

Brengt de Kantinescan aanbod en uitstraling goed in kaart?

Met de Kantinescan kan het uitgestalde aanbod in schoolkantines goed in kaart worden gebracht. Het meten van het aanbod in de automaten en de uitstraling kan beter. Dat is de conclusie van het onderzoek dat de Vrije Universiteit Amsterdam in 2017 en 2018 heeft uitgevoerd in opdracht van het Voedingscentrum op 50 middelbare scholen. Ook is bij 7 sportkantines en 11 bedrijfsrestaurants gekeken naar de ervaringen met de Kantinescan.

Het Voedingscentrum gaat op basis van de resultaten van het onderzoek onder andere de vragen over voedingsbeleid in de organisatie, en de onderdelen automaten en uitstraling van de kantine verder verduidelijken.



Samenvatting onderzoek

Schoolkantines, sportkantines en bedrijfsrestaurants kun je zo inrichten dat mensen makkelijker gezond kunnen kiezen. Hiervoor zijn de Richtlijnen Gezondere Kantines door het Voedingscentrum ontwikkeld. In deze richtlijnen wordt gekeken naar het aanbod en de uitstraling. Welke producten worden aangeboden? En op welke manier worden deze gepresenteerd? Wat staat er bijvoorbeeld op de opvallende plaatsen in de kantine? Welke producten worden aangeprezen? Wat staat op afbeeldingen in de kantine? Om te kunnen meten in hoeverre de richtlijnen worden toegepast, is in een samenwerking tussen de Vrije Universiteit en het Voedingscentrum in 2015 de Kantinescan ontwikkeld.

Betrouwbaarheid en validiteit onderzocht

In 2017 en 2018 heeft de Vrije Universiteit in opdracht van het Voedingscentrum de validiteit en betrouwbaarheid van de Kantinescan onderzocht. Met validiteit wordt bedoeld: meet de Kantinescan wat gemeten moet worden? En met betrouwbaarheid wordt bedoeld: als verschillende mensen de Kantinescan invullen, is de uitkomst dan hetzelfde? Dit onderzoek is uitgevoerd op 50 middelbare scholen. Ook is bij 7 sportkantines en 11 bedrijfsrestaurants gekeken naar de ervaringen met de Kantinescan.

Uitgestalde aanbod goed gemeten, automaten en uitstraling kunnen beter

Het blijkt dat met de Kantinescan in scholen het uitgestalde aanbod valide en betrouwbaar gemeten kan worden. Het blijkt echter nog wat lastig het aanbod in de automaten en de uitstraling van de kantine goed te meten. Alleen als mensen veel ervaring hebben met het toepassen van de Richtlijnen Gezondere Kantines en de Kantinescan, zoals de Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum,

kan het aanbod in de automaten valide en betrouwbaar gemeten worden. De uitstraling van de kantine kan dan ook deels betrouwbaar en valide gemeten worden, maar er is ook een deel dat beter kan. In sportkantines en bedrijfsrestaurants bleek bij onder andere de vragen over voedingsbeleid in de organisatie en het bepalen van opvallende plaatsen in de kantine nog onduidelijkheid te zijn.

Verduidelijking nodig

Op basis van de resultaten van het onderzoek worden verschillende adviezen gegeven voor verbetering, zoals het verduidelijken van de vragen over het voedingsbeleid, en het verduidelijken van het onderdeel automaten en sommige uitstralingspunten. Deze adviezen zullen in samenwerking met de praktijk worden omgezet naar verbeteringen in de Kantinescan.

Beschrijving onderzoek

Inleiding

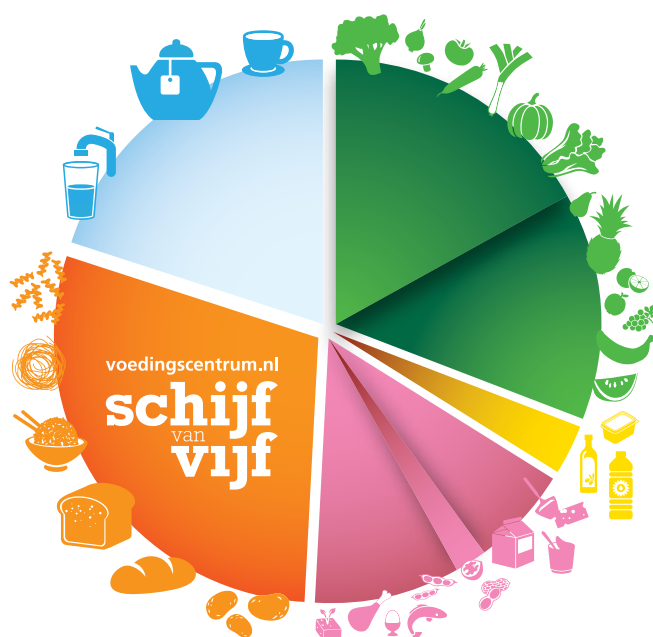
Het Voedingscentrum heeft richtlijnen opgesteld waarmee je schoolkantines, sportkantines en bedrijfsrestaurants gezonder kunt maken: de Richtlijnen Gezondere Kantines. Met deze richtlijnen kun je het makkelijker maken voor consumenten om gezond te kiezen. In de richtlijnen wordt gekeken naar het aanbod en de uitstraling van kantines en restaurants.

Binnen de Richtlijnen Gezondere Kantines zijn drie niveaus gedefinieerd: brons, zilver en goud. Hoe 'edeler' het metaal, hoe gezonder het aanbod en de uitstraling. Niveau brons is alleen van toepassing op sportkantines en bedrijfsrestaurants. Van schoolkantines wordt verwacht dat zij ten minste instappen op niveau zilver.

Voor de indeling van de aangeboden producten wordt als basis de Schijf van Vijf gebruikt. In de

Schijf van Vijf staan alleen gezondere keuzes, zoals water, volkorenbrood, karnemelk en vers fruit. Producten die te veel zout, suiker of verzadigd vet bevatten, of maar weinig vezels hebben, staan buiten de Schijf van Vijf. Als je eet volgens de Schijf van Vijf kunnen deze producten er wel bij, maar in beperkte mate: niet vaker dan drie tot vijf keer per dag iets kleins buiten de Schijf (een dagkeuze), en hooguit drie keer per week wat groters (een weekkeuze).

In de Richtlijnen Gezondere Kantines wordt onderscheid gemaakt tussen betere keuzes en uitzonderingen. Alle producten uit de Schijf van Vijf en de dagkeuzes samen vormen de betere keuzes. De weekkeuzes zijn de uitzonderingen. Een zilveren kantine bestaat voor minstens 60% uit betere keuzes en een gouden kantine voor 80% uit betere keuzes.



niet in de
schijf van vijf





Hoe producten worden aangeboden, heeft invloed op de keuzes die mensen maken. Daarom zijn binnen de Richtlijnen Gezondere Kantines verschillende uitstralingspunten beschreven. Bijvoorbeeld: staan op de opvallende plaatsen in de kantine betere keuzes? Hoe worden groente en fruit gepresenteerd? Wat zie je het eerste als je binnenkomt? Hoe gezonder het aanbod en hoe meer uitstralingspunten die voldoen, hoe gezonder de kantine of het restaurant.

Om te kunnen bepalen op welk niveau een kantine of restaurant zit, is in een samenwerking tussen de Vrije Universiteit en het Voedingscentrum in 2015 de Kantinescan ontwikkeld. De Kantinescan geeft op basis van het ingevulde aanbod en uitstraling, ook adviezen om het aanbod en de uitstraling gezonder te maken. Het is belangrijk om te weten of je met de Kantinescan goed en betrouwbaar het aanbod en de uitstraling in kaart kunt brengen. Dit heeft de Vrije Universiteit in opdracht van het Voedingscentrum onderzocht. Het doel was onderzoeken in hoeverre de Kantinescan betrouwbaar en valide is. Meet de Kantinescan wat gemeten moet worden? En als verschillende mensen de scan invullen, is de uitkomst dan hetzelfde?

Beschrijving onderzoek

In 2017 en 2018 is in 50 schoolkantines onderzoek gedaan. De Kantinescan is ingevuld door de kantinebeheerder van de school, de onderzoeker van de VU en door verschillende adviseurs van het Voedingscentrum, oftewel de Schoolkantine Brigadiers. Ingevulde scans zijn ook door brigadiers op afstand op basis van foto's gecontroleerd. De uitkomsten van de metingen zijn vervolgens zowel onderling als met de zogenaamde referentiescan vergeleken.

De referentiescan is bepaald door overleg tussen de onderzoeker en steeds één en dezelfde brigadier. Voor de vergelijkingen is gekeken naar de 'weighted kappa'; een maat die iets zegt over de overeenkomst tussen metingen. Een kappa van $\geq 0,6$ is een goede overeenkomst en een kappa van $\geq 0,8$ een zeer goede overeenkomst.

Naast schoolkantines is ook bij 11 bedrijfsrestaurants en 7 sportkantines gekeken naar het gebruik van de Kantinescan.

Resultaten

De metingen op scholen wat betreft het uitgestalde aanbod komen, ongeacht wie de Kantinescan invult, goed met elkaar overeen; alle kappa-waardes zijn $\geq 0,6$ (zie tabel 1 en tabel 2).

Wat betreft de kappa-waardes van het aanbod in de automaten en de totaalscore van de uitstraling van de kantine; alleen de metingen door de brigadiers van het Voedingscentrum zijn voldoende valide en betrouwbaar (zie tabel 1 en tabel 2). Wanneer overigens naar de afzonderlijke uitstralingspunten wordt gekeken, wordt een deel voldoende betrouwbaar en valide gemeten door brigadiers en een ander deel kan beter. De uitstralingspunten over opvallende plaatsing in automaten, de kassa, het aantrekkelijk presenteren van groente en fruit en over de menulijst of prijslijst hebben allemaal kappa-waardes van $\geq 0,6$. De uitstralingspunten over opvallende plaatsing bij het uitgestalde aanbod, de looproute, (aan) prijsacties, beeldmateriaal en merknamen en productafbeeldingen op automaten hebben echter (ook) kappa-waardes van $< 0,6$.

De metingen door de kantinebeheerders zijn niet betrouwbaar en valide; de kappa-waardes zijn allemaal $< 0,6$.

Tabel 1. Validiteit van Kantinescan gemeten op scholen

	Brigadier 1 versus referentiescan	Brigadier 2 versus referentiescan	Beheerder versus referentiescan	Op afstand brigadier versus referentiescan	Op afstand beheerder versus referentiescan
Uitgestald aanbod	0,86	0,81	0,73	0,81	0,71
Aanbod in automaat	0,87	0,77	0,38	0,77	0,58
Uitstraling	0,80	0,72	0,21	0,80	0,27

Tabel 2. Betrouwbaarheid van Kantinescan gemeten op scholen

	Brigadiers onderling	Beheerder versus brigadier 1	Beheerder versus brigadier 2	Brigadier versus op afstand brigadier	Beheerder versus op afstand beheerder	Op afstand brigadier versus op afstand beheerder
Uitgestald aanbod	0,81	0,78	0,74	0,90	0,78	0,80
Aanbod in automaat	0,77	0,32	0,43	0,90	0,54	0,66
Uitstraling	0,63	0,20	0,31	0,85	0,52	0,28

Voor bedrijven en sportkantines was het aantal metingen te gering om op dezelfde manier te analyseren, maar ook daar lijkt het lastiger voor beheerders de Kantinescan goed te kunnen invullen. Dit komt door onduidelijkheden over bijvoorbeeld de vragen over het voedingsbeleid in de organisatie en het bepalen van opvallende plaatsing van producten.

Conclusie en adviezen

Het blijkt dat met de Kantinescan in scholen het uitgestalde aanbod valide en betrouwbaar gemeten kan worden. Het blijkt echter nog wat lastig het aanbod in de automaten en de uitstraling van de kantine goed te meten. Alleen als mensen veel ervaring hebben met het toepassen van de Richtlijnen Gezondere Kantines en het gebruik van de Kantinescan, zoals de Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum, kan het aanbod in de automaten valide en betrouwbaar gemeten worden. De uitstraling van de kantine wordt op sommige punten betrouwbaar en valide gemeten, andere punten kunnen beter.

Naast informatie over de validiteit en betrouwbaarheid, is ook informatie verzameld over de ervaringen met het gebruik van de Kantinescan in de praktijk. Over het geheel gezien was men tevreden met de Kantinescan. Verder gaf men aan dat het invullen van de Kantinescan veel tijd kost, maar ook dat deze tijdinvestering de moeite waard is.

Op basis van de resultaten van het onderzoek worden verschillende adviezen gegeven om de Kantinescan verder te verbeteren, zoals het verduidelijken van vragen over het voedingsbeleid in de organisatie en het verduidelijken van sommige uitstralingspunten. Deze adviezen zullen in samenwerking met de praktijk worden omgezet naar verbeteringen in de Kantinescan.

Auteurs: Irma Evenhuis, MSc., dr. Lydian Veldhuis, Suzanne Jacobs, MSc., dr. Carry Renders, Prof. Dr. Ir. Jaap Seidell, Heleen Schuit-Van Raamsdonk.



Meer weten over Gezondere Kantines?

www.voedingscentrum.nl/gezondekantine