



PILOT GEZOND GENIETEN

- NAAR EEN GEZONDER PRODUCTAANBOD IN DE FOODSERVICE -

SAMENVATTING VAN BEROEPSOPDRACHT

CAMILLE MARTENS & SIMONE SWART

HAS Hogeschool - Mariska van Driel - 28/06/2019



HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen
Onderwijsboulevard 221
Postbus 90108
5200 MA 's-Hertogenbosch
Telefoon: (088) 890 36 37

Documenttitel: Pilot Gezond Genieten
Projectcode: 19400105

Opdrachtgever: Lectoraat Voeding en Gezondheid

Contactpersoon: Partner 1: PS in foodservice Contactpersoon: Nicole Kleuskens
Partner 2: VITAM Contactpersoon: Marlies Martens

Projectleider: Mariska van Driel
Projectteam: Camille Martens
Simone Swart

Plaats: 's-Hertogenbosch
Datum: achtentwintig juni tweeduizendnegentien (28 juni 2019)

VOORWOORD

Dit adviesrapport is geschreven als afstudeeropdracht voor ons laatste jaar aan de HAS Hogeschool. Wij zijn twee vierdejaarsstudenten van de opleiding Food Innovation en Voedingsmiddelentechnologie. Voor onze afstudeeropdracht hebben we van het lectoraat Voeding en Gezondheid, cateraar VITAM en het bedrijf PS in foodservice de kans gekregen om onderzoek te doen naar het gezonder maken van aanbod in de catering door het toepassen van tools bij koks.

Samen met onze begeleidend docente van de HAS Hogeschool, Mariska van Driel en de opdrachtgevers (het lectoraat, VITAM en PS in foodservice) hebben we gekeken wat er onderzocht moest gaan worden. Het lectoraat Voeding en Gezondheid wilde een onderzoek hebben naar het effect van 'tools' binnen de food service. VITAM ziet dat gezondheid steeds belangrijker wordt en wilde graag weten hoe haar bedrijfsrestaurants en personeel zouden kunnen verbeteren op gebied van gezonde voeding. PS in foodservice wilde ook graag een bijdrage leveren in een toekomst waar een gezonder aanbod centraal staat. Dit wilden ze bereiken tijdens dit onderzoek door tools aan te leveren van haar partnerbedrijven om deze te laten testen. Als resultaat is er uit ons achtergrondonderzoek samen met de kwalitatieve onderzoeken gekomen of tools een bijdrage kunnen leveren aan het verkrijgen van een gezonder aanbod.

Het schrijven van dit adviesrapport en het onderzoek er naartoe is voor ons een interessant proces geweest wat onze kennis over gezonde voeding en de foodservice heeft vergroot. We zijn dankbaar voor iedereen die een bijdrage heeft geleverd aan ons onderzoek en willen daarom ook een aantal mensen persoonlijk benoemen als naam van dank. Als eerste willen wij onze opdrachtgevers bedanken voor de prettige samenwerking, de vriendelijke en open houding en de goede sturing die jullie ons hebben gegeven in de afgelopen maanden. Annet Roodenburg van het lectoraat Voeding en Gezondheid, bedankt voor alle relevante, kritische en zeer behulpzame informatie die je ons hebt kunnen geven. Marlies Martens van VITAM, bedankt voor het aanleveren van de vele koks en je uitgebreide en meedenkende samenwerking. Nicole Kleuskens van PS in foodservice bedankt voor het aanleveren van de tools en de vriendelijkheid en gastvrijheid die je altijd met je meebrengt. Twan Musters van het Koning Willem 1 College, bedankt voor je uitleg over Gastronomixs, dat we de koks in opleiding mochten interviewen, je tijd en je belangstelling. Verder willen wij Miranda van den Uden, Fleur van Beers en Peter Nass bedanken voor de interesse in het onderzoek. Daarnaast willen wij de koks ontzettend bedanken voor alle energie die ze in het uitvoeren van de pilot hebben gestoken en de fijne samenwerking. Tot slot, Mariska van Driel, heel erg bedankt voor de fijne en positieve begeleiding, je enthousiasme en je goede feedback en feed forward tijdens onze afstudeeropdracht.

Veel leesplezier!

's-Hertogenbosch, 28 juni 2019

Camille Martens en Simone Swart



SAMENVATTING

Door de toenemende welvaart eet men steeds meer buitenshuis. Dat eten bevat gemiddeld meer calorieën, dan wanneer gerechten zelf thuis worden bereid. Tegelijkertijd kampt in Nederland bijna de helft van de volwassenen met overgewicht. Daarom zou in de foodservice de gezonde keuze niet alleen de gemakkelijke maar ook de verleidelijke keuze moeten zijn. Om het aanbod in de foodservice gezonder te maken is op initiatief van het lectoraat Voeding en Gezondheid, HAS Hogeschool, het Consortium 'Gezond Genieten' opgericht, in samenwerking met 20 partners. Hieruit is de 'Pilot gezond genieten' ontstaan. In deze pilot wordt in samenwerking met cateraar VITAM en database leverancier PS in foodservice onderzocht waar koks tegenaanlopen bij het ontwikkelen van een gezond aanbod en welke tools daarvoor relevant zijn.

Het doel van deze pilot is om binnen 20 weken een beperkt aantal bestaande tools voor koks te evalueren en om daarmee een advies uit te brengen aan PS in foodservice en VITAM. Om dit doel te kunnen bereiken is een hoofdvraag geformuleerd:

"Welke tools zijn het meest gebruiksvriendelijk en doeltreffend voor de koks¹ van VITAM om een gezond aanbod te realiseren en waar kunnen deze tools nog op verbeteren?"

Om de hoofdvraag te kunnen beantwoorden zijn er deelvragen opgesteld. Per deelvraag zijn er verschillende methodes toegepast. Als eerst is er onderzoek gedaan naar de gedachtegang, houdingen en opvattingen van de koks met betrekking tot gezonde voeding. Hiervoor zijn er een online enquête (n=63), een focusgroep (n=16) en diepte-interviews (n=5) gehouden. De informatie die hieruit is gekomen is meegenomen om de best toepasbare tools te vinden.

Er zijn verschillende tools geïnventariseerd, geëvalueerd en geselecteerd om mee verder te gaan binnen de "Pilot gezond genieten". De inventarisatie is gedaan in samenwerking met PS

in foodservice en VITAM. Zij hebben verschillende tools aangedragen. Vervolgens zijn de tools geëvalueerd en is er van elke tool een aparte analyse gemaakt. Om een selectie uit de tools te kunnen maken zijn er criteriapunten opgesteld. Vervolgens zijn de tools met elkaar vergeleken. De tools die het best scoorde op de criteriapunten zijn geselecteerd om te worden toegepast tijdens de praktijktesten.

In de praktijktesten hebben acht koks vier verschillende tools getest. Per tool kregen de koks een handleiding en een briefing waar werd uitgelegd hoe de tool werkt. Daarnaast kregen de koks een dagboek waar opdrachten in stonden die de koks stimuleren de tools op een juiste manier in te zetten. Ook was het dagboek een ondersteuning bij de evaluatiegesprekken, die werden uitgevoerd na het testen van alle tools. Na deze evaluatiegesprekken konden de adviezen opgesteld worden voor de verschillende tools en voor VITAM.

De resultaten van de enquête, focusgroep en de diepte-interviews komen met elkaar overeen.

De vier tools zijn getest en daar is als resultaat uitgekomen dat Gastronomixs als meest gebruiksvriendelijke wordt beoordeeld. De koks hebben aangegeven dat deze tool zonder uitleg al te gebruiken is, omdat het overzichtelijk is. Daarnaast hebben de koks aangegeven dat ze Gastronomixs willen gaan toepassen ter inspiratie.

De koks vinden dat er veel tijd in FoodDESK en Horeko gaat zitten. De koks vinden dat er veel stappen gezet moeten worden om een voedingswaarde berekening te maken. Uiteindelijk levert het in de ogen van de koks te weinig op. Het FoodBook wordt door de koks als gebruiksvriendelijk en overzichtelijk ervaren, maar het doel van het FoodBook is voor de koks niet duidelijk.

1: Onder het begrip 'koks' worden de werknemers van VITAM bedoelt die bezig zijn met de bereiding van gerechten voor gasten.

Kortom, op dit moment is geen van de tools gebruiksvriendelijk én doeltreffend voor de koks van VITAM om een gezonder aanbod te realiseren.

De aanbeveling voor VITAM is om te investeren in een inspiratie tool én een rekentool. Wanneer er een combinatie gemaakt gaat worden, wordt geadviseerd om de rekentools Horeko of Food-DESK op het hoofdkantoor te implementeren en niet op de locaties van de koks. Op het hoofdkantoor zal dan de voedingswaarde van ontwikkelde recepturen berekend kunnen worden, om inzichtelijk te krijgen of deze gezond zijn. De recepturen kunnen vervolgens worden ingeladen in Gastronomixs. Vanuit Gastronomixs kunnen de koks deze recepturen gebruiken ter inspiratie.