

# 'Grip op inhoudstoffen groente en fruit nodig'

Mensen zijn door de coronapandemie meer groente en fruit gaan eten, maar nog zeker niet genoeg. Op de HAS Hogeschool in Den Bosch wordt gezocht naar manieren om die consumptie op een hoger niveau te krijgen. Ideeën zijn er genoeg, ze in de praktijk lanceren, is een ander verhaal.

Door Petra Vos

**H**erman Peppelenbos is sinds 7,5 jaar lector groene gezondheid aan de HAS Hogeschool in Den Bosch. Met studenten van de opleidingen Food Innovation, Tuinbouw en akkerbouw en Toegepaste biologie ontwikkelt hij respectievelijk groenterijke voedingsconcepten, meetmethodes voor inhoudstoffen van groente en fruit en methoden om de kwaliteit na de oogst te verbeteren. Het ultieme doel van Peppelenbos is dat mensen meer groente en fruit gaan eten.

## 'Light user'

Nederlanders eten te weinig groente; gemiddeld 131 gram per dag, terwijl de aanbeveling minimaal 250 gram is. Slechts 16% van de Nederlandse eet voldoende groente en hoofdzakelijk bij de avondmaaltijd. Het grootste deel is een zogenoemde 'light user' van groente en zit rond 90 gram per dag. Het aandeel groente in het eetpatroon is groter bij oudere mensen. Bij jongeren is nog flinke winst te boeken. Dat is een doelgroep waar Peppelenbos middenin zit en onderzoek naar doet. "Studenten zijn de consumenten van de toekomst", onderstreept de lector. "Een eetpatroon is een vorm van gedrag. Er wordt nog niet veel gedaan om jongeren te helpen een gezond eetgedrag te ontwikkelen, terwijl dat juist belangrijk is."

"Over gezond eten moet je jongeren informeren en daarnaast moet je het gewoon aanbieden. Het moet beschikbaar zijn", stelt hij. "Onze voedselomgeving kan veel beter", vindt de lector. "Door de coronapandemie zijn mensen zich bewuster geworden van wat ze zelf kunnen doen aan gezondheid. Mede daardoor is de consumptie van groente en fruit in 2020 zo'n 9% toegenomen. Vergelijken bij andere Europese landen eten we echter nog steeds echt weinig groente en fruit. Dat is toch bizar als je bedenkt wat voor geweldige producten in ons land worden geproduceerd. We eten het alleen niet zelf op, we verdienen er geld mee. Typisch Nederlands."



FOTO: KARRI JONKERS

**Herman Peppelenbos, lector groene gezondheid, wil de consumptie van groente en fruit stimuleren. "Hopelijk leidt grip op de inhoudstoffen en de relatie tot gezondheid tot meer waardering en meer waarde van groente en fruit."**

## Groente te ingewikkeld

Mensen meer groente laten eten, blijft een uitdaging. Consumptiemomenten spreiden over de dag biedt zeker perspectief. Groente is echter iets ingewikkelder om aan te komen dan aan snelle ongezonde producten. Dus als leerlingen een korte pauze hebben, zullen ze sneller een koek in de mond stoppen dan een salade.

"We hebben bij ons op de HAS de behoefte aan groente en fruit bij studenten onderzocht, door het gratis aan te bieden. Dat vond gretig aftrek. Vooral bij de groep die voorheen weinig groente en fruit at, had het veel effect. Maar gratis is geen business case, dus wilden we ook testen hoeveel studenten willen betalen voor porties groente en fruit in stukjes. € 1 per 150 gram was haalbaar. Voor dat we dat konden uitrollen, gooide corona helaas roet in het eten. We

kunnen dat nu weer oppakken met Appèl Catering. Waarbij we samen zoeken naar een lekker en betaalbaar aanbod."

## Wat is nou gezond?

Naast verse groente en fruit is er een wereld aan mogelijkheden in de ver- en bewerkte producten. In die vorm is verhoging van de groenteconsumptie voor veel mensen wellicht makkelijker toepasbaar. Dat onderzoeken Peppelenbos en zijn studenten dan ook volop. De wereld van bewerkte producten is echter niet erg transparant. Want wat is nou gezond? Een product met veel groente waar ook veel zout in zit, is bijvoorbeeld niet handig. En wanneer mag je een product meetellen voor je groenteconsumptie? Hoeveel groente moet er dan minimaal in zitten? En hoe sterk bewerkt mag het dan zijn? Dat zijn de

dilemma's waarmee het lectoraat groene gezondheid worstelt.

"We zijn in gesprek met het Voedingscentrum over de beoordeling van dit soort producten. Want een groenterijk product past nu misschien niet in de Schijf van Vijf, maar kan binnen een eetpatroon van iemand wel een stap de goede kant op zijn. Deze groenterijke producten zijn daarmee een heel nieuwe categorie die apart moet worden beoordeeld. Om het kaf van koren

# 131

**gram groente per dag eet de Nederlander, terwijl de aanbeveling 250 gram is.**

te kunnen scheiden. Hier liggen kansen, zeker ook voor de voedingsmiddelenindustrie."

## Plek veroveren in foodsector

Daar zit ook enige frustratie; de soms briljante ideeën van zijn studenten komen tot dusver nog niet verder dan de schoolbanken, omdat de foodsector ze niet oppakt. "We hebben veel geleerd, maar de wereld nog niet veranderd", realiseert Peppelenbos zich. "De risico's voor potentiële producten zijn groot, dat snap ik. Zeker als het om verschillende grondstoffen gaat die binnen een product samenkomen, met bijvoorbeeld elk een eigen houdbaarheid. Daarom zijn we met het Innovatieplatform Groente met de catering bezig. Die sector is flexibel, probeert eens wat uit en maakt combinaties. De weg naar het winkelschap is veel langer, maar die willen we uiteindelijk ook bewandelen."

Het lectoraat gaat verder dan ideeën bedenken en proberen er een markt voor te vinden. De daadwerkelijke voedingswaarde van producten wordt ook uitgeplozen. "Groente verwerken in voedingsmiddelen, is super, maar het verhaal moet wel kloppen en geen gebakken lucht zijn. Dus moet je weten wat in producten zit. Als ergens groente in verwerkt is, zitten alle waardevolle stoffen er dan nog in? Daarover gaan allerlei mythes rond, maar je moet meer meten. Meten is weten. Zitten in bijvoorbeeld bewerkt voedsel de nutriënten die je nodig hebt?"

## Voedingswaarde vaststellen

Als je de voedingswaarde van verse producten kunt vaststellen en daarnaast zicht hebt op mogelijke oorzaken van variatie in die voedingswaarde, ontstaat ruimte voor betrouwbare voedingsclaims. En kun je een basis leggen voor gezondheidsclaims. Dat kan voor de primaire producent een heel mooie kans zijn. "Zo goedkoop mogelijk produceren voor de bulkmarkt, doen velen niet uit weelde. Hoe mooi zou het zijn als je de waarde van groente en fruit veel beter kan onderbouwen, met een speciaal plekje in de afzet? Ik zou dat telers ontzettend gunnen. De metingen zijn echter ontzettend duur. Wij steken binnen het samenwerkingsverband 'De waarde van groente en fruit' de koppen bij elkaar met de Universiteit van Maastricht, Avans Hogeschool en een grote groep bedrijven. Samen gaan we dit najaar onderzoeken wat nodig is om tot gezondheidsclaims te komen in groente en fruit. Hopelijk leidt grip op de inhoudstoffen en de relatie tot gezondheid tot meer waardering en meer waarde van groente en fruit. Dat is mijn droom."

## Britse karkassen gaan ook naar Nederland

**Londen** – Britse vleesbedrijven sturen karkassen naar Ierland om ze daar te laten verwerken. De vleesproducten worden vervolgens teruggestuurd naar het Verenigd Koninkrijk om daar in de winkels te worden verkocht. De vleesindustrie zal naar verwachting binnenkort ook karkassen naar Nederlandse bedrijven gaan sturen. Dat zegt Nick Allen, directeur van de British Meat Processors Association, in de Financial Times.

Britse vleesbedrijven proberen met die lange route het chronische tekort aan slagers te omzeilen. Bij veel van die bedrijven is zeker 15% van de banen niet ingevuld. Allen verwacht dat 'miljoenen varkens langs deze weg verwerkt zullen gaan worden'.

Hoewel de Britse regering 800 tijdelijke visa wil verlenen aan slagers uit EU-landen, is de belangstelling daarvoor gering. Die regeling geldt alleen voor de vier grootste vleesbedrijven van het land, tekent Financial Times aan. Bovendien kost de selectie en de verdere aanvraagprocedure



FOTO: JAN WILLEM SCHOUTEN

**Een vrachtwagen wordt geladen met karkassen. Vanwege een gebrek aan slagers zoeken de Britten overzees naar vleesverwerkers.**

tijd. Als er al slagers arriveren, dan is dat op zijn vroegst eind november.

"Veel varkenshouders zijn wanhopig. Inmiddels hebben we al meer dan 10.000 dieren moeten ruimen. Meer en meer varkens zitten gevangen op de boerderij en de boer kan geen kant op. Het gaat nu al om meer dan

150.000 varkens en daar komen zo'n 15.000 per week bij. Er zijn geen ervaren slagers te vinden. Hoewel het in absolute aantallen maar om een paar honderd mensen gaat, kan de verwerking niet doorgaan zonder hen", aldus Charlie Dewhirst, beleidsmedewerker van de National Pig Association.

## Met nieuw distributiecentrum bedient Picnic Noord-Nederland

**Amsterdam** – Picnic opent een distributiecentrum in Heerenveen en gaat daarmee ook de noordelijke provincies bedienen. Nu wordt in Noord-Nederland alleen in Leeuwarden bezorgd. In de Friese hoofdstad is inmiddels een wachtlijst ontstaan voor de boodschappenservice. Door het grote succes van de bezorgdienst wil Picnic de bezorgregio uitbreiden.

Vanuit het nieuwe distributiecentrum wil Picnic de boodschappenservice naar Groningen, Drenthe en de rest van Friesland uitbreiden. Tot nu toe kwamen de boodschappen uit het distributiecentrum in Zaandam. Medeoprichter van Picnic Michiel Muller: "We zijn momenteel in meerdere steden aan het zoeken naar een ruimte waar we een hub kunnen vestigen. We zien dat veel mensen de Picnic-app hebben gedownload."

Op dit moment bedient het bedrijf naar eigen zeggen ongeveer 750.000 klanten in 170 Nederlandse plaatsen.

In 2015 werd de online supermarkt Picnic opgericht. Naast Nederland is het bedrijf actief in Duitsland en Frankrijk. Picnic rekent als een van de weinige diensten geen bezorgkosten voor het leveren van de producten, in tegenstelling tot bijvoorbeeld Albert Heijn en Jumbo. De minimale bestelwaarde is dan wel € 35. In 2020 had het bedrijf een geschatte omzet van € 470 miljoen.

Dit jaar begon Picnic met de activiteiten in Frankrijk en het bedrijf is van plan die verder uit te breiden. Op dit moment bedient de supermarkt ongeveer 2.000 huishoudens. Onlangs investeerde Bill Gates met de Bill & Melinda Gates Foundation in de online supermarkt om de groei te versnellen. Die investering moet vooral leiden tot het versneld uitrollen van het concept in Europa. Medeoprichter Joris Beckers ziet nog kansen voor de boodschappenservice in Spanje en het Verenigd Koninkrijk.