

Inventarisatie van  
veranderingen in  
schoolkantines na bezoek  
en advies van de  
Schoolkantine Brigade



In opdracht van:


eerlijk over eten  
**Voedingscentrum**



Copyright © 2014 by *iResearch*

Niets uit dit rapport mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van *iResearch*.

Voor fouten en of onvolkomenheden in het rapport en eventueel gevolgschade kan *iResearch* niet aansprakelijk gesteld worden.



# Inventarisatie van veranderingen in schoolkantines na bezoek en advies van de Schoolkantine Brigade

iResearch  
Oude Kleefsebaan 16  
6571 BG Berg en Dal

Tel: 024 – 684 43 57  
[info@iresearch.nl](mailto:info@iresearch.nl)

Juni 2014

iResearch  
G. Zeinstra MSc  
M. Timmers MSc  
Drs N. van der Velden





## Inhoudsopgave

1.	Inleiding.....	1
1.1.	Aanleiding.....	1
1.2.	Doel en vraagstellingen van het onderzoek.....	2
1.3.	Leeswijzer .....	2
2.	Methode en doelgroep .....	3
2.1.	Methode .....	3
2.2.	Doelgroep .....	3
3.	Veranderingen in randvoorwaarden en productaanbod.....	5
3.1.	Aan de slag .....	5
3.2.	Veranderingen in de randvoorwaarden voor het realiseren van een gezonde schoolkantine .....	6
3.2.1.	Opvolging advies m.b.t. randvoorwaarden .....	6
3.2.2.	Beleid over eten en drinken .....	6
3.2.3.	Draagvlak.....	7
3.2.4.	Barrières en bevorderende factoren .....	8
3.2.5.	Manier van aanbieden producten .....	8
3.2.6.	Beheer van kantine en automaten .....	8
3.3.	Veranderingen in het productaanbod .....	9
3.3.1.	Aanpassingen in basis- en niet basisproducten .....	9
3.3.2.	Aanpassingen in productgroepen .....	12
4.	Conclusies.....	15
4.1.	Kanttekeningen bij het onderzoek .....	15
4.2.	Veranderingen in randvoorwaarden .....	15
4.3.	Veranderingen in productaanbod .....	16
4.4.	Eindconclusie.....	16





# 1. Inleiding

## 1.1. Aanleiding

Een gezonde leefomgeving levert een bijdrage aan een gezonde leefstijl. Een belangrijke omgeving van jongeren is de school. Het gemiddelde voedselaanbod op scholen is op dit moment nog onvoldoende gezond<sup>1</sup>. Aangezien mensen meer voedsel blijken te nuttigen dat makkelijk te verkrijgen is<sup>2</sup>, is het effectief om het aanbod van gezond eten en drinken te vergroten en prominenter aanwezig te laten zijn. Op die manier wordt de gezonde keuze in de schoolkantine gemakkelijk gemaakt.

Vanuit de overheid wordt ingezet op een gezonde leefomgeving. Zo is in 2009 de motie Vendrik (31899 nr.8) in de Tweede Kamer aangenomen. Het doel van de motie Vendrik is beleid te ontwikkelen gericht op gezonde schoolkantines<sup>3</sup> in Nederland in 2015<sup>4</sup>.

In 2013 heeft het programma De Gezonde Schoolkantine intensiveringsmiddelen gekregen van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) om schoollocaties te ondersteunen met een schoolbezoek, inclusief adviesrapport en een nabelgesprek. Het programma De Gezonde Schoolkantine is een door het Centrum Gezond Leven erkende interventie van het Voedingscentrum voor het voortgezet onderwijs (VO) en middelbaar beroepsonderwijs (MBO). Het doel van het programma is de gezonde keuze voor leerlingen makkelijker maken. Vanuit de intensiveringsmiddelen bezoekt de Schoolkantine Brigade schoollocaties en voert hier een Kantinescan uit. Op basis hiervan weet de Schoolkantine Brigade hoeveel basisproducten uit de Schijf van Vijf en hoeveel niet-basisproducten de school aanbiedt, en waar de verbeterpunten liggen. Vervolgens wordt voor de school een adviesrapport opgesteld met een advies op maat. In het adviesrapport wordt een uitvoerbaar en toepasbaar advies gegeven om de schoolkantine gezonder te maken en om de juiste randvoorwaarden te creëren die bijdragen aan het realiseren en borgen van een gezonder aanbod in de schoolkantine. Randvoorwaarden zijn o.a. draagvlak, beleid over eten en drinken op school en schoolomgeving. Met de inzet van het bezoek door de Schoolkantine Brigade én het opstellen van een adviesrapport wil het Voedingscentrum een positieve beweging naar het gezonder maken van de schoolkantines op gang brengen en hiermee een bijdrage leveren aan het doel van gezonde schoolkantines in 2015.

---

1 Mikolajczak, J., & Bemelmans, W. (2012). Overgewichtpreventie in het Voortgezet Onderwijs in 2010-2011, RIVM, Bilthoven.

2 Wansink, B. (2004). Environmental factors that increase the food intake and consumption volume of unknowing customers. *Annual Review of Nutrition*, 24, 455-479.

3 Volgens de Richtlijnen Gezonde Schoolkantine is een schoolkantine gezond als het productaanbod voor tenminste 75% uit basisproducten bestaat.

4 Kamerbrief over de Voortgang Convenant Gezond Gewicht 2013 en moties Wiegman en Vendrik inzake overgewicht. TK 209-2010 31899-14 Uitvoeren aangenomen moties inzake nota overgewicht.

## 1.2. Doel en vraagstellingen van het onderzoek

Het doel van dit onderzoek is om op een aantal VO- en MBO-schoollocaties die in het eerste halfjaar van 2013 bezocht zijn, te inventariseren wat de veranderingen in schoolkantes zijn na bezoek en advies van de Schoolkantine Brigade. Het Voedingscentrum heeft de volgende onderzoeksvragen opgesteld:

- 1. Dragen het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade bij aan veranderingen in de randvoorwaarden<sup>5</sup> om de schoolkantine gezonder te maken?**
- 2. Dragen het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade bij aan veranderingen in het productaanbod ten behoeve van een gezonde(re) schoolkantine?**

## 1.3. Leeswijzer

Dit rapport geeft een beschrijving van de onderzoeksmethode en –doelgroep (H2), veranderingen in randvoorwaarden en productaanbod (H3) en vervolgens volgen de belangrijkste conclusies (H4). Op basis van de resultaten en conclusies wil het Voedingscentrum in gesprek gaan met de opdrachtgever over de verdere implementatie van het programma De Gezonde Schoolkantine. Derhalve bevat dit rapport geen aanbevelingen.

---

<sup>5</sup> Onder randvoorwaarden wordt verstaan: beleid over eten en drinken, houding en draagvlak t.a.v. een gezonde schoolkantine, barrières en bevorderende factoren, manier van aanbieden producten en beheer van kantine en automaten.



## 2. Methode en doelgroep

### 2.1. Methode

Voor dit onderzoek zijn een aantal VO- en MBO-scholen die, bij de start van het geïntensiveerde programma, in het eerste halfjaar van 2013 door de Schoolkantine Brigade zijn bezocht (eerste meting) voor een tweede keer bezocht (tweede meting). Deze scholen hebben na het eerste bezoek van de Schoolkantine Brigade een adviesrapport ontvangen.

Bij de tweede meting werd een nagenoeg identieke papieren Kantinescan<sup>6</sup> uitgevoerd als tijdens de eerste meting (Bijlage 1). Hierdoor kan een vergelijking worden gemaakt tussen de eerste en tweede meting en is te zien of scholen het productaanbod hebben aangepast.

Om te achterhalen welke randvoorwaarden bij scholen een rol spelen om de schoolkantine gezonder te maken of dat hierin veranderingen zijn opgetreden, is er naast het uitvoeren van de papieren Kantinescan ook een vragenlijst afgenomen (Bijlage 2). De vragenlijst over de randvoorwaarden is ingevuld door de contactpersoon van de school. Deze vragenlijst bevat vragen over o.a. beleid over eten en drinken op school, houding en draagvlak t.a.v. een gezonde schoolkantine, de schoolomgeving zoals de gezelligheid in de kantine en afspraken met aanbieders van eten en drinken in de omgeving van de school. De scholen zijn eerst door het Voedingscentrum per e-mail op de hoogte gebracht van het onderzoek. Vervolgens zijn de scholen telefonisch benaderd door iResearch om te vragen of ze aan het onderzoek mee wilden werken. De bezoeken op de schoollocaties zijn uitgevoerd door medewerkers van iResearch in de maanden maart en april 2014.

### 2.2. Doelgroep

Voor dit onderzoek zijn in totaal 95 scholen die in het eerste halfjaar van 2013 zijn bezocht door de Schoolkantine Brigade, door iResearch benaderd. In totaal wilden 68 scholen meewerken aan het onderzoek (71,6%). De redenen van scholen om niet aan het onderzoek deel te nemen waren: geen interesse, veranderingen t.a.v. de schoolkantine op korte termijn zoals wisseling van cateraar en een aantal scholen dat niet bereikbaar was of niet reageerde. In Figuur 1 wordt de groep bezochte scholen verder gespecificeerd.

---

<sup>6</sup> De Kantinescan is een online inventarisatietool van het Voedingscentrum. Het bevat een schema met een categorisatie van de meest voorkomende producten in de Nederlandse schoolkantines. Voor dit onderzoek is een papieren Kantinescan gebruikt die nagenoeg overeenkomt met de online Kantinescan.

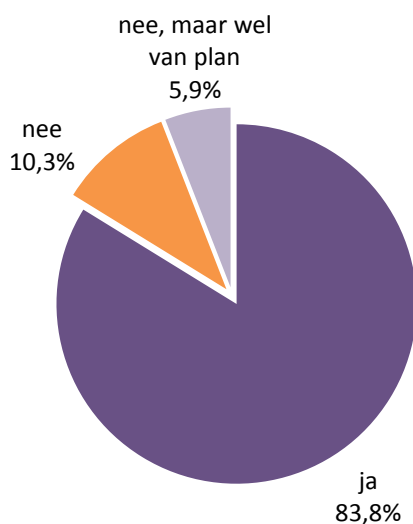


Figuur 1. Bezochte scholen ingedeeld naar type onderwijs, aantal leerlingen, schoolniveau, manier van aanbieden en beheer.

### 3. Veranderingen in randvoorwaarden en productaanbod

#### 3.1. Aan de slag

In totaal geven 57 van 68 bezochte scholen (83,8%) aan dat de school na het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade aan de slag is gegaan met het realiseren van een gezonde(re) schoolkantine. Daarnaast zeggen 7 scholen (10,3%) niet aan de slag te zijn gegaan en 3 scholen (5,9%) zijn niet aan de slag gegaan, maar zijn dit nog wel van plan (Figuur 2). Alleen de scholen (n=57) die hebben aangegeven al aan de slag te zijn gegaan, hebben de verdiepende vragen in de vragenlijst ingevuld. Dit wil zeggen dat de resultaten hieronder zijn beschreven op basis van n=57 (met een enkele keer een afwijkende 'n' door missings, met een minimum van n=54). In bijlage 2 worden de resultaten van de vragenlijst met bijbehorende n aangegeven.



Figuur 2. Aan de slag met gezonde(re) schoolkantine na bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade.

Om te werken aan een gezonde schoolkantine kunnen de scholen gebruik maken van de verschillende middelen van het Voedingscentrum. Alle scholen die aan de slag zijn, zeggen daarbij middelen van het Voedingscentrum te gebruiken. Het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade (66,1%), het bezoek van de Schoolkantine Brigade (60,7%) en de website van De Gezonde Schoolkantine (44,6%) worden het vaakst gebruikt. Daarnaast zegt 26,8% de handleiding te hebben gebruikt.

De volgende paragrafen beschrijven de veranderingen bij de schoolkantines in de randvoorwaarden voor het realiseren van een gezonde schoolkantine (paragraaf 3.2) en de veranderingen in het productaanbod (paragraaf 3.3), na het bezoek van de Schoolkantine Brigade.

## 3.2. Veranderingen in de randvoorwaarden voor het realiseren van een gezonde schoolkantine

Om een gezonder aanbod in de schoolkantine te kunnen realiseren en borgen is het van belang te voorzien in een aantal randvoorwaarden. Het gaat hierbij om randvoorwaarden als verankering in het beleid, draagvlak bij alle betrokkenen, manier van aanbieden van producten en beheer. Tijdens het schoolbezoek en ook in het adviesrapport wordt door de Brigade veel aandacht aan deze randvoorwaarden besteed. Vaak is het creëren van goede randvoorwaarden de eerste stap in de richting van een gezonder aanbod in de kantine. In de vragenlijst is vooral gevraagd naar de wijzigingen in deze randvoorwaarden of het in gang zetten hiervan naar aanleiding van het Brigadebezoek en adviesrapport.

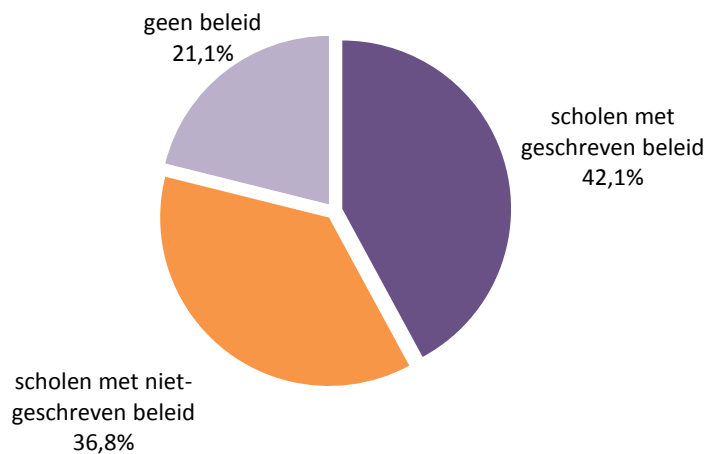
### 3.2.1. *Opvolging advies m.b.t. randvoorwaarden*

Gevraagd is met welk van de adviezen van de Schoolkantine Brigade met betrekking tot de randvoorwaarden (het maken van pleinbeleid/afspraken met de omgeving, het betrekken van leerlingen bij het nieuwe assortiment of bij veranderingen in de kantine, het gezelliger maken van de kantine, educatie over voeding of geen van de genoemde adviezen) de school aan de slag is gegaan. De meeste scholen geven aan dat ze voornamelijk het advies om leerlingen te betrekken hebben opgevolgd (61,4%). Het gezelliger maken van de kantine geeft 38,6% aan en educatie geven over voeding 33,3%. Daarnaast zegt 19,3% van de scholen geen van de genoemde adviezen gericht op het creëren van deze randvoorwaarden te hebben opgevolgd. De reden waarom deze scholen de adviezen niet opvolgen is onbekend.

### 3.2.2. *Beleid over eten en drinken*

Onder beleid over eten en drinken wordt verstaan: mondelinge of schriftelijke afspraken over wat verkocht wordt in de kantine en automaten, maar bijvoorbeeld ook over wat leerlingen/studenten mee mogen nemen naar school. De helft van alle scholen heeft naar aanleiding van het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade het beleid gewijzigd of ingevoerd (50,9%). Zo geeft 12,7% aan dat het niet-geschreven beleid inhoudelijk is aangepast (dus een verandering van mondelinge afspraken over het kantineaanbod), wederom 12,7% geeft aan dat het geschreven beleid inhoudelijk is aangepast, 16,4% geeft aan dat er geen beleid was en heeft nu een niet-geschreven beleid en 9,1% geeft aan dat er geen beleid was en heeft nu een geschreven beleid.

Ruim driekwart van de scholen heeft tijdens de tweede meting een beleid over eten en drinken op school. 42,1% heeft namelijk een geschreven beleid (bijvoorbeeld beschreven in het schoolplan of een ander document) en 36,8% heeft een niet-geschreven beleid (mondelinge afspraken) (Figuur 3).



Figuur 3. Beleid over eten en drinken op school tijdens de tweede meting

### 3.2.3. Draagvlak

Om aan de slag te gaan met een gezonde(re) schoolkantine heeft het Voedingscentrum een stappenplan ontwikkeld. De eerste stap is het opzetten van een Schoolkantine-team dat samen doelen formuleert en acties uitvoert en zo werkt aan draagvlak voor de veranderingen. Een dergelijk team is een bepalende factor voor beklijvende veranderingen. Aan de contactpersoon is gevraagd of de school beschikt over een Schoolkantine-team waar leerlingen, docenten, ouders, directie en kantinebeheerder/cateraar in vertegenwoordigd zijn. Bijna een kwart van de scholen (24,1%) had al voor het bezoek van de Brigade een Schoolkantine-team. In totaal geeft 5,6% aan een Schoolkantine-team te hebben gestart naar aanleiding van het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade, 33,3% geeft aan nog geen team te hebben maar dit wel te willen gaan vormen. Daarnaast zegt 37% geen Schoolkantine-team te hebben en dit ook niet te willen gaan vormen. De reden daarvoor is niet bekend. Tevens is gevraagd wat het verschil is in houding van de verschillende doelgroepen (leerlingen/studenten, ouders, docenten, directie en cateraar/kantinebeheerder) vóór en ná het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade. Wanneer gevraagd wordt naar de houding ten aanzien van een gezonde schoolkantine, blijkt dat voornamelijk wordt aangegeven dat de doelgroepen directie (85,7%), docenten (76,4%) en de kantinebeheerder/cateraar (68,5%) positiever tegenover een gezonde schoolkantine staan na het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade. Over de doelgroep ouders geeft de helft van de contactpersonen (50,9%) aan dat zij positiever zijn geworden, 36,4% geeft aan dit niet te weten en 12,7% zegt dat er geen verschil is. 42,6% van de contactpersonen geeft aan dat leerlingen positiever tegenover een gezonde schoolkantine staan. Een deel zegt dat er geen verschil is in de houding vóór en ná het bezoek en adviesrapport, namelijk 31,5%. 14,8% geeft aan dit niet te weten.

#### 3.2.4. *Barrières en bevorderende factoren*

Meer dan de helft (54,4%) van de contactpersonen zegt geen barrières te hebben ervaren bij het aan de slag gaan met een gezonder kantineaanbod. Barrières als te weinig tijd (7,0%), financiën (7,0%) of draagvlak (5,3%) om veranderingen door te voeren, worden weinig genoemd. Men geeft vooral andere barrières (40,4%) op als: “200 meter van de school zit de C1000” of “De supermarkt zit om de hoek”, “Leerlingen willen wel graag ongezonde producten”, “Ik heb meerdere gezonde producten gemaakt, maar de omzet liep terug”, “Het gevarieerde aanbod hier op school van nationaliteiten biedt niet altijd ruimte voor een gezond kantinebeleid” en “Cateraar is een commerciële partij en kijkt naar omzet”.

Minder dan de helft (42,6%) van alle scholen zegt geen bevorderende factoren te hebben ervaren bij het aan de slag gaan met een gezonder kantineaanbod. Extra tijd (5,6%) of extra draagvlak (5,6%) en extra financiën (3,7%) worden weinig genoemd als bevorderende factor. Bijna 15% zegt dat telefonisch- of mail contact met de Schoolkantine Brigade een bevorderende factor is. Er worden ook andere bevorderende factoren (22,2%) genoemd zoals: “Vignet Gezonde School”, “Gesprek met cateraar”, “Bewustwording en meer besef van gezonde producten”, “Geen supermarkt meer in de buurt” of “Herinrichting/verbouwing van keuken”.

#### 3.2.5. *Manier van aanbieden producten*

De meeste scholen bieden de producten zowel via balieverkoop (kantine) als via automaten aan (83,8%). Gevraagd is of er wijzigingen in de manier van aanbieden hebben plaatsgevonden sinds het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade. In totaal geven 3 scholen (6,7%) aan hierin wijzigingen te hebben doorgevoerd. Deze scholen geven als toelichting: “Balieverkoop erbij”, “Snoepautomaat verwijderd” en “Automaten i.p.v. balieverkoop”.

#### 3.2.6. *Beheer van kantine en automaten*

De kantines zijn voornamelijk in eigen beheer (49,3%) of in extern beheer via een cateraar (41,8%). Daarnaast hebben een aantal scholen de kantine in eigen beheer en maken daarbij gebruik van een formule (4,5%) of het beheer is onbekend bij de contactpersoon (4,5%). De automaten zijn voornamelijk in extern beheer via een cateraar (50,9%) of in eigen beheer (22,8%). Daarnaast hebben een aantal scholen de automaten in eigen beheer en maken daarbij gebruik van een formule (17,5%) of het beheer is onbekend bij de contactpersoon (8,8%).

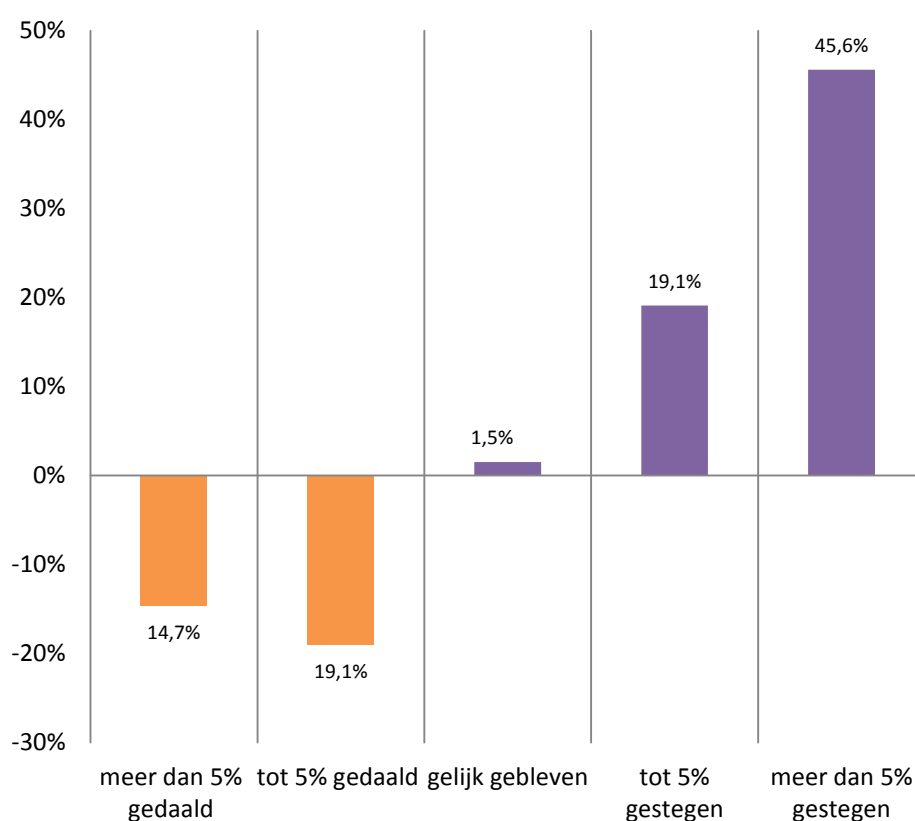
Gevraagd is of er wijzigingen in het beheer van zowel de kantine als de automaten hebben plaatsgevonden sinds het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade. In totaal geven 7 scholen (13,7%) aan hierin wijzigingen te hebben doorgevoerd. Deze scholen geven als toelichting bijvoorbeeld: “Nieuwe cateraar die richtlijnen Voedingscentrum volgt”, “Kantineverkoop gaat nu via externe partij” of “Overname automaten”.

### 3.3. Veranderingen in het productaanbod

#### 3.3.1. Aanpassingen in basis- en niet basisproducten

De Kantinescan brengt in beeld hoeveel procent van het productaanbod uit basisproducten en niet-basisproducten bestaat (Bijlage 3). Wanneer het gemiddelde percentage basisproducten wordt berekend over alle 68 bezochte scholen komt dit overeen met 61,0% bij de tweede meting ten opzichte van 56,9% bij de eerste meting. Dit is een gemiddelde stijging van 4,1 procentpunt.

In totaal is bij 64,7% van de scholen het percentage basisproducten gestegen ten opzichte van de eerste meting. Bij 33,8% van de scholen is dit percentage gedaald (Figuur 4).

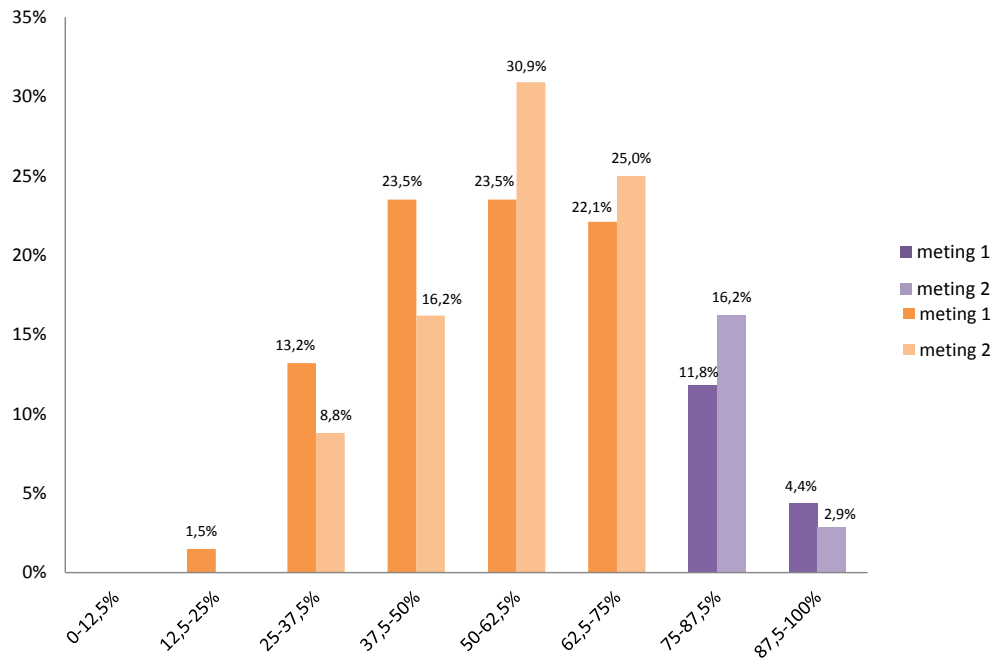


Figuur 4. Verandering in percentage basisproducten.

Volgens de Richtlijnen Gezonde Schoolkantine is een schoolkantine gezond als het productaanbod voor tenminste 75% uit basisproducten bestaat. Tijdens de eerste meting waren er 11 scholen en bij de tweede meting 13 scholen die voldeden aan de Richtlijnen Gezonde Schoolkantine, 8 voldeden zowel bij de eerste als bij de tweede meting aan de Richtlijnen Gezonde Schoolkantine.

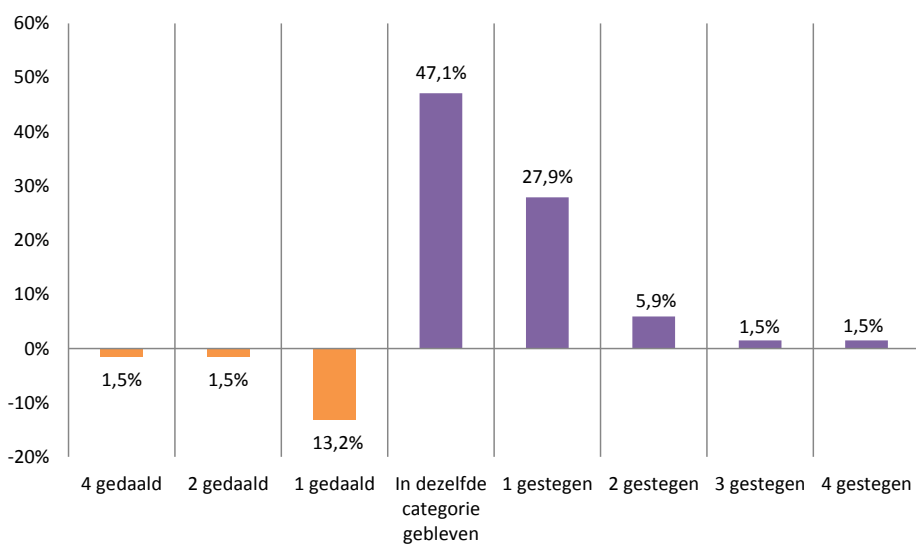
Op basis van het percentage basisproducten is een indeling gemaakt in categorieën van 12,5%.

Wanneer een vergelijking gemaakt wordt tussen de eerste en tweede meting lijkt er een positieve verschuiving plaats te vinden naar hogere categorieën (Figuur 5).



Figuur 5. Indeling in categorieën van 12,5% op basis van percentage basisproducten.

Figuur 6 geeft een beeld van hoe de scholen verschoven zijn over de categorieën van 12,5%. Van alle scholen is 36,8% één of meer categorieën gestegen (respectievelijk 27,9% en 8,9%). 47,1% van de scholen is in dezelfde categorie gebleven als waar zij tijdens de eerste meting ook in zaten. 13,2% van de scholen is één categorie gedaald en twee scholen (3,0%) zijn meer dan één categorie gedaald.



Figuur 6. Verschuiving over de categorieën van 12,5% .



Wanneer er gekeken wordt naar de stijgers, gelijkblijvers en dalers in percentage basisproducten ten opzichte van de categorie-indeling van de eerste meting, is te zien dat de lagere categorieën voornamelijk uit stijgers bestaan en dat het percentage stijgers per categorie afneemt met het stijgen van de categorie (Figuur 7). De bijdrage van de Schoolkantine Brigade aan een gezonder productaanbod door middel van het bezoek en het adviesrapport lijkt daarmee het grootst bij de scholen die tijdens de eerste meting laag scoorden in percentage basisproducten.

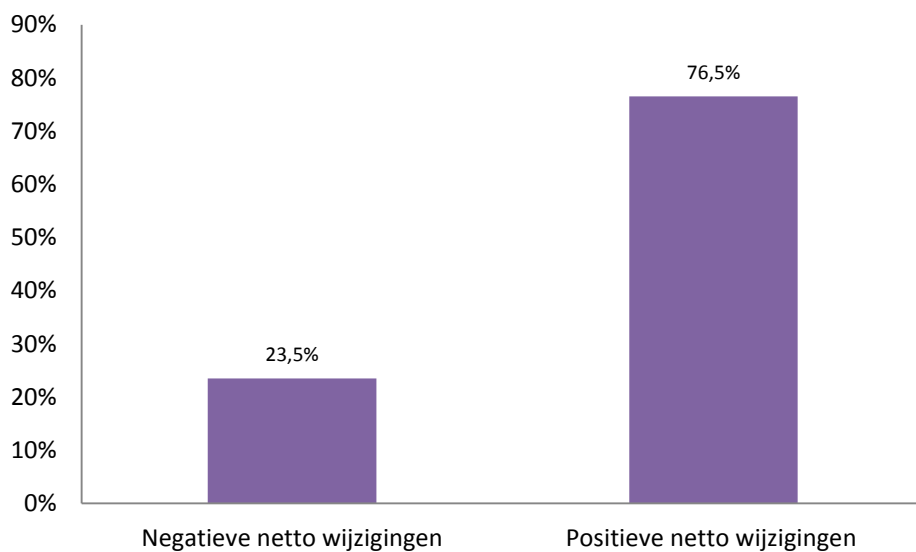


Figuur 7. Verandering t.o.v. de categorie-indeling van de eerste meting.

Berekeningen op basis van de kantinescan laten zien dat de impact van veranderingen in het aantal basis- of niet-basisproducten, bij hoog scorende scholen anders is dan bij laag scorende scholen. Bij hoog scorende scholen hebben veranderingen in niet-basisproducten meer invloed op het percentage basisproducten, bij laag scorende scholen hebben juist veranderingen in basisproducten meer invloed op het percentage basisproducten. Uit dit inventarisatieonderzoek blijkt dat scholen tot op heden voornamelijk basisproducten hebben toegevoegd (+ 9,5) maar niet of nauwelijks niet-basisproducten hebben verwijderd (-0,5) uit het productaanbod. Dit verklaart dat de laag scorende scholen voornamelijk zijn gestegen en dat de hoog scorende scholen voornamelijk zijn gedaald. Om de hoog scorende scholen niet laten dalen zou de school zich moeten toeleggen op het verwijderen van niet-basisproducten.

Om op een andere manier inzicht te krijgen in de wijzigingen die een school in het productaanbod van de schoolkantine heeft doorgevoerd kunnen de veranderingen in aantal basisproducten en niet-basisproducten berekend worden. Bij de eerste meting zijn gemiddeld 44,7 basisproducten gemeten en bij

de tweede meting was dit gemiddelde aantal 54,2. Dus alle scholen hebben gemiddeld 9,5 basisproducten toegevoegd aan het assortiment. Dit is een procentuele stijging van 21,3. Bij de niet-basisproducten zijn tijdens de eerste meting gemiddeld 35,5 producten gemeten en bij de tweede meting was dit gemiddeld 35. Dus alle scholen hebben gemiddeld 0,5 niet-basisproducten verwijderd. Dit is een procentuele daling van 1,4. Tevens kunnen de netto wijzigingen<sup>7</sup> uitgerekend worden. Is de uitkomst van de netto wijzigingen groter dan nul dan zijn er meer positieve dan negatieve wijzigingen doorgevoerd<sup>8</sup>. Wanneer de uitkomst van de netto wijzigingen kleiner is dan nul dan zijn er meer negatieve dan positieve wijzigingen doorgevoerd. De gemiddelde netto wijziging bedraagt 10 producten. Wanneer de netto wijzigingen per school worden uitgerekend, hebben 52 van de 68 scholen (76,5%) positieve netto wijzigingen doorgevoerd. Figuur 8 geeft inzicht in het percentage scholen dat netto positieve- en netto negatieve wijzigingen hebben doorgevoerd.



Figuur 8. Percentage scholen dat netto negatieve en positieve wijzigingen heeft doorgevoerd.

### 3.3.2. Aanpassingen in productgroepen

Uit de Kantinescan blijkt dat het totale kantineaanbod van de bezochte scholen tijdens de tweede meting voornamelijk bestaat uit de productgroep 'brood en beleg' (26,2%), 'dranken' (22,0%) en de productgroep 'koek, candybars en

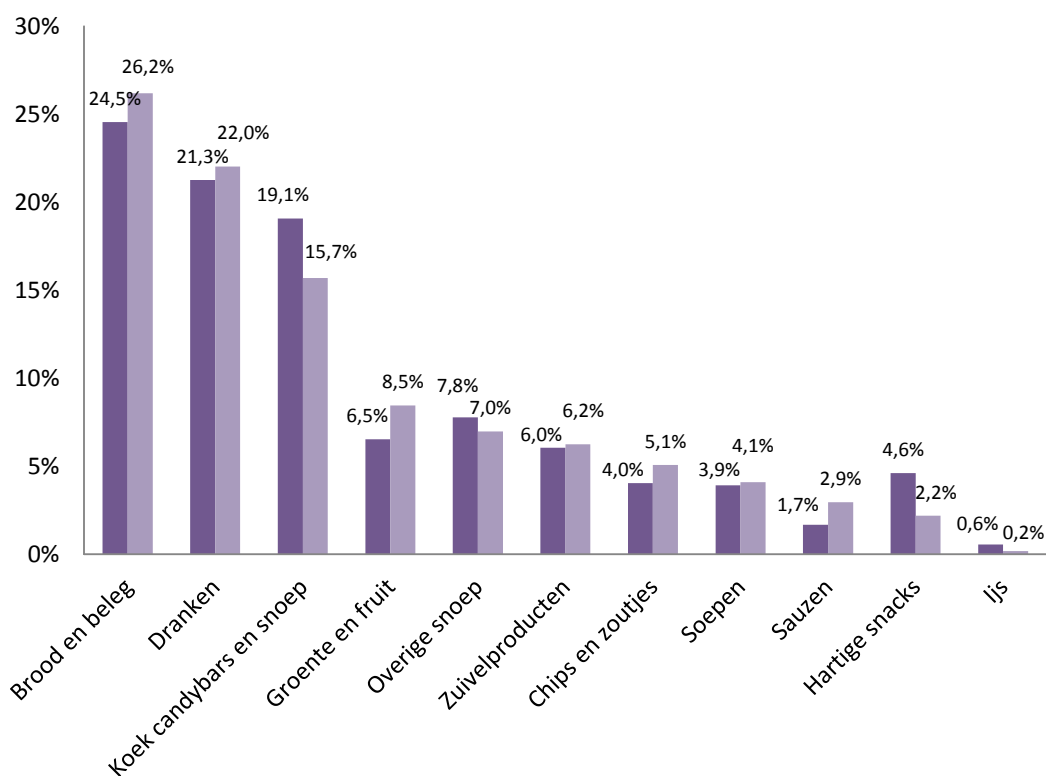
---

<sup>7</sup> Netto wijzigingen = (aantal basisproducten 2<sup>e</sup> meting – aantal basisproducten 1<sup>e</sup> meting) - (aantal niet basisproducten 2<sup>e</sup> meting – aantal niet basisproducten 1<sup>e</sup> meting)

<sup>8</sup> Netto wijzigingen > 0. Dit betekent dat er meer positieve dan negatieve wijzigingen zijn doorgevoerd: dit kan doordat er bij de 2<sup>e</sup> meting meer basisproducten zijn dan bij de 1<sup>e</sup> meting en/of doordat er bij de 2<sup>e</sup> meting minder niet basisproducten zijn dan bij de 1<sup>e</sup> meting.

Netto wijzigingen < 0. Dit betekent dat er meer negatieve dan positieve wijzigingen zijn doorgevoerd: dit kan doordat er bij de 2<sup>e</sup> meting minder basisproducten zijn dan bij de 1<sup>e</sup> meting en/of doordat er bij de 2<sup>e</sup> meting meer niet-basisproducten zijn dan bij de 1<sup>e</sup> meting.

snoep' (15,7%). Dit waren ook de meest voorkomende productgroepen tijdens de eerste meting (Figuur 9).



Figuur 9. Indeling van totale productaanbod naar productcategorieën.

In de vragenlijst is de vraag gesteld of het productaanbod is aangepast sinds het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade (eerste meting). Van de contactpersonen geeft 87,5% aan het productaanbod te hebben gewijzigd. Hiervan zegt 61,8% de productcategorie dranken te hebben aangepast, 45,5% brood en beleg, 43,6% zuivelproducten en ook 43,6% koek, candybars en snoep, en 40,0% zegt aanpassingen te hebben gedaan aan de productcategorie hartige snacks. Daarnaast zegt 30,9% wijzigingen te hebben aangebracht in de productcategorie groente en fruit.

Wanneer met de Kantinescan gekeken wordt naar het totaal aantal producten per productcategorie (Bijlage 4), dan blijkt dat een aantal positieve ontwikkelingen in het productaanbod heeft plaatsgevonden, namelijk de productcategorieën brood en beleg (+19,4%), zuivel (+14,3%), groente en fruit (+45,3%) zijn gestegen en de productcategorieën hartige snacks gezakt (-43,8%), koek, candybars en snoep (-7,3%) en overige snoep (-6,6%) zijn gedaald. Daarnaast heeft een minder positieve ontwikkeling in het productaanbod plaatsgevonden, namelijk een stijging van de productcategorie chips en zoutjes (+19,2%). Het lijkt erop dat de producten die alleen via de balie aangeboden worden makkelijker te verbeteren zijn dan de producten (koek, candybars en snoep, chips en zoutjes) die vooral via de automaten aangeboden worden.



## 4. Conclusies

Voor dit onderzoek zijn 68 scholen bezocht om te inventariseren wat de veranderingen in schoolkantine zijn na het bezoek en advies van de Schoolkantine Brigade. De hoofdvragen van het onderzoek zijn of het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade bijdragen aan veranderingen in de randvoorwaarden om de schoolkantine gezonder te maken en of het bezoek en adviesrapport bijdragen aan veranderingen in het productaanbod ten behoeve van een gezonde(re) schoolkantine.

Alvorens conclusies te trekken, wordt in dit hoofdstuk ingegaan op de kanttekeningen bij dit onderzoek. Daarna worden de belangrijkste conclusies puntsgewijs beschreven. Op basis van de resultaten en conclusies wil het Voedingscentrum in gesprek gaan met de opdrachtgever over de verdere implementatie van het programma De Gezonde Schoolkantine. Derhalve worden in dit rapport geen aanbevelingen gedaan.

### 4.1. Kanttekeningen bij het onderzoek

- De groep scholen die zowel tijdens de eerste als tweede meting bezocht zijn is een relatief kleine groep. Een kleine groep scholen maakt het moeilijk om een goede vergelijking te maken tussen verschillende subdoelgroepen.
- Het bepalen van het productaanbod bij beide metingen met behulp van de Kantinescan is een momentopname. Hierdoor kunnen er verschillen zitten tussen de eerste en tweede meting door bijvoorbeeld het tijdstip van bezoek (net voor of na een pauze).
- Ondanks de grote zorg die besteed is aan het opleiden van de mensen die de Kantinescan afnemen, zijn meetfouten mogelijk.
- De Kantinescan is een zeer gevoelig meetinstrument. Het aantal producten bepaalt mede de uitslag van de Kantinescan.

### 4.2. Veranderingen in randvoorwaarden

- Bijna 84% van de scholen is na het eerste bezoek aan de slag gegaan met een gezondere schoolkantine.
- 61,4% van de scholen is leerlingen gaan betrekken bij het nieuwe assortiment of bij veranderingen in de schoolkantine.
- Scholen hebben na het eerste bezoek, niet zozeer aanpassingen aangebracht in de manier van aanbieden of in het beheer van de kantine/automaten.
- 50,9% van de scholen het beleid ten aanzien van eten en drinken aangepast.


- Door het bezoek en adviesrapport staan voornamelijk de directie (85,7%), docenten (76,4%) en de kantinebeheerder/cateraar (68,5%) positiever tegenover een gezonde schoolkantine.
- Voornamelijk externe (omgevings)beïnvloedende factoren worden als barrières ervaren (supermarkt op loopafstand van de school) bij het aan de slag gaan met een gezonder kantineaanbod.
- Naast telefonisch of mailcontact met de Schoolkantine Brigade worden bewustwording en meer besef van gezonde producten als bevorderende factoren ervaren bij het aan de slag gaan met een gezonder kantineaanbod.

#### 4.3. Veranderingen in productaanbod

- Na 1 jaar lijkt er een kleine positieve verschuiving plaats te vinden naar een gezonder productaanbod in de schoolkantines. De scholen scoren tijdens de tweede meting gemiddeld beter dan tijdens de eerste meting. Meer dan driekwart (76,5%) van de scholen heeft na het eerste bezoek meer positieve dan negatieve netto wijzigingen in het productaanbod doorgevoerd. Van de scholen is 36,8% één of meer categorieën van 12,5% gestegen in het percentage basisproducten.
- Scholen voegen voornamelijk basisproducten toe, maar verwijderen tegelijkertijd niet of nauwelijks niet-basisproducten uit het productaanbod. De impact van veranderingen in het aantal basis- of niet-basisproducten is bij hoog scorende scholen anders dan bij laag scorende scholen. In hoog scorende scholen hebben veranderingen in niet-basisproducten meer invloed op het percentage basisproducten, in laag scorende scholen hebben juist veranderingen in basisproducten meer invloed op het percentage basisproducten.
- Het aantal basisproducten laat een procentuele stijging zien van 21,3. Het aantal niet-basisproducten neemt af met 1,4%. De gemiddelde netto wijziging bedraagt 10 producten.
- Scholen lijken makkelijker producten te kunnen verbeteren die via de balie aangeboden worden dan producten uit de automaten.
- De bijdrage van de Schoolkantine Brigade aan een gezonder productaanbod door middel van het bezoek en het adviesrapport lijkt het grootst bij de scholen die tijdens de eerste meting laag scoorden in percentage basisproducten.

#### 4.4. Eindconclusie

Uit deze inventarisatie blijkt dat het merendeel (83,8%) van de scholen na het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade aan de slag is gegaan met een gezonde(re) schoolkantine. Door dit bezoek en adviesrapport van de



Schoolkantine Brigade lijkt er een beweging naar een gezondere schoolkantine in gang gezet te zijn.

Een deel van de scholen lijkt ingezet te hebben op het creëren van goede randvoorwaarden. Bijna tweederde van de scholen is leerlingen gaan betrekken en meer dan de helft van de scholen heeft het beleid ten aanzien van eten en drinken aangepast. Het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade hebben ook het draagvlak vergroot bij voornamelijk de directie, leerkrachten en cateraars.

Ook heeft een deel van de scholen aanpassingen doorgevoerd in het productaanbod. Als gekeken wordt naar de resultaten die blijken uit de Kantinescan dan lijkt bij scholen een kleine positieve verschuiving naar een gezonder productaanbod in de schoolkantines plaats te hebben gevonden. De bijdrage van de Schoolkantine Brigade aan een gezonder productaanbod door middel van het bezoek en het adviesrapport lijkt het grootst bij de scholen die tijdens de eerste meting laag scoorden in percentage basisproducten. Uit dit onderzoek blijkt dat ook scholen teruggevallen zijn in het percentage basisproducten. Het gaat hierbij voornamelijk om de scholen die tijdens het eerste bezoek hoog scoorden op het percentage basisproducten (> 80% basisproducten). Om de hoog scorende scholen niet te laten dalen zou de school zich moeten toeleggen op het verwijderen van niet-basisproducten. Daarentegen, om laag scorende scholen te laten stijgen zou de school zich moeten toeleggen op het toevoegen van basisproducten.

Na ongeveer één jaar is het gemiddelde percentage basisproducten licht gestegen, is bij meer dan 60% van de scholen dit percentage gestegen en heeft meer dan driekwart van de scholen positieve netto wijzigingen in het productaanbod doorgevoerd. Daarnaast geeft bijna 90% van de scholen aan wijzigingen te hebben doorgevoerd in het productaanbod sinds het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade. Deze wijzigingen komen bij veel scholen nog niet tot uiting in een toename van het percentage basisproducten. Dit kan mogelijk het gevolg zijn van gebrek aan kennis bij scholen waardoor verkeerde wijzigingen worden doorgevoerd of naast goede ook slechte wijzigingen worden doorgevoerd of juist geen ongezonde producten worden weggehaald. Dit komt tot uiting in de procentuele toename van basisproducten van 21,3 ten opzichte van de procentuele afname van niet-basisproducten van 1,4. Scholen voegen vooral basisproducten toe maar verwijderen tegelijkertijd niet of nauwelijks niet-basisproducten uit het productaanbod.

Tot slot kan gesteld worden dat er na 1 jaar een kleine positieve verschuiving lijkt plaats te vinden naar een gezonder productaanbod in de schoolkantines. Dit onderzoek geeft het Voedingscentrum aanknopingspunten om de inzet van de Schoolkantine Brigade door te ontwikkelen om deze positieve verschuiving verder uit te breiden.





**DE GEZONDE SCHOOLKANTINE MONITOR 2013**

Onderzoeksnummer:

**Bijlage 1 De kantinescan**

<b>Datum inventarisatie:</b>	Dd	mo	yyyy
------------------------------	----	----	------

<b>Naam/namen invuller (s):</b>	
---------------------------------	--

- Haagse Hogeschool    
  Hanzehogeschool    
  Hogeschool Arnhem-Nijmegen

**GEGEVENS BEZOCHTE SCHOOL**

Naam school (locatie):						
Adres school:						
Onderzoeksnummer						
Plaats school:						
Soort onderwijs op de locatie	<input type="checkbox"/> VWO	<input type="checkbox"/> HAVO	<input type="checkbox"/> VMBO	<input type="checkbox"/> Praktijkschool	<input type="checkbox"/> MBO	<i>Meerdere keuzes mogelijk</i>
Aantal leerlingen locatie:						

Naam	
Functie	

Contactgegevens	Telefoon:


**VRAGEN AAN CONTACTPERSOON (degene die over de kantine gaat)**


<b>Catering schoolkantine &amp; automaten</b>	<input type="checkbox"/> Kantine in eigen beheer <input type="checkbox"/> Automaten in eigen beheer <input type="checkbox"/> Kantine via cateraar, namelijk: ... <input type="checkbox"/> Automaten via cateraar, namelijk: ...
<b>Is er een geschreven beleid over eten en drinken op school</b>	<input type="checkbox"/> Ja, toelichting:..... <input type="checkbox"/> Nee
<b>Werkt jullie school nu of in het verleden aan het gezonder maken van het aanbod in de schoolkantine?</b>	<input type="checkbox"/> Ja. Hoe dan? ..... <input type="checkbox"/> Nee. Om welke reden? .....
<b>Was u hiervoor bekend met het programma De Gezonde Schoolkantine van het Voedingscentrum?</b>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee

De uitslag van het onderzoek zal op termijn naar u worden gecommuniceerd door de Brigade van de Gezonde Schoolkantine van het Voedingscentrum. Zij geven tevens een gratis en vrijblijvend advies.

## DE GEZONDE SCHOOLKANTINE MONITOR 2013

Onderzoeksnummer:


Productcategorie	Product	Toelichting en voorbeelden	#	
<b>Dranken</b> <i>ZIE OOK CHECKLIST</i>				
1		Laagcalorische (fris)drank met $\leq 30$ kcal/100 ml én $\leq 110$ kcal/portie	Bijvoorbeeld: water, koffie, thee, flesjes mineraalwater (zoals Spa rood of blauw), licht frisdranken (zoals Coca Cola Light/Zero, Fanta Zero)	
2		Vruchtensap en groentesap	Bijvoorbeeld: Alle dranken waar de naam 'sap' op staat (zoals sinaasappelsap, appelsap, groentesap), smoothies van minimaal 70% (vers) fruit/vruchtensap.  <i>Vruchtenlimonades zoals DubbelFriss en Dubbeldranken vallen hier NIET onder. Zij vallen onder de met suiker gezoete (fris) dranken.</i>	
3		Gewone met suiker gezoete (fris)dranken met $> 30$ kcal/100 ml of $> 110$ kcal/portie	Bijvoorbeeld: gewone frisdrank (zoals Coca Cola, Fanta), energiedrankjes (zoals RedBull of Monster), gewone ijsthee (zoals Ice Tea), veel soorten sportdranken (zoals AA High Energy), DubbelFriss, Dubbeldrank, meeste soorten CapriSun en Wicky.	
<b>Zuivelproducten</b>				
4	Melkproducten	Melk mager	Magere melk.  <i>Als er naast gewone magere melk ook biologische magere melk wordt verkocht, dan telt dit als twee soorten producten.</i>	
5		Melk halfvol	Halfvolle melk, halfvolle chocolademelk met zoetstof (zoals Chocomel Light).  <i>Als er naast gewone halfvolle melk ook biologische halfvolle melk wordt verkocht, dan</i>	

Productcategorie	Product	Toelichting en voorbeelden	#	
		<i>telt dit als twee soorten producten.</i>		
6	Melk vol	Volle melk, chocolademelk (zoals Chocomel en Chocomel halfvol)  <i>Als er naast gewone volle melk ook biologische volle melk wordt verkocht, dan telt dit als twee soorten producten.</i>		
7	Karnemelk	<i>Als er naast gewone karnemelk ook biologische karnemelk wordt verkocht, dan telt dit als twee soorten producten.</i>		
8	Zuiveldesserts	Magere zuiveldesserts  Bijvoorbeeld: magere yoghurt, magere kwark, magere vruchtenyoghurt/vla/kwark zonder toegevoegde suiker (eventueel met zoetstof zoals Optimel).  <i>Als er naast bijvoorbeeld magere yoghurt ook biologische magere yoghurt wordt verkocht, dan telt dit als twee soorten producten.</i>		
9		Halfvolle zuiveldesserts  Bijvoorbeeld: halfvolle yoghurt, halfvolle vla met zoetstof. <i>Als er naast bijvoorbeeld gewone halfvolle yoghurt ook biologische halfvolle yoghurt wordt verkocht, dan telt dit als twee soorten producten.</i>		
10		Volle zuiveldesserts  Bijvoorbeeld: Volle yoghurt, volle vla, volle vruchtenyoghurt, roomyoghurt met vruchten, volle kwark, pudding op basis van zuivel.  <i>Als er naast bijvoorbeeld gewone volle yoghurt ook biologische volle yoghurt wordt verkocht, dan telt dit als twee soorten producten.</i>		
11		Drinkyoghurt light/minder suiker  Bijvoorbeeld: Optimel, Vifit, Milk & Fruit light, Fristi (GST). Het gaat om producten waar geen of weinig suiker in zit. Van de ontbijtdranken valt alleen GoedeMorgen! Light in deze categorie.  <i>Alle verschillende smaken mag je apart tellen als verschillende producten.</i>		
12		Drinkyoghurt normaal  Bijvoorbeeld: Yomild Drink , Milk & Fruit, GoedeMorgen! Original en Fruit.  <i>Alle verschillende smaken mag je apart tellen als verschillende producten.</i>		
13		Knijpyoghurt light  Alleen de knijpyoghurt Light.		
14		Knijpyoghurt  Knijpyoghurt Original en Knijpyoghurt Ontbijt.		

## DE GEZONDE SCHOOLKANTINE MONITOR 2013

Onderzoeksnummer:


Productcategorie		Product	Toelichting en voorbeelden	#	
<b>Groente en fruit</b>					
15		Handfruit	Bijvoorbeeld: appel, mandarijn, banaan, peer, bakje aardbeien of kersen		
16		Stukjes fruit	Bijvoorbeeld: bakje gemengd fruit, stukjes appel of ananas (dit is gesneden fruit), gedroogd fruit zoals rozijnen, abrikozen, pruimen (maar geen fruit-chips !)		
17		Handgroente	Bijvoorbeeld: zakjes of bakjes met snoeptomaatjes, kleine komkommertjes of paprikaatjes of worteltjes. Deze kunnen ook in de automaat worden aangeboden!		
18		Rauwkost	Bijvoorbeeld: elke soort groente die op belegde broodjes worden geserveerd, mag je hier eenmalig turven. Dus heb je broodjes met komkommer en tomaat, dan scoor je 2. Ook losse rauwkostsalades tellen hier mee.		
<b>Hartige snacks</b>					
19	Warme snackproducten	Producten op basis van brooddeeg	Bijvoorbeeld: bapao, Turkse pizza, worstenbroodje, pizzapunt, pizzabroodje		
20		Producten op basis van bladerdeeg	Bijvoorbeeld: saucijzenbroodje, frikadelbroodje, kaasbroodje, kaascroissant, ham/kaascroissant, hartige taart van bladerdeeg		
21	Gefrituurde producten	Gefrituurde snacks met broodje	Hieronder worden producten verstaan die doorgaans in de frituur worden bereid, zoals (broodje) kroket, (broodje) frikandel speciaal, (broodje) kipcorn. Ook ovenvarianten van deze snacks vallen in deze categorie, omdat deze in de fabriek al zijn vorgefrituurd.		
22		Gefrituurde snack zonder broodje	Hieronder worden producten verstaan die doorgaans in de frituur worden bereid, zoals kroket, frikandel, kaassoufflé, portie frites, berenklauw, bamischijf.  <i>Ook ovenvarianten vallen in deze categorie, omdat deze in de fabriek al zijn vorgefrituurd.</i>		
<b>Brood en beleg</b>					

	Productcategorie	Product	Toelichting en voorbeelden	#	
23	Broodsoorten	Volkoren	Bijvoorbeeld: volkoren harde en zachte broodjes, volkoren boterhammen, volkoren krentenbollen/- krentenbrood. Serveer je volkoren varianten van tosti's, panini's, pitabroodjes of wraps dan mag je hier voor elke variant een punt scoren.  <i>Het beleg scoor je apart.</i>		
24		Bruin	Bijvoorbeeld: bruine zachte en harde broodjes, bruine boterhammen, krentenbol, muesli met vruchten, boerenmuesli. Serveer je bruine varianten van tosti's, panini's, pitabroodjes of wraps dan mag je hier voor elke variant een punt scoren.  <i>Het beleg scoor je apart.</i>		
25		Wit	Bijvoorbeeld: witte zachte en harde broodjes, witte boterhammen, krokante muesli (als Cruesli). Serveer je witte varianten van tosti's, panini's, pitabroodjes of wraps dan mag je hier voor elke variant een punt scoren.  <i>Het beleg scoor je apart.</i>		
26		Luxe broodjes	Bijvoorbeeld: croissant (alleen naturel hier scoren)		
27	Smeersel	Halvarine			
28		Margarine			
29		Roomboter			
30	Kaas	Minder vette en laag in zout	Bijvoorbeeld: 10+, 30+ kaas, 20+ kaas natriumarm, Mozzarella, cottagecheese, zachte geitenkaas, zuivelspread (gewoon en light), Kees-kaas		
31		Vettere en/of hoger in zout	Bijvoorbeeld: alle soorten 40+ en 48+ kaas, roombrie 60+, roomkaas, smeerkaas		
32	Vleeswaren	Mager en laag in zout	Bijvoorbeeld: kipfilet, kalkoenfilet, beenham, fricandeau, rosbief, magere smeerpaté		
33		Vetter en/of hoog in zout	Bijvoorbeeld: hamsoorten (buiten beenham), filet americain, smeerleverworst, casselerrib, meeste soorten worst. Soms komen ze in deze categorie uit vanwege het zoutgehalte.		
34		Warm vlees	Bijvoorbeeld: hamburger, shoarma, gehaktbal, rookworst, hotdog. Magere of gewone knakworst kun je ook hier scoren en is binnen deze categorie de beste keuze.		

## DE GEZONDE SCHOOLKANTINE MONITOR 2013

Onderzoeksnummer:

Productcategorie		Product	Toelichting en voorbeelden	#	
35	Ei	Gebakken ei/roerei			
36		Gekookt ei			
37	Vis	Vis voor op brood	Gerookte zalm, tonijn uit blik, zoute en zure haring, gestoomde makreel, garnalen etc.		
38	Overige belegsoorten	Zoet beleg	Appelstroop, jam, pindakaas, chocopasta, honing etc.		
39		Hartig beleg	Tonijnsalade, eiersalade, kipkerriesalade, selleriesalade, houmous, sandwichspread , vegetarische pate, etc.		
<b>Soepen</b>					
40		Heldere soep	Kippensoep, bouillon, tomatensoep, etc.		
41		Gebonden soep	Tomaten-crème soep, champignonsoep, koninginnensoep, kerriesoep, etc.		
42		Maaltijdsoep	Erwtensoep, pompoensoep, bruine bonensoep, minestrone soep etc.		
<b>Chips en zoutjes ZIE OOK CHECKLIST</b>					
43		Chips en zoutjes met ≤ 110 kcal/verpakking	Bijvoorbeeld: Rijstwafel, klein zakje popcorn, zakje zonnebloempitten of mais-snack, Lu Pocket, Nibb it.		
44		Chips en zoutjes met > 110 kcal/verpakking	bijna alle soorten zoutjes in zakjes horecaformaat, light chips, pinda's, noten		
<b>Koek, candybars en snoep ZIE OOK CHECKLIST</b>					
45	Koeken	Koeken met ≤ 110 kcal/verpakking	Bijvoorbeeld: kleine mueslireep, plakje ontbijtkoek.		

<i>Productcategorie</i>	<i>Product</i>	<i>Toelichting en voorbeelden</i>	#	
46	Koeken met > 110 kcal/verpakking	Bijvoorbeeld: roze koek, stroopwafel, gevulde koek, appelflap, appelkoek, suikerwafel, Btween Big, cake, brownie, muffin, mergpijp maar ook grote eierkoeken, grote mueslirepen (als Eat Naturel), grote koekrepen (als Snelle Jelle), meeste soorten granen- en fruitbiscuits (als MilkBreak) doordat ze per meerdere stuks verpakt zijn		
47	Candybars	Candybars met ≤ 110 kcal/verpakking	Bijvoorbeeld: mini-candybar, KitKat Single, kleine chocolade/graanreepjes (diverse soorten Kellogs).	
48		Candybars met > 110 kcal/verpakking	Bijvoorbeeld: Mars, Snickers, Milky Way, Twix, KitKat(Chunky), Lion, Bros, Smarties, Rolo, Milka, Balisto, M&M's, Malteser, Nuts	
<b>Overige snoepproducten</b> <b>ZIE OOK CHECKLIST</b>				
49		Snoep met ≤ 110 kcal/verpakking	Bijvoorbeeld: zakje fruitchips, suikervrij snoep, lolly, mini-verpakkingen snoep met suiker, klein zakje zoete popcorn.	
50		Snoep met > 110 kcal/verpakking	Bijvoorbeeld: zakjes/rollen met snoep met suiker (als drop, pepermunt, winegums, toffees, spekkies, zuurtjes), caramel- of nougatrepen	
<b>Sauzen</b>				
51		<b>Zakjes saus</b>	Scoor hier het aantal soorten saus waarvan er zakjes aanwezig zijn. Ook zakjes mosterd, sambal tellen mee. Als er op broodjes tapenade of pesto wordt gesmeerd in een kleine hoeveelheid dan mag dit ook hier worden gescoord	
52		Flessen saus	Scoor hier het aantal soorten saus waarvan er flessen aanwezig zijn	
<b>IJs</b>				
53		<b>IJs met ≤ 110 kcal/portie</b>	Waterijs (als Raket, Calippo, Festini), Split of Solero	
54		<b>IJs met &gt; 110 kcal/portie</b>	Magnum, Cornetto, hoorntjes met softijs of roomijs etc	



## DE GEZONDE SCHOOLKANTINE MONITOR 2013

Onderzoeksnummer:

### Producten die je niet kunt beoordelen

Hierbij graag zo volledig mogelijk invullen en eventueel foto's maken van product en voedingsdeclaratie

Opsturen naar [wolvers@voedingscentrum.nl](mailto:wolvers@voedingscentrum.nl)

Productnaam & fabrikant	Voorverpakt/ vers(gemaakt)	Indien verpakt: ingrediëntenlijst/ voedingswaardetabel ( maak eventueel foto !)	Indien vers gemaakt: receptuur



Onderzoeksnummer:

## Bijlage 2 Vragenlijst

1. **Naam school (locatie):**

.....

2. **Naam**

**invuller:**.....

3. **Heeft u met de Schoolkantine Brigade gesproken tijdens het schoolbezoek van vorig jaar?**

- Ja
- Nee, hier was iemand anders bij aanwezig, namelijk.....

4. **Type onderwijs op de schoollocatie:**

- Voortgezet onderwijs
- MBO
- Zowel voortgezet onderwijs als MBO

5. **Indien voortgezet onderwijs op locatie, het schoolniveau:**

*Meerdere antwoorden mogelijk*

- Gymnasium
- VWO
- HAVO
- VMBO
- Praktijkschool

6. **Aantal leerlingen**

locatie:.....

7A. **Op welke manier worden de producten bij u op school aangeboden?**

- Alleen via balieverkoop
- Alleen via automaten
- Via balieverkoop en automaten

**7B. Hebben hier sinds het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade wijzigingen in plaatsgevonden?**

- Nee
- Ja,  
namelijk.....

**8A. Op welke manier is het beheer van de schoolkantine en automaten georganiseerd?**

Kantine

- In eigen beheer
- In eigen beheer, met gebruik van formule van<sup>9</sup>.....
- Via cateraar, namelijk.....
- Onbekend
- Niet van toepassing

Automaten

- In eigen beheer
- In eigen beheer, met gebruik van formule van<sup>10</sup>.....
- Via cateraar, namelijk.....
- Onbekend
- Niet van toepassing

**8b. Hebben hier sinds het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade wijzigingen in plaatsgevonden?**

- Nee
- Ja,  
namelijk.....

---

<sup>9</sup> Bijvoorbeeld Breakpoint van Sligro

<sup>10</sup> Bijvoorbeeld een automaat van Coca Cola dat u zelf bijvult

Onderzoeksnummer:

Sommige scholen hebben vragen overgeslagen of niet goed begrepen, bij deze vragen treden daardoor missings op. De *n* staat steeds vermeld.

**9 Is de school na het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade aan de slag gegaan voor een gezonde(re) schoolkantine?**

- 83.8% Ja (57 scholen, alleen deze scholen zijn meegenomen in de percentages van de volgende vragen)  
 10.3% Nee → einde vragenlijst  
 5.9% Nee, zijn we nog van plan → einde vragenlijst

**10. Welke middelen van het Voedingscentrum heeft u gebruikt om te werken aan een gezonde schoolkantine? *Meerdere antwoorden mogelijk (n=56)***

- 0% Geen  
 60.7% Bezoek van de Schoolkantine Brigade  
 66.1% Adviesrapport van de Schoolkantine Brigade  
 19.6% Online Kantinescan  
 26.8% Handleiding van het programma De Gezonde Schoolkantine  
 25% Recepten voor De Gezonde Schoolkantine  
 10.7% Bellen/mailen met Schoolkantine Brigade  
 44.6% Website van De Gezonde Schoolkantine  
 16.1% Anders, namelijk.....

**11. Met welke van de volgende adviezen van de Schoolkantine Brigade is uw school aan de slag gegaan? *Meerdere antwoorden mogelijk (n=57)***

- 19,3% Geen  
 10,5% Het maken van pleinbeleid/afspraken met de omgeving (zoals de snackbar en supermarkt in de buurt)  
 Toelichting:.....  
 .....  
 .....  
 61,4% Het betrekken van leerlingen bij het nieuwe assortiment/veranderingen in de kantine  
 Toelichting:.....  
 .....  
 .....  
 38,6% Het gezelliger maken van de kantine  
 Toelichting:.....  
 .....  
 .....  
 33,3% Educatie over voeding

Toelichting:.....  
.....  
.....

**12. Heeft jullie school een schoolkantineteam waar leerlingen/studenten, docenten, ouders, directie en kantinebeheerder/cateraar in vertegenwoordigd zijn? (n=54)**

- 24.1% Ja, dat team hadden we al *vóór* bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade
- 5.6% Ja, dat team hebben we *naar aanleiding van* het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade
- 33.3% Nee, zo'n team willen we nog gaan vormen *naar aanleiding van* het bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade
- 37% Nee, zo'n team hebben we niet en gaan we ook niet vormen

**13. Zijn er bepaalde *barrières* die jullie school sinds bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade ervaren heeft bij het aan de slag gaan met een gezonder kantineaanbod? *Meerdere antwoorden mogelijk (n=57)***

- 54.4% Nee, geen barrières
- 7% Te weinig tijd om veranderingen door te voeren
- 7% Te weinig financiën om veranderingen door te voeren
- 5,3% Te weinig draagvlak bij ..... (*vul in*) om veranderingen door te voeren
- 0% Weet ik niet
- 40.4% Anders, namelijk:.....

**14. Zijn er bepaalde *bevorderende factoren* die jullie school sinds bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade ervaren heeft bij het aan de slag gaan met een gezonder kantineaanbod? (n=54)**

- 42.6% Nee, geen bevorderende factoren
- 5.6% Ja, extra tijd om veranderingen door te voeren, namelijk.....
- 3,7% Ja, extra financiën om veranderingen door te voeren, namelijk.....
- 14,8% Ja, telefonisch/mail contact met de Schoolkantine Brigade
- 5,6% Ja, extra draagvlak bij..... (*vul in*) om veranderingen door te voeren
- 13% Weet ik niet
- 22.2% Ja, anders,.....

Onderzoeksnummer:

**15. Is er op dit moment een beleid over eten en drinken op school? Onder beleid verstaan we gemaakte afspraken over wat er verkocht wordt in de kantine en automaten, maar bijvoorbeeld ook over wat leerlingen/studenten mee mogen nemen naar school. (n=57)**

42.1% Ja, een geschreven beleid. (bijvoorbeeld beschreven in het schoolplan of een ander document)

Toelichting:.....

.....

36,8% Ja, een niet-geschreven beleid. (dus mondelinge afspraken)

Toelichting:.....

.....

21.1% Nee

**16. Wat is het verschil in beleid over eten en drinken op school vóór en ná bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade? (Niet-geschreven beleid=mondelinge afspraken)(n=55)**

49.1% Niets

12.7% Er was een *niet-geschreven* beleid en dat is inhoudelijk aangepast. (dus een verandering van mondelinge afspraken over het kantine-aanbod)

Toelichting:.....

.....

12.7% Er was een *geschreven* beleid en dat is inhoudelijk aangepast.

Toelichting:.....

.....

16.4% Er was *geen beleid* en nu hebben we een *niet-geschreven* beleid. (dus mondelinge afspraken over het kantine-aanbod)

Toelichting:.....

.....

9.1% Er was *geen beleid* en nu hebben we een *geschreven* beleid.

Toelichting:.....

.....

## 17. Wat is het verschil in houding van de verschillende groepen vóór en ná bezoek en adviesrapport van de Schoolkantine Brigade?

### Leerlingen/studenten (n=54)

- 42.6% Leerlingen/studenten staan *positiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 11.1% Leerlingen/studenten staan *negatiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 31.5% Geen verschil
- 14.8% Weet niet

### Ouders (n=55)

- 50.9% Ouders staan *positiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 0% Ouders staan *negatiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 12.7% Geen verschil
- 36.4% Weet niet

### Docenten (n=55)

- 76.4% Docenten staan *positiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 0% Docenten staan *negatiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 16.4% Geen verschil
- 7.3% Weet niet

### Directie (n=56)

- 85.7% De directie staat *positiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 0% De directie staat *negatiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 10.7% Geen verschil
- 3,6% Weet niet

### Cateraar/Kantinebeheerder (n=54)

- 68.5% De kantinebeheerder of cateraar staat *positiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 3,7% De kantinebeheerder of cateraar staat *negatiever* tegenover een gezonde schoolkantine
- 20.4% Geen verschil
- 1.9% Weet niet
- 5.6% nvt



**18. Is het productaanbod aangepast sinds het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade? (n=56)**

12.5% Nee

87.5% Ja,

namelijk.....

In de productgroepen (n=55)

61.8% Dranken

43.6% Zuivelproducten

30.9% Groente en fruit

40% Hartige snacks

45.5% Brood en beleg

16.4% Soepen

29.1% Chips en zoutjes

43.6% Koek, candybars en snoep

27.3% Overige snoepproducten

7.3% Sauzen

7.3% IJs

**19. Hebben er nog andere wijzigingen plaatsgevonden sinds het bezoek en het adviesrapport van de Schoolkantine Brigade die nog niet aanbod zijn gekomen? (n=55)**

76.4% Nee

23.6% Ja, namelijk.....

## Bijlage 3 Indeling producten

	Productcategorie	Product	Basisproducten / Niet-basisproducten	
<b>Dranken</b>				
1		Laagcalorische (fris)drank met ≤30 kcal/100 ml én ≤110 kcal/portie	Basis*	
2		Vruchtensap en groentesap	Basis	
3		Gewone met suiker gezoete (fris)dranken met > 30 kcal/100 ml of > 110 kcal/portie)	Niet-basis	
<b>Zuivelproducten</b>				
4	Melkproducten	Melk mager	Basis	
5		Melk halfvol	Basis	
6		Melk vol	Basis	
7		Karnemelk	Basis	
8	Zuiveldesserts	Magere zuiveldesserts	Basis	
9		Halfvolle zuiveldesserts	Basis	
10		Volle zuiveldesserts	Basis	
11		Drinkyoghurt light/ minder suiker	Basis	
12		Drinkyoghurt normaal	Basis	
13		Knijpyoghurt light	Basis	
14		Knijpyoghurt	Basis	
<b>Groente en fruit</b>				
15		Handfruit	Basis	
16		Stukjes fruit	Basis	
17		Handgroente	Basis	
18		Rauwkost	Basis	
<b>Hartige snacks</b>				
19	Warme snackproducten	Producten op basis van brooddeeg	Basis	
20		Producten op basis van bladerdeeg	Niet-basis	
21	Gefrituurde producten	Gefrituurde snacks met broodje	Niet-basis	
22		Gefrituurde snacks zonder broodje	Niet-basis	
<b>Brood en beleg</b>				
23	Broodsoorten	Volkoren	Basis	
24		Bruin	Basis	
25		Wit	Basis	
26		Luxe broodjes	Basis	
27	Smeersel	Halvarine	Basis	
28		Margarine	Basis	
29		Roomboter	Basis	
30	Kaas	Minder vette en laag in zout	Basis	
31		Vettere en/of hoger in zout	Basis	

32	Vleeswaren	Mager en laag in zout	Basis	
33		Vetter en/of hoger in zout	Basis	
34		Warm vlees	Basis	
35	Ei	Gebakken ei/roerei	Basis	
36		Gekookt ei	Basis	
37	Vis	Vis voor op brood	Basis	
38	Overige belegsoorten	Zoet beleg	Basis*	
39		Hartig beleg	Basis*	
<b>Soepen</b>				
40		Heldere soep	Basis*	
41		Gebonden soep	Basis*	
42		Maaltijdsoep	Basis*	
<b>Chips en zoutjes</b>				
43		Chips en zoutjes met ≤ 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
44		Chips en zoutjes met > 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
<b>Koek, candybars en snoep</b>				
45	Koeken	Koeken met ≤ 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
46		Koeken met > 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
47	Candybars	Candybars met ≤ 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
48		Candybars met > 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
<b>Overige snoepproducten</b>				
49		Snoep met ≤ 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
50		Snoep met > 110 kcal/verpakking	Niet-basis	
<b>Sauzen</b>				
51		Zakjes saus	Basis*	
52		Flessen saus	Niet-basis	
<b>IJs</b>				
53		IJs met ≤ 110 kcal/portie	Niet-basis	
54		IJs met > 110 kcal/portie	Niet-basis	

\*Deze producten die officieel behoren tot de niet-basisproducten worden in de kantinescan toch meegerekend met de basisproducten.

## Bijlage 4 Totaal aantal producten tijdens 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> meting

	Productcategorie		Aantal meting 1	Aantal Meting 2	Verandering
<b>Dranken</b>			<b>1062</b>	<b>1273</b>	<b>19,9%</b>
1		Laagcalorische (fris)drank met ≤30 kcal/100 ml én ≤110 kcal/portie			
2		Vruchtensap en groentesap			
3		Gewone met suiker gezoete (fris)dranken met > 30 kcal/100 ml of > 110 kcal/portie)			
<b>Zuivelproducten</b>			<b>356</b>	<b>407</b>	<b>14,3%</b>
4	Melkproducten	Melk mager			
5		Melk halfvol			
6		Melk vol			
7		Karnemelk			
8	Zuiveldesserts	Magere zuiveldesserts			
9		Halfvolle zuiveldesserts			
10		Volle zuiveldesserts			
11		Drinkyoghurt light/ minder suiker			
12		Drinkyoghurt normaal			
13		Knijpyoghurt light			
14		Knijpyoghurt			
<b>Groente en fruit</b>			<b>340</b>	<b>494</b>	<b>45,3%</b>
15		Handfruit			
16		Stukjes fruit			
17		Handgroente			
18		Rauwkost			
<b>Hartige snacks</b>			<b>265</b>	<b>149</b>	<b>-43,8%</b>
19	Warme snackproducten	Producten op basis van brooddeeg			
20		Producten op basis van bladerdeeg			
21	Gefrituurde producten	Gefrituurde snacks met broodje			
22		Gefrituurde snacks zonder broodje			
<b>Brood en beleg</b>			<b>1378</b>	<b>1646</b>	<b>19,4%</b>
23	Broodsoorten	Volkoren			
24		Bruin			

25		Wit			
26		Luxe broodjes			
27	Smeersel	Halvarine			
28		Margarine			
29		Roomboter			
30	Kaas	Minder vette en laag in zout			
31		Vettere en/of hoger in zout			
32	Vleeswaren	Mager en laag in zout			
33		Vetter en/of hoger in zout			
34		Warm vlees			
35	Ei	Gebakken ei/roerei			
36		Gekookt ei			
37	Vis	Vis voor op brood			
38	Overige belegsoorten	Zoet beleg			
39		Hartig beleg			
<b>Soepen</b>			<b>192</b>	<b>204</b>	<b>6,3%</b>
40		Heldere soep			
41		Gebonden soep			
42		Maaltijdsoep			
<b>Chips en zoutjes</b>			<b>219</b>	<b>283</b>	<b>29,2%</b>
43		Chips en zoutjes met ≤ 110 kcal/verpakking			
44		Chips en zoutjes met > 110 kcal/verpakking			
<b>Koek, candybars en snoep</b>			<b>1029</b>	<b>954</b>	<b>-7,3%</b>
45	Koeken	Koeken met ≤ 110 kcal/verpakking			
46		Koeken met > 110 kcal/verpakking			
47	Candybars	Candybars met ≤ 110 kcal/verpakking			
48		Candybars met > 110 kcal/verpakking			
<b>Overige snoepproducten</b>			<b>469</b>	<b>438</b>	<b>-6,6%</b>
49		Snoep met ≤ 110 kcal/verpakking			
50		Snoep met > 110 kcal/verpakking			
<b>Sauzen</b>			<b>102</b>	<b>204</b>	<b>100%</b>
51		Zakjes saus			
52		Flessen saus			
<b>IJs</b>			<b>39</b>	<b>13</b>	<b>-66,7%</b>
53		IJs met ≤ 110 kcal/portie			
54		IJs met > 110 kcal/portie			