

CO-MEET

CONSUMPTIE OPPORTUNITeiten MONITOR VOOR DE EVALUATIE VAN DE EIWITTRANSITIE

Plenaire vergadering Greendeal – 21/02/2022 – Hendrik Slabbinck & Nicky Coucke

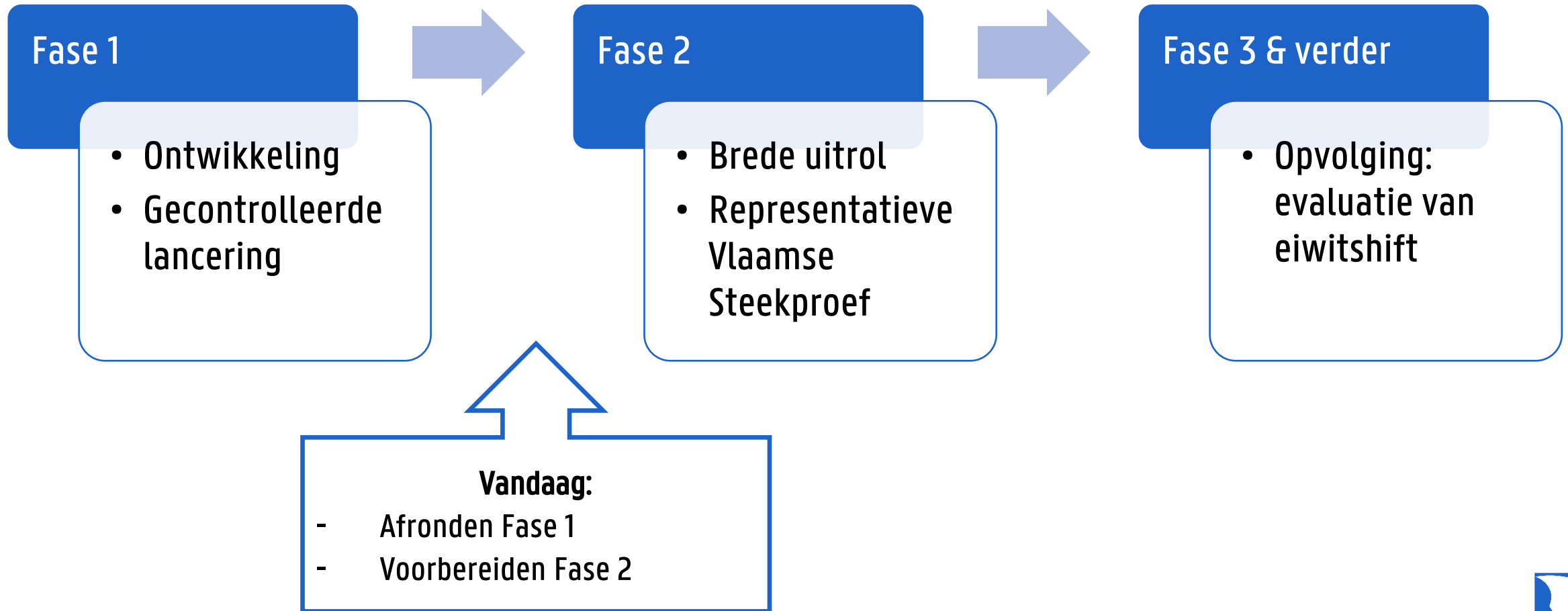
DOELSTELLING



Opportunities zoeken voor de eiwittransitie a.d.h.v. de context

- Welke proteïnen?
- Met wie?
- Wanneer?
- Waar?
- Waarom?
- Welk gevoel?
- Bereidheid om te switchen?

AANPAK



METHODE



- Online (24 uur) recall vragenlijst: wat heb je gisteren allemaal gegeten/gedronken? – *Op basis van momenten en productenlijst*
- **Betrouwbaarheid** van conclusies & voldoende meetpunten
 - Elke deelnemer wordt 3 X bevraagd (3 'waves')
- **Voorbereiding:** oktober - november 2021
 - Samenstellen/recruteren panel: panel van 1916 volwassenen
- **Datacollectie** in november 2021- maart 2022
 - Wave 1: 1052 volledig ingevulde vragenlijsten - **55%** responsgraad
 - Wave 2: 507 volledig ingevulde vragenlijsten - **28%** responsgraad
 - Wave 3: start voorzien op 24 februari 2022

METHODE - MOMENTENLIJST



1. Ontbijt
2. Tussendoortje in de ochtend (Na ontbijt - 09:00)
3. Tussendoortje in de voormiddag (09:00 - Middagmaal)
4. Middagmaal/lunch
5. Tussendoortje in de middag (Na het middagmaal - 15:00)
6. Tussendoortje in de namiddag (15:00 - Avondmaal)
7. Avondmaal/diner
8. Tussendoortje in de vroege avond avond (Na het avondmaal - 21:00)
9. Tussendoortje in de late avond (21:00 - 24:00)
10. 's nachts (24:00 - Ontbijt)

METHODE – PRODUCTENLIJST – DIERLIJKE EIWITTEN (1/2)



- 1) Vers vlees - Niet bewerkt (kip, kalkoen, filets, borst, billen, bouten, steak, gebraad, stoofvlees, entrecote, kotelet, varkenshaasje, karbonade, schouder, haas, konijn, ree, rosbeef, mignonette, vers paardenvlees, etc.)
- 2) Vers vlees - Bewerkt - Gepaneerd vlees (Schnitzel, cordon blue, etc.)
- 3) Vers vlees - Bewerkt - Vers gehakt - en gehaktproducten (Vers gehakt, worsten, burgers, gehaktballetjes, blinde vink, etc.)
- 4) Bewerkt vlees - Charcuterie voor broodproducten (salami, hespenworst, hesp, ham, Parijse worst, sneetjes gerookte vleeswaren, schijfjes boulet, etc.)
- 5) Bewerkt vlees - Smeersalades (kip curry, kippensalade, vleessalade, pittasalade, etc.)
- 6) Bewerkt vlees - Overige (bistroworst, bifiworst, spek, paté zwarte/witte pens, bloedworst, bereide filet americain, corned beef, kalfskop, hoofdkaas, beenham, nootham, schouderham, lookworst, etc.)
- 7) Vleesproducten die altijd in een saus worden gegeten (bolognesesaus, balletjes in tomatensaus, vol-au-vent, stoofvlees, etc.)
- 8) Overige producten waar vlees in is verwerkt (pizza met vleestopping, pittabroodje, wraps, worstenbroodje, etc.)
- 9) Vleessnacks/frituursnacks (frikandel, curryworst, saté, kippenloempia's, etc.)

METHODE – PRODUCTENLIJST – DIERLIJKE EIWITTEN (2/2)



- 10) Verse vis & schaaldieren of in eigen nat (Warm of koud) - Niet bewerkt (kreeft, krab, vis, garnaal, langoustine, mosselen, oester, sint-jacobsschelp, venusschelp, wijngaardslak, etc.)
- 11) Vis & schaaldieren - Bewerkt - In saus (vissalade, garnaaalsalade, makreel in tomatensaus, etc.), gerookt (gerookte vis); gedroogd of gepaneerd (fishsticks)
- 12) Gefrituurde vis & schaaldierproducten (calamares, gernaalkroket, etc.)
- 13) Overige vis & schaaldierproducten (surimi, sushi, etc.)
- 14) Eieren
- 15) Boter van dierlijke oorsprong
- 16) Kaas producten (sneetjes, blokjes, smeerkaas, etc.)
- 17) Yoghurt & platte kaasproducten op basis van melk van dierlijke oorsprong (Vol, halfvol, mager - Met of zonder smaakje)
- 18) Snacks met kaas (kaaskroket, dipsaus met kaas, kaaspizza, etc.)
- 19) Desserts op basis van melk (pudding, flan, rijstpap, etc.) & room (roomijs, tiramisu, chocomousse, etc.)
- 20) Drankje - Melk van dierlijke oorsprong (koe, geit, paard, etc.)
- 21) Drankje - Drinkyoghurt van dierlijke oorsprong (koe, geit, paard, etc.)

METHODE – PRODUCTENLIJST – PLANTAARDIGE EIWITTEN (1/2)



- 1) Verse groenten/diepvriesgroenten/groenten in blik - Geen saustoevoegingen (Ook verse groentensoep of soep uit brik zonder toevoegingen)
- 2) Verse groenten/diepvriesgroenten/groenten uit blik - Met toevoegingen van saus/room
- 3) Smeersalades met groenten (komkommersalade, wortelsalade, etc.)
- 4) Bewerkte groentenproducten (groentenburgers, groentennuggets, groentenchips)
- 5) Vers fruit of fruit uit blik (eigen nat) zonder toevoegingen
- 6) Vers fruit of fruit uit blik met toevoegingen (siroop, saus, ...)
- 7) Verwerkt fruit - Confituur, marmelade, siroop, gelei, gedroogd fruit, etc.
- 8) Klassieke vleesvervangers - Niet bewerkt (Tempeh, seitan, Tofu/tahoe of mycroproteïne (Quorn))
- 9) Klassieke vleesvervangers - Bewerkt (Tempeh, seitan, Tofu/tahoe of mycroproteïne (Quorn) - Gepaneerd of in saus)
- 10) Vleesvervangers die trachten te lijken op echt vlees (vegetarisch gehakt, vegetarische burger, vegetarische nuggets, vegetarische frituursnacks, wraps, pizza met vleesvervanger, etc.)
- 11) Vegetarische smeersalades op basis van peulvruchten/tofu/soja (hummus, linzenpaté, tofuspread, veggie curry, etc.)
- 12) Peulvruchten - Kikkererwten, linzen - Bruine of witte bonen etc. (gedroogd en zelfgemaakt of uit blik)
- 13) Noten & zaden - Ongezouten (hazelnoot, kastanje, amandel, pecannoten, pistachenoten, okkernoten, pijnboompit, zonnebloempit, noot -en zadenpasta, etc.)
- 14) Noten & zaden - Gezouten/bewerkt (hazelnoot, kastanje, amandel, pecannoten, pistachenoten, okkernoten, pijnboompit, zonnebloempit, noot -en zadenpasta, etc.) - Repen met noten of zaden

METHODE – PRODUCTENLIJST – PLANTAARDIGE EIWITTEN (2/2)



- 15) Zwammen/paddenstoelen (champiignons, chitake, oesterzwam, eekhoorntjesbrood, truffels, etc.)
- 16) Producten op basis van plantaardige melk - (Stevige yoghurt, kwark of platte kaas)
- 17) Producten op basis van plantaardige melk - Alternatief voor kaas
- 18) Boter van plantaardige oorsprong
- 19) Desserts op basis van plantaardige melk/room
- 20) Broodproducten (brood, pistolets, sandwiches, etc.)
- 21) Granen (cornflakes, granola's, ..
- 22) Pseudogranen - (Boekweit, Quinoa, Chia, etc.)
- 23) Aardappelen & rijst
- 24) Smeerpasta's (choco, pindakaas, speculospasta, etc.)
- 25) Proteïnerepen/proteïneshake
- 26) Drankje - Drinkoghurt op basis van zaden, noten of granen (hazelnoot, amandelen, haver, etc.)
- 27) Drankje - Drinkyoghurt op basis van soja
- 28) Drankje - Melk op basis van zaden, noten of granen (hazelnoot, amandelen, haver, etc.)
- 29) Drankje - Melk op basis van soja
- 30) Drankje – Groentesap

METHODE



- **Vast deel** vragenlijst omtrent consumptie (10')
 - Wanneer heb je iets gegeten/gedronken?
 - Per eetmoment: wat heb je gegeten/gedronken?
 - Profileren van moment en gegeten producten: met wie, waar, wie klaargemaakt, motivatie, gevoel, wisselbereidheid, ...
- **Variabel gedeelte** vragenlijst omtrent consumptie (5')
 - Wave 1: woon-en leefomgeving & veranderingen in die omgeving
 - Wave 2: food neophobia & meat attachment
 - Wave 3: inzicht in portiegroottes

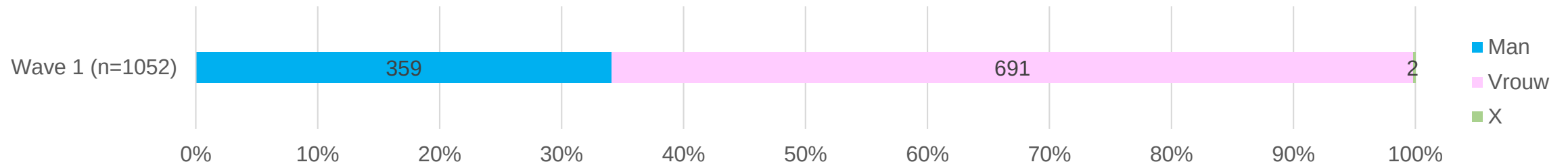
EERSTE INZICHTEN FASE 1



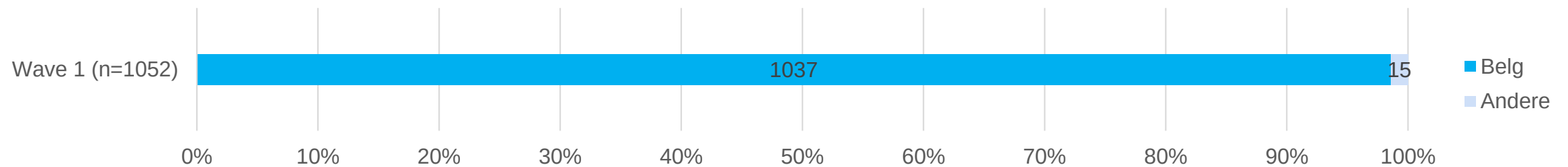
UNIVERSITEIT
GENT

STEEKPROEF

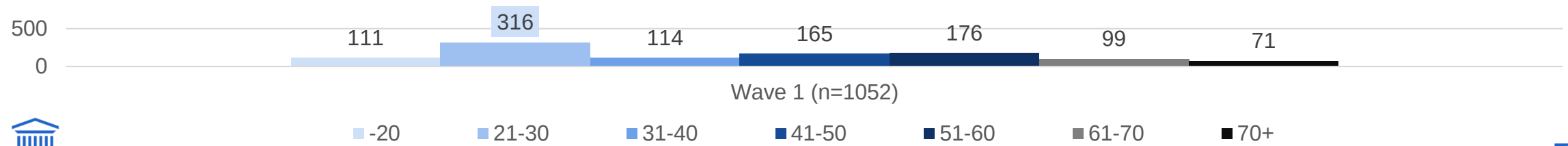
Geslacht



Nationaliteit

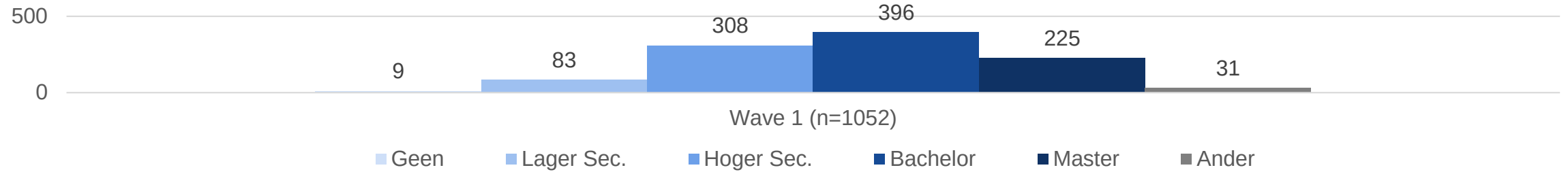


Leeftijd - Gem. = 41 jaar

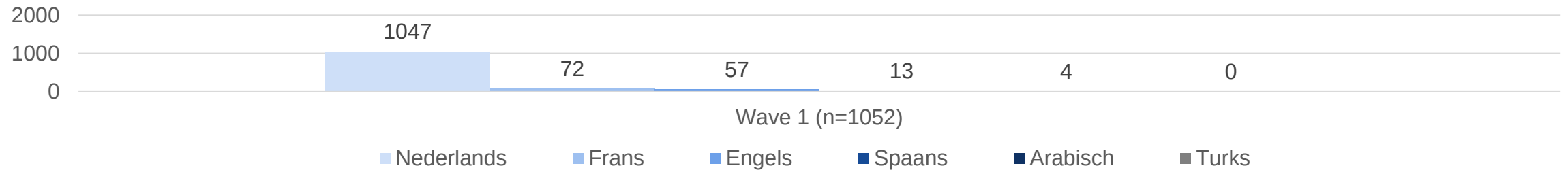


STEEKPROEF

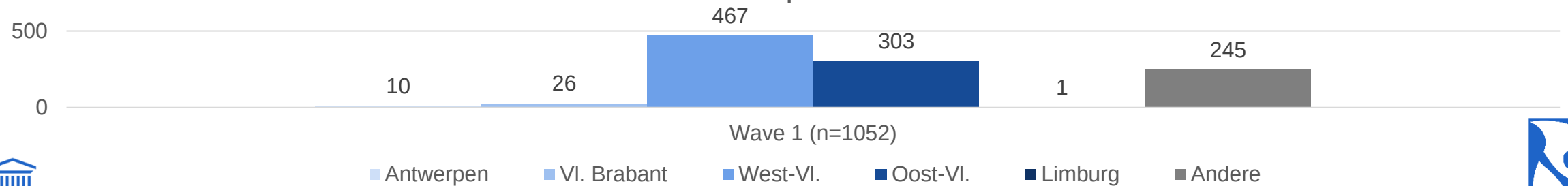
Opleiding



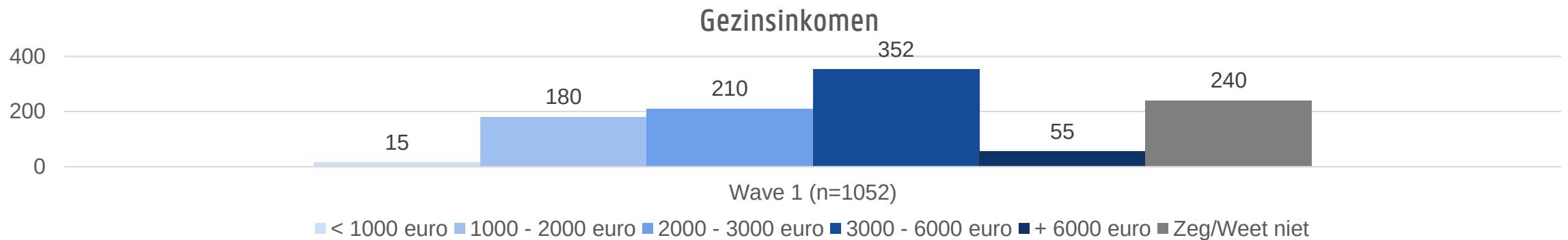
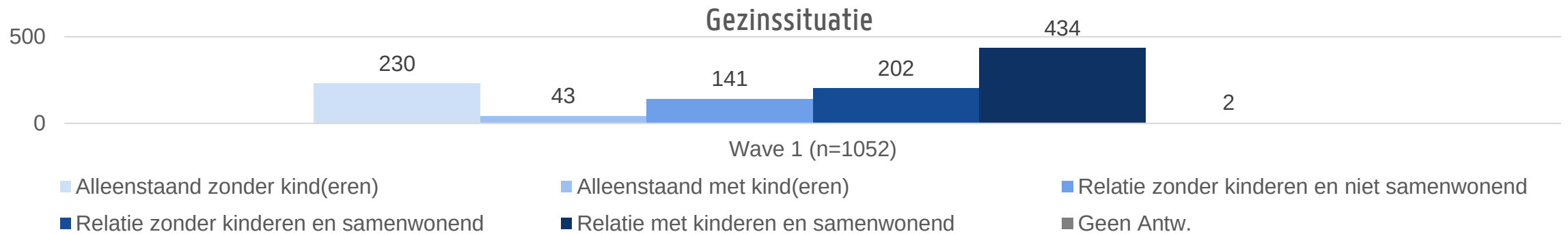
Thuistalen



Woonplaats



STEEKPROEF

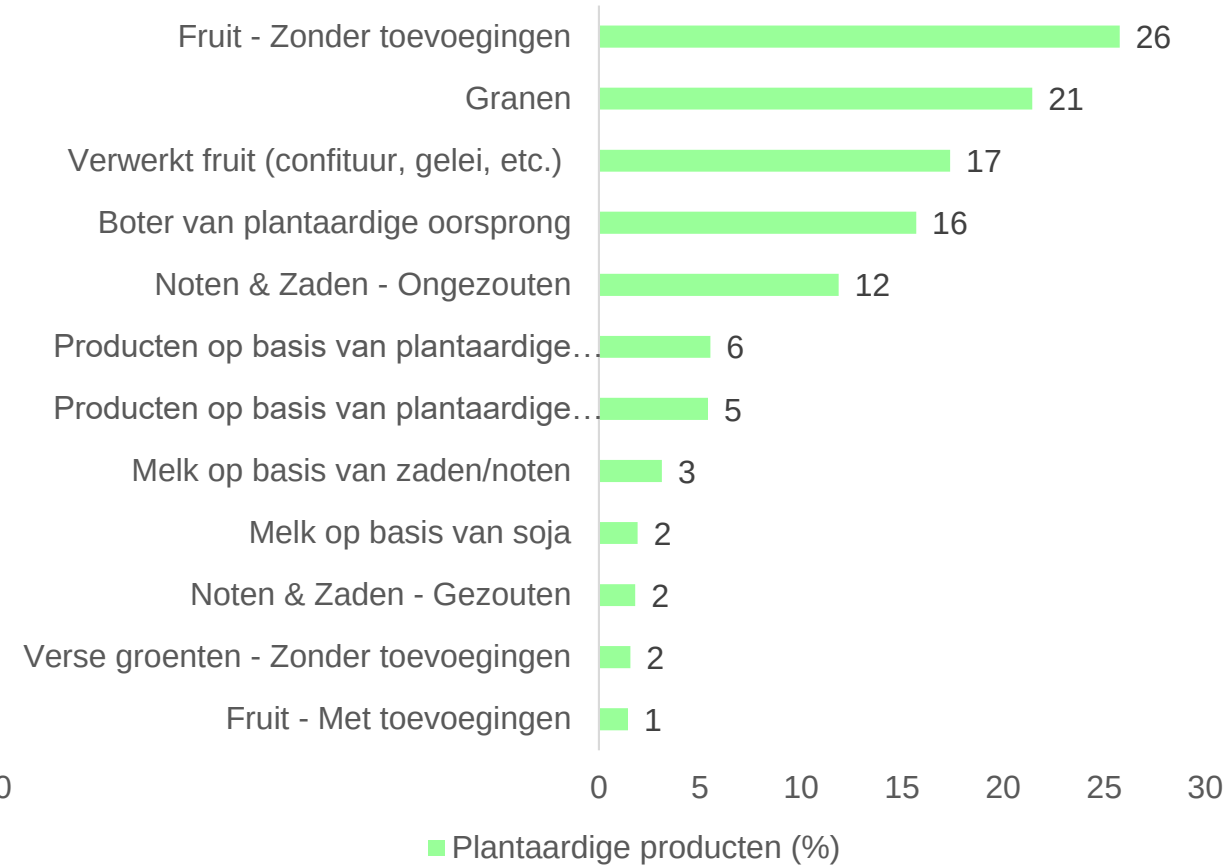
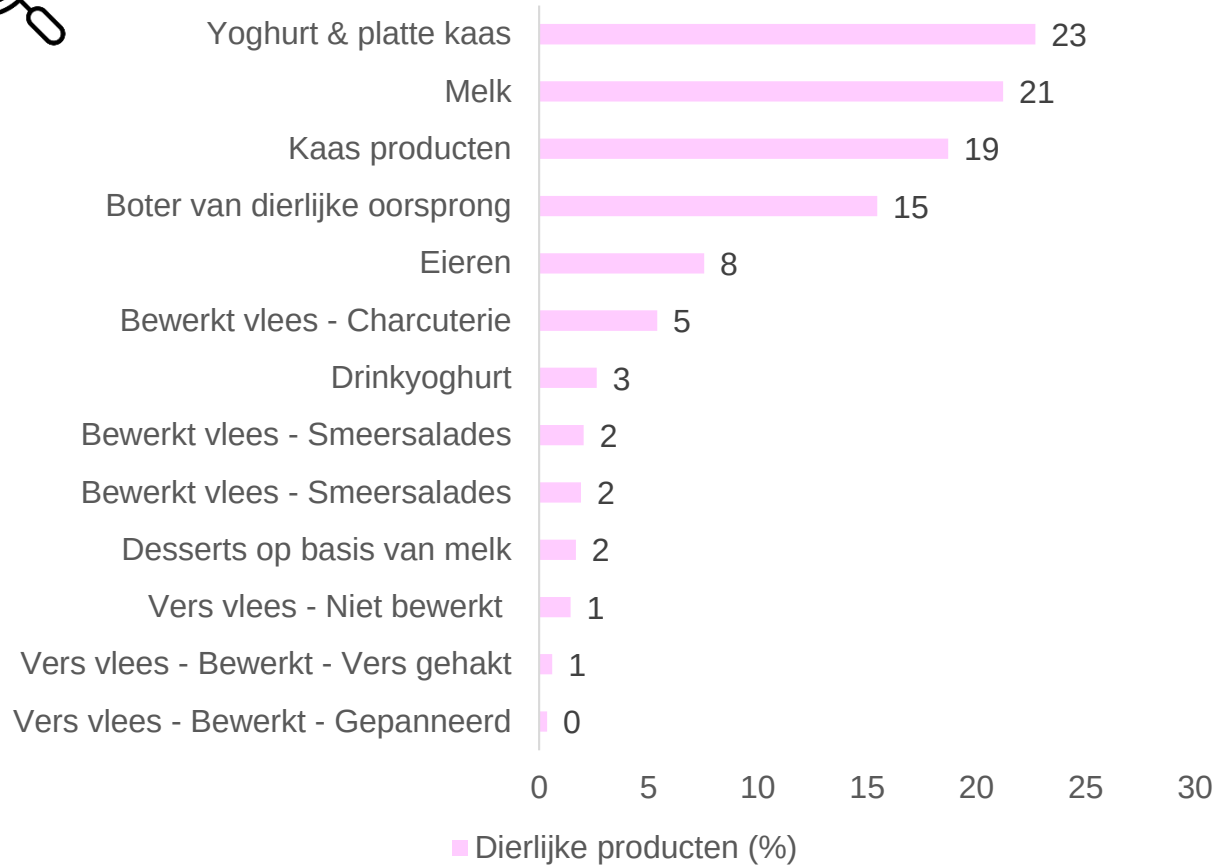


TYPE ANALYSES



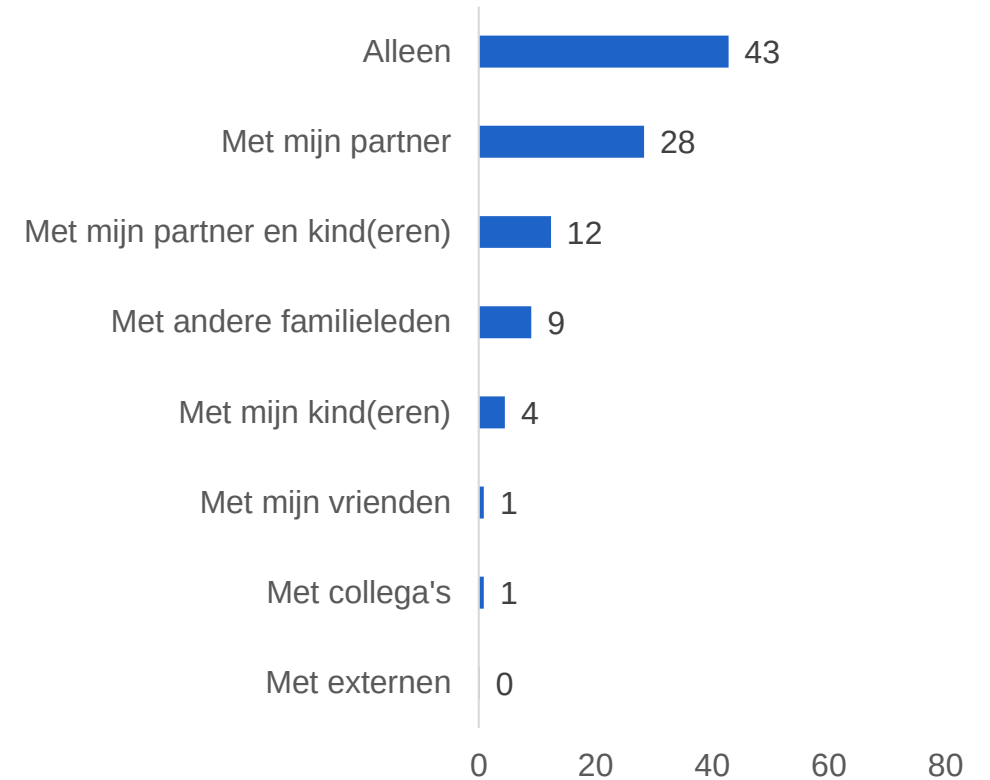
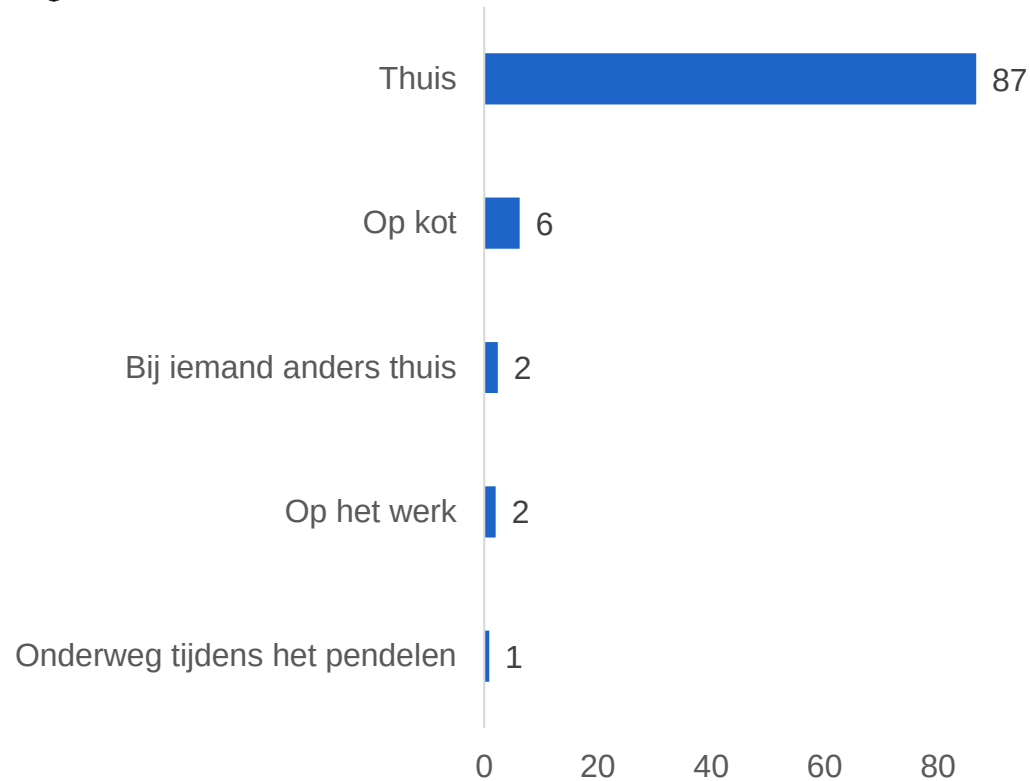
1. Beschrijvende analyses
 1. Steekkaart voor elk consumptiemoment
 2. Steekkaart met vergelijkingen per moment of product
 3. Steekkaart voor elk product/elke productcategorie
 4. Steekkaart met combinaties van momenten en producten
2. Strategische analyses
 1. Decision trees
 2. Inwisselpotentieel index
 3. Specifieke contextfactoren blootleggen

STEEKKAART MOMENT – ONTBIJT – WAT?



N = 834

STEEKKAART MOMENT – ONTBIJT – WAAR & MET WIE?

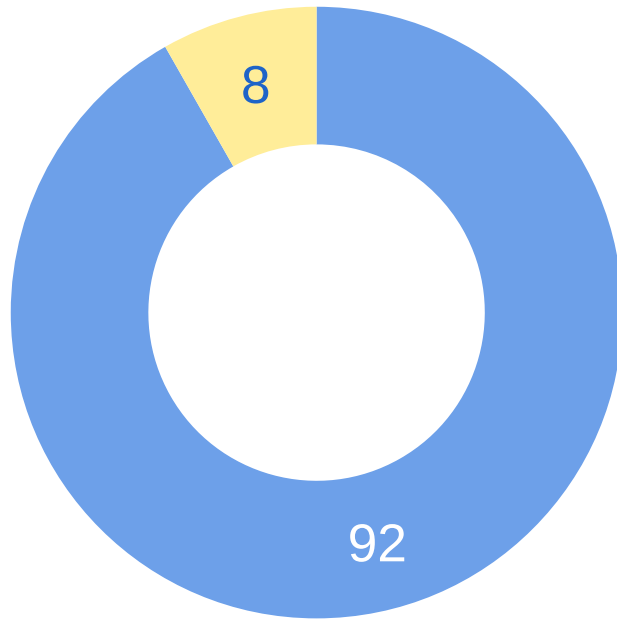


N = 834

STEEKKAART MOMENT – ONTBIJT – HOE?

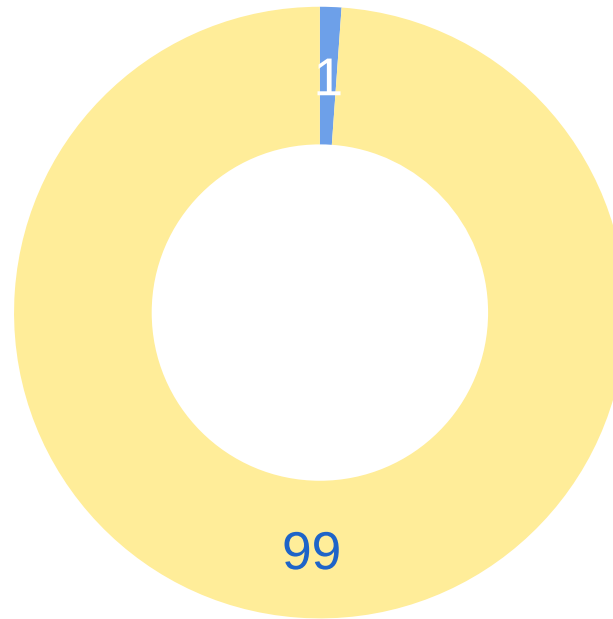


Zelf klaargemaakt?



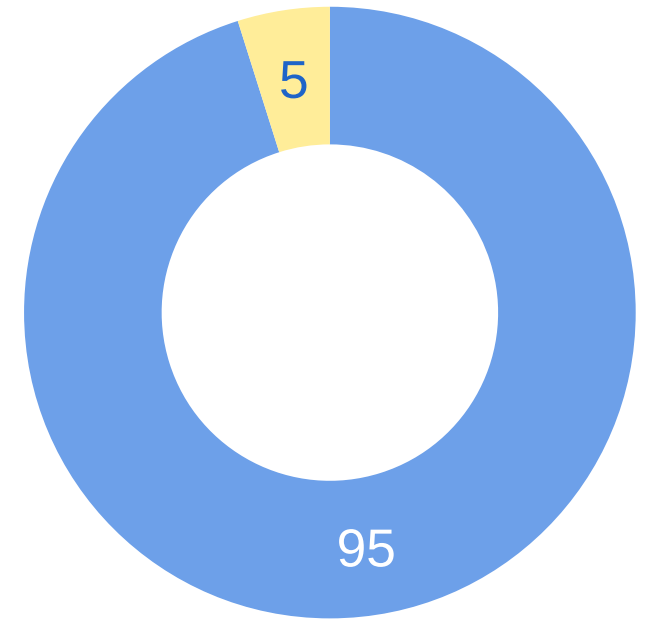
■ Ja ■ Nee

Afhaalmaaltijd?



■ Ja ■ Nee

Type ontbijt?



■ Gewoon ontbijt
■ Speciale gelegenheid

N = 834

STEEKKAART MOMENT – ONTBIJT – WAAROM?



N = 1007

(# producten tijdens moment)



N = 1444

(# producten tijdens moment)

STEEKKAART MOMENT – ONTBIJT – GEVOEL?



Dierlijke producten

(N = 1007)

0,1%

0,7%

11%

56%

32%

Plantaardige producten

(N = 1444)

0,1%

0,3%

10%

52%

37%

STEEKKAART MOMENT – ONTBIJT – INWISSELBEREIDHEID?

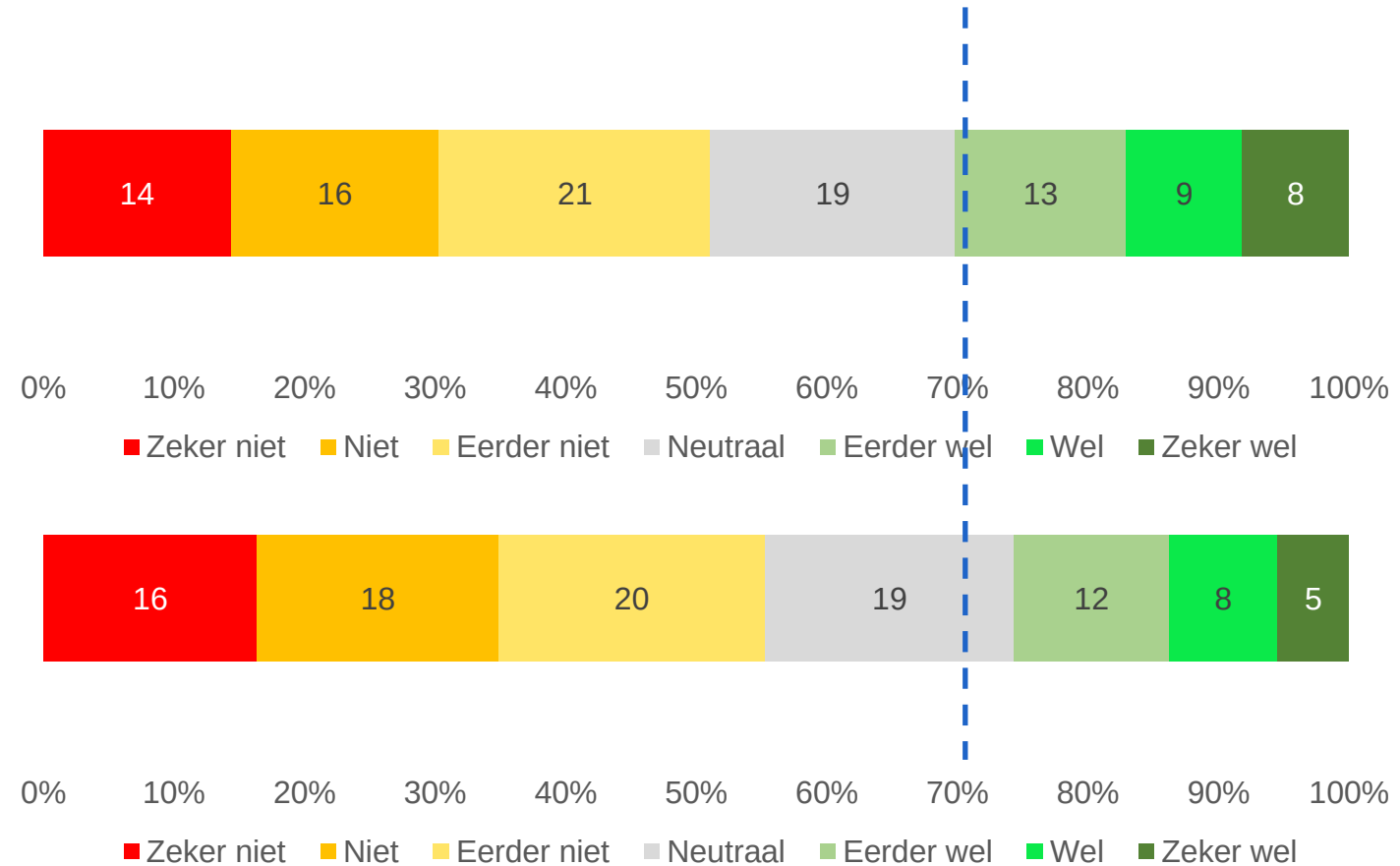


Bereidheid om product in te wisselen voor plantaardig alternatief – **Verwerkt**

(N = 990)

Bereidheid om product in te wisselen voor plantaardig alternatief – **Natuurlijk**

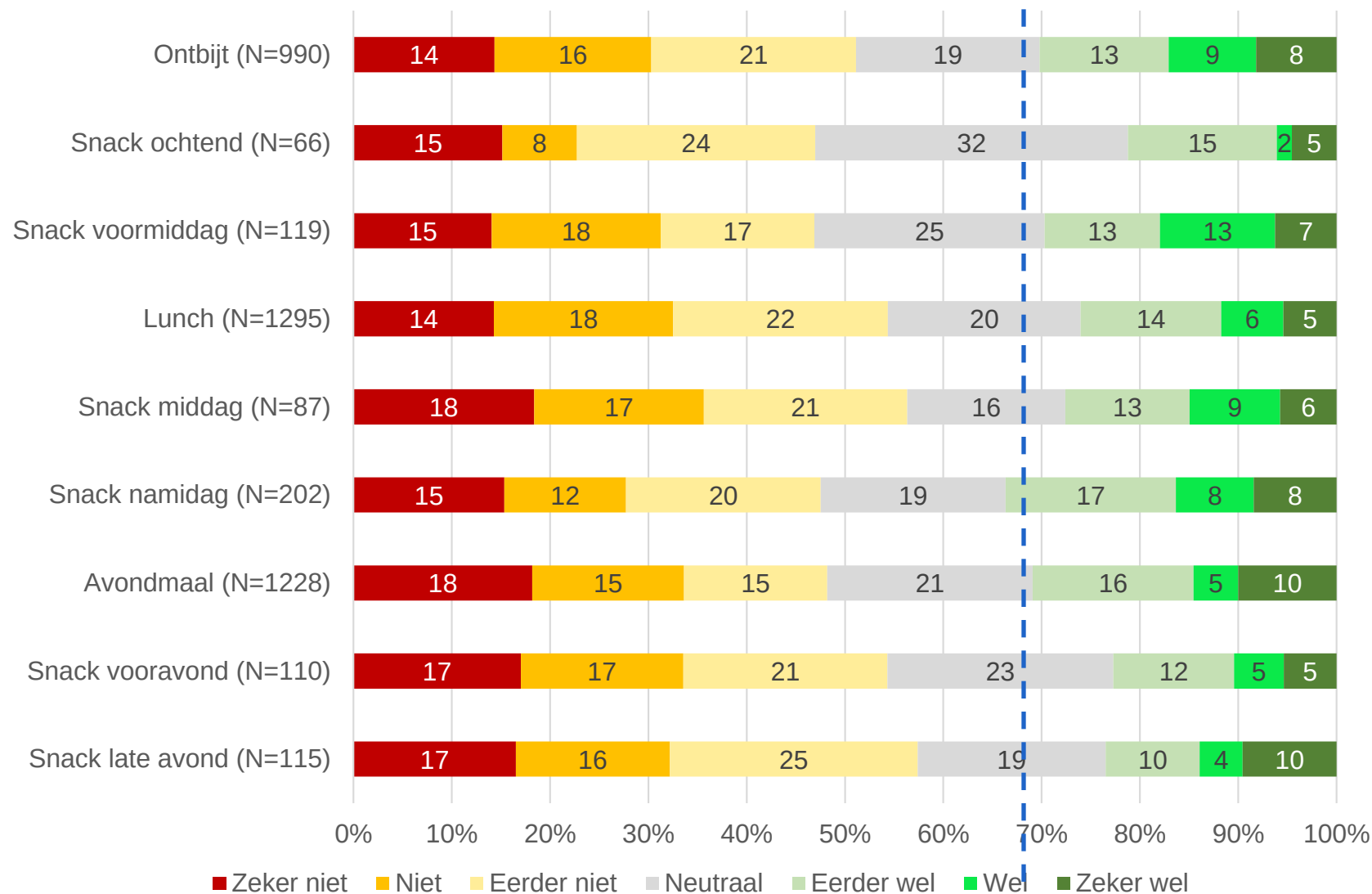
(N = 990)



STEEKKAART VERGELIJKING MOMENTEN – INWISSELBEREIDHEID?



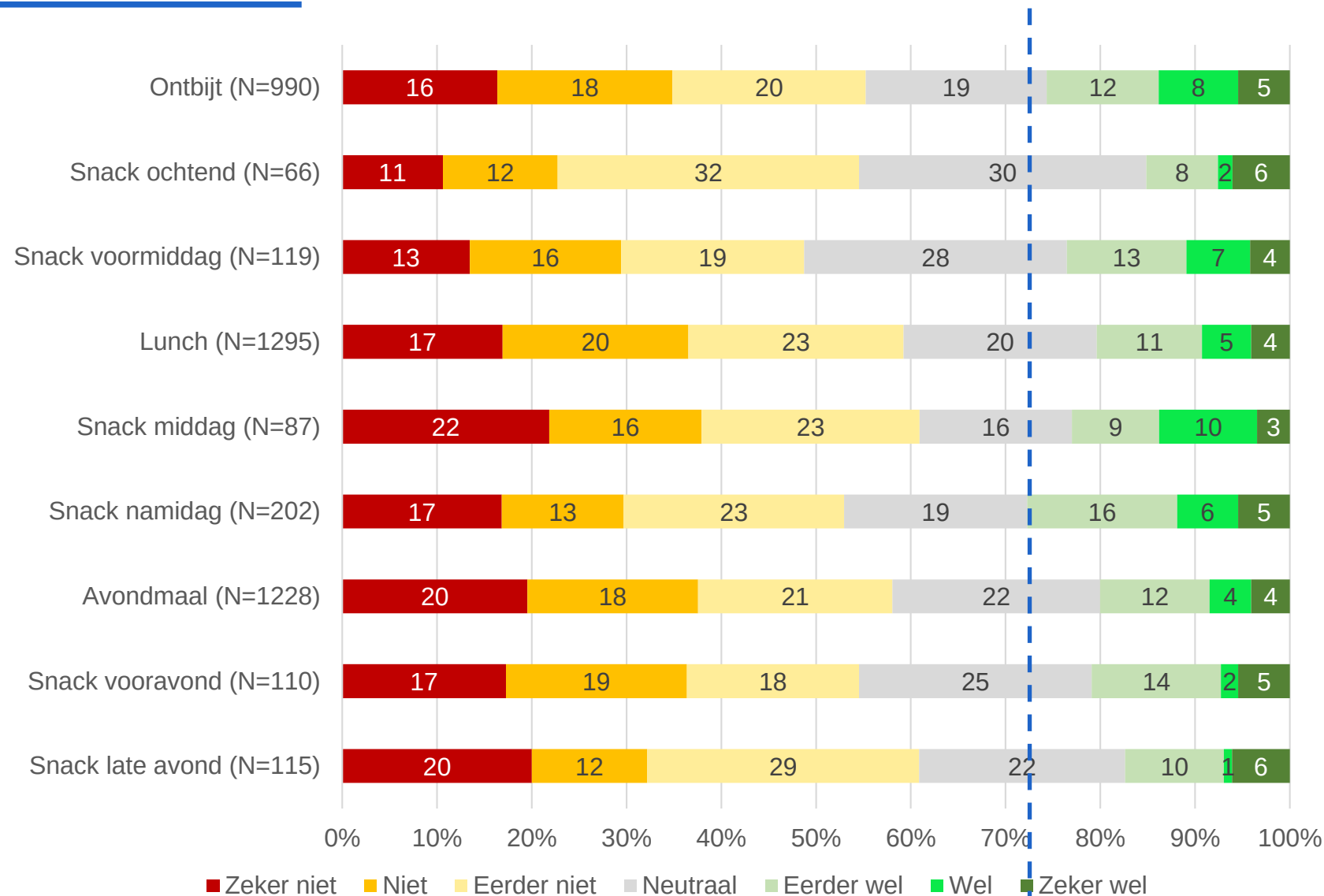
Bereidheid om product
in te wisselen voor
verwerkt plantaardig
alternatie



STEEKKAART VERGELIJKING MOMENTEN – INWISSELBEREIDHEID?



Bereidheid om product
in te wisselen voor
Natuurlijk plantaardig
alternatief



STEEKKAART PRODUCT – WANNEER?



Vers vlees - Niet bewerkt (kip, kalkoen, filets, borst, billen, bouten, steak, gebrad, stoofvlees, entrecote, kotelet, varkenshaasje, karbonade, schouder, haas, konijn, ree, rosbeef, etc.

Ontbijt (N = 990)	Snack ochtend (N = 66)	Snack voormiddag (N = 119)	Lunch (N = 1295)	Snack middag (N = 87)	Snack namiddag (N = 202)	Avondmaal (N = 1228)	Snack vroege avond (N = 110)	Snack late avond (N = 115)
1,66%	0%	0,44%	25,88%	3,85%	3,95%	25,45%	0%	1,79%



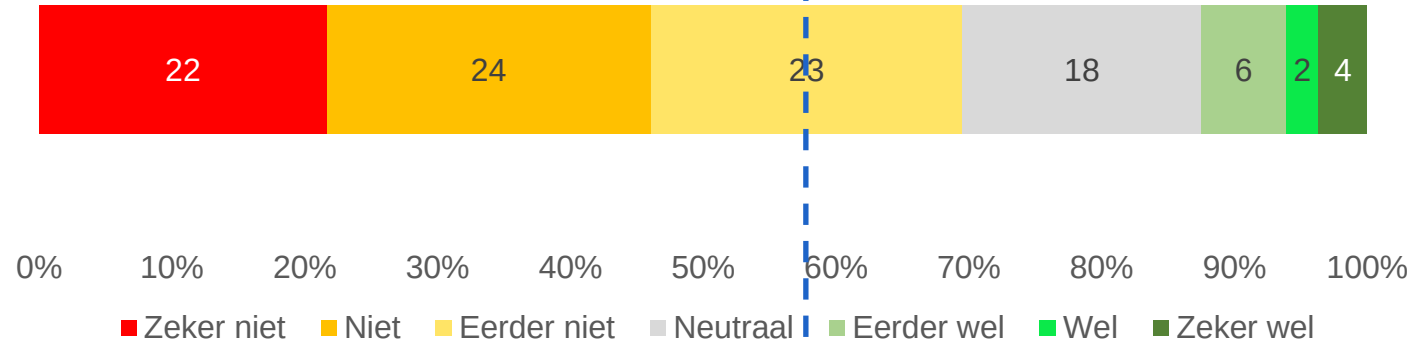
STEEKKAART COMBINATIE PRODUCT – MOMENT – INWISSELBEREIDHEID?



Bereidheid om product in te wisselen voor plantaardig alternatief – **Natuurlijke vervanger**

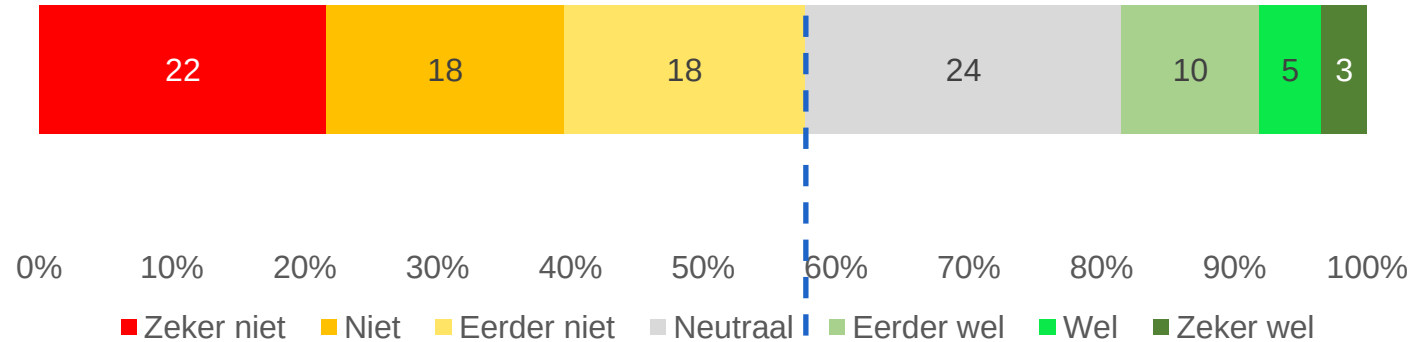
Lunch – Vers vlees

(N = 328)

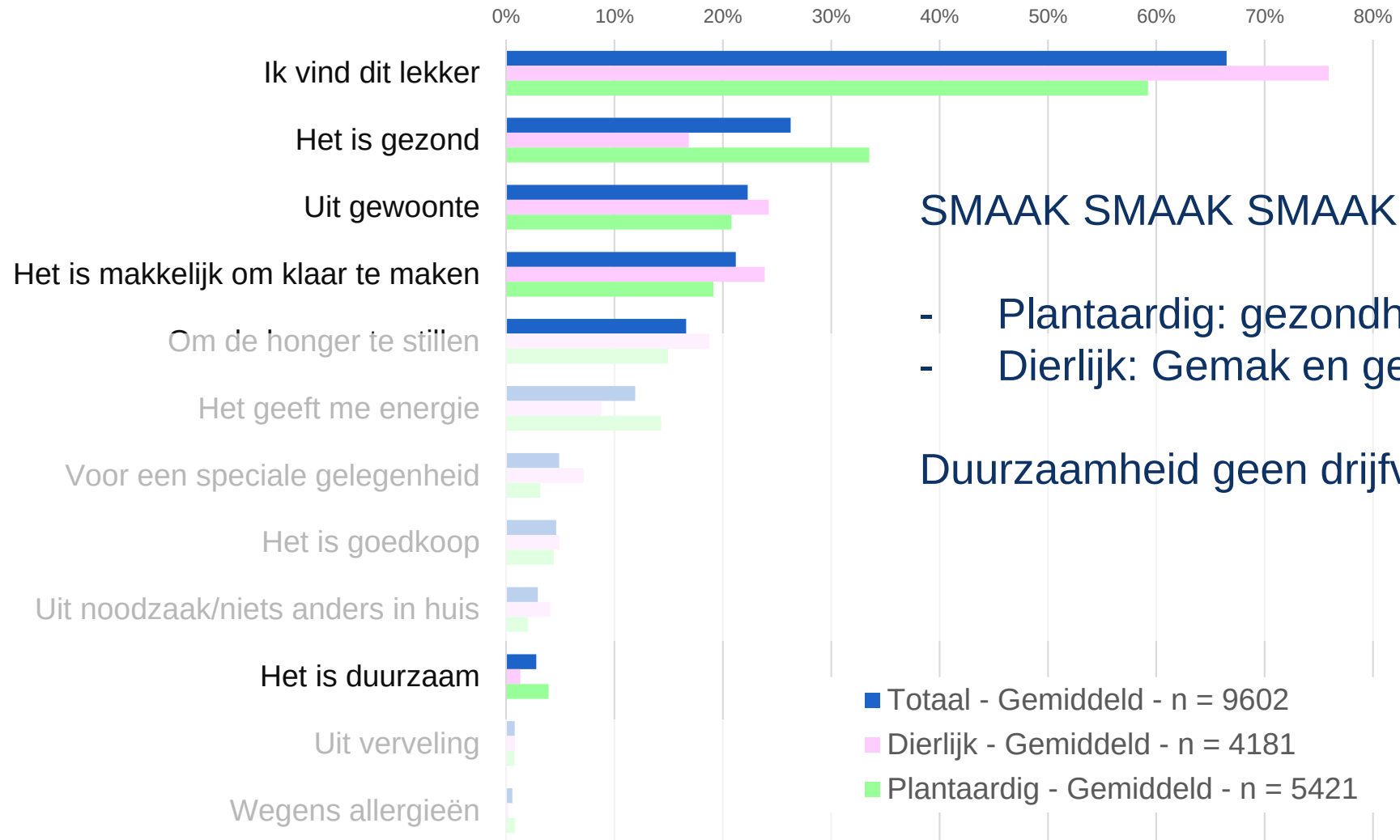


Avondmaal – Vers vlees

(N = 319)



STRATEGISCHE ANALYSES: WAAROM KIES JE EEN PRODUCT?

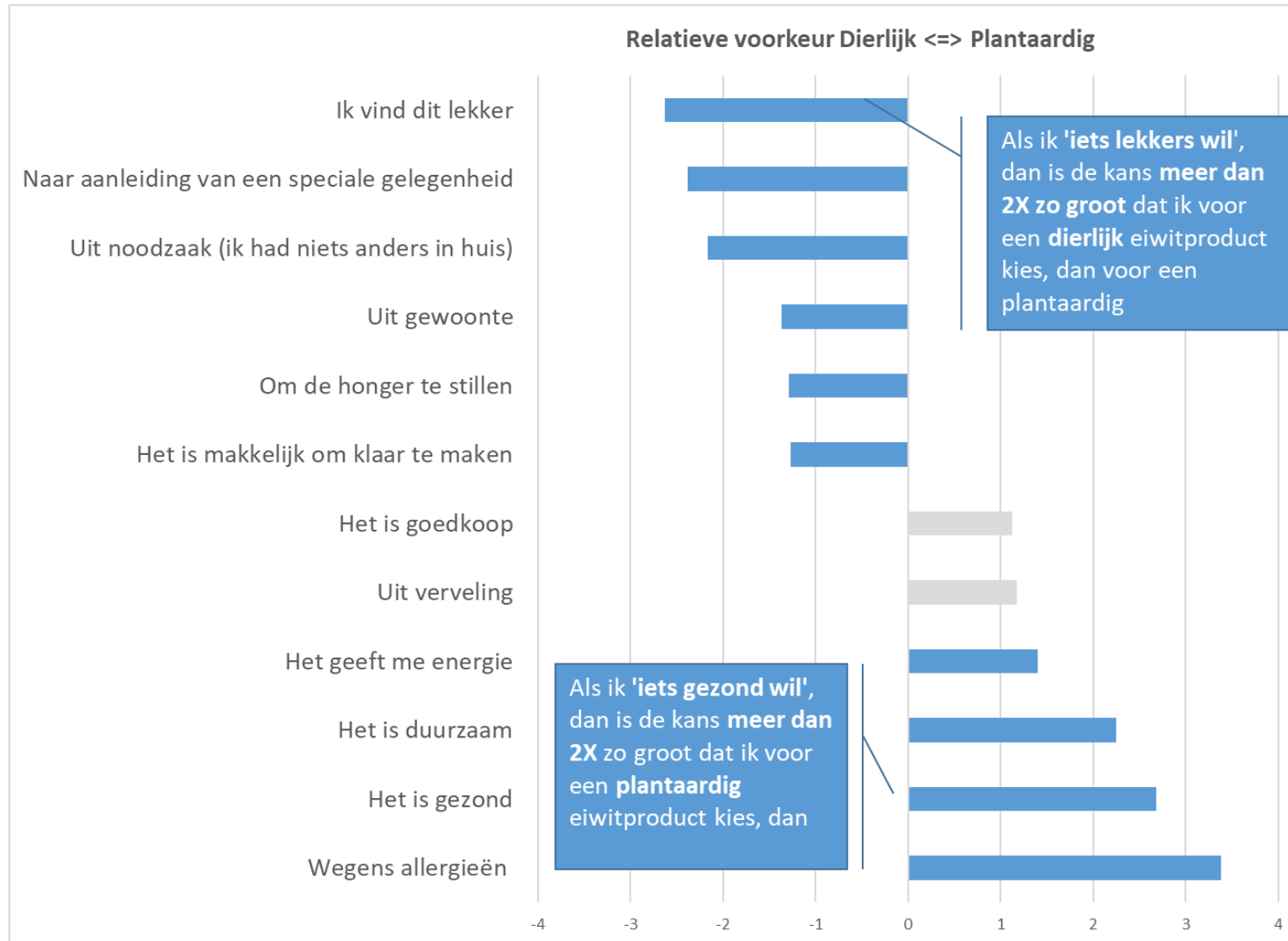


SMAAK SMAAK SMAAK!

- Plantaardig: gezondheid
- Dierlijk: Gemak en gewoonte

Duurzaamheid geen drijfveer

STRATEGISCHE ANALYSES: WAT ALS ...



STRATEGISCHE ANALYSES: WAT ALS ...



Stel: beïnvloeding tijdens winkelen, in resto, ... (i.e. onmiddellijke keuze)

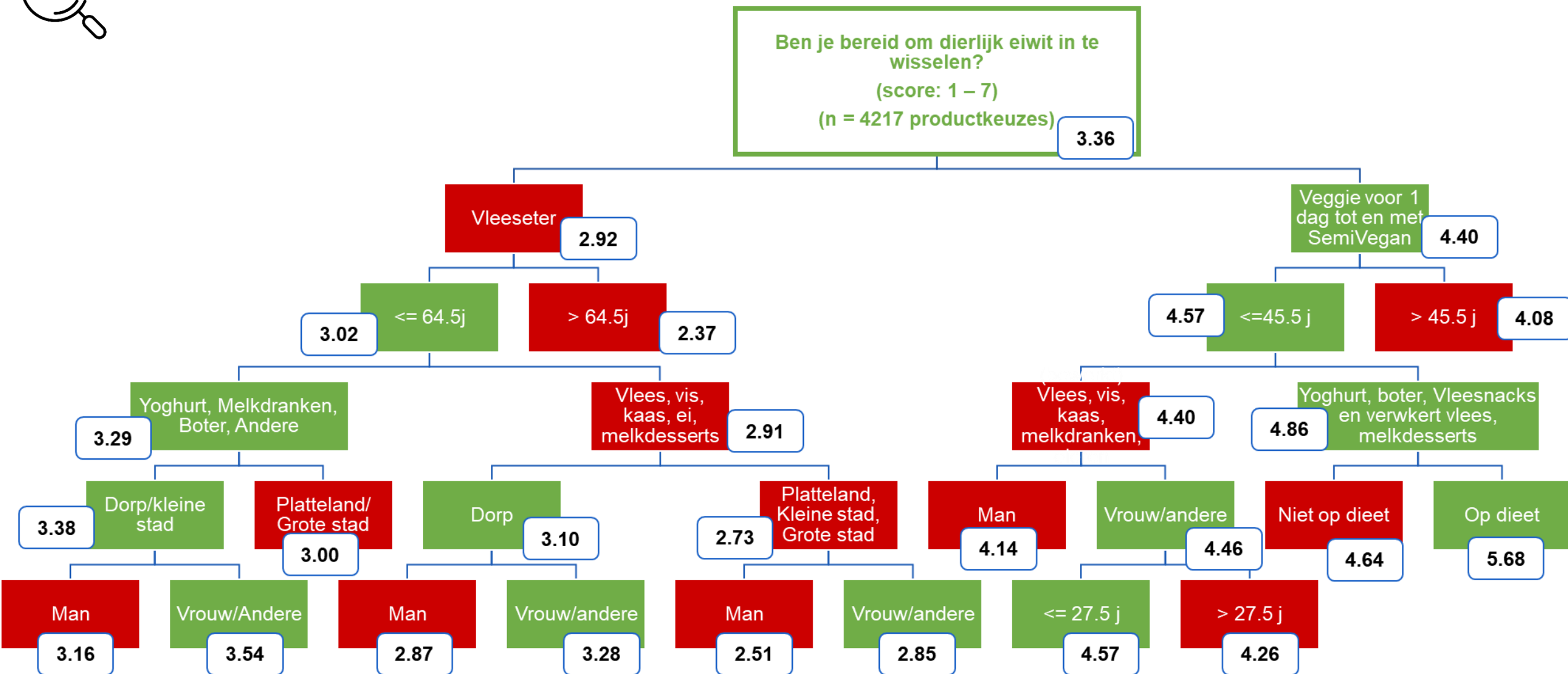
MMMM,
lekker!

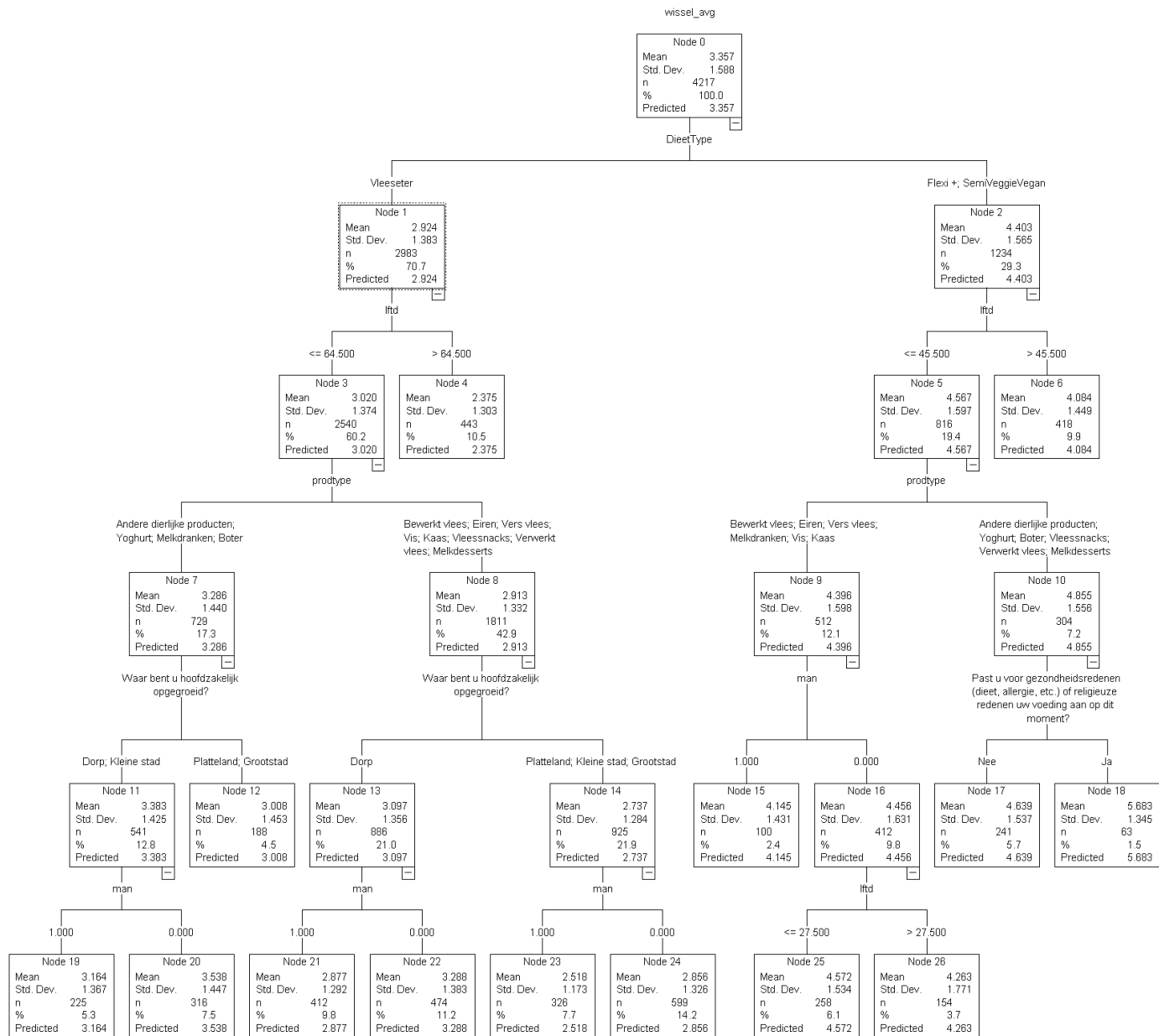


MMMM,
gezond!



STRATEGISCHE ANALYSES: DECISION TREE PROFILERING

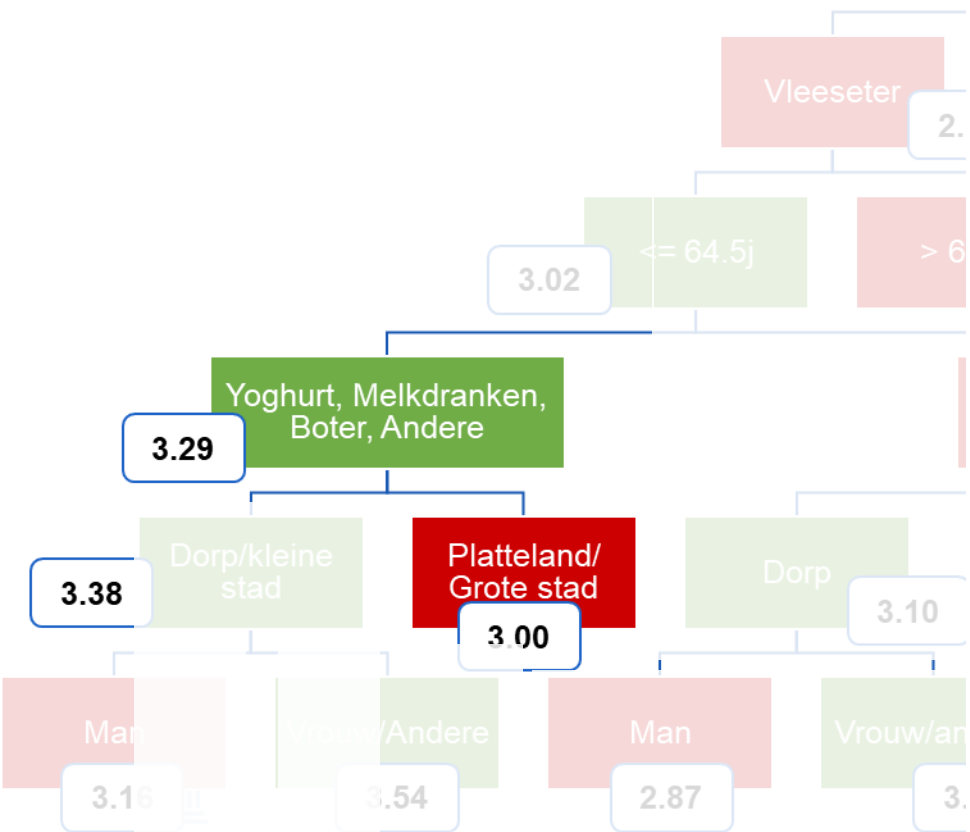




STRATEGISCHE ANALYSES: DECISION TREE PROFILERING



MMMM,
Havermelk!



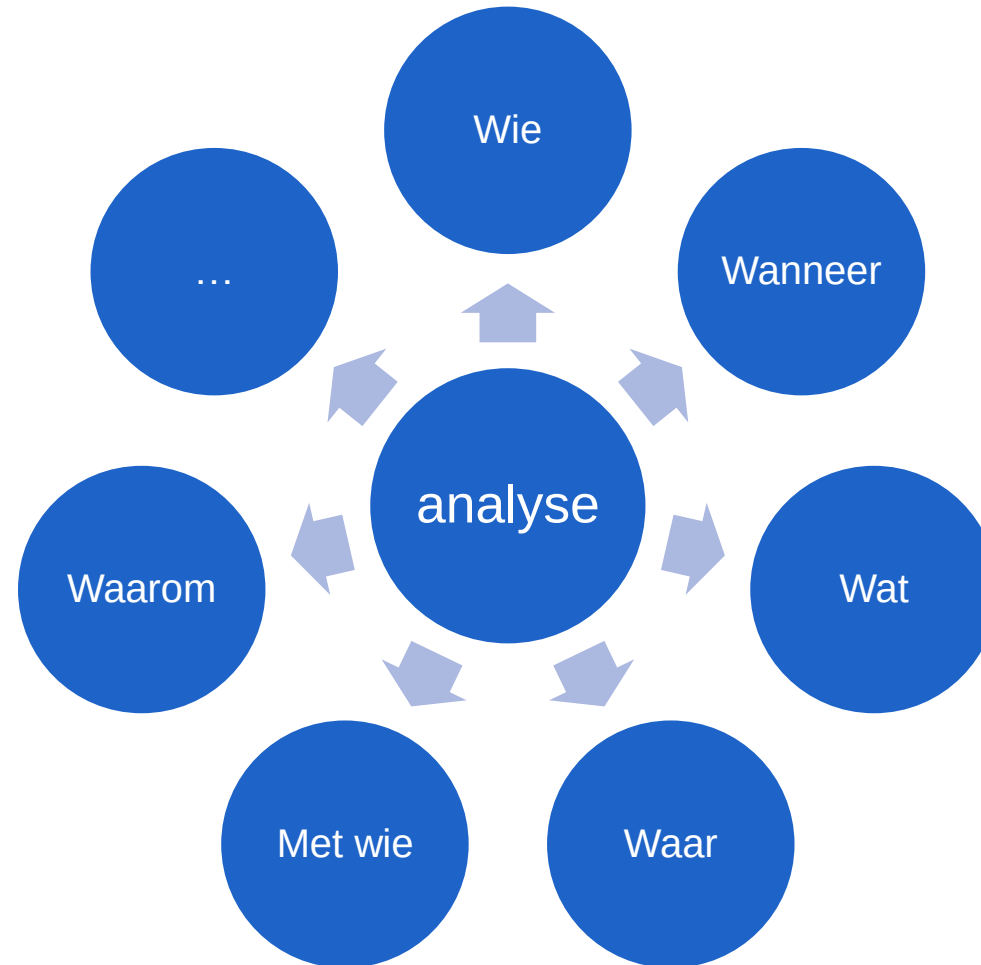
STRATEGISCHE ANALYSES: FREQUENTIE X INWISSELPOTENTIEEL INDEX (NIET GENORMMEERD)



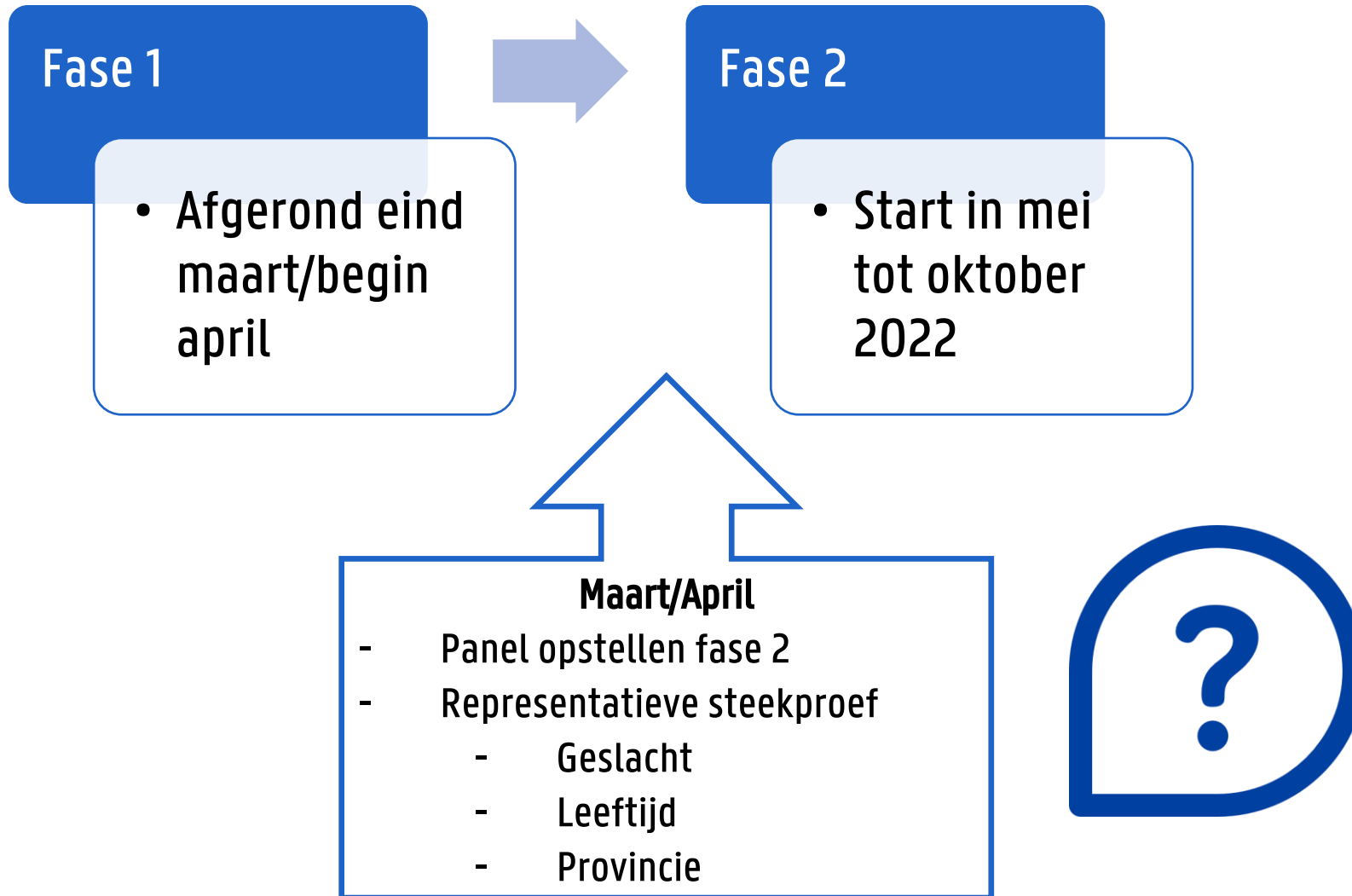
	Ontbijt	Ochtend	Voormiddag	Lunch	Middag	Namiddag	Avond	Vroege Avond	Late Avond	Nacht	Algemeen
Vers vlees	5	1	1	61	1	3	88	1	2	0	153
Bewerkt vlees	18	3	1	70	4	6	36	3	0	0	142
Verwerkt vlees	0	0	1	17	0	0	24	1	0	0	43
Vleessnacks	0	0	0	8	1	1	5	0	1	0	16
Vis	5	0	1	28	0	7	22	2	1	0	66
Eiren	10	0	0	21	0	2	9	0	0	0	42
Boter	50	1	2	26	0	4	20	0	0	0	104
Kaas	32	1	4	67	4	5	36	4	0	0	153
Yoghurt	78	2	5	11	3	14	8	9	5	0	136
Melkdesserts	4	1	4	6	7	15	11	9	10	0	67
Melkdranken	74	1	5	6	0	5	8	1	2	1	104
Andere dierlijke producten	27	4	6	16	4	6	12	4	6	0	85
Algemeen	304	14	31	337	25	68	279	34	27	1	1120

- Yoghurt en melkdranken bij het ontbijt,
- (Bewerkt) vlees en kaas tijdens lunch
- Vers vlees in de avond

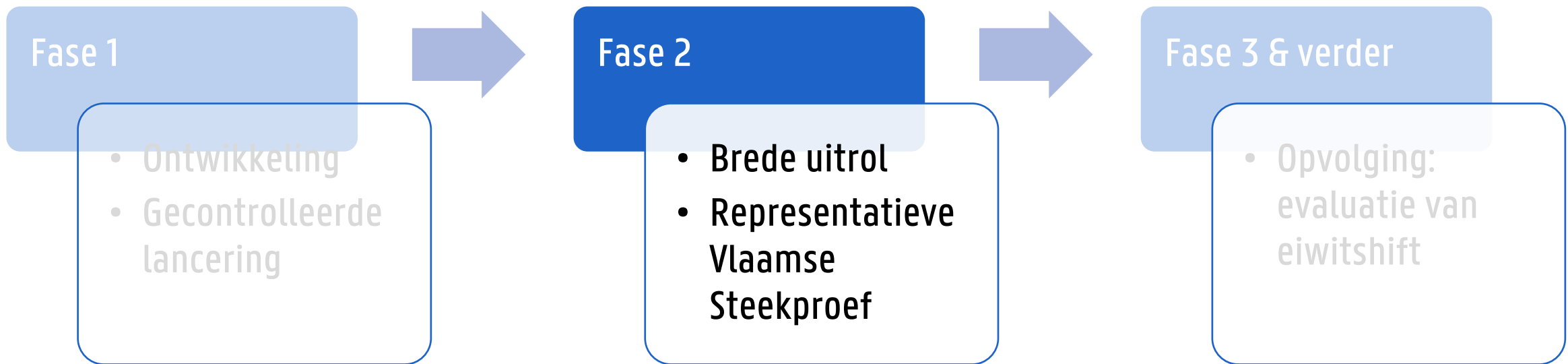
ANALYSES: WORDT VERVOLGD



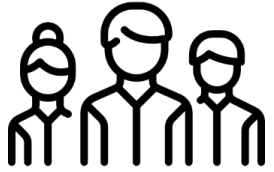
ANALYSES: NAAR DE VOLLEDIGE VLAAMSE BEVOLKING!



UITROL NAAR FASE 2

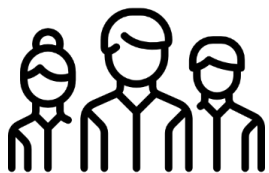


AANPAK UITROL

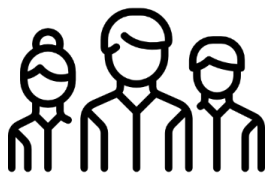


- Start rekrutering 25 februari 2022
 - E-mail naar iedere deelnemer van de Greendeal om het project van de eiwitmonitor uit te leggen
 - Aangeven of men bereid is te helpen bij rekrutering
 - Deelnemers zullen een link krijgen die ze kunnen gebruiken om potentiële participanten in te laten inschrijven
 - Panelmanagement volledig gescheiden van data.
- Contactinformatie wordt enkel voor het CO-MEET project gebruikt.

AANPAK UITROL

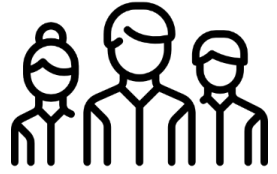


- Opstellen database in maart en april 2022
 - Voornaam, naam en e-mail zijn de benodigde variabelen.
 - Leeftijd, geslacht en provincie worden bij de intake vragenlijst/informed consent gevraagd
 - Ook de naam van de Greendeal partner wordt opgenomen in de database zodat dit kan vermeld worden in de communicatie



- Opstellen database in maart en april 2022
 - Eind maart wordt de voortgang bekeken en wordt de samenstelling van de database bekeken
 - Er wordt bijgestuurd waar nodig op basis van demografische variabelen
 - Twee weken voor de start van fase 2 krijgen de deelnemers uit de database een introductie e-mail met alle nodige informatie

AANPAK UITROL



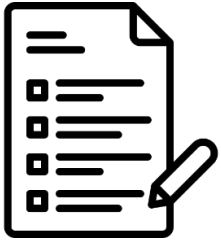
- Iedere respondent zal verschillende e-mails krijgen
 1. Instructie e-mail & informed consent
 2. Uitnodigingsmail, 2 dagen voor e-mail met link
 3. E-mail met link studie
 4. Herinneringsmail – *Niet iedereen*
 5. Extra reminder: op het einde van de wave voor iedereen die nog niet heeft deelgenomen – *Niet iedereen*
 6. E-mail met bedanking om deel te nemen aan de wave & incentive

WAT ZIT ER IN VOOR JOU?



1. Ter ondersteuning van de eiwitmonitor en het **engagement** genomen in de Greendeal
2. Toegang tot de **resultaten** en **ruwe data** van de eigen aangeleverde respondenten (DTA)
3. Mogelijke **inbreng** in het variabele gedeelte van de vragenlijst
4. Mogelijkheid om **rapporten** met inzichten te bestellen bij UGent

INBRENG IN FASE 2



Mogelijke inbreng in het variabele gedeelte van de vragenlijst

- Iedere deelnemer krijgt de kans om thema's aan te reiken die zij graag in de vragenlijst willen zien (Maart-Begin april)
- Voor iedere wave kunnen de deelnemers stemmen op hun favoriete thema & meest gekozen thema wordt opgenomen
- Mogelijk voor waves 4,5 en 6

Meer informatie:

Hendrik.Slabbinck@UGent.be

Nicky.Coucke@UGent.be

BE4LIFE website

www.BE4LIFE.eu/projects-8

