



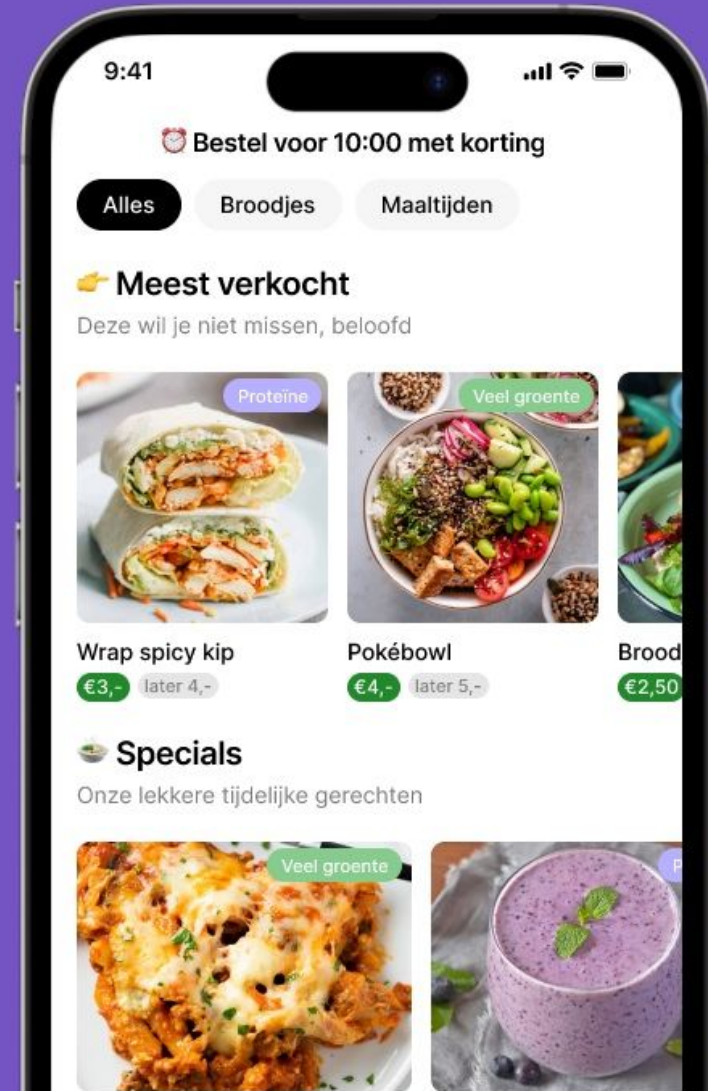
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

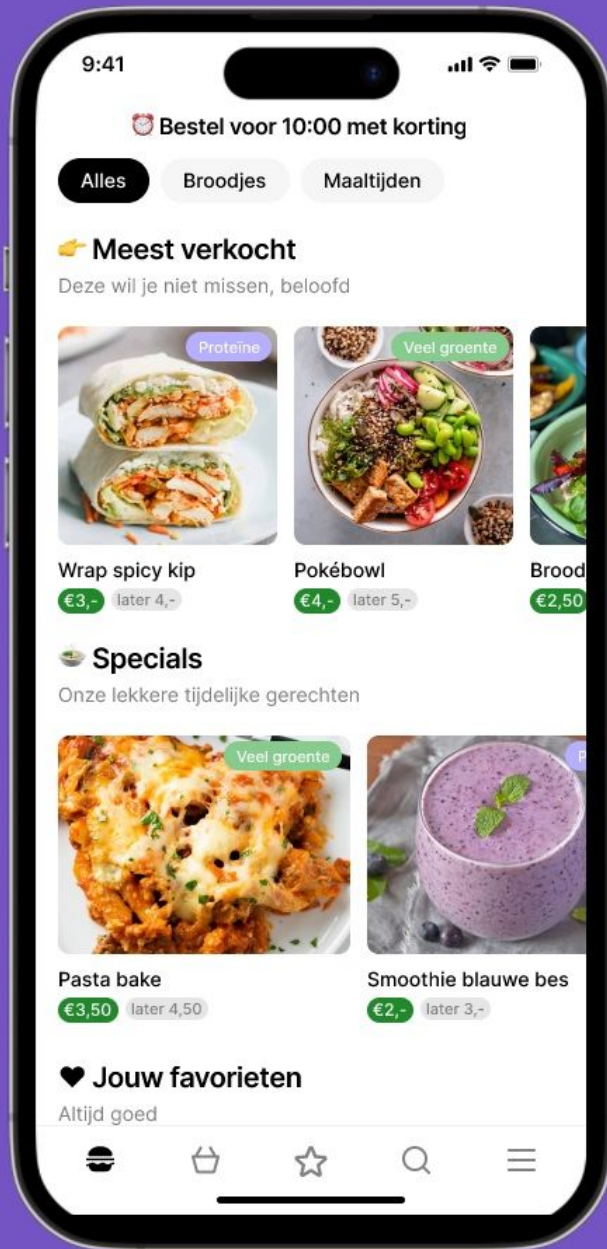


DE NIEUWE KANTINE

Zo krijgen we MBO studenten mee in gezond en duurzaam eten in de kantine van de cateraar

Juni 2024





SAMENVATTING

Het is van essentieel belang dat jongeren overal, en zeker op school, toegang hebben tot gezonde en duurzame eetkeuzes. Bij MBO studenten blijkt echter dat enkel het bieden van gezonde en duurzame opties niet genoeg is, want ze maken deze keuzes vaak niet. Inspanningen om gezonde en duurzame keuzes te bevorderen worden door deze doelgroep ook snel als belerend ervaren.

Als deel van de SFYN Academie hebben wij onderzocht hoe in de schoolkantine de gezonde en duurzame optie de voorkeur zou kunnen krijgen onder MBO studenten.

Studenten willen vooral zelf kunnen beslissen, en hun eten mag niet te veel kosten. Cateraars willen graag meer inzicht in de studenten, en ze aan de kantine binden. In co-creatie met studenten en cateraars zijn we tot het ontwerp van De Nieuwe Kantine gekomen, een app om 's ochtends bewust een gezonde lunch met korting te bestellen.

Om de inzichten uit deze casus te vertalen naar actie hebben we een evenement georganiseerd waar de opdrachtgevers, partners en cateraars uit het Akkoord gezonde schoolkantines aanwezig waren. Meerdere partijen hebben hier plannen gemaakt om pilots op te zetten om verder bewijs te verzamelen over de effectiviteit van deze interventie.

WAT IS SFYN?

Slow Food Youth Network, oftewel SFYN, is een netwerk voor jonge mensen die staan voor gezond en duurzaam voedsel voor iedereen. Het is onderdeel van Slow Food, een internationale beweging die zich inzet voor een *good, clean en fair* voedselsysteem.

De SFYN Academie richt zich op het verdiepen in de ketens en systemen rondom voedsel met een diverse groep, van boer tot bankier. Gedurende een half jaar zijn we naast onze eigen banen door heel Nederland getrokken voor workshops, colleges, gesprekken met boeren, vissers, chefs, wetenschappers, marketeers en beleidsmakers.

Een deel van de academie draait ook om leren in de praktijk: werken aan een voedselvraagstuk door middel van een case voor een opdrachtgever. In dit geval zijn de opdrachtgevers JOGG, programma Jong Leren Eten en het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur.





Inkijkje in de Academie: bezoek aan reststroomverwerking en veevoerbedrijf Nijsen
Foto's door Laura van Diemen @studiopursang

WIE ZIJN WIJ?

Ontmoet de projectgroep: zes jongeren met verschillende achtergronden, elk een eigen vakgebied, en de gedeelde passie om het voedselsysteem te verbeteren.

Thijs Hofman

Adviseur bij
Ochtendmensen

Jolien Slegers

Diëtist & ACT coach bij Voeding
Voor Jou

Thiago de Sena

Bedrijfsleider van de Tros in
Amsterdam



Ariëla van Elteren

Ontwerper voor duurzame
gedragsverandering

Rosanne Vromen

Levensmiddelentechnoloog
gericht op fermentatie

Marjolein Weemaes

Eigenaar lunchroom Cornichon in
Antwerpen



DE NIEUWE KANTINE

INHOUD

[De opdrachtomschrijving](#)

[De aanpak](#)

[Wat we hebben ontdekt over MBO Studenten](#)

[Wat we hebben ontdekt over CATERAARS](#)

[Doel van het project](#): een kantine die écht bij studenten past

[Mogelijke interventies](#): 3 concepten

[De Nieuwe Kantine app](#)

[Wenselijkheid onderzoek in een MBO klas](#)

[Inzichten omzetten in actie op het kennisevent](#)

[Dankwoord](#)

Dit document bevat [klikbare](#) links. Veel leesplezier!



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



DE OPDRACHT VANUIT JOGG/JLE/LNV

Hoe kunnen cateraars en schoolkantines op een effectieve en wenselijke wijze communiceren met MBO studenten over gezonde en duurzame voedselkeuzes zonder betuttelend over te komen?

Onderdeel hiervan zijn de volgende drie deelvragen:

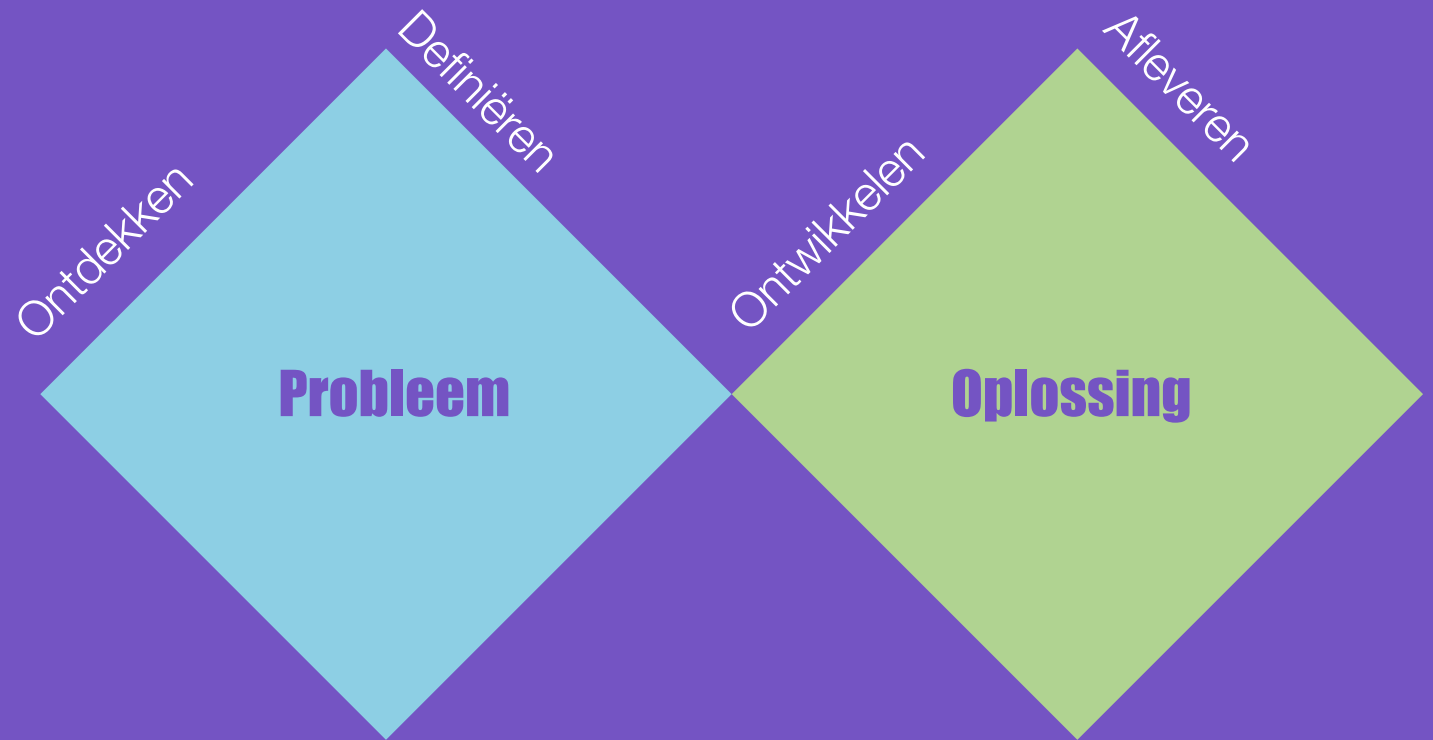
1. Wat spreekt MBO-studenten aan, wat overtuigt hen om naar de schoolkantine te gaan?
2. Hoe communiceer je met hen over gezonde en duurzame voedselkeuzes?
3. Welke lessen zijn er te halen uit pogingen die cateraars eerder hebben gedaan rondom communiceren over gezonde en duurzame keuzes?

EEN ONTWERPENDE AANPAK

Om deze opdracht succesvol te voltooien maken we gebruik van een ontwerpde aanpak, waarbij we MBO studenten en cateraars centraal zetten. De ontwerpde aanpak geeft houvast om complexe vraagstukken gestructureerd aan te gaan.

We zijn begonnen met ontdekken: het breed onderzoeken van de gezondheidskloof, MBO kantines, de schoolomgeving, en wat er al gedaan wordt vanuit het Akkoord Gezonde Voeding op Scholen en vanuit cateraars. Hierna hebben we een definitie gemaakt van het resultaat dat we willen neerzetten om een positieve impact te maken.

Op basis van deze definitie zijn we ideeën gaan ontwikkelen. We hebben ideeën getoetst met studenten en cateraars en een keuze gemaakt om één concept verder te onderzoeken en een gevalideerde propositie te kunnen leveren. Om de inzichten uit deze casus goed af te leveren en belanghebbenden te activeren tot actie, hebben we een evenement georganiseerd.





ER IS EEN GROTE DIVERSITEIT AAN MBO STUDENTEN

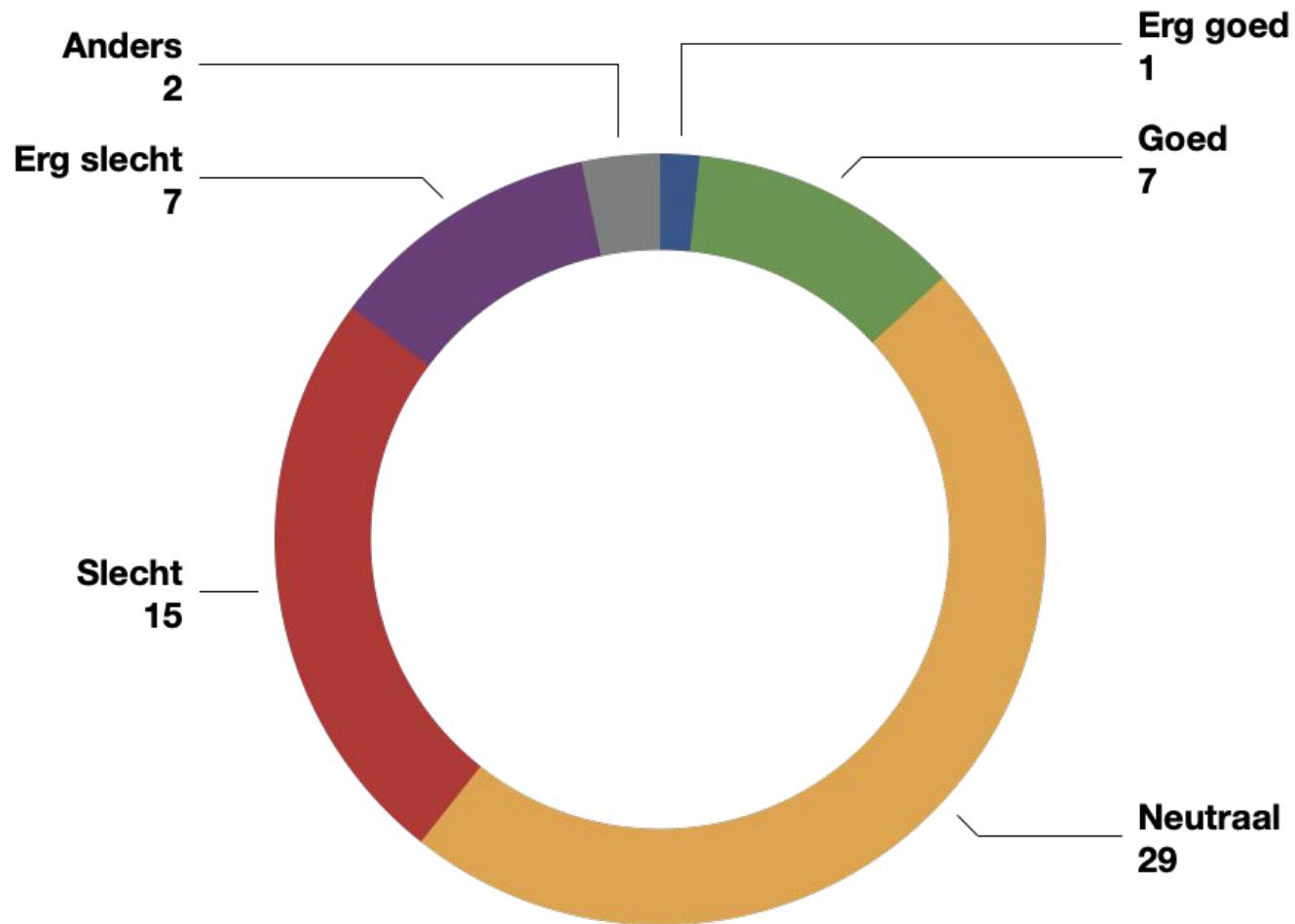
We hebben ons voor dit vraagstuk verdiept in MBO studenten van tussen de 16 en 22 om te achterhalen hoe zij over gezonde en duurzame keuzes maken denken en wat ze van de kantine vinden.

We zijn tijdens dit halve jaar op meerdere locaties geweest om te observeren, mee te eten en het gesprek aan te gaan. Dit zijn de locaties:

MBO Koning Willem I College, College Centrum Amsterdam, Summa College Eindhoven, ROC TOP Amsterdam, ROC Nijmegen, College Centrum, Amsterdam, VONK College Alkmaar en ROC Midden Nederland. Dit waren studierichtingen: techniek, sport, zorg, voeding en leefstijl.

Er lijken verschillen te zijn op gebied tussen de locaties en de studierichtingen wat betreft de houding rondom gezonde en duurzame voedingskeuzes. Studenten die zich er mee bezig willen houden geven vooral aan dat **gezonde en duurzame keuzes goedkoper moeten worden**. Ze hebben wel meer geld over voor eten, maar alleen voor iets wat ze écht lekker vinden (zoals bijv. sushi) of populaire producten (zoals redbull).

Heb je interesse in de gespreksverslagen? Een aantal verslagen kun je [hier](#) bekijken.



NEUTRAAL TOT NEGATIEVE KIJK OP DE KANTINE

Om te kwantificeren hoe de houding ten opzichte van de kantine momenteel is, hebben we een enquête verspreid onder MBO studenten via docenten op 3 opleidingen. 60 studenten hebben deze ingevuld, waardoor we een indicatie hebben van het sentiment. We hadden hiermee graag meer studenten bereikt, maar het bleek tijdens deze opdracht soms lastig contact te krijgen met docenten.

Vraag: Wat vind je van de kantine?

n=60

Quotes:

“Te duur”

“Weinig variatie”

“Niet speciaal”

Opvallend is dat maar een klein deel de kantine goed beoordeeld, en veel studenten beoordelen het neutraal tot slecht.

MEER DAN DE HELFT ZEGT TE WILLEN VERANDEREN

Ook hebben we de bereidheid gevraagd om te veranderen, waarbij opvallend is dat gezondheid vaker is gekozen dan duurzaamheid. Gezondheid wordt vooral gezien in relatie tot hoe het lichaam er uit ziet.

Wil je graag gezonder en/of duurzamer eten?
n=60

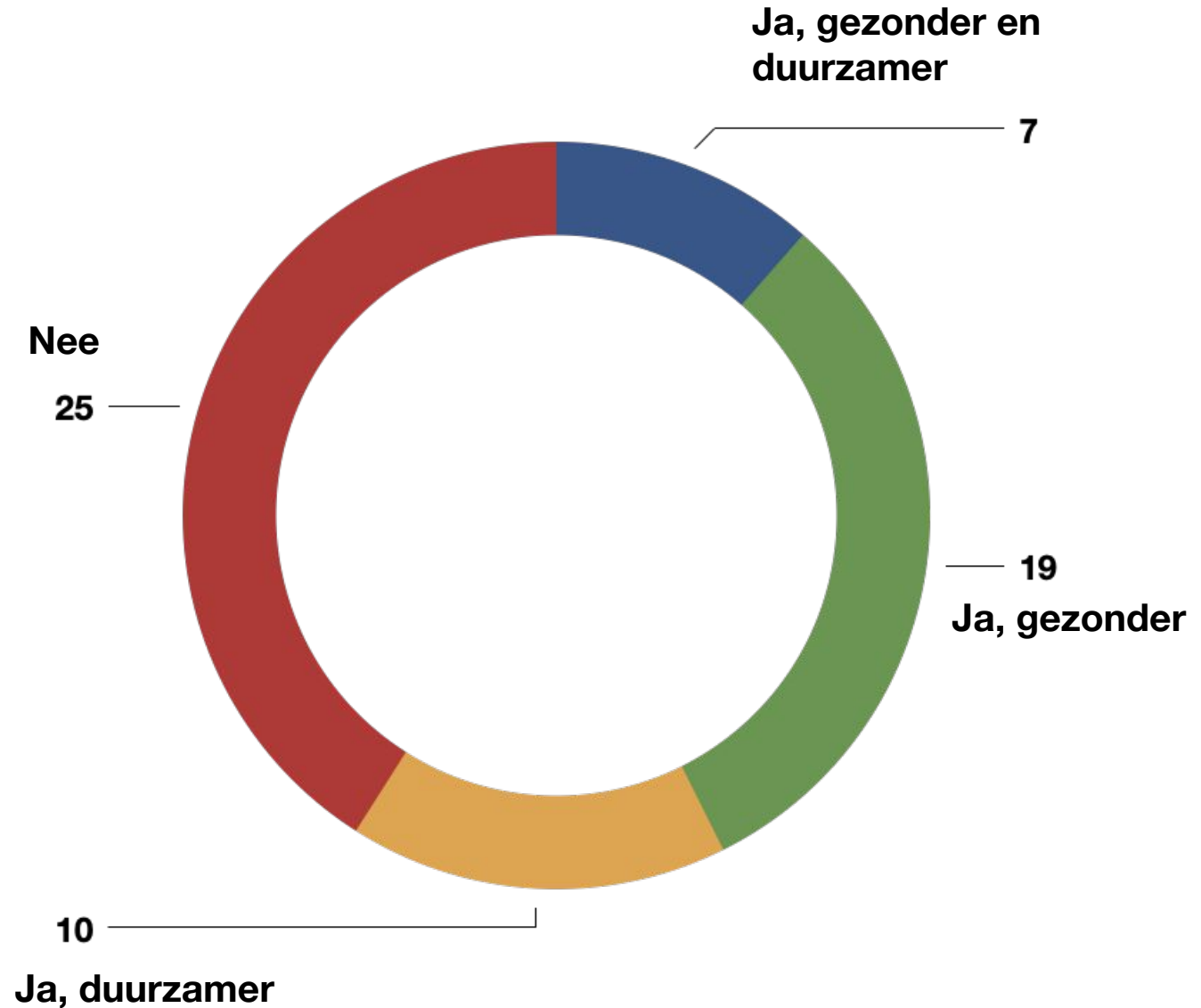
Quotes:

“Beter voor het lichaam”

“Ik geef te veel geld uit aan ongezond eten”

Studenten hebben zelf ook ideeën over hoe ze gezonder en duurzamer zouden kunnen eten, veel hiervan zijn prijs gericht. Anderen gaan over het meer zelf kunnen samenstellen van je lunch, op school eten verbouwen, gratis fruit en gezonde hapjes uitdelen.

Benieuwd naar de uitkomsten van de gehele enquête? Bekijk de resultaten [hier](#).





Om de privacy van de studenten te waarborgen hebben we hun gezichten afgeschermd.

DE 'TYPISCHE' STUDENTEN

Tussen alle plekken waar we geweest zijn is overeenkomstig dat MBO studenten **autonome keuzes maken** belangrijk vinden, en ze zijn allemaal **veel met hun telefoon bezig**. Ze kiezen graag voor **warme, vullende broodjes** en ervaren **weinig invloed** te hebben in het aanbod van de kantine. Deze aspecten zijn allemaal belangrijk om mee te nemen in de oplossingsrichting. Vier type studenten hebben we vaak terug gezien. Deze beschrijven we als volgt:

Prijsjagers gaan liever naar de supermarkt, daar krijgen ze meer voor minder geld.

Groepsbeslissers gaan samen met hun vrienden eten halen bij fastfoodketen, supermarkt of de kantine.

Snack-chasers willen vooral iets lekkers, gezondheid maakt niet uit.

Gym-rats zijn bezig met eiwit-doelen halen, maken bewuste keuzes maar hebben soms ook een 'cheatday'.

ER IS VEEL GOEDE WIL BIJ CATERAARS

Wij hebben met meerdere cateraars gesproken om te begrijpen wat uitdagingen zijn waar zij mee zitten, wat ze al hebben geprobeerd en wat er wel en niet goed werkt. Sommigen zitten niet bij het Akkoord. We hebben gesproken met Appèl, CIRfood, Roots catering, Van Leeuwen Catering en Cater Concept.

Opvallend bij alle cateraars is dat maar een klein deel van de aanwezige studenten op een dag een aankoop doet, soms maar 10%.

Cateraars geven zelf aan vooral op **productinnovatie** te focussen: populairdere producten gezonder en duurzamer te maken, zodat deze onder het gezonde aanbod vallen. Cateraars die bij het Akkoord zijn aangesloten kunnen sommige richtlijnen hiervan als complex ervaren, terwijl ze wel graag het goede willen doen. Wat betreft duurzaamheid wordt er vooral gefocust op iets minder dierlijke producten aanbieden, maar hoe goed ze hierop bezig zijn vonden ze zelf lastig te zeggen omdat de definitie ook niet als eenduidig wordt gezien.

In meerdere gesprekken is ook naar voren gekomen dat cateraars **weinig data** hebben van studenten, maar dat daar wel interesse in is om het aanbod beter te laten aansluiten.





ER IS AL VEEL GEPROBEERD

We hebben cateraars gevraagd ons voorbeelden te geven van hun inspanningen rondom gezonde en duurzame keuzes normaal maken.

Wat er goed werkt:

- Veranderingen in de kantine maken na vakanties
- Trends van buiten scholen ook in de schoolkantine aanbieden
- Wanneer voeding deel is van de studentenraad en het schoolbestuur
- Niet noemen wanneer iets gezonder of duurzamer is geworden
- Als het eten er lekker uitziet
- Winacties voor bijv. festivalkaartjes om feedback te verzamelen

Wat er niet goed heeft gewerkt:

- Aanduidingen van wat gezond/ongezonde producten op het menu zijn, dit valt niet genoeg op
- Borden in de kantine en QR codes om feedback te verzamelen; studenten lopen daar zo langs
- Nudging zoals gezonde producten eerst neerleggen werkt niet als studenten überhaupt niet de kantine in komen
- het initiatief bij de student laten om iets gezonds (dat nog niet klaar ligt in de kantine) te laten bereiden door de kantinemedewerker

MAAR DE CONCURRENTIE IN DE BUURT BLIJFT EEN UITDAGING

In de buurt van scholen is veel goedkoop, calorierijk en makkelijk eten te krijgen. Hoe ver weg het eten is of hoe lang de pauze is lijkt weinig uit te maken. Als de binding er niet is met de kantine dan gaan studenten ergens anders heen. De kantine is er dan om op terug te vallen als het weer slecht is, of als het even zo uit komt. Of studenten eten meenemen van thuis is sterk afhankelijk van de locatie van de MBO-locatie. Hoewel we zien dat eten meenemen van thuis steeds minder lijkt te gebeuren.



De voedselomgeving veranderen?

Dat gebeurt enkel als de omgeving er last van ervaart. Zoals bij een AH in Utrecht, waar een beperkt aantal mandjes is speciaal voor studenten. Zijn de mandjes op? Dan moeten de studenten buiten wachten. Maar dit weerhield studenten er niet van om, eenmaal in de winkel, in hoog tempo richting de energy en frikandelbroodjes te lopen.

Succesverhaal: studenten werken in de kantine

Bij het MBO College Centrum waar we langs zijn geweest eten alle studenten wél in de kantine. Prijzen zijn hier veel lager, en het eten is voedzaam, gezond en rijk gevuld. Dit is opgezet door een enthousiaste docent, die echt zorgt voor het succes van deze kantine. Werken in de kantine is deel van het lesprogramma van deze horeca-studenten.



Gezonde Schoolkantine Festival

Op het 2College
Cobbenhagenlyceum.
Een door studenten
bedachte poke-bowl won
de eerste prijs.



ER WORDT VAN VEEL KANTEN GEPROBEERD TE VERBETEREN

We zijn op bezoek geweest bij het Gezonde Schoolkantine Festival en de JOGG Akkoord bijeenkomst, om te zien wat de gespreksonderwerpen daar zijn. Op deze evenementen zijn enthousiaste producenten, onderwijsinstellingen en cateraars aanwezig, maar weinig tot geen studenten. Er wordt veel over leerlingen gepraat, maar weinig vanuit leerlingen. Er is veel interesse in ons project en vooral de inzichten.

Na deze evenementen begrijpen we beter wat er op de agenda staat bij de iedereen die bezig is met gezondheid op scholen. Maar ook vragen wij ons af: kan er niet meer samengewerkt worden, en worden inzichten wel genoeg gedeeld tussen partijen?

JOGG Bijeenkomst

Op het ROC Sport College in Utrecht. We ervaren meer potentie voor het delen van inzichten tussen aanwezigen.



DOEL: EEN KANTINE DIE ÉCHT BIJ STUDENTEN PAST

Met een goed begrip van de kijk van MBO studenten op hun voedingskeuzes op school, én de inspanningen die er al gedaan worden, hebben we de volgende definitie gemaakt van het doel dat we willen bereiken met dit project:

Wij willen MBO studenten autonomie laten ervaren om makkelijk gezonde en duurzame voedselkeuzes te kunnen maken.

Voor dit vraagstuk zijn er twee hoofddoelgroepen: de studenten en de cateraars. We hebben daarom voor beiden een probleem-statement geformuleerd:

- Hoe kunnen we **MBO studenten** die goedkoop, lekker en makkelijk willen kiezen wat ze eten helpen bij het vaker maken van gezonde en duurzame keuzes?
- Hoe kunnen we **cateraars** inspireren en helpen om meer studenten aan te trekken om zo genoeg omzet te blijven maken met het aanbieden van gezonde en duurzame voeding?

Door in de oplossingsfase beide doelgroepen mee te nemen zorgen we voor een impactvolle oplossing die haalbaar is.



We hebben veel ideeën gegenereerd

Onder begeleiding van ontwerpbureau OneUp, die ervaren zijn in het innoveren op voedselvraagstukken. Zij hebben ons geholpen met divergeren, en kiezen van 3 concepten om verder uit te werken.

Maar eerst... wat van de wilde ideeën

We hebben inspiratie gehaald uit voorbeelden van producten en diensten die we zelf goed vonden en tegen zijn gekomen. Daaruit kwamen een heleboel verschillende ideeën. Hier een aantal voorbeelden:

- Samenwerking met lokale sportschool of sportclub: zorgt voor korting op aankopen in de kantine
- Bewegen voor korting op producten in de kantine
- Studietoelichting: Gezondheidsmarketing. Studenten maken zelf marketing voor producten (uit de schijf van 5) voor in de kantine op schermen, de wekelijks beste marketeer krijgt het product gratis
- Meer in eigen handen voor een lagere prijs: hulp van studenten in catering, eigen groenten verbouwen of werken met reststromen uit voedingsindustrie
- The Health Game: Een interactieve spelervaring waarbij je de effecten van gezondheids/voedingskeuzes op de lange termijn kan ervaren.
- Overlegtafel waar de voedselomgeving van MBO scholen met elkaar in gesprek gaat.

Benieuwd wat we nog meer hebben bedacht?

Bekijk dan [hier](#) alle ideeën en tekeningen.



3 Kansrijke concepten

We hebben een keuze gemaakt om 3 van de ideeën verder uit te werken. De keuze is gebaseerd op een inschatting van waarde voor de student en cateraar, en zijn verschillend genoeg om feedback op te halen van studenten. Dit zijn de 3 concepten:

Foodtruck festival

Af en toe wat anders lunchen dan die standaard boterham? We huren foodtrucks in om met lekkere, voedzame en betaalbare wraps en bowls buiten het gebouw te komen staan. Populaire recepten nemen we over in de kantine!

Vooraf bestellen

Lunchen moet je toch. Dus waarom niet vooraf bestellen? Je krijgt korting als je op tijd bestelt en kan je bestelling tweakken naar wat jij lekker vindt. Wel zo makkelijk!

Marketing winactie

Haal een lekkere lunch en maak er een TikTok of Reel van. Elke week wordt de beste video gebruikt voor promotie op school, en jij krijgt het product gratis. Dat is pas winnen!

Bekijk meer informatie op onze [concept-website](#). We hebben de concepten in focusgroepen besproken met een klas vol studenten op het Summa College in Eindhoven door ze de concepten voor te leggen in kleine groepen.

Foodtruck festival



Beoordeling door studenten: positief

- + Warme maaltijd, buiten
 - + Vullend en vers
 - Bang voor lange rijen en hoge prijs
- verbetervoorstel: behoefte aan portiegrootte verschil; s-m-l

Vooraf bestellen



Beoordeling door studenten: erg positief

- + Korting krijgen
 - + Betrokkenheid, weten wat er is voor lunch
 - Drukke met ophalen
- verbetervoorstel: tijdstip van de reminder voor het bestellen en ophalen zelf kunnen bepalen

Marketing winactie: what I eat in a day



Beoordeling door studenten: negatief

- Unaniem geen animo voor, liever betalen
- Alleen evt. als deel van een lesprogramma

Hier kan je een uitgebreider overzicht vinden van alle plus- en minpunten volgens studenten uit onze focusgroep.

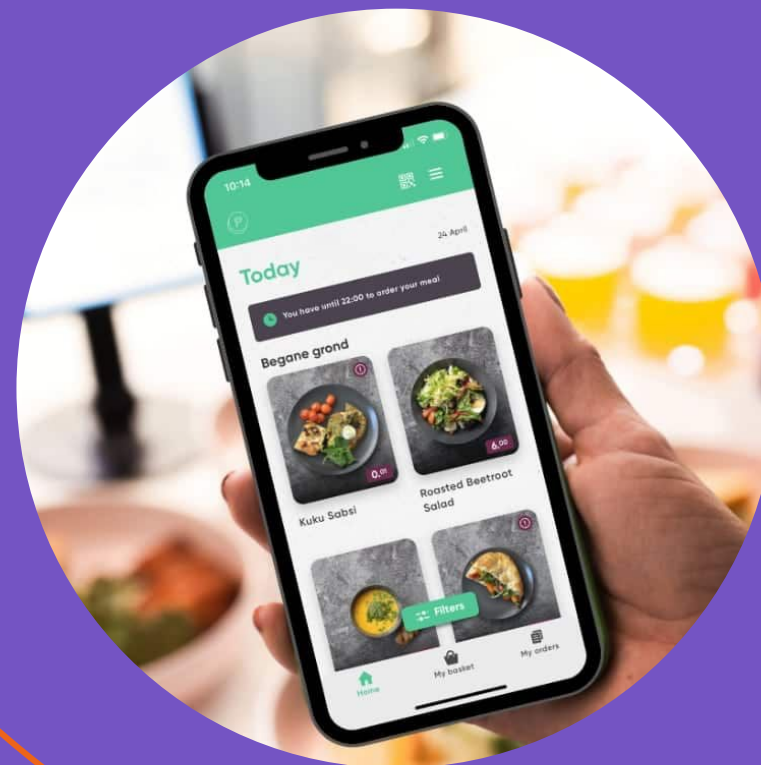
CONCEPTKEUZE EN VERDIEPEN IN COMMUNICATIE & BESTEL-APPS

Waarom vooraf bestellen?

Het concept 'Vooraf lunch bestellen' is uit de 3 ideeën die we in focusgroepen met studenten hebben besproken als beste beoordeeld. Als belangrijkste reden omdat er ingespeeld wordt op het grootste pijnpunt van de student: de prijs van producten. Tijdens de focusgroep hebben we veel verbeteringsuggesties en wensen van studenten meegekregen, zoals het flexibel kunnen instellen van de meldingstijd en snel kunnen geven van feedback.

Dit concept berust op de aanname dat lunches ook echt goedkoper aangeboden kunnen worden als ze vooraf besteld zijn, omdat dit verspilling tegengaat en er efficiënter en meer datagedreven gewerkt kan worden. Ook is het de vraag op wat voor manier studenten via dit platform informatie over duurzaamheid en gezondheid van keuzes kunnen ontvangen, en ze hier voor open staan.

Om dit te onderzoeken gaan we in gesprek met experts, en zoeken we goede voorbeelden uit het werkveld.

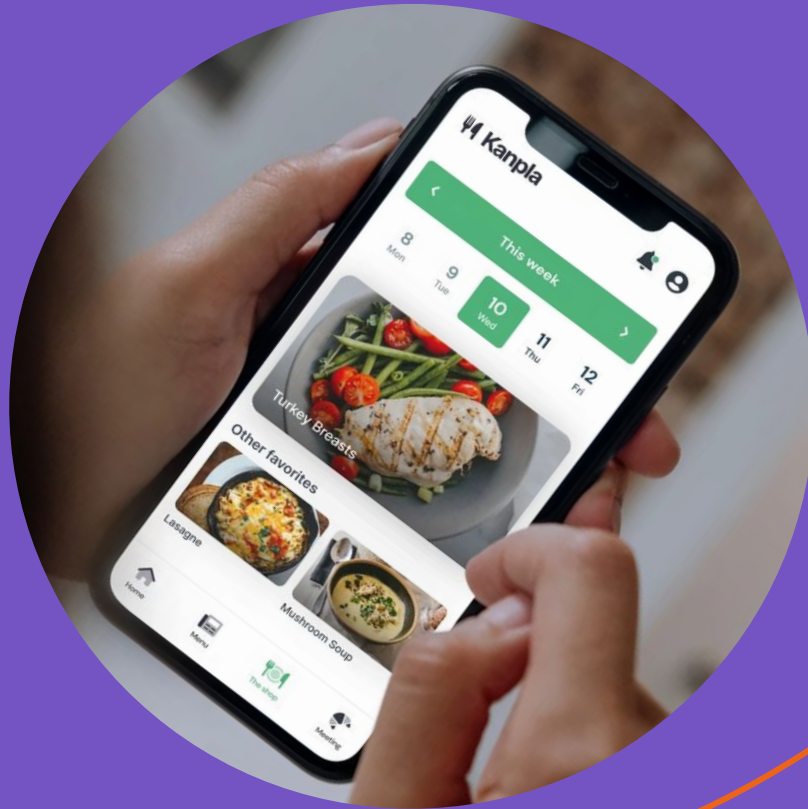


Goed voorbeeld: cateraar JOIN program reduceert 90% van hun verspilling

door slim om te gaan met data. Ze werken met vooraf bestellen, maar dan in bedrijfskantines. Ze werken met kwalitatieve ingrediënten en chefs, waardoor hun concept momenteel te duur is voor scholen.

En je moet niet persé benoemen dat iets gezond is, maar het de norm maken

leren we uit gesprek met communicatiespecialist Food Cabinet. Zij hebben meerdere onderzoeksprojecten gedaan rondom het normaliseren van gezonde keuzes. Vooral door de norm te verleggen (bijv. gezonde keuze aanmerken als meest gekozen) en het niet over gezondheid maar juist andere waarden te hebben, veranderen consumenten hun gedrag.



Er zijn voorbeelden uit andere landen

blijkt uit gesprek met Kanpla, aanbieder van een geïntegreerd systeem voor cateraars. In bijv. Denemarken worden schoollunches vooraf gereserveerd en met de app opgehaald.

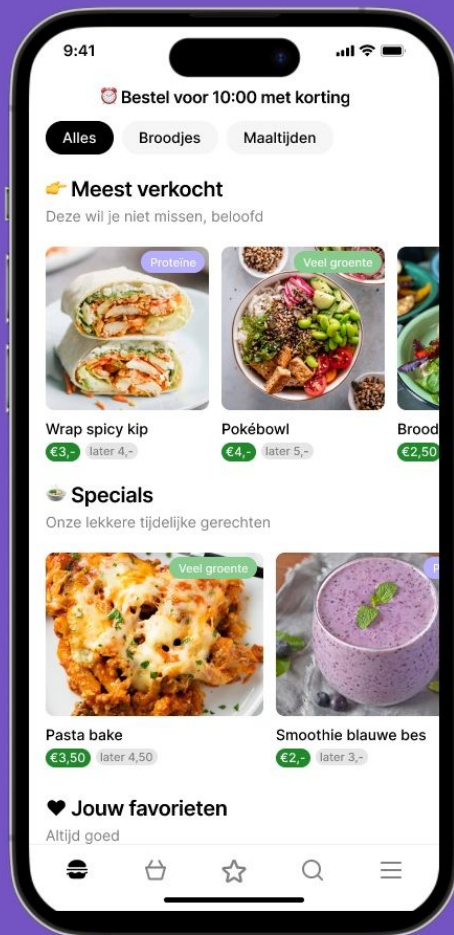
We hebben al deze inzichten vertaald in een prototype

Om met studenten de wenselijkheid van verschillende functies kwalitatief kunnen valideren in een focusgroep.



En een onderzoek opgezet met Appèl

Vooraf gericht op wat een student over de streep zou halen om zo'n app te downloaden. Appèl gaat binnenkort op een MBO locatie testen met een loyalty-app, en stond er daarom voor open om samen te werken. We hebben een korte vragenlijst opgezet rondom het kiezen van een cadeau bij het downloaden van een kantine-app. De resultaten vind je [hier](#)



De Nieuwe Kantine

is het eindproduct van dit project: een lunch-bestelapp voor schoolkantines.

MANIFEST: MEER AANDACHT NAAR ETEN

De Nieuwe Kantine is veel meer dan een 'vooraf je lunch bestellen' app. Uiteindelijk is onze visie dat de kantine van de toekomst mag faciliteren dat er meer aandacht naar eten gaat. In de breedste zin van het woord: aandacht voor het besluitvormingsproces van eten, aandacht voor de bereiding, aandacht voor het eten zelf, voor wat er in zit. Zodat eten weer een beleving wordt, in plaats van iets wat snel tussendoor kan.

Belangrijke pijlers hierbij zijn:

- 1) Studenten moeten **gefaciliteerd** worden om op een voor hen natuurlijke manier makkelijker een betere, overwogen en geïnformeerde keuze te kunnen maken.
- 2) Studenten mogen **actief betrokken** worden in hun mening over het huidige aanbod van de kantine, en rondom productinnovaties.
- 3) Laten we naast prijs en smaak ook andere **waarden** die studenten belangrijk vinden aanspreken (denk aan een fit lichaam).
- 4) Door de lunch vooraf te bestellen kan er meer **tijd naar de bereiding** van het eten zelf gaan en vindt er ook **minder verspilling** plaats.
- 5) Gezond en duurzaam eten op locatie wordt zo de **norm**, een gewoonte die er vanaf dag één op een school is. Ook docenten kunnen daar in meegenomen worden, want gratis verstrekken van gezonde lunch maaltijden aan werknemers is sinds kort mogelijk.

DE NIEUWE KANTINE: EEN APP OM JE LUNCH TE BESTELLEN

Een overwogen keuze voor de lunch maken die korting oplevert voor de student en data & voorspelbaarheid voor cateraar? Dat kan door vooraf te bestellen, waardoor studenten meer binding krijgen met het gezonde aanbod van de kantine.

We zijn ons bewust van uitdagingen rondom investering, zekerheid van leveren en schaalgrootte voor cateraars, maar hebben ook voorbeelden gezien binnen andere contexten waar zo'n oplossing al werkt. Verder zijn verschillende functies ook te vertalen naar analoge oplossingen, zoals het aanbieden van overgebleven producten.

Nieuwsgierig? Probeer het prototype nu op je eigen telefoon!

Let op, dit is slechts een demo om de wenselijkheid te testen en te laten zien hoe de app ongeveer zal werken. Veel knoppen doen het daarom niet. Je kan de kip-wrap bestellen en zien hoe het ophaalproces gaat. Bekijk ook spaarpunten en profielinformatie. Veel plezier ;)



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



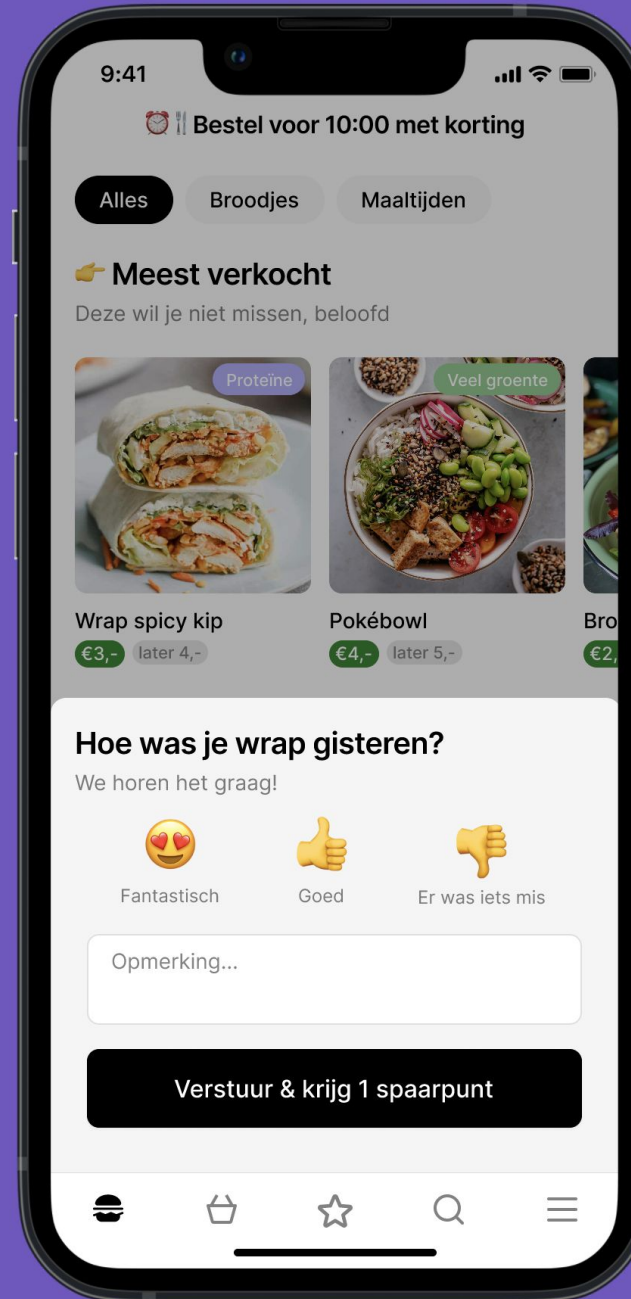
VOORDELEN STUDENT

Voor studenten is keuzes maken via de telefoon een **natuurlijke interactie**.

Door vooraf een keuze te maken kunnen ze hun systeem 2 (Daniel Kahneman, Thinking fast and slow) gebruiken, wat een meer **bedachtzame manier van kiezen** is waardoor ze sneller een gezonde keuze zullen maken.

Ze houden **meer tijd over** in de pauze door minder lang in de rij te staan.

Ze kunnen **voordelig** lunchen, en krijgen door middel van feedbackmogelijkheden **inspraak** in het aanbod van de kantine.



VOORDELEN CATERAAR

Doordat cateraars weten wat er besteld is kunnen ze **voedselverspilling tegengaan**.

Ze krijgen **meer inzicht** in studenten en kunnen daardoor meer gerichte communicatie aanbieden op basis van waar studenten op aan gaan.

Kantine-ervaringen kunnen zo ook **gepersonaliseerd** worden, waardoor herhaalaankopen waarschijnlijker worden. Studenten zullen eerder besluiten om in de kantine te lunchen.



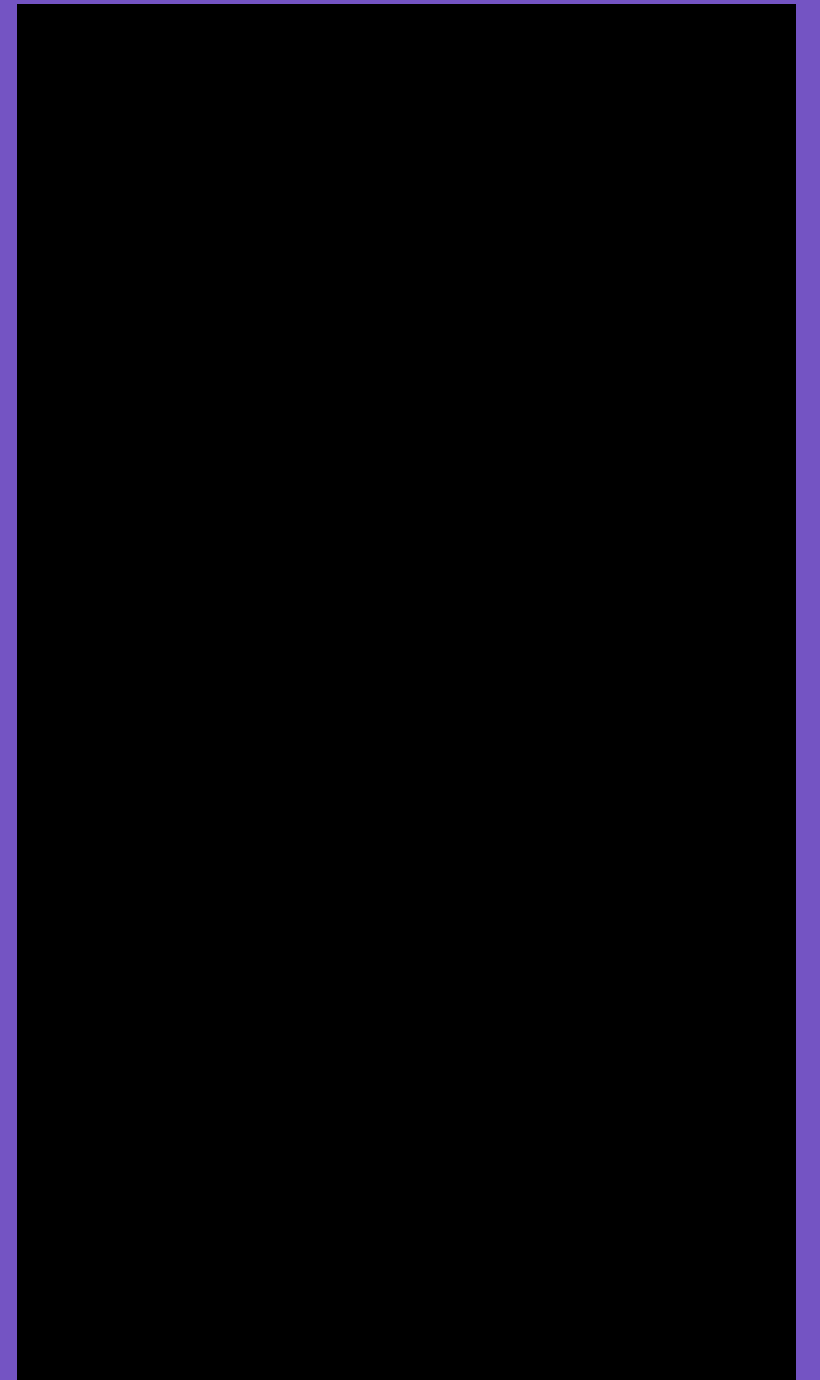
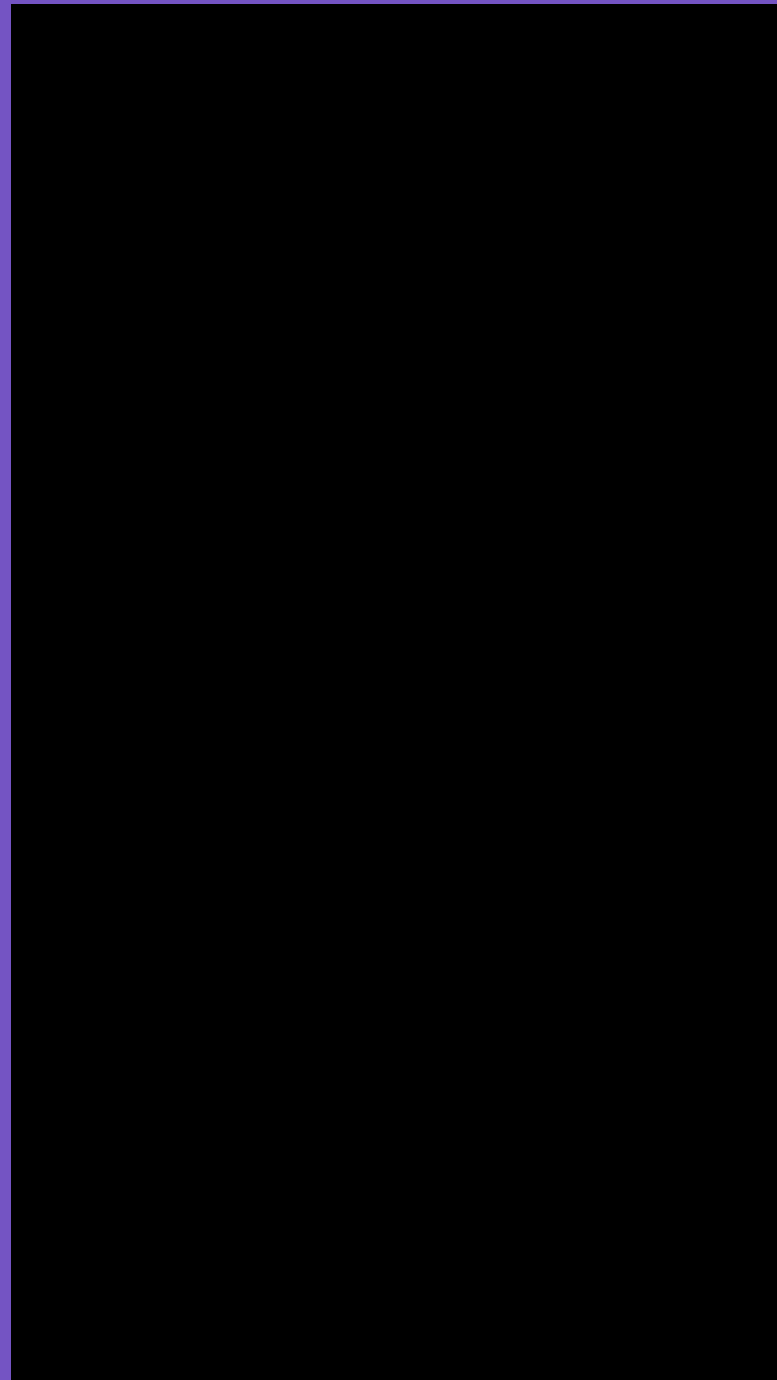
ONDERZOEK NAAR FUNCTIES MET STUDENTEN

De test naar de wenselijkheid van dit concept vond plaats in een MBO klas met 16 studenten op het VONK college in Alkmaar. De opdracht die ze kregen was om door het prototype heen te scrollen, tips en tops op te schrijven en vervolgens te filmen wat er goed is en wat beter kan aan de app. Op deze manier konden we snel feedback ophalen van de beoogde eindgebruikers.

WALK-THROUGH DOOR STUDENTEN

Een van de video's die een groep studenten tijdens deze test hebben opgenomen is hier rechts te bekijken. De reacties van studenten waren overwegend positief, wat erop wijst dat dit een interessante richting is om verder in te experimenteren.

We hebben de tips en tops van de studenten verzameld op de hierop volgende pagina.



WAT VONDEN ZE GOED

Studenten waren vooral positief over de zekerheid die je krijgt met bestellen en hoe makkelijk dit werkt. Sommigen hebben opgemerkt dat ze hierdoor vaker iets bij de kantine zouden kiezen. Ook waren ze blij met de informatievoorziening.

“Goed dat je de voedingswaarde kunt zien”

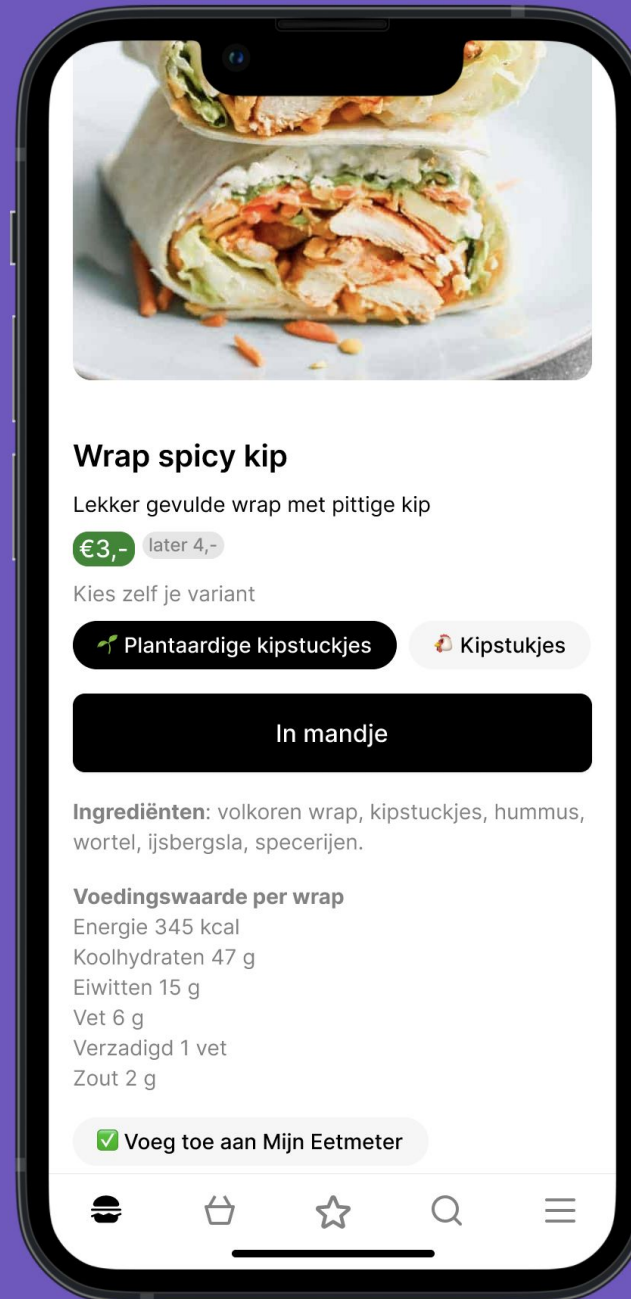
“Ook andere dingen dan brood”

“Het eten ziet er lekker uit”

“Bestellen is zekerheid”

“Je hoeft niet meer in de rij te staan”

“Goed dat je bij de wrap voor plantaardig of niet plantaardig kunt kiezen”



TIPS VOOR VERBETEREN

Veel tips van studenten gingen over het uitbreiden van het assortiment en flexibeler maken van de ophaaltijd. Een aantal hebben ook genoemd dat ze de prijzen iets te hoog vonden, en twee hebben de suggestie gegeven om ook een browser variant aan te bieden om geen app te hoeven te installeren.

“Meer drank of ontbijtopties”

“Een beetje prijzig”

“Meer vlees opties”

“Niet vast willen zitten aan een app. Dus liever ook een browser variant”

“Buiten de pauzes kunnen ophalen”

Een overzicht van alle tips en tops kan je [hier](#) vinden.

EVENT 18 JUNI OP HET JOGG KANTOOR

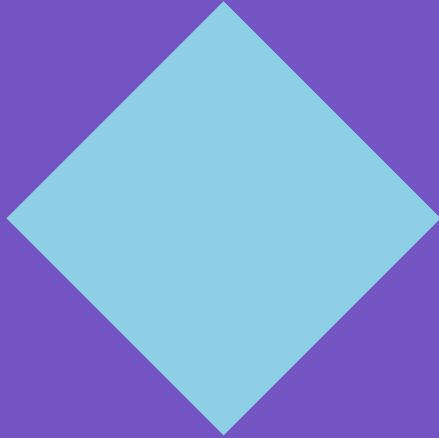
Ter afsluiting van dit project hebben we een evenement georganiseerd om de inzichten te delen met geïnteresseerden. Hierbij waren ongeveer 25 mensen aanwezig; cateraars, ambtenaren en anderen.

Een deel van de middag was een belevingsoefening om te ervaren hoe het is om vooraf een eetkeuze te maken: Aanwezigen konden een dag vooraf aangeven of ze iets wilden snacken tijdens het evenement, en de keuze vast doorgeven. Bij de keuze stonden ook vast de voedingswaarden doorgegeven. "Ik heb wel gekozen voor iets gezonds" zei een aanwezige ter toelichting.

Na de presentatie van het project en de Nieuwe Kantine-app zijn we in break-out groepen uiteen gegaan om de inzichten te vertalen naar concrete vervolgstappen voor alle aanwezigen.



De **breakout-sessie** was gericht op het doorlopen van 3 stappen om de inzichten uit de presentatie te verwerken:



Ja-maar parkeren

Wat houdt jou tegen om de kantine gezond en duurzaam te maken?

Wat zijn alle ja-maar's die je kan bedenken?



Dromen, wat kan er allemaal?

Welk inzicht uit de presentatie kan jij /jullie toepassen?
Hoe zou de eetomgeving voor een MBO student er dan uit zien?



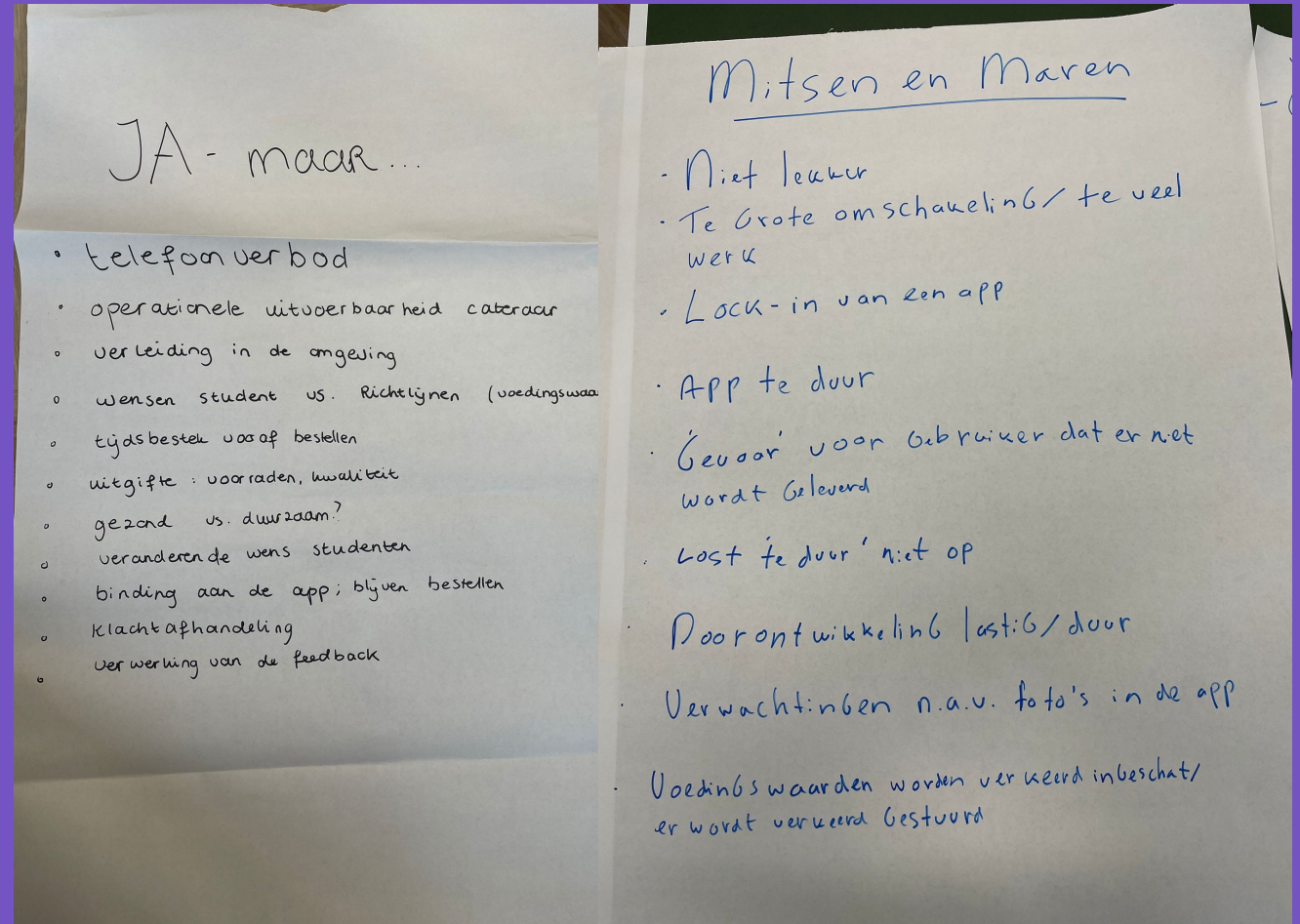
De volgende stap vooruit bepalen

Wat is de volgende stap die jij/jullie kunnen zetten?
Wanneer kan je deze stap zetten, en wat heb je er voor nodig?

Ja, maar...

Om te voorkomen dat de gesprekken vastliepen op de gebruikelijke tegenargumenten hebben we die aan het begin van de sessie opgehaald en even geparkeerd. Niet omdat het geen goede argumenten zijn, maar om creatief denken aan te wakkeren. Een aantal van de tegenargumenten die werden genoemd zijn bijvoorbeeld:

- Het mogelijke telefoonverbod
- Kosten van het bouwen en onderhouden van een app.
- De workflow van de cateringmedewerkers op de vloer wordt complexer
- Afhandeling van eventuele klachten
- Verwerken van feedback kost extra tijd





Grootse dromen...

Toen de mitsen en maren geparkeerd waren konden we een vervolgstap maken: Wat zijn de voordelen van een app en hoe ziet daarmee de toekomst van MBO catering eruit? Uit deze stap kwamen ook interessante inzichten:

- De app biedt meer mogelijkheden om je aanbod te laten zien omdat niet alles al van tevoren bereid hoeft te zijn.
- De oplossing sluit goed aan bij de belevingswereld van de studenten.
- De data die de app genereert is relevant voor cateraars.
- De app stimuleert variatie in keuzes.
- Er kan een functionaliteit worden toegevoegd waarmee ouders geld op het account van hun kind kan zetten.
- Er kan een bredere leefstijl impact worden gemaakt door bijvoorbeeld samenwerkingen te zoeken met sportscholen en daar korting aan te bieden.
- De app kan worden geïntegreerd met andere apps zoals een school/rooster app.



Zo, en nu dan?

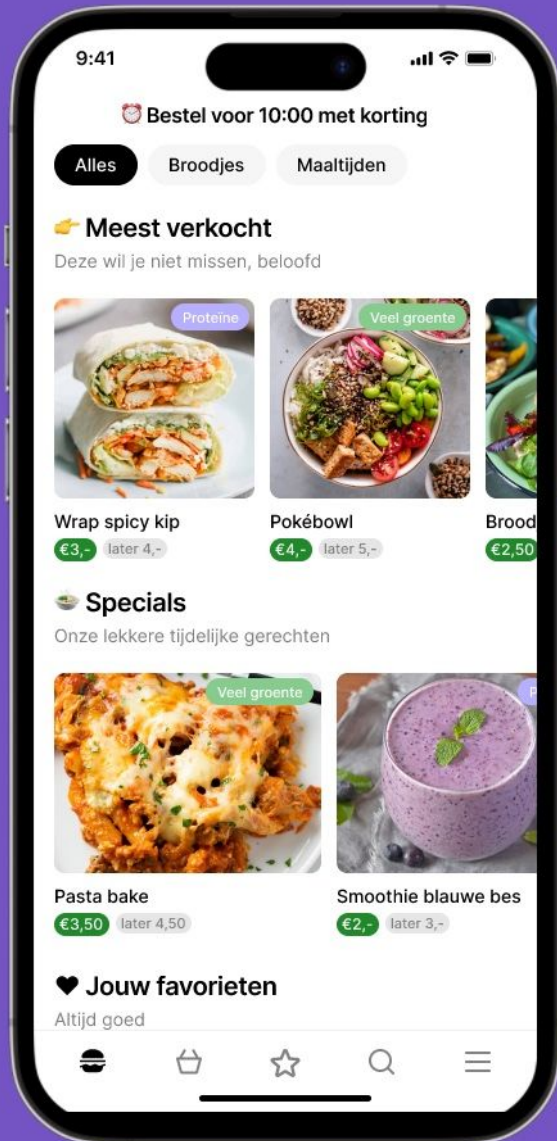
Als laatste onderdeel van de breakout vroegen we de groep om vervolgcacties en afspraken te maken. Die moeten SMART geformuleerd worden, en bij voorkeur wordt er samengewerkt tussen de mensen. Een aantal van de afspraken die hieruit kwamen waren:

- Om dit onderzoek en de uitkomsten mee te nemen in een politieke agenda die op dit moment door VWS wordt samengesteld.
- Van Leeuwen catering gaf aan dat ze interesse zouden hebben in een pilot, onder voorwaarde dat er een school is die ze die experimenteer ruimte geeft.

We hopen dat we met deze oefening en ons ontwerp een **momentum hebben gestart en aanwezig hebben geïnspireerd** om de volgende stap te zetten om de MBO kantine nòg gezonder en duurzamer te maken.



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



DE NIEUWE KANTINE

Met vragen over dit project kan je terecht
bij Ariëla van Elteren

[LinkedIn](#)

+31636277808

arielavanelteren@makerlab.nl

Met dank aan:

De opdrachtgevers en
financierders

Alle cateraars, bedrijven
en experts

De partners voor het uitvoeren van
experimenten



MakerLab



Appèl

Alle bezochte MBO Locaties en de
MBO Raad

Het Voedingscentrum