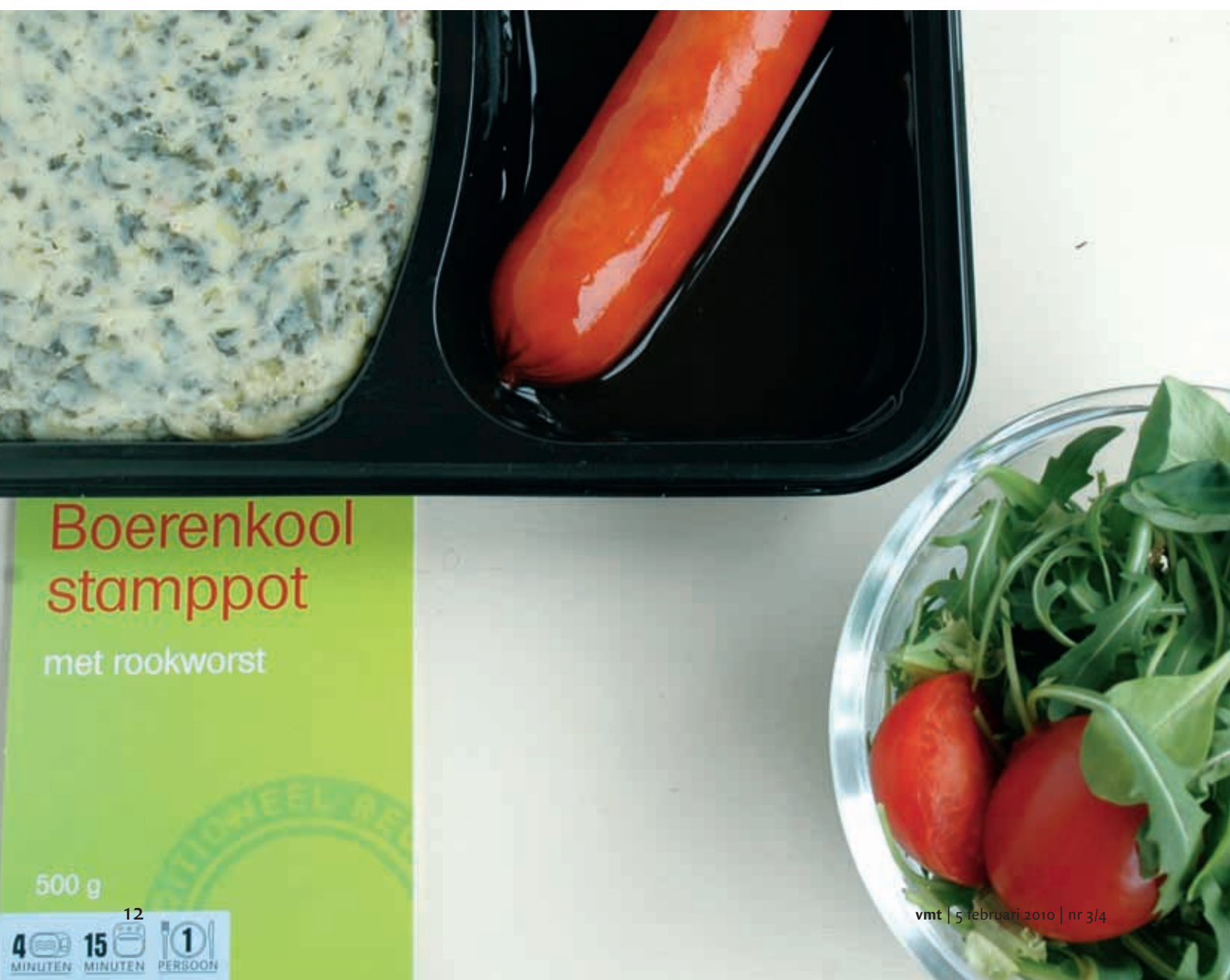


Gezondheid is een belangrijk motief bij de keuze voor een kant-en-klaarmaaltijd. Consumenten kiezen bewust voor een maaltijd met gezonde ingrediënten en proberen hun kant-en-klaarmaaltijd gezonder te maken door er verse producten aan toe te voegen. De waardering van de maaltijd is hoger als de bereidingsinstructie wordt gelezen. Deze en andere bevindingen in consumentenonderzoek zijn vertaald naar aanbevelingen voor de producenten van kant-en-klaarmaaltijden.

Kant-en-klaarmaaltijd kan beter



Het Europese onderzoeksproject Double Fresh (www.double-fresh.eu, zie kader) onderzoekt de kwaliteit van kant-en-klaarmaaltijden, ontwikkelt nieuwe concepten en evalueert de verwachtingen van consumenten van kant-en-klaarmaaltijden. Het project belicht de kwaliteit van de maaltijden vanuit verschillende disciplines, als voedingskunde, microbiologie en verpakings- en conserveringstechnologie. Zo is vanuit het project de aanbeveling gedaan om de voedingswaarde van kant-en-klaarmaaltijden te verbeteren omdat de onderzochte maaltijden vaak te veel verzadigd vet en zout bevatten en te weinig vezels en complexe koolhydraten. Nieuwe maaltijden zijn ontwikkeld. Ook vanuit de discipline consumentenonderzoek was er aandacht voor dit project. Twee studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein in Leeuwarden onderzochten in het kader van hun afstudeerproject hoe de consument van kant-en-klaarmaaltijden met deze producten omgaat en hoe hij ze beoordeelt. Het onderzoek is uitgevoerd via een consumententest en observatiestudie en werd verricht door LEI Wageningen UR.

In-home observatiestudie

De wijze waarop de consument van kant-en-klaarmaaltijden met de maaltijd omgaat, is onderzocht door gebruik te maken van een innovatieve onderzoeksmethode: een *in-home* observatiestudie. Acht consumenten, vijf mannen en drie vrouwen, werden geobserveerd terwijl ze hun kant-en-klaarmaaltijd thuis bereidden en consumeerden. Het ging hier om gekoelde maaltijden die de consumenten thuis nog moesten verwarmen. Hun gedrag is via notities beschreven en er zijn video-opnamen gemaakt om de betrouwbaarheid van de notities te verhogen. De acht geobserveerde consumenten zijn regelmatige gebruikers van kant-en-klaarmaaltijden.

Na afloop van de observatie werden de consumenten geïnterviewd over de achtergronden van hun consumptiegedrag van kant-en-klaarmaaltijden en voedsel in het algemeen. Ook werd gevraagd naar de motivatie om kant-en-klaarmaaltijden te eten, wat ze belangrijk vinden aan de kant-en-klaarmaaltijd en wat ze graag zouden veranderen aan de maaltijden.

In een *in-home use* consumentenstudie is met een vragenlijst in kaart gebracht hoe mensen tegen het consumeren van kant-en-klaarmaaltijden aankijken. De studie is uitgevoerd met 98 consumenten die minimaal twee keer per maand een kant-en-klaarmaaltijd eten. De verdeling tussen man (48%) en vrouw (52%) was nagenoeg gelijk in de leeftijdscategorie van 19 tot 70 jaar.

Gezondheid

Uit eerder consumentenonderzoek bleek dat gemak de belangrijkste motivatie is voor het eten van kant-en-klaarmaaltijden. Gezondheid daarentegen is voor 70% van de consumenten een barrière om een kant-en-klaarmaaltijd te eten [1]. Uit de consumententest blijkt dat de meeste consumenten in hun eigen beleving voornamelijk gezonde kant-en-klaarmaaltijden eten (figuur 1).

Consumenten hebben een sterk gevarieerd beeld van de gezondheidsaspecten van kant-en-klaarmaaltijden, bleek ook uit het onderzoek (figuur 2). Sommige consumenten vinden kant-en-klaarmaaltijden net zo gezond als een zelf gekookte maaltijd, terwijl anderen het zien als een heel ongezonde maaltijd. Het merendeel van de consumenten houdt rekening met het gezondheidsaspect door te kiezen voor maaltijden met specifieke ingrediënten, zoals vis en groente.

Double Fresh

In het Double Fresh-project bleek dat een tekortkoming aan de huidige kant-en-klaarmaaltijden de houdbaarheid is. Tot nu toe was de houdbaarheid van stoommaaltijden maar 5-6 dagen. Binnen het Double Fresh-project zijn verschillende technologieën ontwikkeld om de stabiliteit te verhogen, en de houdbaarheid te verlengen naar 12 dagen. Een van de uitdagingen van kant-en-klaarmaaltijden is het combineren van de optimale verpakkingstechnologie voor zowel de groenten als het vlees/de vis, aangezien de vereisten voor deze ingrediënten nogal verschillend zijn. De oplossing voor dit probleem is gevonden binnen het project. Nu kan de optimale MAP (modified atmosphere packaging) technologie toegepast worden voor de groenten, en kan het vlees of de vis door natuurlijke anti-microbiële stoffen, zoals bessenextract, worden gestabiliseerd.

De sensorische kwaliteit van de huidige kant-en-klaarmaaltijden is vaak erg laag door de intensieve processen die nodig zijn om een veilig product met een lange houdbaarheid te verkrijgen. Binnen het Double Fresh-project zijn een aantal nieuwe technologieën toegepast om de sensorische kwaliteit te verbeteren zonder de houdbaarheid te verkorten. De toepassing van hoge druk, zowel op complete maaltijden als op maaltijdingrediënten, blijkt een aantrekkelijker product te geven dat nog steeds veilig is.

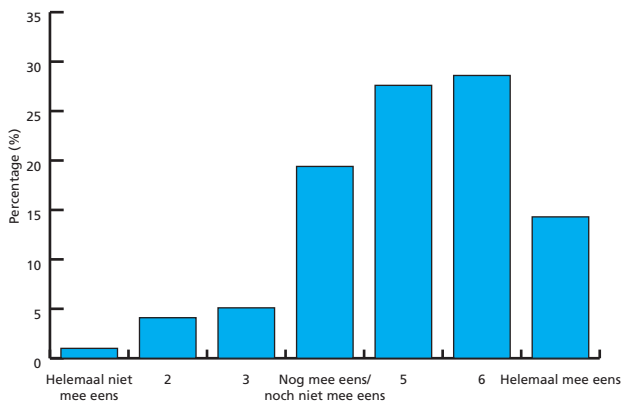
Strategieën

Het letten op speciale, gezonde ingrediënten zou een manier kunnen zijn om het ongezonde imago dat consumenten toekennen aan dergelijke maaltijden te ondervangen. Zo blijkt uit eerder kwalitatief onderzoek [2] dat consumenten strategieën hebben om de gezondheid van een kant-en-klaarmaaltijd te verbeteren. Dit werd bevestigd in deze twee studies (figuur 3). Voorbeelden van die strategieën zijn het toevoegen van een salade aan de maaltijd, het eten van een extra stuk fruit of het nemen van een vitaminepil naast de kant-en-klaarmaaltijd. Uit de consumententest blijkt dat vrouwen en consumenten boven de 45 jaar meer strategieën hebben om de gezondheid van de kant-en-klaarmaaltijd te verbeteren. Producenten kunnen hierop inspelen door de maaltijden aan te passen aan de meest voorkomende strategieën. Zo kan een producent een apart compartiment met salade aan de maaltijd toevoegen. Zowel in de observatiestudie als in de consumententest kwam naar voren dat consumenten van kant-en-klaarmaaltijden verschillende voorkeuren hebben voor portiegrootte. In de supermarkt is hierin op dit moment nog weinig keuze. Verschillende portiegroottes in het schap zijn hiervoor een oplossing. Consumenten gaven ook aan dat ze het waarderen als een verpakking uit meerdere compartimenten bestaat. Op deze manier kunnen ze zelf bepalen of en op welke wijze ze een ingrediënt als saus wel of niet eten.

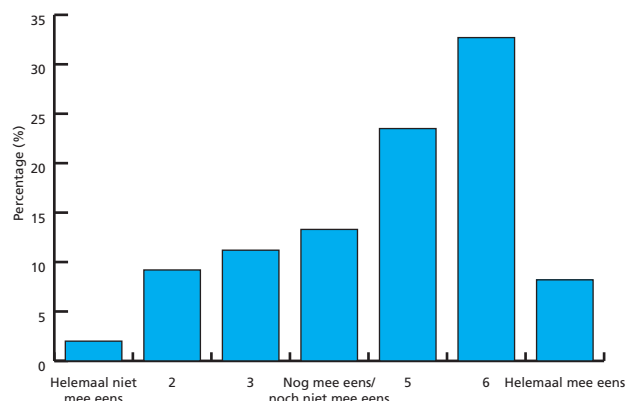
Gebruiksaanwijzing

In de consumententest gaven de meeste consumenten aan dat ze de gebruiksaanwijzing lezen (figuur 4). Indien de gebruiksaanwijzing goed wordt gelezen, heeft dit een positieve invloed op de sensorische waardering van een kant-en-klaarmaaltijd. Een mogelijke verklaring hiervoor is dat consumenten de maaltijd dan bereiden volgens de instructie en dat geeft een betere kwaliteit op het bord.

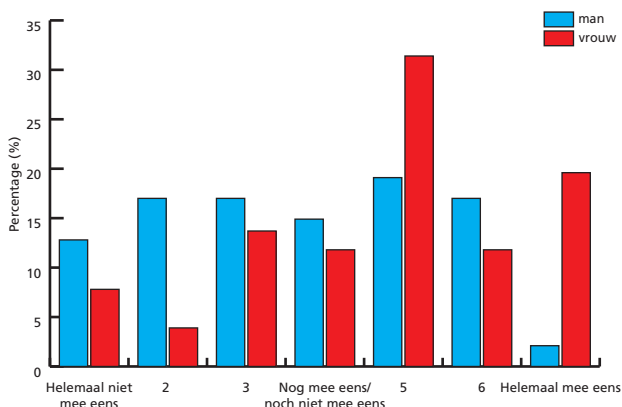
De observatie liet echter zien dat de gebruiksaanwijzing vluchtig werd gelezen en dat er fouten in de bereiding werden



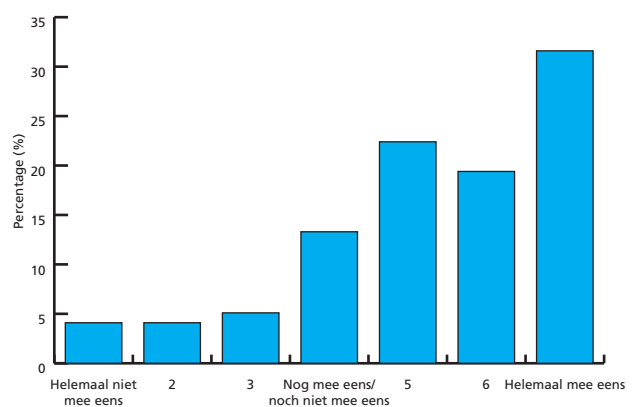
Figuur 1. Meestal eet ik gezonde kant-en-klaarmaaltijden (n=98).



Figuur 2. Meestal eet ik kant-en-klaarmaaltijden met specifieke gezonde ingrediënten (n=98).



Figuur 3. Meestal eet ik een stuk fruit als aanvulling op mijn kant-en-klaarmaaltijd. Het verschil tussen mannen en vrouwen is significant ($p=0,007$) (n=98).



Figuur 4. Meestal lees ik de gebruiksaanwijzing van de kant-en-klaarmaaltijd goed (n=98).

gemaakt. Zo werd bijvoorbeeld het folie verwijderd voorafgaand aan het verwarmen van de maaltijd. De observatie doet vermoeden dat er in de praktijk slechts vluchtig aandacht wordt besteed aan de bereidingswijze. Op basis daarvan is de aanbeveling om de gebruiksaanwijzingen van kant-en-klaarmaaltijden duidelijker te maken, bijvoorbeeld door het gebruik van grotere letters en symbolen op de voorkant van de verpakking. Het zal de drempel om de gebruiksaanwijzing te lezen verlagen, hetgeen een positieve invloed heeft op de consumentenwaardering van de maaltijd op het bord.

Dit onderzoeksresultaat kan ook relevant zijn voor andere producten met gebruiksaanwijzingen, zoals maaltijdpakketten, afbakbroodjes en vlees. Een duidelijke gebruiksaanwijzing verhoogt mogelijk ook hier de waardering voor het product.

Duidelijkere instructies

Gezondheid is een belangrijk motief bij de keuze voor een

Aanbevelingen voor producenten van kant-en-klaarmaaltijden

- Verschillende portiegroottes aanbieden;
- Meer gezonde en minder ongezonde ingrediënten in de maaltijd;
- Verbeteren van het 'gezonde' imago van de maaltijd;
- Lage barrière voor het lezen van de gebruiksaanwijzing;
- Salade of fruitcompartiment toevoegen aan de maaltijd.

maaltijd. Dit blijkt bijvoorbeeld uit de strategieën die mensen hebben ontwikkeld om de gezondheid van kant-en-klaarmaaltijden te verbeteren, zoals door het toevoegen van een salade of een stuk fruit. De producent kan de consument daarbij behulpzaam zijn door rekening te houden met de motivaties en strategieën van de consument. Tevens ligt er de uitdaging om de voedingswaarde van kant-en-klaarmaaltijden te verbeteren [3]. In de praktijk lezen consumenten de gebruiksaanwijzing vluchtig. Het beter lezen van de gebruiksaanwijzing blijkt echter een positieve invloed te hebben op de waardering van de maaltijd. Instructies op de verpakking moeten daarom duidelijker.

Referenties

1. Eastwood, G., 2006, *Growth strategies in Ready Meals*, Business insights, London
2. Sijtsema, S., Veflen Olsen, N., Jager, L., van der Kroon Horpestad, S. (2009) *Exploring dilemmas; motives and barriers for the consumption of ready-to-eat meals* Poster presentation Pangborn conference, Florence July 2009
3. Wagner, K., Kanzler, S., 2009, *Double Fresh Workshop*, Presentation about nutritional quality of Ready Meals, www.doublefresh.eu/Workshop2aprog_Presentations/5Wagner.pdf, slide 19&20

Liselotte Mooiweer, Aafke Nijhuis, Siet Sijtsema

L.G. Mooiweer BSc, A.P. Nijhuis BSc, Van Hall Larenstein, Leeuwarden.

Contactpersoon: Dr. S.J. Sijtsema, LEI Wageningen UR, onderzoeksveld Consument en gedrag. 0317- 484791, siet.sijtsema@wur.nl.