top 10 gegeten groenten op andere momenten dan de hoofdmaaltijd (Nederland)

	Ontbijt	Lunch	Tussendoor
1.	Tomaat (19%)	Tomaat (18%)	Komkommer (21%)
2.	Komkommer (13%)	Komkommer (14%)	Tomaat (19%)
3.	Sla (11%)	Sla (12%)	Wortel (17%)
4.	Paprika (8%)	Ui (7%)	Paprika (7%)
5.	Wortel (7%)	Wortel (7%)	Radijs (5%)
6.	Champignons (6%)	Paprika (6%)	Sla (5%)
7.	Ui (6%)	Champignons (4%)	Ui (4%)
8.	Spinazie (5%)	Broccoli (3%)	Broccoli (2%)
9.	Radijs (4%)	Radijs (3%)	Champignons (1%)
10.	Verse kruiden (4%)	Verse kruiden (3%)	Bloemkool (1%)

Tomaat is bij de Nederlandse consumenten het meest geliefd als men groenten eet bij het ontbijt of de lunch. Komkommer scoort het hoogst als het gaat om groenten tussendoor.

Tabel 5.2 De top 10 gegeten groenten op andere momenten dan de hoofdmaaltijd (Duitsland)

	Ontbijt	Lunch	Tussendoor
1.	Tomaat (19%)	Tomaat (19%)	Tomaat (19%)
2.	Komkommer (13%)	Komkommer (12%)	Wortel (18%)
3.	Sla (11%)	Paprika (11%)	Komkommer (15%)
4.	Paprika (8%)	Sla (10%)	Paprika (13%)
5.	Wortel (7%)	Wortel (8%)	Radijs (8%)
6.	Champignons (6%)	Ui (8%)	Sla (5%)
7.	Ui (6%)	Radijs (5%)	Ui (4%)
8.	Spinazie (5%)	Verse kruiden (4%)	Verse kruiden (2%)
9.	Radijs (4%)	Champignons (3%)	Champignons (1%)
10.	Verse kruiden (4%)	Broccoli (3%)	Doperwtten (1%)

Duitse consumenten eten op alle momenten naast de hoofdmaaltijd het meest tomaat. Ook als groentesnack tussendoor is de tomaat het meest geliefd, gevolgd door de wortel.

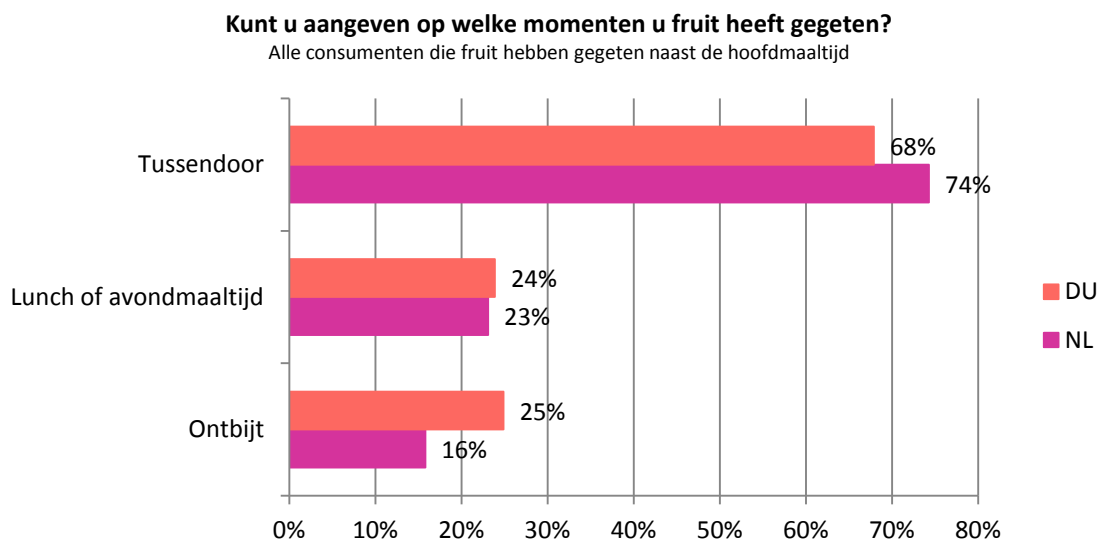
De top 10 is over het algemeen wel het zelfde bij de Nederlandse en de Duitse consument en verschilt hier en daar alleen in volgorde.

6 Fruitmomenten

Dit hoofdstuk gaat in op de fruitconsumptie. Wanneer eten consumenten fruit en welk fruit eten zij?

6.1 Fruitmomenten

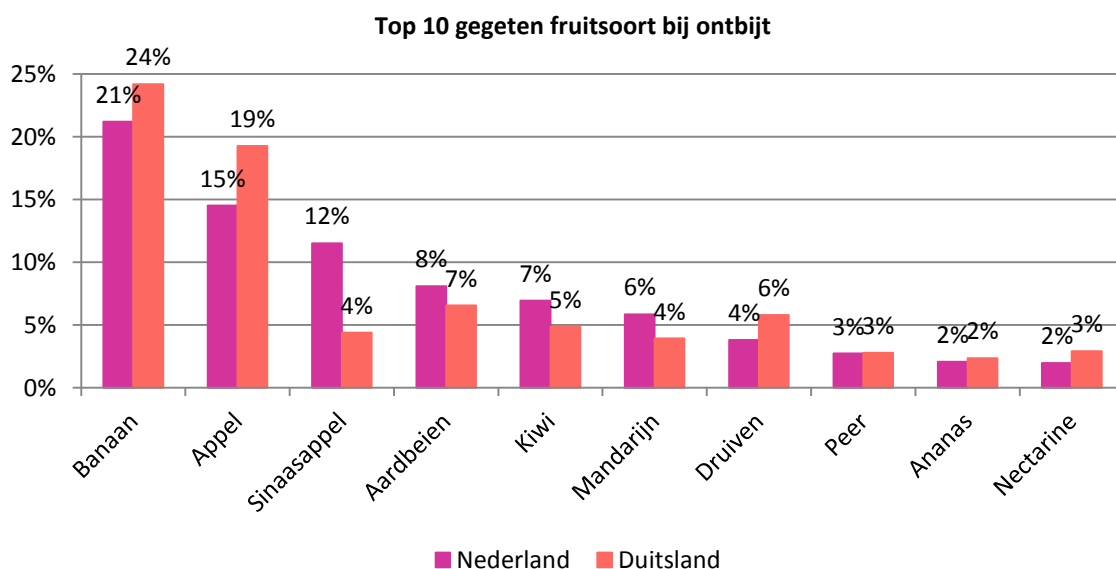
Veel consumenten eten fruit op andere momenten, buiten de hoofdmaaltijd.



Fruit wordt het meest tussendoor gegeten. Nederlanders eten het meer tussendoor dan de Duitse consumenten, maar die eten weer meer fruit bij het ontbijt.

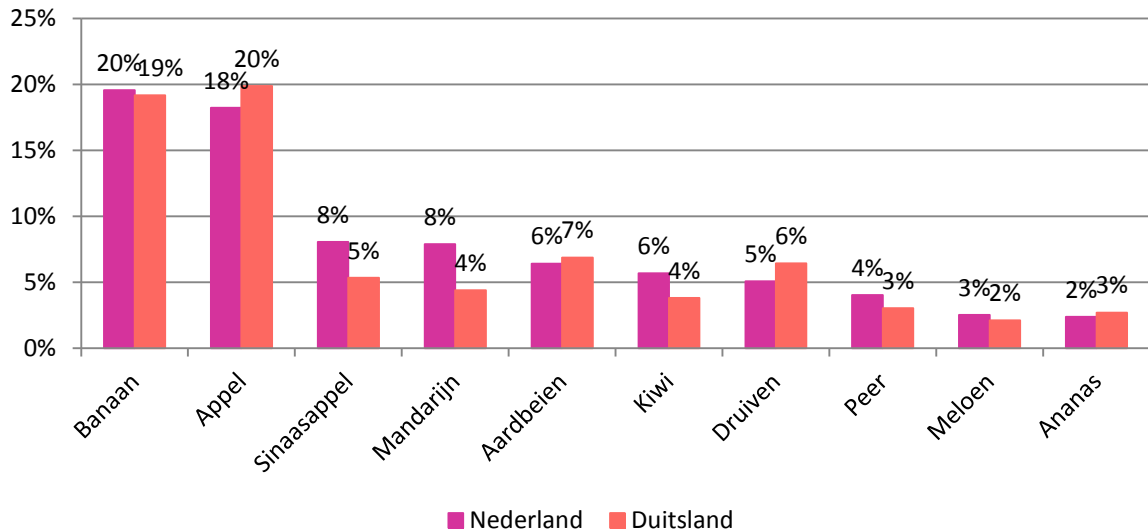
6.2 Soort fruit

Per eetmoment wordt weergegeven wat de meest gegeten fruitsoorten zijn.



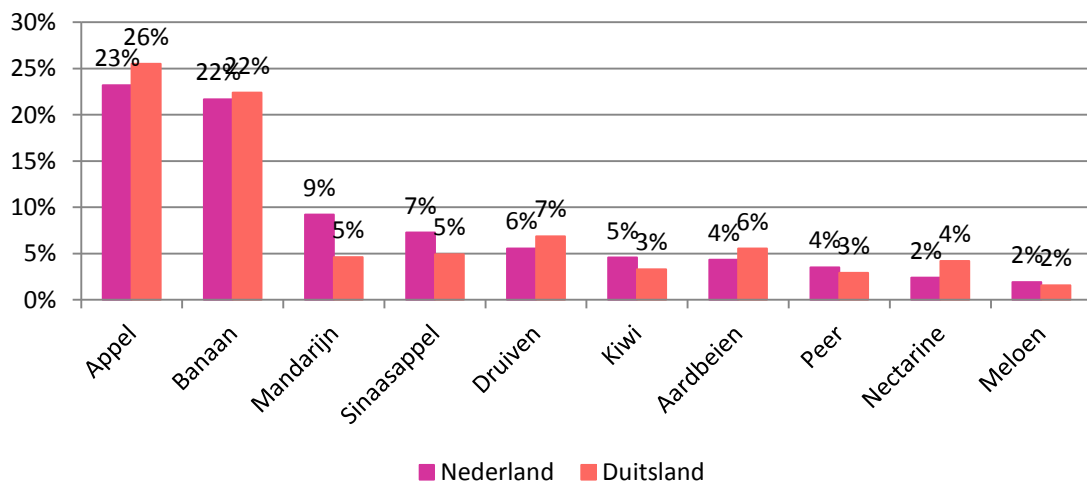
Als er fruit bij het ontbijt gegeten wordt, dan eten zowel de Nederlandse als de Duitse consumenten het meest banaan.

Top 10 fruitsoorten gegeten bij de lunch



Ook bij de lunch is banaan de meest gegeten fruitsoort in Nederland. Duitse consumenten eten meer appels bij de lunch, maar daar volgt de banaan op kleine afstand.

Top 10 van gegeten fruitsoorten tussendoor



De appel wordt in Nederland en Duitsland het meest tussendoor gegeten. De banaan staat op de tweede plaats. Daarna is in Nederland de mandarijn het meest geliefd, terwijl dat in Duitsland druiven zijn.

De consumenten die appel hebben gegeten is gevraagd naar het ras van de appel die zij gegeten hebben.

Tabel 6 Meest gegeten appelras in Nederland en Duitsland

Nederland		Duitsland	
	%		%
1. Elstar	32 %	1. Elstar	14 %
2. Jonagold/jonagored	16 %	2. Golden Delicious	13 %
3. Granny Smith	10 %	3. Braeburn	13 %
4. Golden Delicious	8 %	4. Granny Smith	10 %
5. (Royal) Gala	5 %	5. Jonagold/Jonagored	10 %
6. Kanzi	5 %	6. (Royal) Gala	8 %
7. Braeburn	4 %	7. Rubens	1 %
8. Junami	3 %	8. Kanzi	1 %
9. Goudreinet	2 %	9. Junami	1 %
10. Rubens	1 %	10. Goudreinet	1 %
Anders	6 %	Anders	9 %
Weet niet	9 %	Weet niet	20 %

Zowel in Nederland als Duitsland is de Elstar het meest gegeten ras. In Nederland wordt deze wel veel meer gegeten dan in Duitsland.

Het percentage consumenten dat niet weet welk ras appel zij gegeten hebben is in Duitsland vrij hoog. Eén op de vijf consumenten weet daar niet welk ras appel het was.

Productschap Tuinbouw

Adres Louis Pasteurlaan 6
Postbus 280, 2700 AG Zoetermeer
Telefoon 079 – 347 07 07
Fax 079 – 347 04 04
Internet www.tuinbouw.nl
e-mail info@tuinbouw.nl