



Hoe gezond is jouw Voedselomgeving?

Workshop Congres Vereniging Hogescholen

'Aan de slag met brede welvaart'

8 april, Den Bosch

Loes Willems, Floortje Kanits, Amely Verreijen,
Illiya de Hoogh, Annet Roodenburg

Hogeschool voor agro, food en leefomgeving

HAS green academy in het kort

ONDERWIJS

18 hbo-opleidingen
agro, food en leefomgeving

ONDERZOEK

13 lectoraten
50 docentonderzoekers

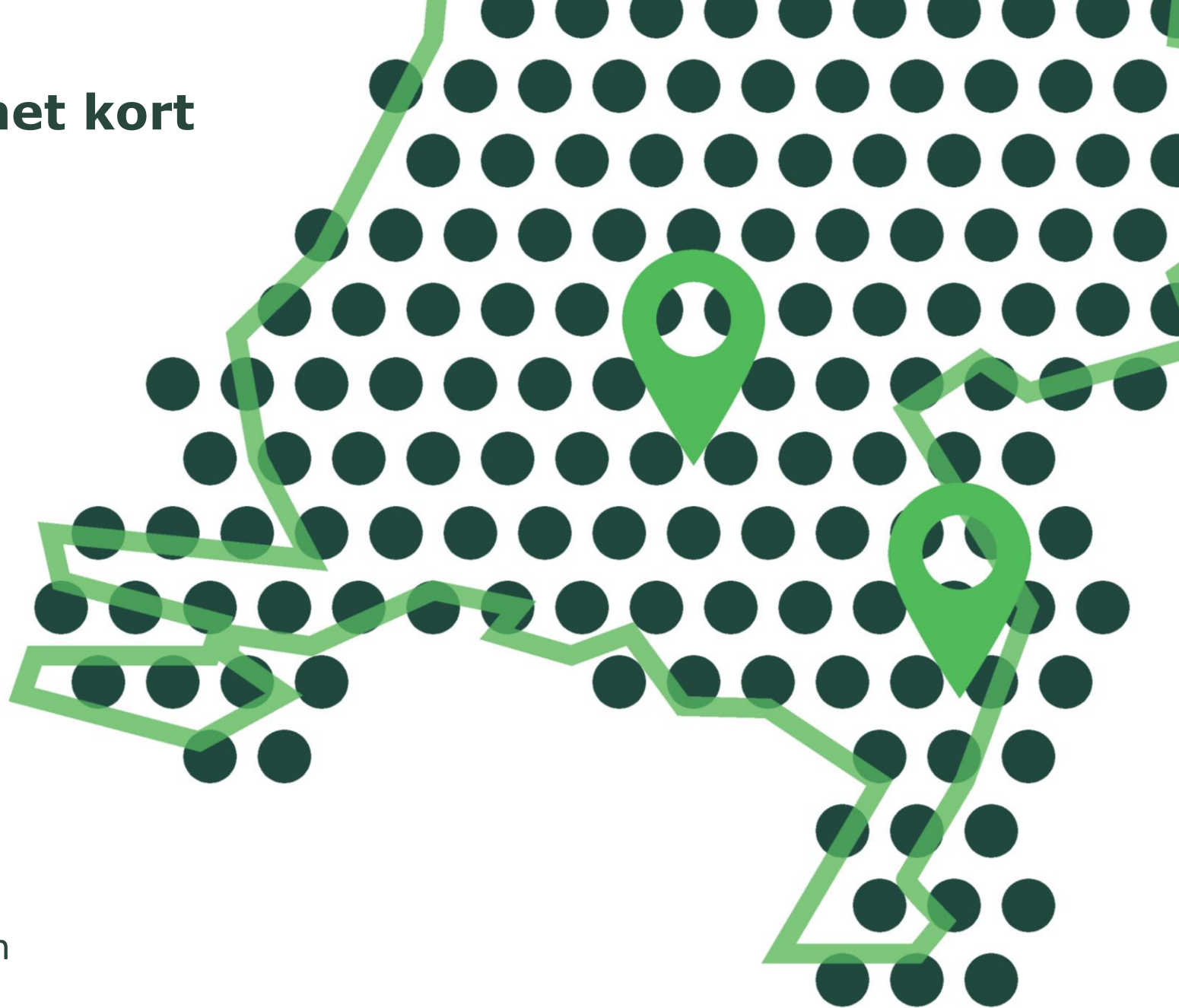
550 MEDEWERKERS

3.315 STUDENTEN

Den Bosch 2.841, Venlo 474

500 PROFESSIONALS

300 projecten, 30 in company trainingen





Food

- ✓ Food Innovation
- ✓ Voedingmiddelentechnologie
- ✓ Healthy Living
- ✓ Bedrijfskunde en agribusiness
- ✓ Bedrijfskunde en foodbusiness
- ✓ Milieukunde

Engelstalig

- ✓ International Food & Agribusiness

Onderzoeksgroep

Gezonde voeding en gezond leven

Drie onderzoekslijnen:

1. Voedingsmiddelen
2. Consumentengedrag
3. Voedselomgeving



Deze workshop: 3x onze voedselomgeving:

1. Onze eigen kantine in Den Bosch
2. Onze straat, de onderwijsboulevard in Den Bosch
3. De Minor 'Creating a healthy food environment'



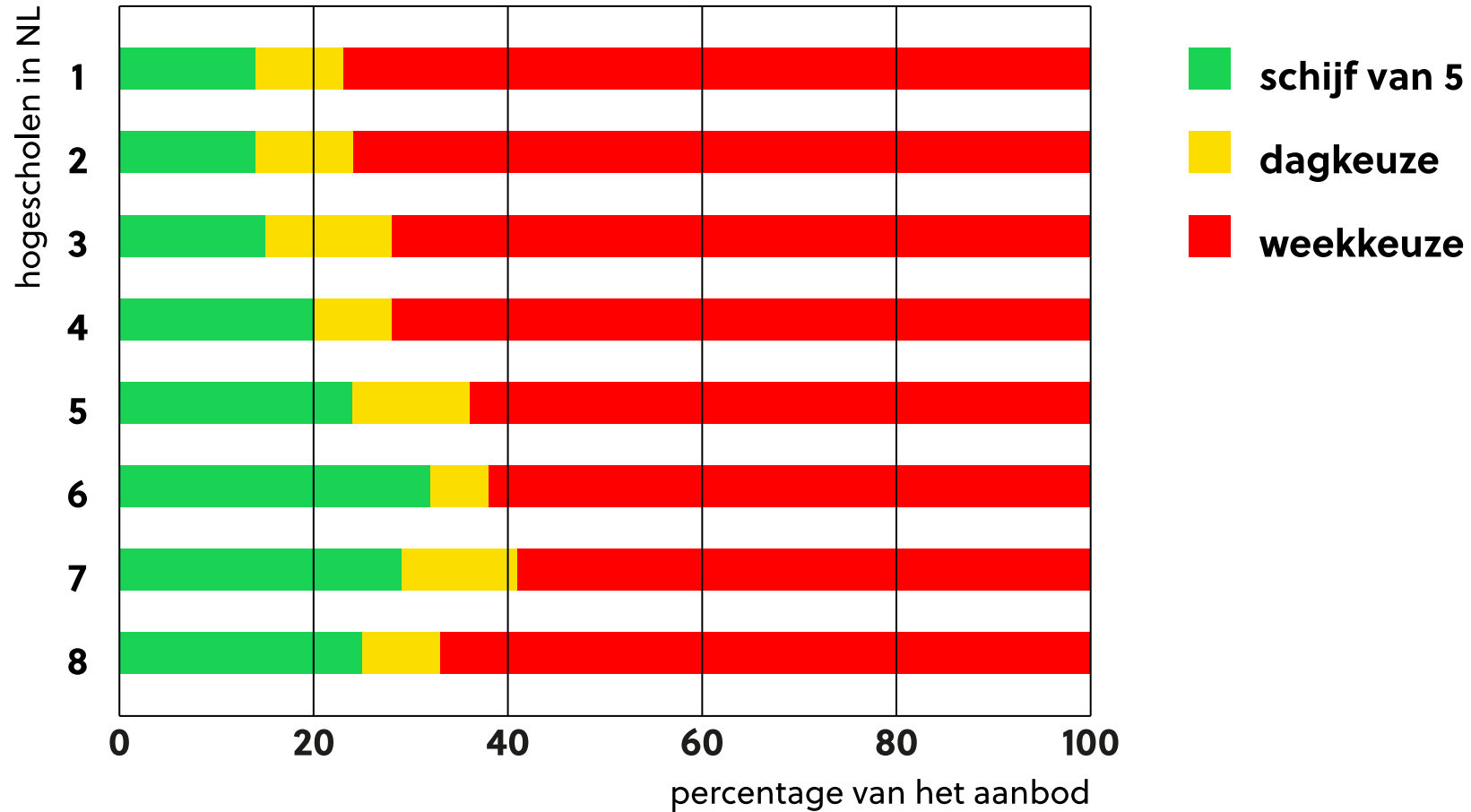


Naar een gezondere kantine

Onderzoeksproject voor het
lectoraat Designmethoden in Food

Lisa Kroot, Julia Wesselink, Judith Kolmans,
Annick de Leeuw, Loes Willems, Antien Zuidberg

Hoe gezond zijn hogeschool kantines?



Bron: July Sijstermans en Robin 't Sas, 2023.

Food supply at universities of applied science. Minor Creating a healthy food environment, HAS green academy.



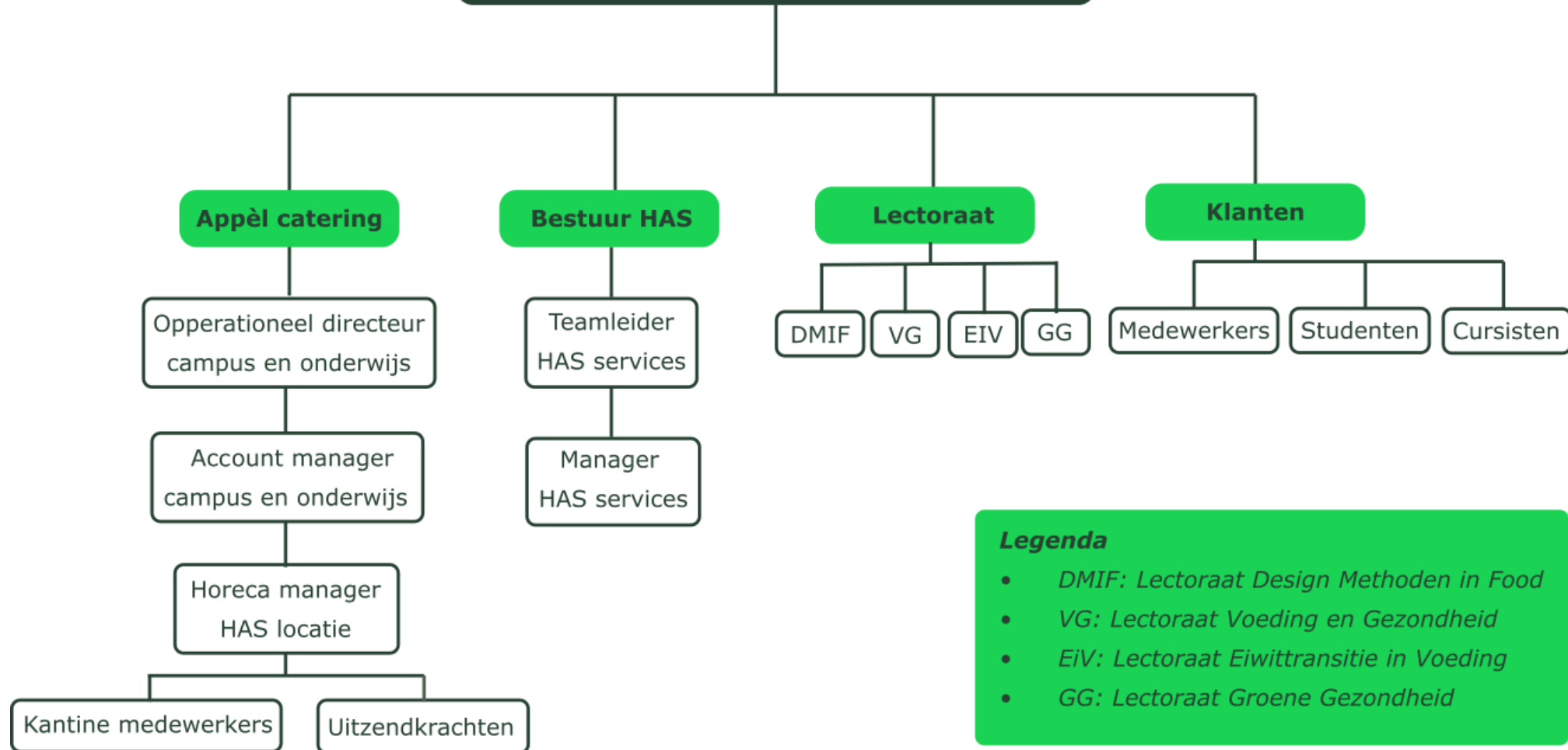
Aanleiding

Bij vorige onderzoeksopdrachten lag de focus op gezond en duurzaam gedrag stimuleren in de HAS kantine, m.b.v. interventies.

Ondanks aanvankelijk succes bleken de interventies niet toekomstbestendig door gebrek aan aandacht voor alle stakeholders.

STAKEHOLDERS

Belanghebbende HAS bedrijfskantine



Legenda

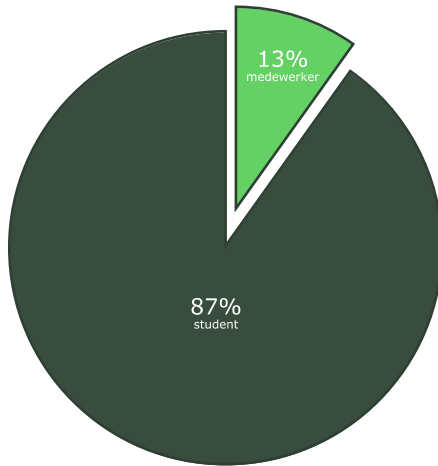
- *DMIF: Lectoraat Design Methoden in Food*
- *VG: Lectoraat Voeding en Gezondheid*
- *EIV: Lectoraat Eiwittransitie in Voeding*
- *GG: Lectoraat Groene Gezondheid*

Verloop onderzoek

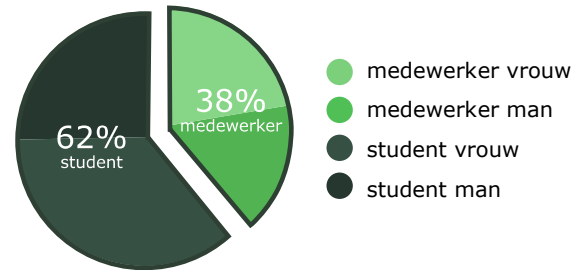


Bezoekers kantine

Verhouding student/medewerker

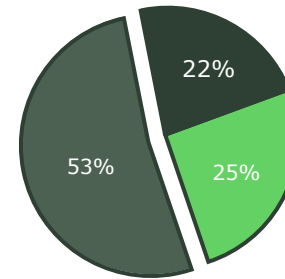


Verhouding observatie 14 maart 2023



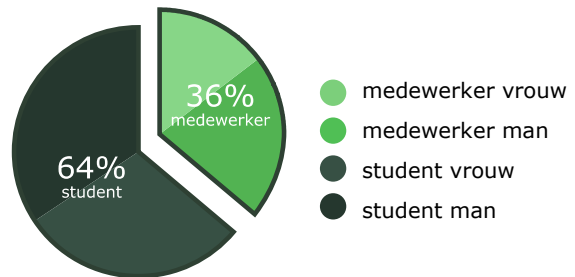
- medewerker vrouw
- medewerker man
- student vrouw
- student man

Aankoop 14 maart 2023



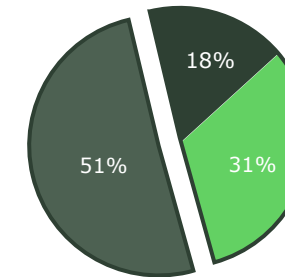
- geen aankoop
- aankoop student
- aankoop medewerker

Verhouding observatie 16 maart 2023



- medewerker vrouw
- medewerker man
- student vrouw
- student man

Aankoop 16 maart 2023



- geen aankoop
- aankoop student
- aankoop medewerker

Pains & gains van stakeholders



'Pains'

Algemeen

1. Geen flexibele openingstijden

Aanbod

1. Beperkt
2. Geen mogelijkheid om zelf samen te stellen
3. Schaars belegd

Prijs

1. Te duur
2. Meer voor hetzelfde geld bij concurrenten
3. Geen verschillende prijsklassen
4. Slechte prijs/kwaliteit verhouding

Sfeer

1. Te veel afstand tussen kantine en zitlocatie
2. Niet uitnodigend genoeg

Betrokkenheid

1. Weinig samenwerking met studentprojecten
2. Weinig communicatie over product informatie

'Gains'

Algemeen

1. Biedt gemak door in-house catering

Aanbod

1. Lekker
2. Gezond

Sfeer

1. Strakke uitstraling
2. Centraal gelegen op de HAS

Keuze afwegingen

Prijs	● ● ● ● ●
Gemak	● ● ● ● ○
Duurzaam	● ○ ○ ○ ○
Gezond	● ● ● ○ ○

Persona's
alle stakeholders:

1. Bestuur HAS
2. Studenten
3. Medewerkers
4. Lectoraten
5. Medewerkers kantine
6. Cateraar

Keuze afwegingen/waarden

HAS bestuur

Keuze afwegingen	
Prijs	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Gemak	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Duurzaam	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
Gezond	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>

Lectoraten

Keuze afwegingen	
Prijs	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Gemak	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Duurzaam	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
Gezond	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>

HAS medewerkers

Keuze afwegingen	
Prijs	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
Gemak	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
Duurzaam	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Gezond	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Appèl catering

Keuze afwegingen	
Prijs	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Gemak	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Duurzaam	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
Gezond	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>

Kantine medewerkers

Keuze afwegingen	
Prijs	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
Gemak	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
Duurzaam	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Gezond	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Studenten

Keuze afwegingen	
Prijs	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
Gemak	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
Duurzaam	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Gezond	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Richtlijnen & adviezen

2. Periodieke inspiratiesessies houden met Appèl en opleidingen

Appèl voert ieder blok een inspiratiesessie met studenten uit van verschillende opleidingen en leerjaren. Gedurende een sessie kunnen studenten hun food concept ideeën voor de HAS kantine pitchen. Het beste food concept wint een prijs, bijvoorbeeld dat het food concept in de kantine verwerkt wordt.

7. Overgebleven banqueting waste verminderen

De foodwaste van banqueting terugdringen door gebruik te maken van studentenprojecten. Deze projecten leggen de focus op het vinden van een manier om deze waste te verminderen.

Methode: bevorderen in gesprek gaan

Open & informele manier van samenbrengen van stakeholders bevordert het gesprek. Mensen die elkaar normaal gesproken niet snel spreken gaan in gesprek.



Methode:

grotere betrokkenheid en nieuwe en positieve inzichten t.a.v. de kantine.

Tabel 2: betrokkenheid voor en na praatcafé 1 n=6



Tabel 3: betrokkenheid voor en na praatcafé 2 n=12



Tabel 4: betrokkenheid voor en na praatcafé 3 n=15



- Vóór het praatcafé
- Aan het einde van het praatcafé

Praatcafé gespreksmethode: over de streep

"Appel hecht veel waarde aan producten met hoogwaardige voedingsingrediënten. Zo gebruiken ze vezelrijke broodjes die ze samen met bakkerijen hebben ontwikkeld en Nederlandse kip met een lage zoutwaarde"

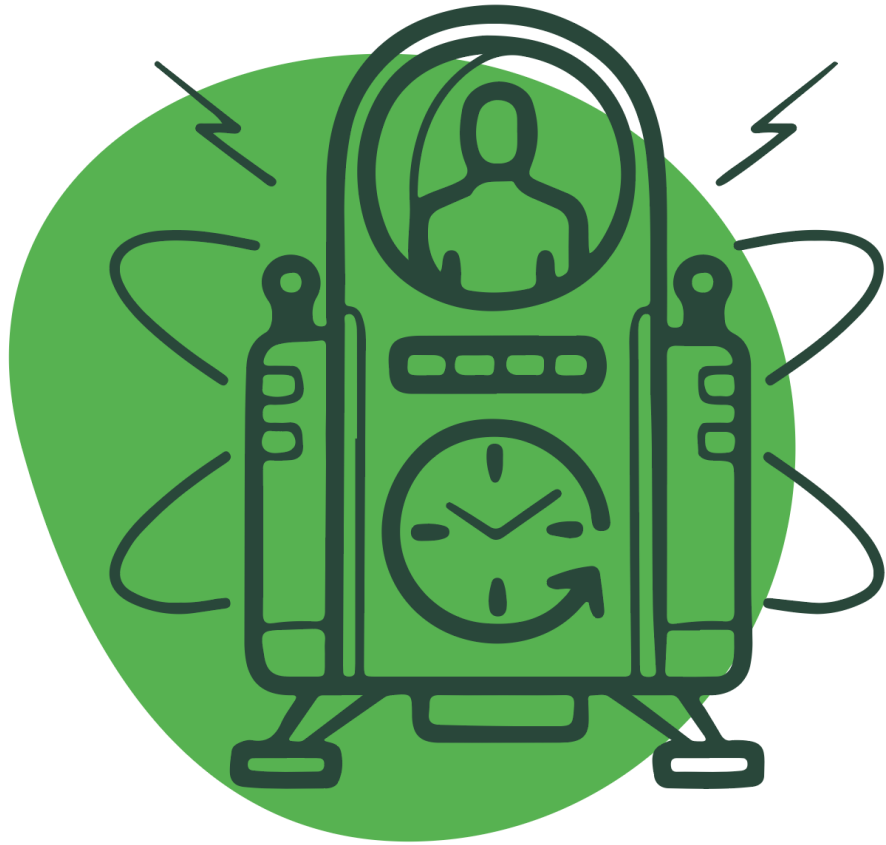
Ik waardeer dit en vind dit het geld waard:
Links = ja
Rechts = nee

Draaiboek Praatcafé

"Een participatieve actieonderzoeksmethode die stakeholders samenbrengt, inzichten geeft en verandering mogelijk maakt"



Praatcafé methode: tijdmachine



Hoe ziet u gezondheid in de kantine die u bezoekt over 10 jaar?



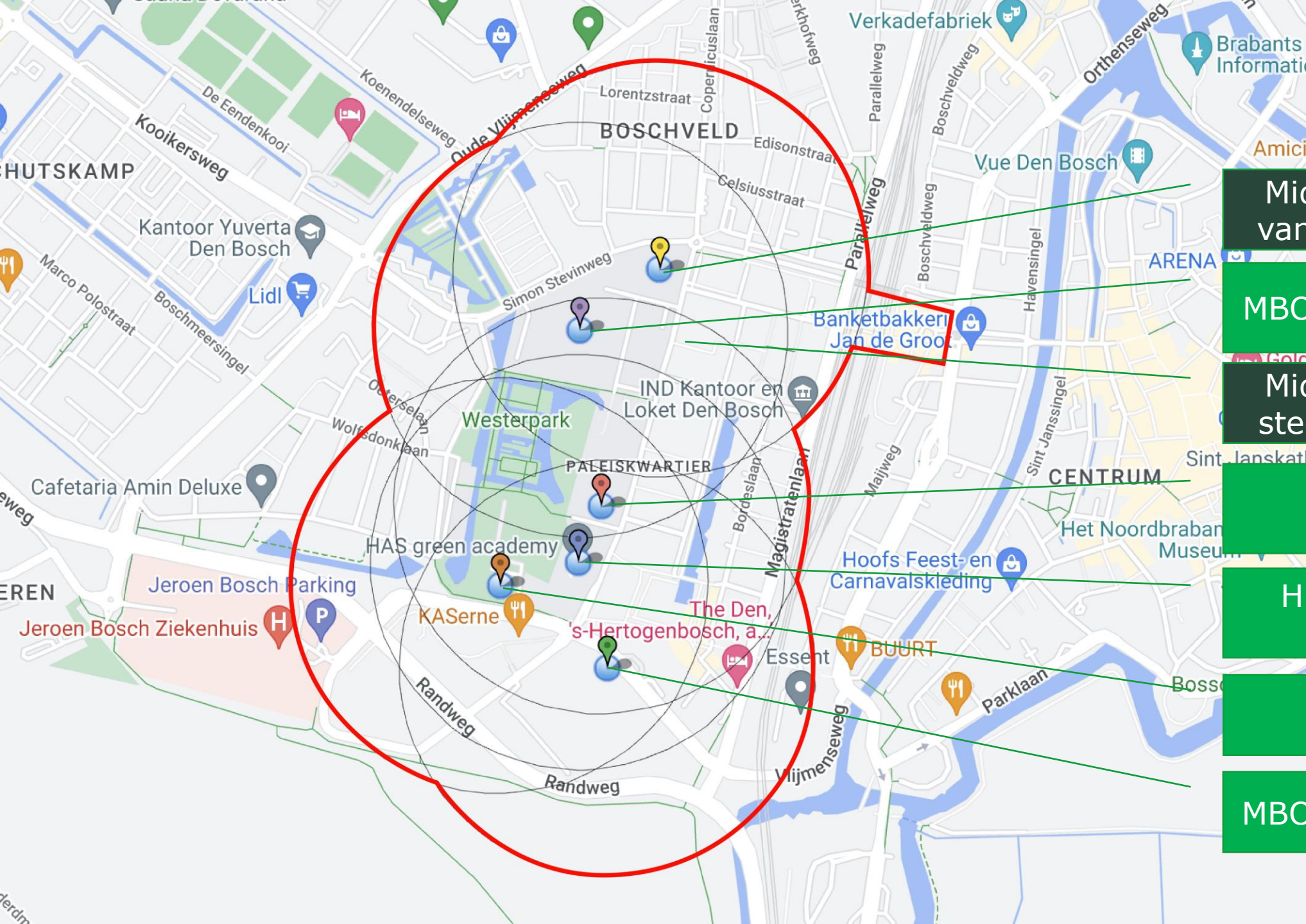


Hoe gezond is de Onderwijsboulevard in Den Bosch?

Minor Creating a Healthy Food Environment

Herman Peppelenbosch, Thomas van Kuik, Nout Melis, Laura van der Moore, Amely Verreijen, Floortje Kanits





Middelbare school –
van Mearlandt VMBO

MBO - Koning Willem I

Middelbare school –
stedelijk gymnasium

HBO - Avans

HBO – HAS green
academy

MBO – Yuverta

MBO - Koning Willem I



Wat denk jij?

Welk percentage van het ready-to-eat **voedselaanbod** rondom de Onderwijsboulevard valt **binnen de Schijf van Vijf**?

- a. >30%
- b. 20-30%
- c. 10-20%
- d. <10%





Onderzoeksvragen

1. Hoe gezond is het **voedselaanbod** van ready-to-eat producten rondom de 'Onderwijsboulevard' in Den Bosch?
2. Hoe gezond zijn de **voedselproducten** die studenten **kopen** wanneer ze rondom de 'Onderwijsboulevard' in Den Bosch zijn?

1. Het voedselaanbod

33

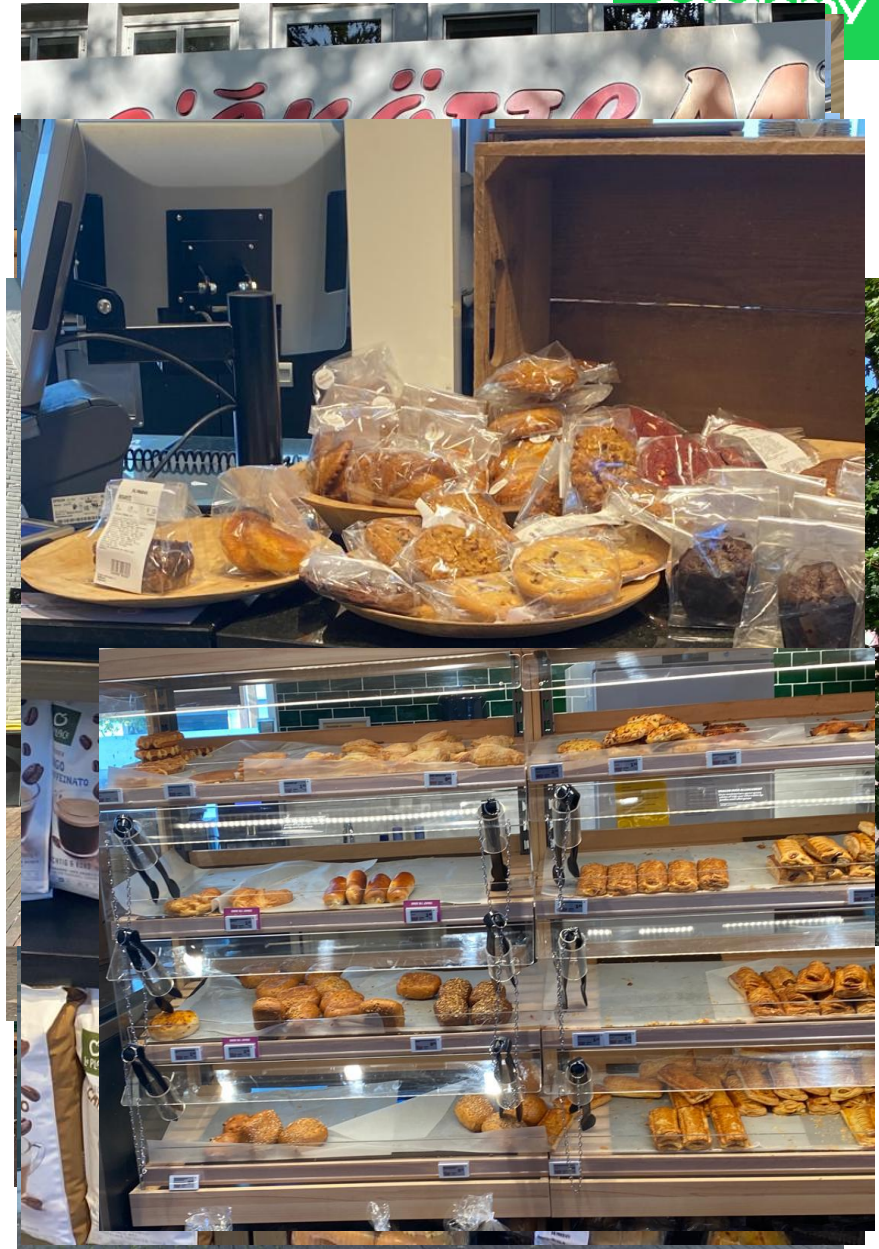
Voedsel-
aanbieders

5405

Ready-to-eat
producten

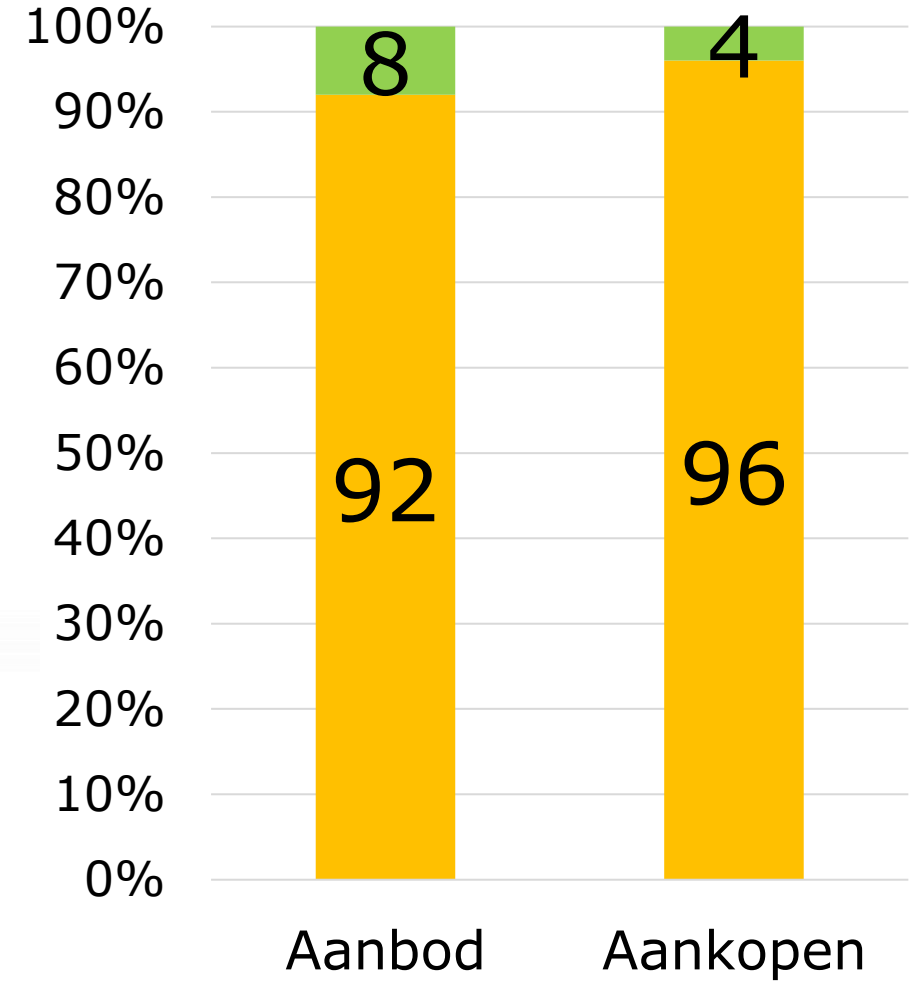
8%

in de Schijf
van Vijf



2. Het aankoopgedrag (n=155)

1. Snacks 45%
2. Frisdrank, vruchtensappen 44%
3. Melk en melkproducten 28%
4. (Belegde) broodjes 22%
5. Friet/gefrituurde snacks 18%



- Binnen de Schijf van vijf
- Buiten de Schijf van vijf

Het kan makkelijker

- Nieuwe methode voor het in kaart brengen van de gezondheid van de voedselomgeving
- Mate van gezondheid: Score door experts bepaald
 - Experts gevraagd voedselaanbieders te scoren op hun impact op de gezondheid van het voedingspatroon. Via discussies toegewerkt naar consensus.



Score van -5 (=on gezond) tot +5 (=gezond)

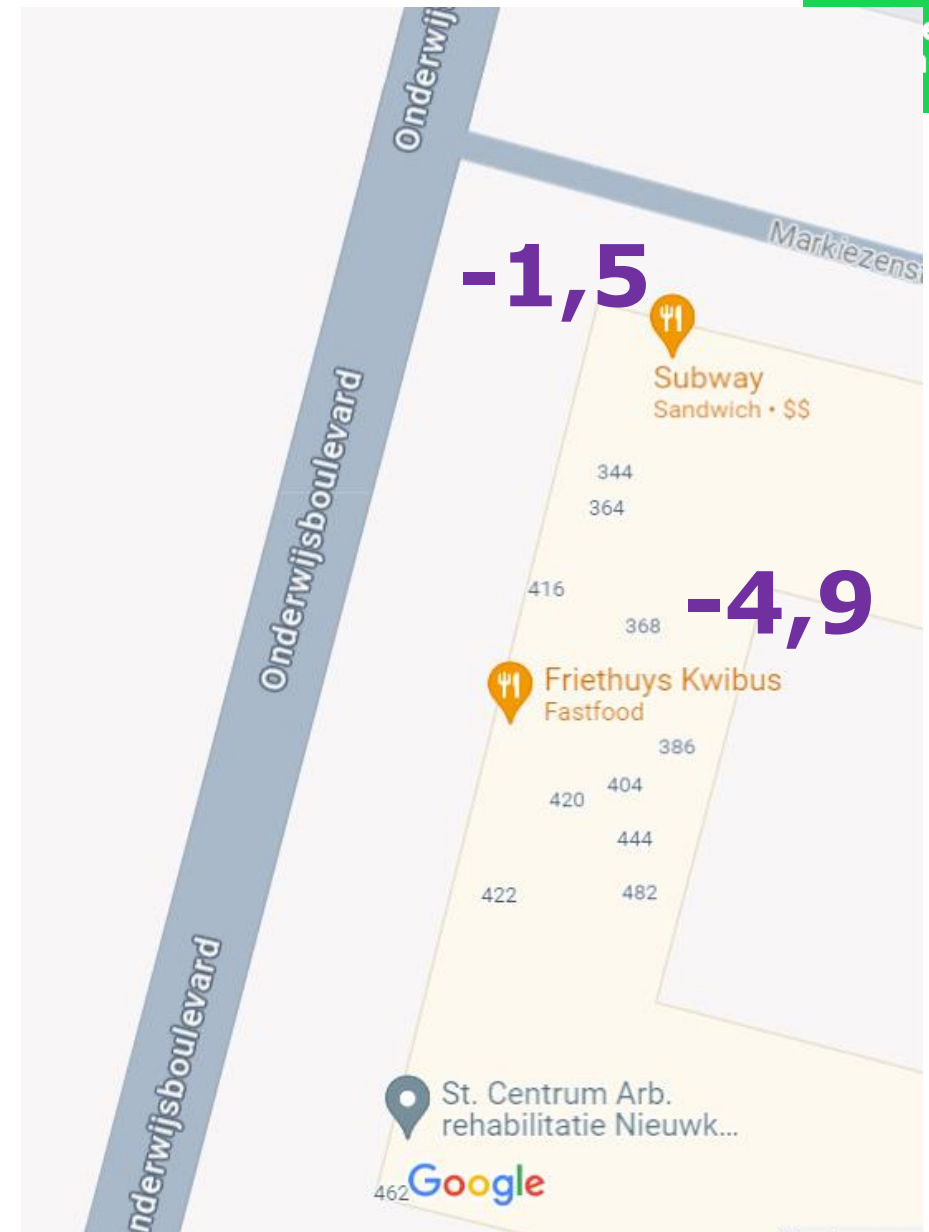
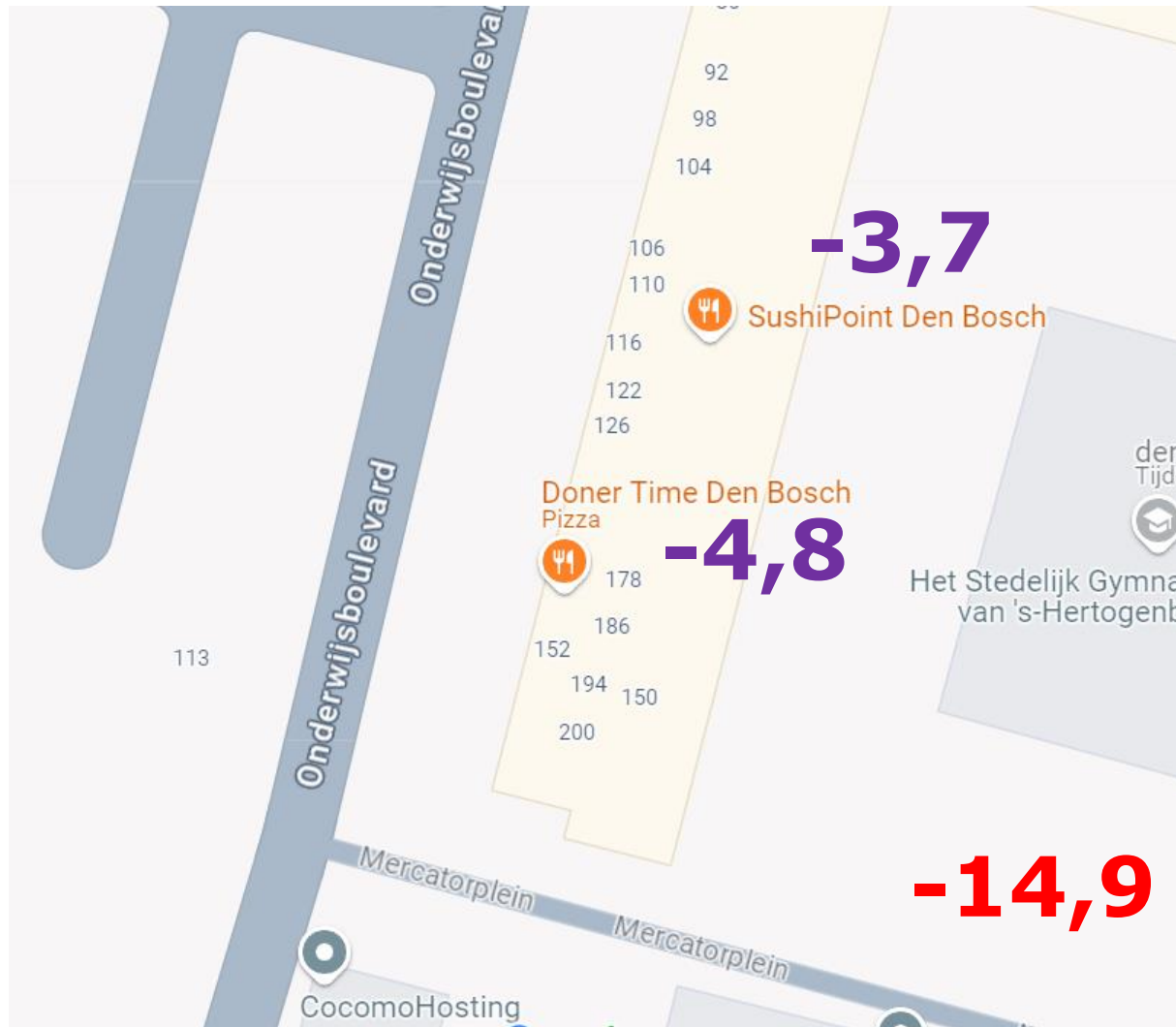
Studenten onderzoeken:

Wat is de score rond de Onderwijsboulevard?

Type voedselaanbieder	Voedselomgevings- score (lopend van -5 tot en met +5)	Criteria
Fastfood	-4,9	Verkoop van snel bereide maaltijden en snacks, er wordt over de counter verkocht en er zijn zitplekken. Zowel voor consumptie ter plekke als om mee te nemen, maar mogelijk ook bezorgopties. Zoals snackbar en fastfoodketens (McDonalds).
Grillroom	-4,8	Verkoop van gegrild vlees, zoals shoarma en kebab. Er zijn zitplekken in de zaak. Zowel voor consumptie ter plekke als om mee te nemen, of te bezorgen.
Zoetwaren	-4,7	Verkoop van snoep, drop en suikerwaar.
Slijterij	-4,6	Verkoop van alcoholhoudende drank.
Tabakswinkel	-4,5	Verkoop van tabaksproducten, in combinatie met verpakte voedselproducten of zoetwaren, en/of frisdrank en tijdschriften/kaarten.
Benzinestation	-4,5	Verkoop van voedselproducten bij benzinestation
Cupcake / muffinwinkel	-4,5	Verkoop van cupcakes en muffins
Gebak	-4,4	Verkoop van taarten en andere zoete baksels
Chocoladewinkel	-4,3	Verkoop van chocolade, bonbons etc.
Drogist	-4	Verkoop van persoonlijke verzorgingsproducten en gezondheidsproducten en zelfhulpgeneesmiddelen. In combinatie met verkoop van zoetwaren, hartige snacks en/of frisdranken
Ijswinkel	-3,9	Verkoop van ijs voor directe consumptie, eventueel een paar zitplekken

Voorbeeld straat Onderwijsboulevard






Goed inzoomen op de kaart!

Opdracht met buurman

- Zoek de straat van je Hogeschool op Google Maps
- Maak een lijst van alle voedselaanbieders in de straat
 - Zijn er geen voedselaanbieders, neem dan een straat in de directe omgeving van de Hogeschool.
 - Kies geen kilometer lange straat.
- Bepaal in welke categorie de voedselaanbieders passen, en noteer de bijbehorende score
- Tel de scores bij elkaar op/trek van elkaar af en bepaal de Voedselomgevingscore voor de straat

Food-outlet	Categorie	Score	
Sushi point	afhaal	-3,7	
Doner time	grillroom	-4,8	
Subway	lunchroom	-1,5	
Friethuis Kwiebus	fastfood	-4,9	
		-14,9	





Overgewicht en
obesitas leiden tot
diabetes, hart- en
vaatziekten,
kanker

Voeding:
Ongezonde keuze
is de
gemakkelijke
keuze

Laag opgeleiden
in NL worden 19
jaar eerder ziek



Leerdoelen

- Je verzamelt betrouwbare informatie en neemt op basis hiervan een **kritisch, genuanceerd en onderbouwd standpunt in over de oorzaken** van onze ongezonde voedselomgeving.
- Op basis van het standpunt **ontwikkel je een effectieve strategie** die leidt tot een gezonde voedselomgeving met als doel een gezonder voedingspatroon van de consument.
- Je houdt hierbij rekening met **de belangen van verschillende betrokkenen**, bijvoorbeeld: industrie, overheid, consument en maatschappelijke organisaties.

Hogeschool voor agro, food en leefomgeving



Algemene informatie

- 's-Hertogenbosch
- Februari-juli 2025
- English (NL)
- 30 ECTS

- Onderwijs & project (onderzoek)

Hogeschool voor agro, food en leefomgeving

Voorbeelden van gastlessen



Unilever



VRIJE
UNIVERSITEIT
AMSTERDAM



VOEDSELBANK

unicef 
voor ieder kind



eerlijk over eten
Voedingscentrum



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



foodwatch 



KENNISCENTRUM
suiker & voeding

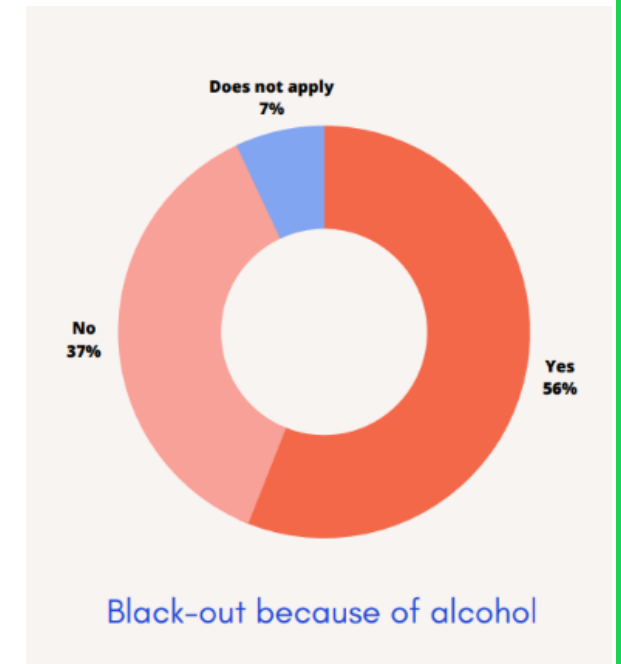
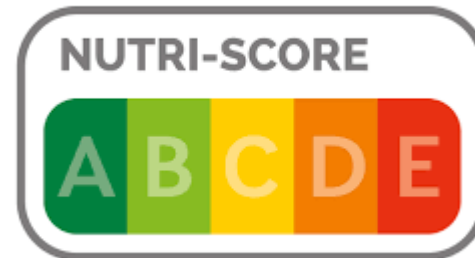


's-Hertogenbosch

Coca-Cola

Voorbeelden van onderzoeksprojecten

- Kantine scan bij hogescholen
- Monitoren van de voedselomgeving van de onderwijsboulevard
- Alcohol consumptie bij studenten
- Nutri-Score: alternatief algoritme
- Misleidende etikettering
- ...



Excursies

- Coca Cola, Dongen
- Gemeente Venlo
- Den Haag: Voedingscentrum en Ministerie van VWS
- RIVM, Bilthoven



2023

21 studenten:

17 HAS

1 HvA

1 Fontys

2 HAN





Onderwijsboulevard Den Bosch

Studenten brengen effect voedselomgeving in kaart

Leerlingen en studenten staan aan het begin van hun zelfstandige leven, vaak de fase dat het thuisfront steeds minder invloed heeft op het eetgedrag. Reden voor studenten van de HAS in Den Bosch om de voedselomgeving op de onderwijsboulevard in kaart te brengen.

Het voedselaanbod rondom scholen, de kantines en de supermarkten in de buurt, is één van de factoren die invloed heeft op de keuzes van de jongeren (Wordell e.a., 2012). Ook onder leerlingen en studenten is de prevalentie van overgewicht hoog: naar schatting heeft 19% overgewicht of ernstig overgewicht (CBS, 2022). Vaak leidt overgewicht op jongere leeftijd tot obesitas op latere leeftijd, met alle gezondheidsgerelateerde risico's van dien (Simmonds e.a., 2016).

Mogelijk leiden veranderingen in de voedsel- en leefomgeving tot gezondere keuzes (Timmermans e.a., 2018).

In Den Bosch zijn vijf scholen gevestigd aan de Onderwijsboulevard: 2 MBO scholen, 2 hogescholen en 1 middelbare school. Om te onderzoeken wat de effecten zijn van interventies in de voedselomgeving, hebben studenten van de minor 'Creating a healthy food environment' van de HAS green academy eerst een baselijnemeting gemaakt: hoe ziet de voedselomgeving

van de onderwijsboulevard er op dit moment (april-mei 2022) uit? In dit artikel leggen we uit hoe dit is onderzocht, wat de meest opvallende resultaten zijn en welke lering we hieruit trekken.

Methoden

Om de voedselomgeving in kaart te brengen zijn 3 fases doorlopen:

1. Als eerste is de voedselomgeving in kaart gebracht in een straal van 400m rond de Onderwijsboulevard. Deze afstand is in een pauze van 15 minuten namelijk nog goed te belopen vanuit school (Timmermans e.a., 2018). Ook is in dit onderzoek de looproute van en naar het treinstation meegenomen, omdat veel jongeren deze route nemen. Alle plekken waar leerlingen en studenten (hierna 'jongeren' genoemd) voedingsmiddelen kunnen kopen die direct in een pauze opgegeten

Impact

Stellingen

Staan als je het eens bent

Zitten als je het oneens bent



Er zijn geen gezonde of
ongezonde
voedingsmiddelen, alleen
gezonde of ongezonde
voedingspatronen

Eens/Oneens

Extra belasting op
ongezonde
voedingsmiddelen is
betuttelend

Eens/ Oneens

Als interventies en beleid
alleen mensen met een
hoge sociaal economische
positie beïnvloeden,
moeten we ze niet
implementeren

Eens / Oneens



HAS
green
academy

Dank jullie wel!

Hogeschool voor agro, food en leefomgeving