



PPS-jaarrapportage 2018

De PPS-en die van start zijn gegaan onder aansturing van de topsectoren dienen jaarlijks te rapporteren over de inhoudelijke en financiële voortgang. Voor de inhoudelijke voortgang dient dit format gebruikt te worden. Voor PPS-en die in 2018 zijn afgerond is een apart format "PPS-eindrapportage" beschikbaar.

De jaarrapportages worden integraal gepubliceerd op de websites van de TKI's/topsector. Zorg er s.v.p. voor dat er geen vertrouwelijke zaken in de rapportage staat.

De PPS-jaarrapportage dient voor 15 februari 2019 te worden aangeleverd bij Hans van der Kolk

Algemene gegevens	
PPS-nummer	TKI nummer AF 16073
Titel	Groente als ingrediënt
Thema	Consument en Maatschappij
Uitvoerende kennisinstelling(en)	Wageningen Food & Biobased Research HAS Den Bosch
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Monique.vingerhoeds@wur.nl
Penvoerder (namens private partijen)	Anne van Rijsingen, Proverka
Contactpersoon overheid	Cor Wever
Totale projectomvang (k€)	393k€
Adres projectwebsite	https://www.wur.nl/en/project/Groente-als-ingredient-1.htm
Startdatum	1-1-2017
Einddatum	31-12-2020 (jaar verlengd vanwege kasritmewijziging)

Goedkeuring penvoerder/consortium

De jaarrapportage dient te worden besproken met de penvoerder/het consortium. De TKI's nemen graag kennis van eventuele opmerkingen over de jaarrapportage.

De penvoerder heeft namens het consortium de jaarrapportage	<input checked="" type="checkbox"/> goedgekeurd <input type="checkbox"/> niet goedgekeurd
Eventuele opmerkingen over de jaarrapportage:	

Korte omschrijving inhoud/doel PPS

Wat is er aan de hand en wat doet het project daaraan?

Wat gaat het project opleveren en wat is het effect hiervan?

Uit onderzoek is gebleken dat het eten van groente samenhangt met een lager risico op chronische ziekten en daarmee de gezondheid bevordert. Recent is de aanbeveling voor groente verhoogd naar minimaal 250 gram per dag voor jongeren vanaf 14 jaar. Jongeren eten nog niet eens de helft van de aanbevolen hoeveelheid groente¹. Om hier verandering in te brengen, is inzicht in de doelgroep nodig, moet onderzocht worden wat het juiste product voor specifieke eetmomenten is voor deze doelgroep en moeten deze producten ontwikkeld worden. Het project Groente als Ingrediënt gaat de strijd aan om de groenteconsumptie onder jongeren te verhogen.

Op dit moment is bij jongeren de avondmaaltijd het belangrijkste eetmoment voor groente. Echter, zolang groente alleen bij het avondeten geconsumeerd wordt, is het lastig om de norm van 250 gram te halen. Door het ontwikkelen van een gevarieerd productaanbod geschikt voor

¹ VCP 2012-2016: <https://www.wateetnederland.nl/resultaten/voedingsmiddelen/consumptie>

eetmomenten buiten de warme maaltijd, kan de groenteconsumptie verhoogd worden. Naast verse, minimaal bewerkte groenten, zijn juist de groenterijke producten, die verwerkte groenten bevatten, interessant.

Binnen het project worden verschillende groenterijke producten voor een eetmoment buiten de warme maaltijd ontwikkeld, waarbij zoveel mogelijk rekening gehouden wordt met de richtlijnen gezonde voeding met betrekking tot calorie-inname en gehalte aan toegevoegd zout, suiker of (verzadigd) vet. Het effect van het aanbieden van deze producten op de groente-inname wordt bepaald in een real life situatie in een schoolkantine.

Om de producten zo goed mogelijk te laten aansluiten bij de gewoontes van de jongeren, wordt ook hun huidig eetgedrag in kaart gebracht. De jongeren worden ook betrokken bij de evaluatie van de groenteconcepten.

De verwachting is dat dit project zal leiden tot een nieuwe aanpak rond productontwikkeling en onderzoek bij deze specifieke doelgroepen in real-life situaties. Verder levert dit project groenteproducten op die aansluiten op de behoeften van deze doelgroep. Door juist deze jongeren te helpen gezonder te eten draagt dit project sterk bij aan de preventie van leefstijl-gerelateerde ziekten.

Planning en voortgang (indien er wijzigingen zijn t.o.v. het projectplan svp toelichten)	
Loopt de PPS volgens planning?	Niet volledig: De interventie op de scholen is later gestart dan gepland omdat het zoeken naar producenten van de ontwikkelde producten meer tijd kostte dan verwacht. Ook de opschaling was complexer dan van te voren ingeschat. Gezien de verlengde looptijd van dit project heeft dit geen effect op de deliverables.
Zijn er wijzigingen in het consortium/de projectpartners?	Nee
Is er sprake van vertraging en/of uitgestelde opleverdatum?	De opleverdatum zal gehaald worden binnen de projectduur van 4 jaar (was oorspronkelijk 3 jaar)
Is er sprake van inhoudelijke knelpunten, geef een korte beschrijving	Knelpunten waren met name aanwezig op het vinden van producenten. Opschaling van labschaal naar grootschalige productie was complexer dan vooraf ingeschat. Verder waren er geen inhoudelijke knelpunten.
Is er sprake van afwijkingen van het ingezette budget/de begroting?	De in kind bijdrage van de partners blijft wat achter. Dit wordt opgelost door het extra jaar, ontstaan door de kasritme wijziging, te benutten en door de taken binnen het project anders te verdelen.

Resultaten 2018

Geef een korte beschrijving van de highlights en projectdeliverables in 2018

Inzicht in eetgedrag van jongeren

In totaal hebben in 2017 en 2018, 148 jongeren (gemiddelde leeftijd 16.5 jaar) "eetdagboekjes" ingevuld via hun smartphone gedurende 5 dagen (waarvan 1 weekend dag). De focus was op jongeren met een vmbo (41%) en een mbo opleiding (59%). Gezien de scope van het project was de analyse gefocust op groente, fruit, zoete snacks, hartige snacks en soep.
Wanneer er groente wordt gegeten, dan wordt dit vooral bij de avondmaaltijd gegeten (bereide groente 98%, rauwe groente 51%). Rauwe groente werd ook vaak bij de lunch gegeten (25%). Verder werd duidelijk dat zoete snacks vooral als tussendoortje worden gegeten; in de middag (31%), in de avond (25%) en in de ochtend (24%). Hartige snacks worden door de dag heen gegeten, het vaakst als avondsnaak (33%), maar ook bij de lunch (21%), als middagsnaak (19%) en bij het avondeten (18%).

Productontwikkeling

De in 2017 ontwikkelde groenterijke producten, een hartige gefrituurde snack en een zoete snack, zijn in 2018 verder geoptimaliseerd in smaak, textuur en processing (opschaling van de productie, pasteurisatie, houdbaarheidsonderzoek). Hierbij is een aantal keer met jongeren de waardering voor de producten geëvalueerd. Hierdoor is bij het zoete product 1 van de 3 ontwikkelde varianten afgevallen. Wat betreft voedingswaarde valt het hartige product onder de categorie dagkeuze van het Voedingscentrum. Een van de zoete producten valt binnen de Schijf van Vijf, de andere variant geldt ook als dagkeuze.

Interventie op middelbare scholen en MBO

De interventie op 3 scholen in Helmond en 3 scholen in Den Bosch is voorbereid. Er zijn gesprekken geweest op de scholen en met de cateraars, de studie is goedgekeurd door de sociaal ethische commissie, en draaiboeken, logboeken en planning zijn in 2018 grotendeels afgerond. Verder zijn er door marketingstudenten productproposities voorgelegd aan leerlingen (op andere scholen), om zo veel mogelijk aan te sluiten bij de doelgroep.

Aantal opgeleverde producten in 2018 (geef in een bijlage de titels en/of omschrijvingen van de producten of een link naar de producten op de projectwebsite of andere openbare websites)			
Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/workshops
	4		
Titels/omschrijvingen van belangrijkste producten in 2018 (max. 5) en hun doelgroepen			
<i>Om te voorkomen dat voor de interventie bekend wordt dat de jongeren groente krijgen aangeboden in de interventie, is er geen richtbaarheid aan dit project gegeven.</i>			
Evelien Siebers & Sarah Westhoff (2018) <i>Eindrapportage BO Groente als Ingrediënt</i> . 5746WUR4. Lectoraat Groene Gezondheid, Food Innovation & Design, HAS Hogeschool			
Karlijn Horrevorts, Janna Seders & Chaleen Wong (2018) <i>Groente als ingrediënt: Opschaling van Bijpakkers</i> . 5747WAG4. WUR Food & Biobased Research & Lectoraat Groene Gezondheid HAS Hogeschool			
Karlijn Horrevorts, Janna Seders & Chaleen Wong (2018) <i>Groente als ingrediënt: Opschaling van koekjesdeeg</i> . 5747WAG4. WUR Food & Biobased Research & Lectoraat Groene Gezondheid HAS Hogeschool			
Joris Scholten & Romy Pennings (2018) <i>Groente als ingrediënt: Ontwikkeling van een propositie voor groenterijke producten aan jongeren en verder consumentenonderzoek</i> . 5478 wbr4. WUR Food & Biobased Research & Lectoraat Groene Gezondheid HAS Hogeschool			

Bijlage: Titels/omschrijvingen van alle producten in 2018 of een link naar deze producten op de projectwebsite of andere publieke websites

Studenten rapporten

Evelien Siebers & Sarah Westhoff (2018) *Eindrapportage BO Groente als Ingrediënt*. 5746WUR4. Lectoraat Groene Gezondheid, Food Innovation & Design, HAS Hogeschool

Karlijn Horrevorts, Janna Seders & Chaleen Wong (2018) *Groente als ingrediënt: Opschaling van Bijpakkers*. 5747WAG4. WUR Food & Biobased Research & Lectoraat Groene Gezondheid HAS Hogeschool

Karlijn Horrevorts, Janna Seders & Chaleen Wong (2018) *Groente als ingrediënt: Opschaling van koekjesdeeg*. 5747WAG4. WUR Food & Biobased Research & Lectoraat Groene Gezondheid HAS Hogeschool

Joris Scholten & Romy Pennings (2018) *Groente als ingrediënt: Ontwikkeling van een propositie voor groenterijke producten aan jongeren en verder consumentenonderzoek*. 5478 wbr4. WUR Food & Biobased Research & Lectoraat Groene Gezondheid HAS Hogeschool

Website

<https://www.wur.nl/en/project/Groente-als-ingredient-1.htm>

<https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Topsectoren/show/Groente-als-ingredient-1.htm>