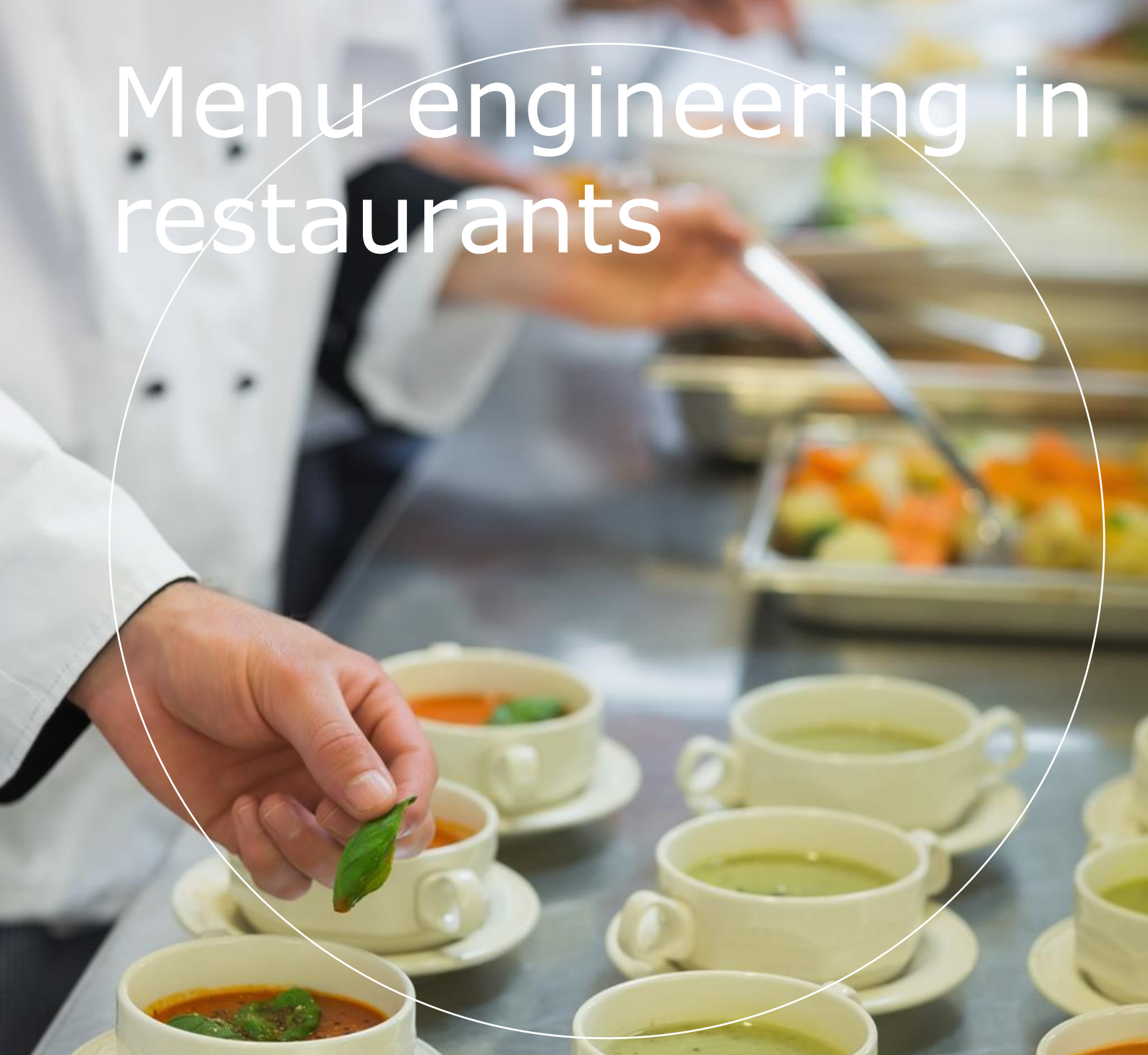


Menu engineering in restaurants



Aanpassen van portiegrootte om
groenteconsumptie te verhogen



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



'Meer groente en minder vlees is niet alleen gezonder voor onze gasten, ook commercieel is dit een goed verhaal. We investeren de extra marge in beter en duurzamer vlees'

Peter Raaijmakers, General Manager, Van der Valk Hotel 's-Hertogenbosch-Vught

Dat groente gezond is weten we allemaal, maar toch eet de gemiddelde Nederlander er lang niet genoeg van. Minder dan 5% van onze bevolking eet de aanbevolen 250 gram groente per dag. Omdat we daarbij ook steeds vaker uit eten gaan, rees de vraag: kan een restaurant bijdragen aan de verhoging van de groenteconsumptie bij hun gasten door de porties groente te vergroten en de porties vlees/vis te verkleinen?

Meer groente én tevreden

De deelnemers uit de interventiegroep (met 100% meer bordgroente dan gebruikelijk en 12,5% minder vlees/vis) aten gemiddeld 87% meer groente van het bord. Daarnaast is er 16% minder groente van de bijgerechten uit de schaaltes gegeten. Per saldo hebben de gasten in totaal 31% meer groente gegeten dan gasten uit de controlegroep. Verlaging van de hoeveelheid vlees heeft er toe geleid dat er 33% minder vlees werd weggegooid. Ondanks dat de interventiegroep meer groente en minder vlees kreeg dan de controlegroep, waardeerden beide groepen de hoeveelheden als precies genoeg. Gasttevredenheid over het restaurant is in beide groepen gelijk.

Een potentiële win-win

Door de hoeveelheid groente op het bord te vergroten en de hoeveelheid vlees/vis te verlagen, maken restaurants het makkelijker voor gasten om dichterbij de 250 gram groente per dag te komen. Dat is niet alleen gezond, maar draagt ook nog eens bij aan een beter milieu: de productie en verwerking van vlees kost namelijk 15 keer zoveel water en levert 8 keer zoveel CO₂-uitstoot dan van groente.



Deelnemende partners

- Stichting Variatie in de Keuken
- Wageningen University & Research
- Van der Valk-restaurants
- Koninklijke Horeca Nederland
- GroentenFruit Huis

Aanpak

- 3 locaties Van der Valk-restaurants.
- Interventie: 150 gram groente; 12,5% minder vlees.
- Interventie- en controleperiode van elk 6 weken.
- Metingen vóór en ná: Hoeveel wordt er geserveerd en hoeveel blijft er over.
- Na het hoofdgerecht konden gasten hun mening geven over het restaurant en de gerechten.
- Bijna 4.000 borden gewogen en ruim 1.800 ingevulde enquêtes.

Resultaten

- 31% meer groente gegeten.
- Gasttevredenheid blijft gelijk.

PPS Project TU 1310-086 Meer groente en fruit is goed voor iedereen, Topsector Tuinbouw & Uitgangsmaterialen.

Informatie

Machiel Reinders
T 070 3358104
E machiel.reinders@wur.nl
www.wur.nl/economic-research

Erik van Bommel
T 06 44897165
E erik@variatieindekeuken.nl