



<b>Algemene gegevens</b>	
PPS-nummer	<b>AF 16073</b>
Titel	<b>Groente als ingrediënt</b>
Thema	Consument en maatschappij
Uitvoerende kennisinstelling(en)	Wageningen Food & Biobased Research HAS Den Bosch
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Monique Vingerhoeds <a href="mailto:Monique.vingerhoeds@wur.nl">Monique.vingerhoeds@wur.nl</a>
Penvoerder (namens private partijen)	Jan van Rijsingen (van Rijsingen Green)
Adres projectwebsite	<a href="https://www.wur.nl/en/project/Groente-als-ingredient-1.htm">https://www.wur.nl/en/project/Groente-als-ingredient-1.htm</a>
Startdatum	1-1-2017
Einddatum	31-12-2020 (jaar verlengd vanwege kasritmewijziging)

<b>Goedkeuring penvoerder/consortium</b>	
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:	Geen opmerkingen

<b>Inhoudelijke samenvatting van het project</b>	
Probleemomschrijving	<p>Om de groenteconsumptie substantieel te stimuleren bij jongeren (12-18 jaar) met een lage sociaaleconomische positie, is er behoefte aan een sterke verbreding van het productaanbod. Naast verse minimaal bewerkte groenten, zijn juist de groenterijke producten, die verwerkte groenten bevatten hiervoor interessant. Het doel van dit project is het verhogen van de groenteconsumptie door het ontwikkelen van een gevarieerd productaanbod geschikt voor eetmomenten buiten de warme maaltijd.</p> <p>De aanbevolen dagelijkse hoeveelheid groente van 250 gram wordt door jongeren bij lange na niet gehaald. Jongens eten gemiddeld 103 gram groente per dag, en meisjes 87 gram. Minder gezonde eetgewoonten zijn vooral te zien bij mensen met een lagere sociaaleconomische positie.</p> <p>Bij het ontwikkelen van commercieel haalbare (verse) groente- en groenterijke producten is de houdbaarheid van minimaal 10 dagen een knelpunt dat een innovatieve aanpak vereist. Bij het huidige aanbod van groenterijke producten voor eetmomenten buiten de warme maaltijd, is het gehalte aan toegevoegd zout, suiker of (verzadigd) vet vaak te hoog. Daardoor gaat een hogere groenteconsumptie gepaard met een ongewenste hoge inname van ongezonde nutriënten en voldoen deze producten niet aan de richtlijnen gezonde voeding. Een laag gehalte aan deze nutriënten bij het ontwikkelen van innovatieve nieuwe groenterijke producten is een uitdaging, met name vanwege smaakaspecten.</p>

Doelen van het project	<p>Het doel van het project is de ontwikkeling van verschillende groenterijke producten voor een eetmoment buiten de warme maaltijd, 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.</p> <p>Dit project betreft vooral jongeren vanaf de start bij de ontwikkeling en het testen van nieuwe groenteproducten. De verwachting is dat het zal leiden tot een nieuwe aanpak rond productontwikkeling en onderzoek bij deze specifieke doelgroepen in real-life situaties.</p> <p>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.</p>
------------------------	--

<b>Resultaten</b>	
Beoogde resultaten 2019	Interventie op middelbare scholen en MBO waarbij de ontwikkelde groenterijke producten (een hartige gefrituurde snack en een zoete snack) worden geëvalueerd.
Behaalde resultaten 2019	<p>De interventie op de scholen is uitgevoerd, echter niet met beide geplande producten. Voor een van de producten (het zoete product), is geen mogelijkheid gevonden om het op voldoende grote schaal te produceren. De interventie heeft daarom plaats gevonden met 3 hartige producten. In de eerste periode is de eerder in het project ontwikkelde snack onderzocht, nuggets met bloemkool en kip. In de tweede periode zijn bestaande groenterijke balletjes en door de partners in 2019 ontwikkelde wraps onderzocht.</p> <p><i>Opzet interventie:</i>  3 weken standaard assortiment (1 dag testproduct gratis proeven)  3 weken product 1 toegevoegd aan assortiment schoolkantine  1 week vakantie  2 weken standaard assortiment (1 dag testproduct gratis proeven)  3 weken product 2 en 3 toegevoegd aan assortiment schoolkantine</p> <p>De metingen bestonden uit kassadata, logboeken, vragenlijsten voor leerlingen en gesprekken met kantinepersoneel.</p> <p>Wat opviel is dat jongeren van het MBO het meest open leken te staan voor de nieuwe producten. Met name bij de een school met jongere leerlingen en een lagere opleiding (lage SES), was de introductie minder succesvol.</p> <p>Verder is de communicatie essentieel. Waar uit het eerdere onderzoek de indruk was ontstaan dat er beter niet gecommuniceerd kan worden over groente en over gezondheid, leek het niet communiceren over de samenstelling van de producten juist argwaan op te wekken. Bovendien had het merendeel van de leerlingen die de vragenlijsten ingevuld hebben, de producten niet in de kantine opgemerkt en dus niet gekocht.</p>
Beoogde resultaten 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afronden laatste analyses van de interventie</li> <li>• Extra onderzoek naar de rol van communicatie bij de introductie van groenterijke producten, i.s.m. VMBO. Hoe bereik je jongeren met groenterijke producten?</li> <li>• Productontwikkeling: verbeteren van producten ontwikkeld binnen dit project</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aandacht voor disseminatie: Minimaal 1 publicatie in een vakblad, bijvoorbeeld VoedingNU</li> </ul>
--	--

<p><b>Opgeleverde producten in 2019</b> (geef de titels en/of omschrijvingen van de producten / deliverables of een link naar de producten op de projectwebsite of andere openbare websites)</p>
<p><u>Wetenschappelijke artikelen:</u></p> <p>geen</p>
<p><u>Externe rapporten:</u></p> <p>geen</p>
<p><u>Artikelen in vakbladen:</u></p> <p>geen</p>
<p><u>Inleidingen/posters tijdens workshops, congressen en symposia:</u></p> <p>geen</p>
<p><u>TV/ Radio / Social Media / Krant:</u></p> <p>geen</p>
<p><u>Overig (Technieken, apparaten, methodes etc.):</u></p> <p>geen</p>

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