

Meer Groenten in de Horeca?

Uitgevoerd door ROC Mondriaan's het
Practoraat FoodInnovation & Concepts

Belangrijk: dit is nog geen definitieve versie. Volgende week is de definitieve versie af: met inhoudsopgave en literatuurlijst.

Auteurs:

Justyna Klucznik, Daan Seijsener, Loïs van Santen, Lotte Wentink, Ian Peters, Nick Murauer, Lex Drewes, Lisa Pennock en Practor Pierre Wind.



1. Samenvatting

Dit onderzoek is uitgevoerd door het practoraat FoodInnovation & Concepts. Het practoraat maakt deel uit van het ROC Mondriaan, school voor International Hotel Management, gevestigd te Koningin Marialaan in Den Haag. Het doel van het practoraat is om voor excellente studenten, die toe zijn aan wat meer verdieping, een extra uitdaging te vormen.

Het practoraat Food Innovation & Concepts focust zich op praktijkgericht onderzoek. Het bestaat uit acht studenten en een practor. Dit practoraat is onder leiding van practor Pierre Wind.

Het practoraat Food Innovation & Concepts is onderdeel van het Excellence Programma – buitengewone MBO (gesteund door Ministerie van Onderwijs). Doel hiervan is excellente studenten op een verrassende manier mee te nemen in de wereld van onderzoek: hun nieuwsgierigheid te prikkelen, hun kritisch denken te bevorderen, hun omgevingsgerichtheid te stimuleren en conclusies praktisch toepasbaar maken! Excellente studenten worden geselecteerd op basis van hun leerresultaat, persoonlijkheid, vaardigheden, interesses, passies en motivaties. Het excellentieprogramma beslaat één semester en is boven curriculair. Studenten doen kennis en vaardigheden op in de wereld van onderzoek. De opzet is praktisch: doen, experimenteren, interpreteren en presenteren. Het Practoraat Mondriaan, waaronder Food Innovation & Concepts valt, is onder leiding van Jacqueline van der Zwan.

Het onderzoek draagt bij aan de studie van de studenten en krijgen hier een officiële oorkonde bij hun diploma. Het practoraat is officieel erkend en is dus altijd een plus voor bij je diploma. Het practoraat draait op onderzoeksvragen. Elk semester worden er nieuwe projecten gestart. Het onderzoekverzoek wordt overgedragen aan de practor en de studenten, die vervolgens zelf een onderzoeksvraag samenstellen. De onderzoeksvraag van het practoraat Food Innovation & Concepts luidt:

Op welke wijze kun je in een hoofdgerecht de algemeen aanbevolen hoeveelheid groenten serveren, bij een gemiddeld restaurant, met een prijsklasse van een hoofdgerecht tussen de 13 & 28 euro.

Het onderzoek moet antwoord op de onderzoeksvraag opleveren. Dat via allerlei methodes onderzocht wordt. Het boek *Onderzoek Doen!* van Tom Fischer en Mark Julsing is de leidraad voor de structuur van het onderzoek.

Bij de onderzoeksvraag horen ook deelvragen. Via de deelvragen kom je op het antwoord van de onderzoeksvraag.

De deelvragen luiden (in dit rapport wordt er op deze vragen antwoord gegeven):

- Wat is de algemeen heersende gezondheidsrichtlijn betreft groenten?
- Wat is de advieshoeveelheid groenten?
- Is er een advieshoeveelheid groenten voor in de horeca?
- Is het rendabel voor de horecaondernemer om meer groenten te serveren?
- Wat zou een motivatie kunnen zijn voor de ondernemer om meer groenten te serveren?

De deelvragen leverden interessante bevindingen op. Een richtlijn van honderdvijftig gram groenten voor het hoofdgerecht, die deel uitmaakt van de dagelijkse geadviseerde hoeveelheid van tweehonderdvijftig gram.

Groenten vallen BINNEN de Schijf van Vijf mits de bewerking niet te ver doorgevoerd is. Bijvoorbeeld wanneer je de gepureerde groente nog kunt eten, dus als het op een lepel blijft liggen. En wanneer er niets aan toegevoegd is zoals suiker of zout maakt het deel uit van de schijf van vijf.

Wanneer de gepureerde groente zo vloeibaar is geworden dat je het moet drinken en niet kunt eten, dan valt het BUITEN de Schijf van Vijf. Voorbeeld: een maaltijdsoep staat in de Schijf van Vijf; en een smoothie niet.

Ook de vraag 'Wat is nu precies de hoeveelheid honderdvijftig gram groenten? Leverde een zeer verrassende conclusie op. In testen die werden uitgevoerd kwam aan het licht dat elk soort groenten zijn eigen 'bereidingsgewicht, heeft. De duur en type bereiding beïnvloedt het uiteindelijke gewicht. Logisch is dat het product slinkt. Het ene product slinkt meer dan het andere. Maar, opmerkelijk was de constatering dat het bij broccoli na de bereiding juist aan gewicht toenam. Bij een oudere broccoli was het extra gewicht het opmerkelijkst: in rauwe vorm van honderdvijftig gram broccoli werd na het kookproces honderdzesentachtig gram. Zesendertig gram meer.

Direct werd er aan het Voedingscentrum gevraagd wat er nu met honderdvijftig gram groenten wordt bedoeld. Het antwoord: "honderdvijftig gram groenten vanaf het moment dat het op je bord komt te liggen".

Dus de consument moet goed bedenken, en rekening houden met diverse factoren, betreft de hoeveelheid groenten die wordt ingekocht.

De groep aardappelen worden in de schijf van vijf niet in het groentevak ingedeeld maar in het vak van de koolhydraten.

Er zijn verschillende onderzoeksinstrumenten gebruikt, zoals het interviewgesprek, focusgroep, enquête programma Survey Monkey, deskresearch, conceptueel model en observatie.

Er is onderzoek gedaan volgens de volgende structuur

1. Waarnemen van verschijnsel.
2. Het zoeken naar de verklaring voor deze waarneming in de vorm van een theorie of model.
3. Voorspellingen afleiden uit de theorie of model (voorspelling over het succes van bepaalde maatregelen).
4. Deze voorspellingen toetsen aan de werkelijkheid.

De onderzoeksvraag kwam uit nieuwsgierigheid. In onze maatschappij zijn groenten tegenwoordig hip. Je leest, kijkt en hoort er veel over. Er zijn de laatste jaren veel meer consumenten bijgekomen, die vegetarisch of flexitarisch zijn. Daarbij worden groenten veelvuldig om hun gezonde eigenschappen geroemd. Daarbij heeft het Voedingscentrum, in maart 2016 de 'schijf van vijf' aangepast. Een van de belangrijke pijlers, die de schijf onderging, was de verschuiving van de dagelijks aanbevolen hoeveelheid groenten. Van tweehonderd gram naar tweehonderdvijftig gram groenten per dag.

Charlotte Wolf, in 2016 nog werkzaam bij communicatieadviesbureau Schuttelaar & Partners, deed vanuit haar werk mee met een prijsvraag van de Haagse gemeente. Partijen mochten ideeën insturen. Door de gemeente werd een project uitgekozen en het project kreeg vervolgens een financiële injectie. Het idee van Charlotte 'meer groenten in de Horeca' werd helaas niet verkozen. Practor Wind was benaderd en wist dus van dit project. De onderzoeksvraag was eigenlijk geboren. Na toestemming van Charlotte ging het practoraat aan de slag. Charlotte is tijdens dit onderzoek regelmatig ingeschakeld voor advies.

Het Voedingscentrum heeft de groep studenten van inhoudelijk advies, betreft de richtlijnen gezonde voeding, voorzien.

Tijdens dit onderzoek hebben de studenten veel gebruik gemaakt van social media. Hun facebook pagina wordt regelmatig door velen bezocht, waar de kijker op de hoogte van het onderzoek wordt gehouden. Door middel van foto's, filmpjes en blog's.

De deskresearch bracht bekende voorbeelden met zich mee zoals dat je als restaurant op vele manieren de aanbevolen hoeveelheid groenten in een hoofdgerecht kan serveren. Uit onderzoek van "Stichting variatie in de keuken" blijkt dat gasten meer groente van een bord eten dan uit een bakje, ook is gebleken dat gasten meer groenten eten indien de verhouding tussen vlees/vis en groente veranderd is.

Ook is er de mogelijkheid om de hoeveelheid groenten op het bord te verhogen door middel van een Dutch Cuisine 80/20 concept. Dit wordt onder andere uitgevoerd door het restaurant Niven. Zij serveren 80% groente en 20% vlees.

Er werden diverse interviews met horecaondernemers en gasten van de drie schoolrestaurants gevoerd. Ook werd er een focusgroep samengesteld. De samenstelling was divers en bestond uit acht personen. Van slager horecaondernemer, voedingsdeskundige tot en met een horecadocent. Vanuit deze gegevens werd een eerste versie van het theoretische conceptuele model gemaakt. Deze is na de uitkomsten van de enquêtes bijgesteld. Er zijn twee enquêtes gehouden. Een voor de consument en een voor de horeca. De consumentenenquête heeft honderdeenveertig respondenten en de enquête voor de horecanegenentwintig. Pijnlijk was de constatering dat de horecaondernemer moeilijk was over te halen om aan de enquête mee te doen. Honderden horecabedrijven zijn gemaild en gebeld. De enquêtes hadden verrassende uitkomsten. Zo bleek dat 88,65 % voor het diner uit eten gaat. 7,8% kiest expliciet voor een menu. De anderen dus a la carte. 67,65 van de consumenten ondervraagden was tevreden over de prijs/kwaliteitsverhouding in hun favoriete restaurant. Opmerkelijk was dat 23,36 % de hoeveelheid groenten in een hoofdgerecht, die in restaurants worden geserveerd, slecht of matig vonden. 78,52% vindt dat de groenten aantrekkelijk worden geserveerd en 69,85 % kiest niet bewust voor de soort groenten in het hoofdgerecht. Daarbij wilt 62,14 % het liefst dat de groenten apart worden geserveerd. 73 % willen graag dat er een mogelijkheid is om extra groenten te bestellen.

11,51 % van de ondervraagde consument wil liever sla dan groenten. Dat is verrassend, omdat vele horecagelegenheden vaak voor sla kiezen.

19,34% van de 29 horecazaken heeft een keuze in de soort groenten, die in een hoofdgerecht worden geserveerd. In 3,45% van de gevallen zit de groenten niet in de prijs van het hoofdgerecht inbegrepen. Gemiddeld wordt er bij de ondervraagden 146 gram groenten geserveerd. 68,42% biedt geen veganistische gerechten aan. 51,72% serveert een amuse. Opmerkelijk was het antwoord op de vraag of ze denken of restaurants in het algemeen in een hoofdgerecht voldoende groenten serveren? 93,10% denkt niet dat er voldoende groenten wordt geserveerd.

24,14% wist het juiste aantal van de door het Voedingscentrum aanbevolen hoeveelheid groenten in een hoofdgerecht. En 30% wist het juiste aantal van de door het Voedingscentrum aanbevolen **dagelijkse** hoeveelheid groenten. In de bijlage alle antwoorden.

Op de vraag wat voor de ondernemer een motivatie zou kunnen zijn om meer groenten te gaan serveren kwamen er antwoorden zoals "wanneer er veel vraag naar is", "wanneer groenten duidelijk goedkoper is dan vlees of vis", "aanbod van verschillende soorten streekproducten tegen een betaalbare prijs dan nu het geval is", "beter voor het milieu", "gezondheid", "geen" en "betere apparatuur om de groenten warm te houden".

Ook is er nog in het schoolrestaurant 'Imagine' een mini-enquête gehouden betreft een mogelijke oplossing om de menukaart anders vorm te geven: eerst de groenten vermelden en dan pas het vlees en de vis. Deze enquête had 23 respondenten. De conclusie was dat de ondervraagden geen voorkeur hadden voor 'eerst de groenten op de menukaart te vermelden en dan het vlees of vis'.

2. Deskresearch

Op welke wijze kun je de algemeen aanbevolen hoeveelheid groente serveren in een hoofdgerecht, bij een gemiddeld restaurant, tussen de prijsklasse van: € 13,00 en € 28,00 in den Haag.

Je kunt als restaurant op vele manieren de aanbevolen hoeveelheid groente serveren in een hoofdgerecht. Uit onderzoek van “Stichting variatie in de keuken” blijkt dat gasten meer groente van een bord eten dan uit een bakje, ook is gebleken dat gasten meer groenten eten indien de verhouding tussen vlees/vis en groente veranderd is. Hieronder staat de uitslag van het onderzoek weergegeven:

Het onderzoek van “Stichting variatie in de keuken”

Ruim 4000 gasten in drie restaurants werkten mee aan het onderzoek. Gasten in groep 1 kregen 75 gram groente en ongewijzigde hoeveelheden vlees of vis. Groep 2 kreeg 150 gram groente en 12,5% minder vlees of vis. Bij terugkomst van de borden in de spoelkeuken, zijn de restanten voedsel per soort gewogen. Op basis hiervan is de consumptie van alle menucomponenten per gast berekend. Na het hoofdgerecht konden gasten hun mening geven over het restaurant en de gerechten.

Er werd meer groente van borden gegeten, dan uit schaalpjes

De deelnemers uit groep 2 hebben 31% meer groente gegeten dan uit groep 1. Ondanks dat groep 2 minder vlees of vis kreeg dan groep 1, waardeerden beide groepen de hoeveelheden als precies genoeg. Bovendien heeft de verlaging van de hoeveelheid vlees er toe geleid dat er 33% minder vlees is weggegooid. Ook opvallend: er werd meer groente van de borden gegeten, dan uit de schaalpjes met bijgerechten.

Ook is er de mogelijkheid om de hoeveelheid groente te verhogen door middel van een nieuw concept. Het 80/20 concept, dit is uitgevoerd door het restaurant Niven. Zij serveren 80% groente en 20% vlees.

In de bijlage nog meer voorbeelden.

3. Deelvragen

Algemeen heersende gezondheidslijn betreft groenten?

De algemene heersende gezondheidslijn geeft aan welke hoeveelheid groenten een persoon op een dag moet consumeren. Na een studie uit 2015 is gebleken dat die richtlijn op het moment 200 gram groenten per dag bedraagt, daarnaast is het ook van belang om 200 gram fruit per dag te eten. Daarentegen is na onderzoek van het voedingscentrum gebleken dat een persoon gemiddeld 250 gram groente en 200 gram fruit moet eten per dag voor een gezond lichaam en leven. Veel groenten, fruit, peulvruchten, noten en volkoren is het advies met daarbij de gedachte om minder rood vlees en harde vetten te eten.

Advieshoeveelheid groenten voor ontbijt, lunch en diner?

Er is op het moment geen concreet advies omtrent de hoeveelheid groente voor het ontbijt, lunch en diner. Het advies wat wordt gegeven is, het opnemen van 250 groenten en 200 gram fruit gedurende de hele dag. Dit kan worden bereikt door bijvoorbeeld bij het ontbijt fruit bij de muesli te doen op

een banaan/appel op het brood. Daarnaast kan dit ook bij de lunch. Bij het diner moeten dus de groente worden genuttigd.

Is er een advies hoeveelheid groenten voor de horeca, qua ontbijt, lunch en hoofdgerecht?

Er is heden geen richtlijn voor de hoeveelheid groenten voor de horeca. Ieder horecabedrijf kan ook dus haar eigen hoeveelheden bepalen, omdat zij zich niet hoeven te verantwoorden aan een richtlijn. Indien er een plan komt van de overheid om een minimale hoeveelheid te verstrekken is het mogelijk om als bedrijf aanzienlijk bij te dragen aan de aanbevolen hoeveelheid groente voor een persoon.

Er is geen richtlijn, maar wel een advies. Het advies voor de hoeveelheid groenten in een hoofdgerecht is 150 gram groenten.

Is het rendabel voor de horecaondernemer om meer groenten te serveren?

Gasten laten genieten van gebalanceerde gerechten met meer groente en iets minder vlees of vis levert naast blijvend tevreden gasten een belangrijk financieel voordeel op. De inkoop van vlees of vis is immers vaak duurder dan groenten. Een kleine aanpassing van een gerecht kan al besparingen opleveren van 5%. Bij aanpassingen op meerdere gerechten kan de besparing voor een middelgroot restaurant makkelijk oplopen tot €10.000 per jaar. Dit is een groot financieel voordeel voor een ondernemer, wat het zeker rendabel maakt voor een bedrijf.

Wat zou een motivatie voor de horecaondernemer kunnen zijn om meer groenten in zijn hoofdgerecht te serveren?

In de huidige tijd is het belang om een goed imago op te bouwen. Het is belangrijk om mee te doen aan een groene wereld. Door de hoeveelheid groenten op het bord qua verhouding te vergroten, maken restaurant het makkelijker voor gasten om 250 gram groenten per dag te eten. Dat is niet alleen gezond, maar draagt ook bij aan een beter milieu. De productie van vlees kost namelijk 15 keer zoveel water en levert acht keer zoveel CO₂-uitstoot dan van groente. Een grote imagoboost voor een bedrijf. Zie ons conceptueel model in dit rapport welke factoren er spelen om de ondernemer te motiveren.

Welke categorie prijsklasse gaan we hanteren voor de hoofdgerechten, waarmee we de categorie restaurants aangeven, die we voor ogen hebben?

De prijsklasse waar wij voor hebben gekozen ligt tussen de €13,- en €28,-

Wij zijn hierop gekomen door middel van een simpel plan. Het vergelijken van alle restaurant in Den Haag, hiervan hebben wij alle prijzen op geschreven en er een berekening op toe gepast. Vervolgens zijn wij op het antwoord gekomen.

4. Fieldresearch (eigen onderzoek)

In ons eigen onderzoek hebben we verschillende toepassingen gedaan. We zijn onder andere op bezoek geweest bij het Voedingscentrum. Diverse restaurants geïnterviewd. Testen met groenten uitgevoerd. Enquêtes uitgevoerd. Een 'takeover' georganiseerd (voorbeeld in de praktijk uitgeprobeerd hoe je meer groenten kan serveren) en diverse mogelijk oplossingen getoetst. Dit alles is gedocumenteerd in film en foto's. Op <http://www.mocbf.nl/practoraatmagazine/index.html> is dit te bekijken.

Er is een focusgroep georganiseerd

Bij de focusgroep voorafgaand aan de take over waren een aantal mensen aanwezig:

Karin van het Voedingscentrum

Pim en Mark van slagerij Burg en Bol

Charlotte Wolf

Bo Devilee (directielid ROC Mondriaan)

Bobby van Galen (ondernemer Hofftram)

Chris Boone (ondernemer restaurant)

Edwin Onderwater (leraar koken Roc Mondriaan en horecaondernemer)

De deelnemers zijn met de gespreksleider betreft de onderzoeksvraag een discussie aan gegaan. Waar veel verschillende meningen bijeenkwamen, waren ze het uiteindelijk over een aantal dingen eens. Namelijk dat groenten eten begint bij de opvoeding, iets wat je van thuis mee krijgt.

Een ander punt wat ter sprake kwam was; "waar moet je beginnen"? Is dat bij de ondernemer of is dat misschien wel bij de supermarkten of groothandels? Reclames op tv? Daar was niet iedereen het over eens.

Ook kwam het verschijnsel vraag en aanbod tevoorschijn. Is er wel genoeg vraag naar meer groenten?

De take over van restaurant the Orchard

De bedoeling was om een avond te organiseren waar het practoraat op verschillende manieren lieten zien hoe je meer groenten kan serveren. Op deze avond waren er verschillende mensen uit het bedrijfsleven uitgenodigd om te komen eten. Deze gasten bestonden uit een slager, een groenteboer, Voedingscentrum, horecaondernemers, diëtist en mensen die niet uit het vak komen. Tijdens dit diner is er geprobeerd zoveel mogelijk verschillende groentes te gebruiken op verschillende bereidingswijze 's zonder dat het een vegetarisch diner werd. Dit werd uitgevoerd door groenten in alles te verwerken zoals groentebrood, spruitjes bitterbal en groente waterijs. Voorafgaande van de avond was er een brainstorm/discussie sessie met mensen uit het vak. Dit was een inspiratie om allerlei verschillende manieren te bedenken hoe en waarom er meer groente geserveerd zou moeten worden. Na deze discussie was het diner wat hierboven is uitgelegd. Na dit diner is er een enquête gehouden om te zien wat iedereen van de avond vond, de meningen liepen erg uit een. De een was nog positiever dan de ander. Ook was deze avond TV west aanwezig om aan de buiten wereld te laten zien wat wij allemaal doen. Het was een zeer geslaagd vijf gangen diner georganiseerd door het practoraat en onder de leiding van Pierre Wind. De docenten Simonette Lock en Remco Beekink hadden de eindverantwoording betreffende de uitvoering met de studenten die deze avond de keuken en bedieningsbrigade vormden.

Kwantitatief onderzoek

Om het onderzoek te meten hebben we verschillende enquêtes afgenomen. Hieronder geven wij de conclusies weer.

Conclusie gasten Take Over:

De gasten vonden de Take Over een interessant initiatief. Het liet zien hoe de groenten op een andere manier gecombineerd en geserveerd kunnen worden. De avond was verrassend, innovatief, gezond en zeker geslaagd. Door de combinaties en de presentatie van de groente, viel het niet zo op dat er eigenlijk erg weinig vlees en vis in de gerechten zaten.

Volgens de meningen van alle aanwezige gasten, wordt er zeker te weinig groente geserveerd in de horeca. De groenten wordt saai geserveerd, in standard combinaties en niet verwerkt in de gerechten. Daar wordt nog steeds niet veel aandacht aan besteed.

Veel van de gerechten, die bereid waren, zijn geschikt om in een restaurant geserveerd te worden. Voornamelijk pompensoep, carpaccio, groente brood met groente boter.

Dit zou een van de methode's kunnen zijn om de horecaondernemers te overtuigen en inspireren om meer groenten te serveren. Door het te laten zien en proeven en meer Take Overs te organiseren. Dit volgens meningen van de gasten.

23 % van de gasten zouden liever meer vlees/vis hebben gehad.

5. Populatie bepaling:

Het doel was mede om zo veel mogelijk mensen te bereiken. Het doel was eerst gezet op 10.000 likes op facebook. Dat is helaas niet gelukt maar zijn wel tot de ongeveer 3000 likes gekomen. De 3000 mensen zijn verdeeld over facebook, email en Instagram.

Operationele populatie:

We zijn met acht studenten van het ROC Mondriaan onder leiding van Pierre Wind. Alle beslissingen worden onderling besproken er is dus geen hiërarchie. Iedereen is sowieso verantwoordelijk geweest voor een speciale taak. Bijvoorbeeld Lisa voor de social media en Lotte voor de rapportage.

Steekproef :

Enquêtes zijn afgenomen bij ondernemers, consumenten en restaurantgasten. Hieruit zijn *verbeterpunten en eventuele oplossingen in de eindconclusie meegenomen. De 'Takeover' was een praktijkgerichte steekproef. Ook de enquête betreft een optionele menukaart, met groenten in de hoofdrol, was een steekproef.*

Responsverhogende maatregelen:

Alle leden van de groep hebben het gedeeld op facebook waardoor er meer mensen zijn bereikt. Ook was het practoraat op de open dag aanwezig om meer aandacht voor het onderzoek te krijgen. Tevens werd er ook gevraagd om en de enquête in wilde vullen. Er zijn honderden horecaondernemers gebeld en gemaïld om de enquête in te vullen.

6. De onderzoeksvragen

De Centrale Vraag is: “Op welke wijze kun je de algemeen aanbevolen hoeveelheid groenten serveren in een hoofdgerecht, bij een gemiddeld restaurant, met een prijsklasse van hoofdgerechten tussen de € 13,00 en € 28,00 euro?”.

De deelvragen zijn:

- Algemeen heersende gezondheidslijn betreft groenten?
- Advieshoeveelheid groenten voor ontbijt, lunch en diner?
- Is er een advies hoeveelheid groenten voor de horeca, qua ontbijt, lunch en hoofdgerecht?
- Hoeveel restaurants zijn er in Den Haag?
- Is het rendabel voor de horecaondernemer om meer groenten te serveren?
- Wat zou een motivatie voor de horecaondernemer kunnen zijn om meer groenten in zijn hoofdgerecht te serveren.
- Welke categorie prijsklasse gaan we hanteren voor de hoofdgerechten, waarmee we de categorie restaurants aangeven, die we voor ogen hebben?

En door het beantwoorden van de sub onderzoeksvragen:

- Welke hoeveelheden groenten worden er nu in de horeca geserveerd? Is daar onderzoek naar gedaan?
- Zijn er al onderzoeken waar uitkomt dat er verschil is tussen groenten op het horeca of thuisbord?
- Hoeveel is 150 gram groenten? Rauw, gekookt?
- In hoeverre mag groenten bewerkt zijn, waardoor het nog mee kan tellen in het advies van de dagelijkse hoeveelheid groenten. En waarom?

De te meten variabele:

- Prijzen
- Bereidingswijzen
- Hoeveelheid groente
- Inhoud van een gerecht
- Serveren van een gerecht

7. Interview schema van Daan met Marco Venmans:

Variabelen	Indicator	Indiceringsmethode	Vraag
Prijzen	Menu kaart	Zelfbeschrijving	Vanaf welke prijs beginnen de hoofdgerechten in uw restaurant?
Hoeveelheid groente op de kaart	Menu kaart		Heeft de gast keuze in groenten?
Prijzen	Menu kaart		Zitten de groenten bij de prijs inbegrepen?
Hoeveelheid groente in een gerecht	Bereiding		Hoeveel gram groenten wordt er bij u geserveerd?
Gebruikte bereidingswijze in zijn restaurant	Bereiding		Welke bereidingswijze worden er gebruikt om de groenten klaar te maken?
Inhoud van de menu kaart	Menu kaart		Worden er vegetarische gerechten aangeboden op uw kaart?
Inhoud van de menu kaart	Menu kaart		Wat is op dit moment uw vegetarische gerecht?
Inhoud van de menu kaart	Menu kaart		Wordt er een amuse aangeboden?
Gebruikte groente in een gerecht	Seizoenen		Variëren de groenten per gerecht en verandert dit ook per seizoen?
Serveren van groente	Concept		Gebruikt u een externe optie om de groenten te serveren, zoals een saladebar?
Serveren van groente	Concept		Wat vindt u van een groenten kaart?
Mening van de ondernemer voor de hoeveelheid groente	Mening		Vindt u dat genoeg groenten worden geserveerd in de Nederlandse horeca?
Kennis van de ondernemer	Zelf kennis		Weet u wat de aanbevelen hoeveelheid groenten is bij een hoofdgerecht en de dagelijkse hoeveelheid groenten?
Mening van de ondernemer voor de hoeveelheid groente	Mening		Wat is voor u een motivatie voor meer groenten dan vlees of vis?

8. Consumenten enquête

141 respondenten

Schema :

Vraag	Meest geantwoord	Tweede	Derde
1. Bent u man of vrouw ?	Vrouw 65%	Man 35%	
2. Hoe oud bent u ?	Gemiddeld : 41	Minimale : 14	Maximale : 86
3. Waar woont u ?	Den haag	Wassenaar	Rijswijk
4. In welk gebied gaat u het vaakst uiteten ?	In de buurt	In het centrum van de stad	Het verschilt
5. Welk restaurant bezoekt u het liefst?	Scrumpy	Hudson	Wagenaar
6. Wat is de reden om naar dit restaurant te gaan	Diner 85%	Lunch 10%	Koffie 5%
7. Welke gangen neemt u	Hoofd 85%	Voor 65%	Dessert 55%
8. Hoe vindt u de prijs kwaliteit verhouding	Goed 72%	Redelijk 18%	Zeer goed 10%
9. Hoe vindt u het aanbod en variatie van groente	Redelijk 18 %	Goed 17%	Zeer goed 8 %
10. Hoe vindt u de hoeveelheid groenten bij een hoofdgerecht?	Redelijk 38 %	Goed 36%	Matig 22%
11. Hoe vindt u de variatie van de opgediende groenten?	Redelijk 43%	Goed 32%	Matig 23%
12. Vindt u dat de groente aantrekkelijk wordt geserveerd?	Ja 80 %	Nee 20 %	
13. Heeft u speciaal dieet?	Nee 100%		
14. Kiest u bewust voor de soort groenten in het hoofdgerecht?	Nee 70 %	Ja 30 %	
15. Wat heeft uw voorkeur?	Apart geserveerd 63 %	Verwerkt in het gerecht 27 %	Helemaal geen groente 10 %
16. Zou u het fijn vinden als er een mogelijkheid was om groenten extra bij te bestellen?	Ja, oke als ik meer moet betalen 38%	Ja, zonder meer prijs 37%	Nee 25 %
17. Zou u groenten bijbestellen als hier de mogelijkheid voor was?	Ja 50 %	Nee 50 %	
18. Kiest u specifiek voor seizoen groenten?	Nee 52 %	Ja 48 %	
19. Wat eet u thuis het meest? Groenten uit.....	Vers 78 %	Voorgesneden 22 %	

20. Welke bereidingswijze, betreft groenten, heeft u voorkeur?	Koken 40 %	Wokken 30 %	Bakken 20 %
21. Waar ligt uw voorkeur?	Meerdere soorten 40 %	Groenten en sla 27,5 %	Een groente soort 20 %
22. Wat geeft de doorslag bij uw keuze van een hoofdgerecht in een restaurant?	Vis/vlees componenten 92 %	Groente 8 %	
23. Zou u gebruik maken van een aparte salade/groentenkaart, naast de reguliere menukaart?	Ja 47 %	Nee 30 %	Weet ik niet 23 %
24. Weet u wat de aanbevolen hoeveelheid groenten in het hoofdgerecht, volgens het Voedingscentrum, is?	200 gram 40 %	Nee 25%	250 gram 15%
25. Hoe kan een horecaondernemer gemotiveerd worden om meer groenten in het hoofdgerecht te serveren?	Door de consumenten die ernaar vragen en feedback geven.		
26. Hecht u waarde aan de aanbevolen hoeveelheid groenten in een hoofdgerecht?	Nee 51 %	Ja 49 %	
27. Hoe kan de consument gemotiveerd worden om meer groenten te bestellen?	Door gevarieerd, aantrekkelijker en mooi te serveren.		

Horeca enquête

29 respondenten

Schema :

Vraag	Meest geantwoord	Tweede	Derde
1. Bent u man of vrouw ?	Man 75 %	Vrouw 25 %	
2. Hoe oud bent u ?	40-50 27,5 %	21-30 24 %	50-60 22%
3. Vanaf welke prijs begint u hoofdgerecht?	€ 17,50		
4. Heeft de gast bij u een keuze in het soort groenten, die in een hoofdgerecht worden geserveerd?	Ja 10 %	Nee 90 %	
5. Zit de groenten, die u in of bij het hoofdgerecht serveert, in de prijs van het hoofdgerecht inbegrepen?	Ja 98 %	Nee 2 %	
6. Hoeveel gram groenten wordt er gemiddeld bij u in een hoofdgerecht geserveerd?	Gemiddeld 146 gram		
7. Welke bereidingswijze wordt er betreft groenten bij u het meest toegepast?	Anders 42 %	Koken 23%	Stomen 10 %
8. Worden er vegetarische en/of veganistische gerechten aangeboden?	Vegetarisch 90 %	Veganistisch 25 %	
9. Wordt er een amuse gereserveerd?	Ja 51,50%	Nee 48,5 %	
10. Variëren de groenten per geserveerd gerecht?	Ja 80 %	Nee 20 %	
11. Variëren de groenten per seizoen?	Ja 98 %	Nee 2 %	
12. Maakt u gebruik van externe opties om	Ja 10 %	Nee 90 %	

groenten te serveren (bijv. een saladebar, tafelbereiding, aparte groentekaart, etc.)?			
13. Wat vindt u van een salade/groentekaart, naast de reguliere menukaart?	Goed/ leuk idee	Niet haalbaar	Vernieuwend
14. Denkt u dat restaurants in het algemeen in een hoofdgerecht voldoende hoeveelheid groenten serveren, die aan de aanbevolen hoeveelheid van het Voedingscentrum voldoen ?	Nee 92%	Ja 18 %	
15. Weet u wat de aanbevolen hoeveelheid groenten in het hoofdgerecht, volgens het Voedingscentrum, is?	Nee 38 %	150 gram 24%	200 gram 18 %
16. Weet u wat de dagelijks aanbevolen hoeveelheid groenten, volgens het Voedingscentrum, is?	200 gram 48 %	250 gram 31%	175 gram 7,5%
17. Wat zou voor u een motivatie kunnen zijn om meer groenten te serveren?	Als er meer vraag naar is		

9. Kwalitatieve analyse van de Enquête

Categorisatie:

De enquête is opgesplitst met verschillende doelgroepen. Er is een enquête voor de consumenten gemaakt en een enquête voor de Horecaondernemer. Zo wordt er een duidelijk beeld gecreëerd van de consumenten en van de ondernemers.

De doelgroepen zijn verder open gelaten, aangezien elke bevolkingsgroep wel eens in een restaurant uit eten gaat.

De consumentenenquête heeft honderdeenveertig respondenten en de enquête voor de horecanegenentwintig. Pijnlijk was de constatering dat de horecaondernemer moeilijk was over te halen om aan de enquête mee te doen. Honderden horecabedrijven zijn gemaïld en gebeld. De enquêtes hadden verrassende uitkomsten. Zo bleek dat 88,65 % voor het diner uit eten gaat. 7,8% kiest expliciet voor een menu. De anderen dus a la carte. 67,65 van de consumenten ondervraagden was tevreden over de prijs/kwaliteitsverhouding in hun favoriete restaurant. Opmerkelijk was dat 23,36 % de hoeveelheid groenten in een hoofdgerecht, die in restaurants worden geserveerd, slecht of matig vonden. 78,52% vindt dat de groenten aantrekkelijk worden geserveerd en 69,85 % kiest niet bewust voor de soort groenten in het hoofdgerecht. Daarbij wilt 62,14 % het liefst dat de groenten apart worden geserveerd. 73 % willen graag dat er een mogelijkheid is om extra groenten te bestellen.

11,51 % van de ondervraagde consument wil liever sla dan groenten. Dat is verrassend, omdat vele horecagelegenheden vaak voor sla kiezen.

19,34% van de 29 horecazaken heeft een keuze in de soort groenten, die in een hoofdgerecht worden geserveerd. In 3,45% van de gevallen zit de groenten niet in de prijs van het hoofdgerecht inbegrepen. Gemiddeld wordt er bij de ondervraagden 146 gram groenten geserveerd. 68,42% biedt geen veganistische gerechten aan. 51,72% serveert een amuse. Opmerkelijk was het antwoord op de vraag of ze denken of restaurants in het algemeen in een hoofdgerecht voldoende groenten serveren? 93,10% procent denkt niet dat er voldoende groenten wordt geserveerd.

24,14% wist het juiste aantal van de door het Voedingscentrum aanbevolen hoeveelheid groenten in een hoofdgerecht. En 30% wist het juiste aantal van de door het Voedingscentrum aanbevolen **dagelijkse** hoeveelheid groenten.

Op de vraag wat voor de ondernemer een motivatie zou kunnen zijn om meer groenten te gaan serveren kwamen er antwoorden zoals “wanneer er veel vraag naar is”, “wanneer groenten duidelijk goedkoper is dan vlees of vis”, “aanbod van verschillende soorten streekproducten tegen een betaalbare prijs dan nu het geval is”, “beter voor het milieu”, “gezondheid”, “geen” en “betere apparatuur om de groenten warm te houden”.

Ook is er nog in het schoolrestaurant ‘Imagine’ een mini-enquête gehouden betreft een mogelijke oplossing om de menukaart anders vorm te geven: eerst de groenten vermelden en dan pas het vlees en de vis. Deze enquête had 23 respondenten. De conclusie was dat de ondervraagden geen voorkeur hadden voor ‘eerst de groenten op de menukaart te vermelden en dan het vlees of vis’.

Verbanden en hypothese:

De consument vindt grotendeels dat de horeca genoeg groenten serveert, dit geeft dus ook voor de horecaondernemer geen aanleiding tot het overstappen naar een groentenkaart/saladekaart.

Dit is ook het gevolg van de onwetendheid van de consument over de dagelijks aanbevolen hoeveelheid groenten. De consument eet in werkelijkheid gemiddeld 125 gram per persoon. Bij lange na niet de dagelijkse hoeveelheid aanbevolen groenten.

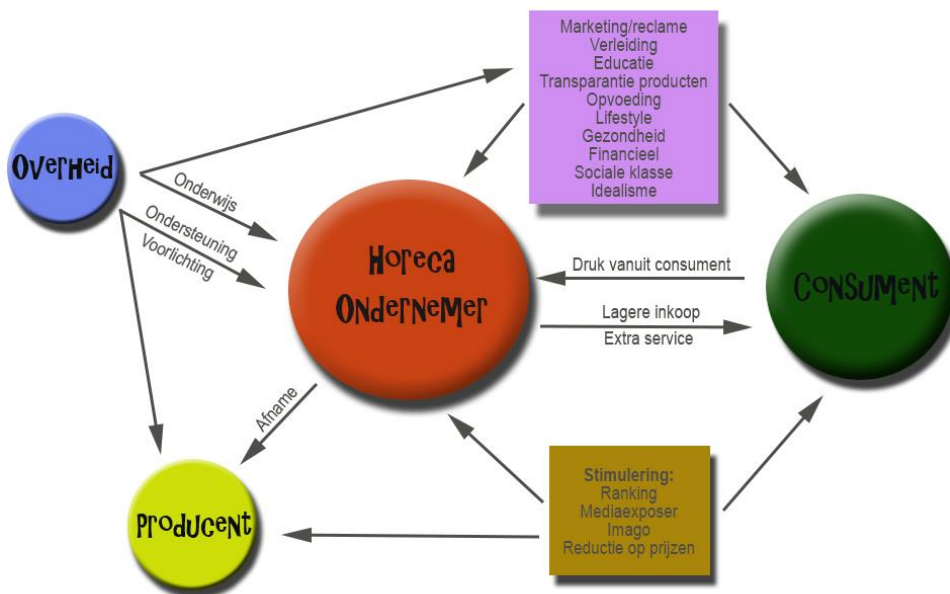
Consumenten vinden het belangrijk hoe de variatie en presentatie van de groenten zijn per gerecht per seizoen, de ondernemer speelt hier prima op in. De haalbaarheid van meer groenten in de horeca ligt dus onder meer bij de educatie en voorlichting van de consument.

De Horeca heeft een terughoudende houding als het gaat om meer groenten in de horeca te serveren. Er is geen onwilligheid, maar de algemene houding is het wachten tot het moment dat de consument ernaar vraagt. Druk vanuit de consument zou dus nut kunnen hebben om meer groenten in het horecamenu te krijgen. Je kunt stellen dat de ondervraagden ondernemers meer onderzoek zouden moeten doen naar de werkelijke wensen van de gasten. Veel restaurants serveren groenten op het bord, terwijl een grote meerderheid deze liever apart zouden willen hebben.

10.

CONCEPTUEEL MODEL

HOE KUN JE MEER GROENTEN IN HET HORECAMENU KRIJGEN?



11. Praktijkgerichte oplossingen

- Verandering in eetpatroon kan. Bijvoorbeeld bewezen is: je kan leren met minder zout eten en toch lekker vinden. Hetzelfde is met suiker. Etc.
- Groenten zijn ansich milieuvriendelijker. Zeker met het oogpunt op de seizoenskalender. Gezond eten en duurzaam gaan samen. Albert Heijn heeft nu de diverse restaurants 'Instock' opgezet, waar groenten een belangrijke rol spelen.
- In diverse maaltijden op de dag meer groenten integreren. Vergroentenaliseren van de eetmomenten op een dag. Ontbijten met groenten bedenken? Groenten op je brood? Groenten hagelslag, een variant op pindakaas (groentenkaas), groenten als een soort hummuspasta. Als salade, etc.
- Er wordt in het lobbycircuit gesproken om voor verse groenten en fruit het 0 % btw tarief te hanteren. Hierdoor wordt groenten voor de consument veel goedkoper en aantrekkelijker.
- Op kaart bij de hoofdgerechten vermelden: gratis saladekaart. Zo kan de gast zijn voorkeur en hoeveelheid aangeven. Meer keuze en dit is een nieuwe variatie op het al oude saladebuffet.
- Een groot aantal restaurants serveren een amuse. Een eetbare ingecalculerde giveaway! Wanneer deze amuse's nu vegetarisch zouden zijn, dan krijgt de gast automatisch al meer groenten binnen. Het practoraat bedacht de term 'VegAmuse'.
- Groenten met een vleessmaak bereiden. Zo heeft het practoraat vele testen uitgevoerd. Witlof of knolselderij met een chorizosmaak (garen in de bijvoorbeeld een chorizobouillon) wordt populair bevonden. Op deze manier heb je toch een vleessmaak, maar dan kun je minder vlees serveren dan regulier. Gemiddeld wordt er ongeveer 150 gram vlees in de horeca geserveerd. Dit zou dan naar 100 gram kunnen met meer groenten.
- Producten waar normaliter geen groenten in zitten, daar nu wel groenten in verwerken. Zoals groentebrood. Ook dit is getest en positief bevonden.
- Actievoeren zodat de consument gaat roepen: wij willen meer groenten?
- Gerecht van saladekaart voor hoofdgerecht serveren, dan zou je theoretisch het hoofdgerecht kleiner kunnen maken. Of het groentecomponent van het hoofdgerecht eerder(als gangetje) dan het hoofdcomponent serveren. Voordeel hiervan kan dan ook zijn dat de wachttijden tussen het eerste gerecht en hoofdgerecht korter zal duren. Daarbij heeft iemand, die alleen hoofdgerecht besteld, het idee dat ie meer gangen zit te eten!
- Groentenproeverij als bijgerecht op de meukaart vermelden. Diverse soorten groenten apart in bakjes geserveerd.
- Tafelbereidingen met groenten. Ook dit is door het practoraat getest en door de aanwezige gasten (take over) zeer positief bevonden. Groenten aan tafel flamberen of aan tafel snijden. Zoals het in de horeca gebruikelijk is met een aantal vlees -en visgerechten. Bijvoorbeeld een groentetartaar aan tafel bereiden a la steaktartaar. Of bloemkool/ broccoli live aan tafel raspen in plaats van Parmezaanse kaas.
- Groenten hip maken door speciale events te organiseren. Het practoraat organiseert op de eindpresentatie een groente escaperoom!
- Reclamespotjes met als boodschap: Druk zetten op horeca en overheid.
- Media-aandacht genereren, voor de noodzaak om meer groenten.
- GroentenRanking organiseren op recensiesites. Het practoraat heeft lens aangeschreven om hun te attenderen op dit idee. lens heeft aangegeven dat ze het idee zullen bekijken.
- Doormiddel van 1 tot en met vijf groentesterren kun je bij de restaurantnaam aangeven hoe groente minnend het desbetreffende restaurant is.
- Een sticker met de tekst "wij zijn een groenteparadijs", die de ondernemer op zijn deur kan plakken. Het practoraat heeft een voorbeeldsticker gemaakt.
- Educatiepakket betreft bereidingen, behandelingen en inkoop ten opzichte van groenten voor consumenten, producenten, scholen en de horeca.

12. Conclusie

De consument vindt grotendeels dat de horeca genoeg groenten serveert, dit geeft dus ook voor de horecaondernemer geen directe aanleiding tot het overstappen naar een groentenkaart/saladekaart. Dit is ook het gevolg van de onwetendheid van de consument over de dagelijks aanbevolen hoeveelheid groenten. De consument eet in werkelijkheid gemiddeld 125 gram per persoon. Bij lange na niet de dagelijkse hoeveelheid aanbevolen groenten. Over de advieshoeveelheid van de aanbevolen groenten in een hoofdgerecht is nauwelijks wetenschap. Zowel bij de professionals als bij de consument.

Consumenten vinden het belangrijk hoe de variatie en presentatie van de groenten zijn per gerecht en per seizoen. De ondernemer speelt hier prima op in.

Toch zijn hier nog grote stappen te behalen. Met nog meer tafelbeleving, zodat je de rauwe groenten direct kan zien of het aanschouwen van een groentebereiding aan tafel zal de overige gasten in het restaurant de gast laten overwegen of ze dat gerecht misschien ook wel willen. Dus: de groenten in het restaurant naar de gast brengen zal zeker helpen. Er zijn nog zoveel bereidingen en toepassingen met groenten die onbekend zijn, dat het eigenlijk een noodzaak is om deze te verspreiden onder de horeca. Dit vergt eveneens marketing om mogelijke gasten te bereiken. Dit zou overkoepelende organisaties op zich kunnen nemen.

De haalbaarheid van meer groenten in de horeca ligt onder meer bij de educatie en voorlichting van de consument en horeca. De kennis moet groter worden en educatie is een directe manier van voorlichting.

De Horeca heeft een terughoudende houding als het gaat om meer groenten in de horeca te serveren. Er is geen onwilligheid, maar de algemene houding is het wachten tot het moment dat de consument ernaar vraagt. Druk vanuit de consument zou dus nut kunnen hebben om meer groenten in het horecamenu te krijgen. Een rankingsysteem met groentesterren naast de naam van het desbetreffende restaurant op recensie website's zal effect hebben. Het is te vergelijken met het huidige Gouden Bordjes systeem voor verzorgingshuizen in Den Haag. Dat is feitelijk bewezen dat het werkt.

Diverse ondervraagden horecaondernemers zouden meer onderzoek naar de werkelijke wensen van de gasten moeten doen. Bijvoorbeeld veel restaurants serveren groenten op het bord, terwijl een grote meerderheid deze liever apart zouden willen hebben.

Het antwoord op de onderzoeksvraag is niet simpel. Wel te bewerkstelligen. Er zijn eigenlijk twee reële oplossingen. De tijd op zijn beloop gaan en de horeca zal hier uiteindelijk op inhaken. Zeker gezien de huidige ontwikkeling dat groenten belangrijker in onze toekomstige samenleving gaat worden. Nadeel is dat deze optie veel tijd nodig heeft om uiteindelijk tot resultaat te komen. Optie twee is om het conceptuele model in dit rapport te gebruiken. Dit zal grootscheeps uitgevoerd moeten worden. Met producent, overheid, consument en de horeca.