

CONSUMERS ARE CONFUSED ABOUT NUTRITION: how to get them back on track

Gerda Feunekes

young

expanding

exciting

Nutritional Science

confusion

Everyone is a nutrition expert

- 16 mio nutritionists
- Food is emotion
- Discussion on food is getting tougher
 - Trust in traditional organisation and science is deceasing
 - More guru's

Netherlands
Nutrition
Centre

Consumer

New NL dietary
guidelines
(Nov 2015)

New Wheel of Five
(Q1 2016)

The Netherlands Nutrition Centre

- Independent foundation
- Funded by the Ministries of Economic Affairs, Agriculture and Innovation and Health, Welfare and Sport
- Independent information based on scientific consensus
 - Healthy
 - Safe
 - More sustainable
- Direct to consumer & through intermediaries
- PPPs: strict code of conduct for cooperation with 3rd parties

Mission and vision

- Mission:

The Netherlands Nutrition Centre (Voedingscentrum) provides information on, and encourages consumers to make, healthier and more sustainable food choices.

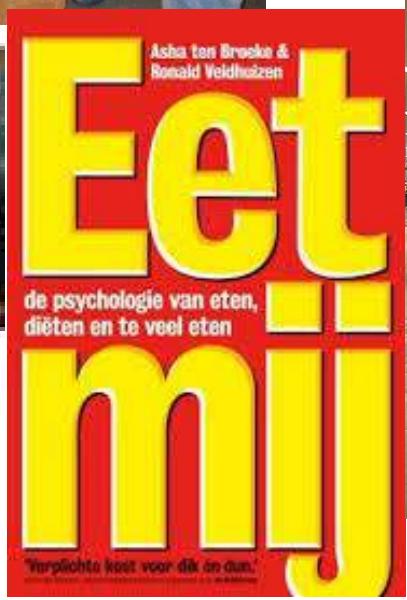
- Vision:

- Authority on consumer information on food
 - Independent information based on scientific consensus
 - Stimulates behavioural change and availability of healthy choices
- Integrated and comprehensive approach
- Binding force: cooperation with stakeholders

Then...



And now..



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Almost 75 year - from shortage to abundance-

- 1941: Voorlichtingsbureau van den Voedingsraad (VoVo)
 - 1st Wheel of Five (50ies)
 - Overweight (60ies)
 - Sustainable food & weight loss diets (70ies)
 - Good food for small budget, hygiene (80ies)
 - Own responsibility (90ies)
 - In 2000
 - merging VoVo, LIVO, Stichting Voeding Nederland en Stuurgroep Goede Voeding into Voedingscentrum

75 year Nutrition Education in NL (2016)



- Adding NL to
'What the World Eats'

Values of Netherlands Nutrition Centre

- Reliable
- Useful
- Substantiated
- Alert
- Enjoyable/inspiring ("Smaakmakend")

The Netherlands Nutrition Centre has two long term ambitions (2025)

- **People** are motivated and have the knowledge and skills to make healthy, safe and sustainable food choices
- **The environment** is designed to make the preferred food choice an easy one.



Important in 2015/16:

Health Council

New dietary guidelines (November 2015)

Netherlands Nutriton Centre:

Translation to new Wheel of Five (Q1 2016)



92 %



1953



2004



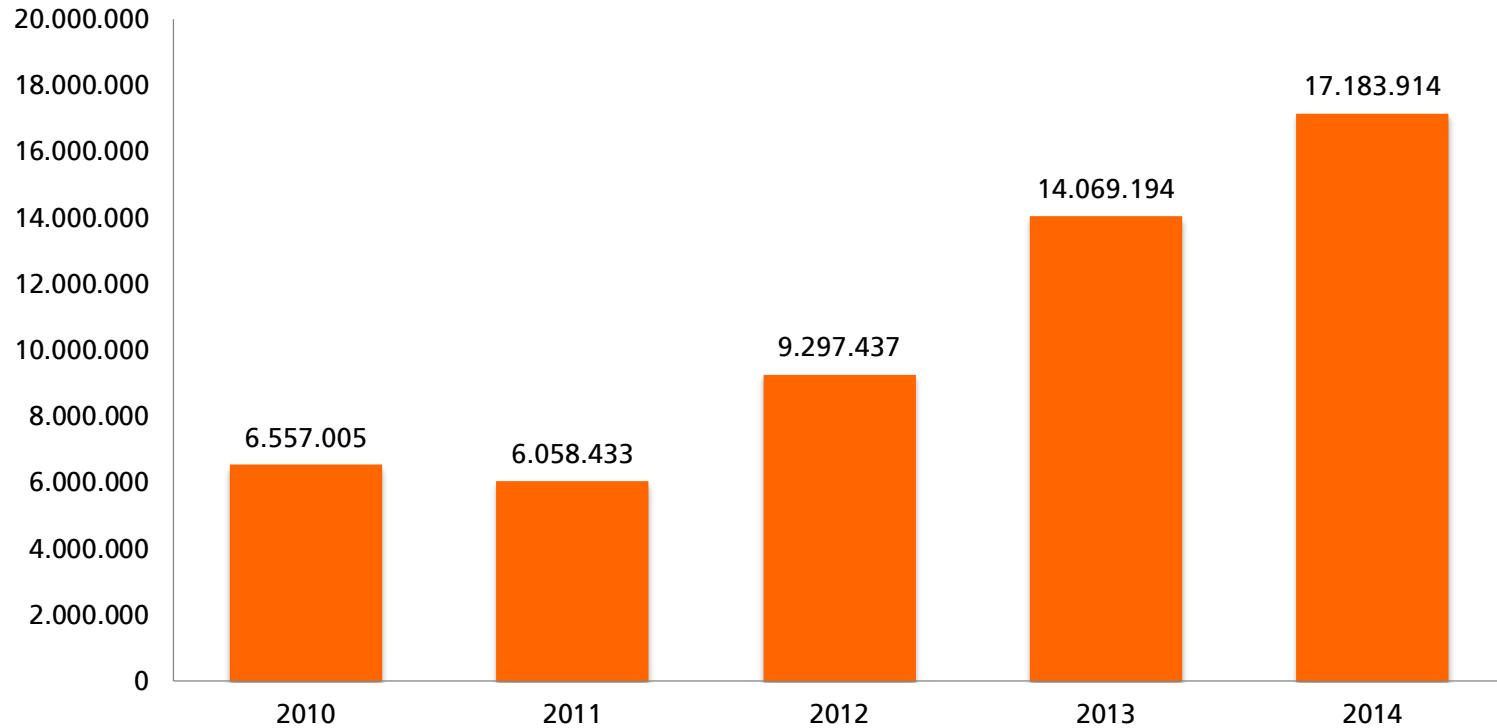
What do we do?

- BASIS:
 - informing consumers
- PROGRAMMES:
 - Healthy through life cycle
 - Food quality



1.6 mio printed
materials

Visits to voedingscentrum.nl



Apps in 2014

Downloads	Android	iOS	totaal
Balansdag	69.110	71.772	140.882
Mijn Eetmeter	196.991	269.464	466.455
Slim Koken	85.433	107.307	192.740
Gezond groeien	24.975	39.639	64.614
Etikettenwijzer	-	65.291	65.291

5 science areas

- Wheel of Five & recommendations
- Food safety
- Specific groups: from pregnancy to elderly
- Specific requirements: e.g. allergy, sport
- Food intake and composition

Scientific network in 4 domains

Nutrition and Health

- Expert-group FBDG

Prof. dr. F. Kok WUR
Prof. dr. R. Mensink MU
Prof. dr. J Seidell VU
Prof. dr. H Verhagen RIVM
Prof. dr. J Plat, MU
Prof. Dr . E. Feskens
Dr. A. Roodenburg, HAS
Dr. M. Ocke. RIVM
Dr. C. van Rossum, RIVM
Dr. C. Spaaij, GR



- Healthier Canteens: VU

Sustainable food choice

- RUG
- Uni Twente
- Ecolife België
- Planbureau vd Leefomgeving.
- IVM Inst Environm Studies (VU)

Food-choice behaviour

- Advisory cie Behaviour and Communication

Prof. dr. B. Fennis, RUG
Prof. dr. R. Holland, UVA.
Prof. dr. S. Kremers, UM
Prof. dr. D. de Ridder, UU
Prof. dr. I. Steenhuis, VU
Prof. dr. S Van den Putte, UVA.
Dr. E. de Vet, WUR.
Dr. R.J.Renes, HU

Food Safety

- NVWA/ BuRo
- Rikilt
- UU
- EFSA

Factsheets

- **Nutrition and Health**

- Gezonde basisvoeding met de Schijf van Vijf
- Richtlijnen Voedselkeuze
- Voeding en zwangerschap
- Ouderen en voeding
- Voedingskundige visie op afvaldiëten
- Suppletieadviezen vitamines, mineralen en spoorelementen
- Aanbevelingen voor vitamines, mineralen en spoorelementen
- Richtlijnen Gezondere Kantines

Food Safety

- Bestrijdingsmiddelen en voeding
- Antibioticaresistentie en voeding
- Hygiëne en voedselinfecties
- E-nummers
- Adviezen nitraat en nitraatrijke groente
- Cafeïne

www.voedingscentrum.nl/nl/pers/factsheets

Food-choice behaviour

- Invloed van de omgeving op eetgedrag



Sustainable food choice

- Nieuwe eiwitbronnen als vleesvervangers
- Voedselverspilling door consumenten
- Duurzaam eten

Our faces in the media

NNC: 4900 times in
media (2014)
vs 840 times in 2010

SPOKESPERSONS



Patricia Schutte



Roy van der Ploeg

DIRECTOR



Gerda Feunekes PhD

EXPERTS



Sustainability
Corné van Dooren MSc



Food safety
Wieke van der Vossen MSc



Health
Astrid Postma-Smeets PhD

What do we do?

- **BASIS:**
 - informing consumers
- **PROGRAMMES:**
 - Healthy through life cycle
 - Food quality

Food safety



5x Veilig boodschappen doen!

Vanaf het moment dat je producten pakt uit het schap, ben je zelf verantwoordelijk om er verstandig mee om te gaan. Zorg dat je kunt genieten zonder ziek te worden! Lees deze tips om veilig om te gaan met je boodschappen.

1 Kopen	2 Wassen	3 Scheiden	4 Verhitten	5 Koelen
<p>Let op de houdbaarheidsdatum van de producten die je koopt. Voor bederflijke producten is het belangrijk dat je het opeent uiterlijk op de TGD-datum (te gebruiken tot).</p> <p>Kies grote producten en kijk of de verpakkingen heel zijn – deze beschermen het eten tegen bederf. Koop geen conserverblikken die gedekt zijn of bol staan.</p>	<p>Ijk of er hygiënisch wordt gewerkt in de winkel of marktkraam waar je boodschappen wil doen. Ziet het er schoon en fris uit? En: wat koud hoort te zijn, is dat ook echt koud?</p>	<p>Houd raww vlees, raww kip en rawwe vis gescheiden van ander voedsel. Bewaar het in een goed afgesloten verpakking.</p> <p>Zorg dat de verpakking van vlees en gevogelte heel blijft tijdens het inpakken en voorbereiden, om te voorkomen dat het vocht lekt op andere producten.</p>	<p>Zorg dat het product pas warm wordt, als dat de bedoeling is. Totdat je het gaat bereiden, bewaar je het product volgens de adviezen op de verpakking.</p> <p>Verleng de houdbaarheid van bederflijke producten door het te bereiden. Vlees, vis en groenten die vandaag op moeten, kun je na bereiding nog twaalf dagen bewaren in de koelkast.</p>	<p>Koop bederflijke en diepvriesproducten als laatste en gebruik een koeltas om deze producten te vervoeren.</p> <p>Ruim de boodschappen op zodra je thuis komt. Bederflijke producten ('gekoeld bewaren') moeten zo snel mogelijk in de koelkast, doe diepvriesproducten en in de vriezer. Producten met het advies 'koel bewaren' zet je op een koel, donkere plek (bijvoorbeeld in de kelder of voorraadkast; 12 – 15 °C).</p>

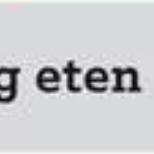
www.voedingscentrum.nl/eetveilig

eerlijk over eten
Voedingscentrum

5x



Veilig eten



Veilig eten

eerlijk over eten
Voedingscentrum



Food Safety

Recent campaign using UV light



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Praten over gewicht

Informatiemap voor de JGZ om
overgewicht te bespreken met ouders



Gezonde en minder gezonde dranken

Water



Thee
zonder suiker



Light frisdrank



Diksap
t 10



Diksap
t 17



Sinaasappelsap



Frisdrank



Appelsap



Het aantal suikerklontjes is weergegeven per 150 ml.

Aanbevolen portiegroottes voor een kind

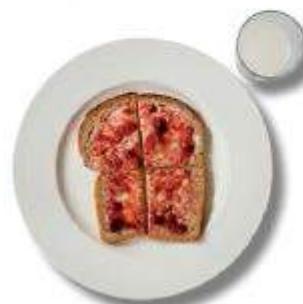
Ontbijt

Kind 1 - 3 jaar

- 1 belegde boterham
- bekertje melk (100 ml)

Kind 4 - 8 jaar

- 1-2 belegde boterhammen
- bekertje melk (150 ml)



Online & Mobile Tools

▼  Eieren
Maak een keuze

In dit overzicht zie je de keuzemogelijkheden voor het kopen van eieren. De legkippen leven onder verschillende omstandigheden, afhankelijk van het veehouderijstelsel. Op ieder ei staat een code, daarvan kun je aflezen uit welk houderijstelsel het ei afkomstig is. Sinds 2012 zijn legbatterijen verboden, omdat ze niet meer voldeden aan de wettelijke normen voor dierenwelzijn. De regulier gehouden kippen worden nu gehouden in koloniehuisvesting. Afhankelijk van het houderijstelsel krijgen de kippen meer of minder gelegenheid om natuurlijk gedrag te vertonen. Denk aan de mogelijkheid om te scharrelen, de gelegenheid om zichzelf een stofbad te geven, of ze op stok kunnen zitten en of ze gelegenheid hebben om naar buiten te gaan.

Eieren						
						
Print deze tabel	Koloniehuisvesting	Scharrel	Scharrel+	Vrije uitloop / Graskippen	Rondeel	Biologisch
Selecteer om te bewaren	<input type="radio"/>					
Welke code staat op het ei?	3	2		1	2	0
Hoeveel Beter-Leven sterren heeft dit ei?		-		--	---	
Hoeveel ruimte heeft de kip binnen (m²)?	0,08 m²	0,11 m²		0,11-0,13 m²	0,15 m²	0,17 m²
Kan de kip naar buiten?	kan niet naar buiten	kan overdag naar buiten		kan naar buiten		
Welke ingrepen worden uitgevoerd?	snavel wordt gekapt	klein gedeelte van de snavel wordt gebraad of geslepen		geen snavelkap		
Welke extra welzijnsmaatregelen zijn getroffen?		kip krijgt strooisel en kan een stofbad nemen				
		Graskip krijgt plantaardig voer				biologisch voer
		er is stro in de stal en er wordt graan gestrooid				

[sluiten](#)

<http://www.voedingscentrum.nl/nl/mijn-boodschappen/boodschappenhulp-dierenwelzijn.aspx>



eerlijk over eten
Voedingscentrum



Zoveel eten wil je niet verspillen. Maar hoe?

Minder voedsel verspillen doe je door slim in te kopen, te koken en bewaren. Daarmee voorkom je dat je 50 kilo goed eten per jaar verspilt, dat is wat nu gemiddeld per persoon per jaar wordt weggegooid. Zonde! Slim omgaan met je eten is niet alleen beter voor het milieu, je bespaart er ook geld mee. Vandaag beginnen met minder voedsel te verspillen? Doe de [No Waste Challenge](#) of volg het [dagboek van verslaggeefster Daisy](#) en ga aan de slag met haar tips.

Slim kopen

Boodschappen-doen-met-beleid

Slim koken

Zijn jouw ogen groter dan je maag?

Hulpmiddelen

De Bewaarwijzer, Slim Koken-app, Bewaarhulp en Weggoitest

Slim bewaren

Zo behoud je het overzicht over je voorraad

Doe de No Waste Challenge

Hoe ga jij minder verspillen?



Over verspilling

Achtergronden. Hoeveel, waarom en wat wordt er verspild?

Teken het pact

Kom met Damn Food Waste in actie tegen voedselverspilling

Volg Daisy

Films, blogs en posts over voedselverspilling.



Food Chain & Missperceptions

Aim: increase awareness and knowledge on food and food chain.

Communication concept: De waarheid op tafel



Floor: "Ik denk dat je veel gezonder eet als je helemaal geen brood eet"
Wat denk jij?

[Het antwoord](#)



Ahn: "Ik denk dat ik komkommers het beste in de koelkast kan bewaren"

Niet waar. Komkommers kun je beter buiten de koelkast bewaren.

[Lees verder](#)

European Public Health Nutrition Alliance: started in 2014

- Aim:
 - Create a network of European Nutrition Centres, comparable to the Netherlands Nutrition Centre.
 - Join forces to create a healthier living environment for Europe as a whole.
- Status:
 - D,S,B,A,CH, NL
 - Meeting annually
 - Working with WHO to grow quicker



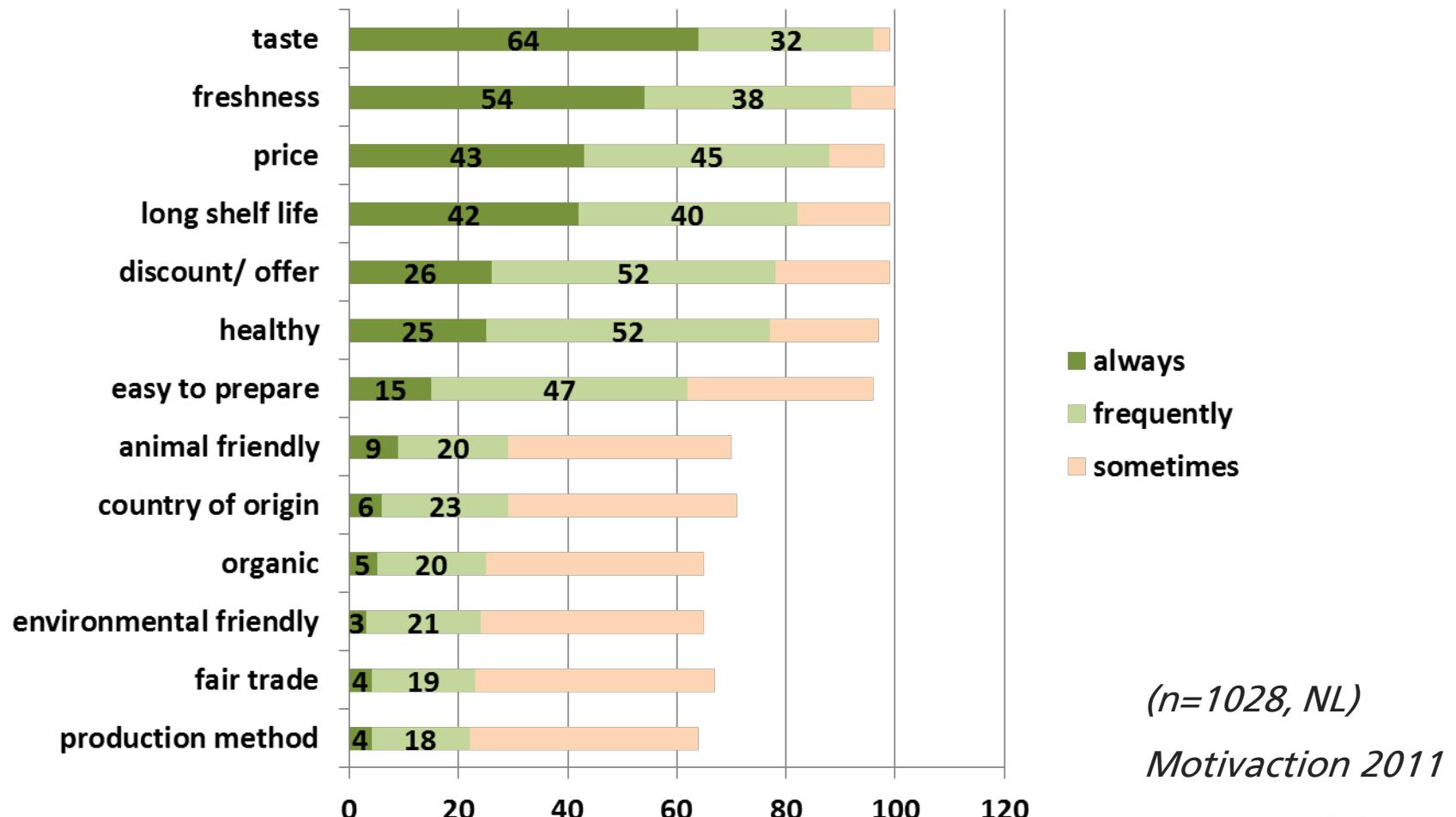
eerlijk over eten
Voedingscentrum

What is driving consumers?

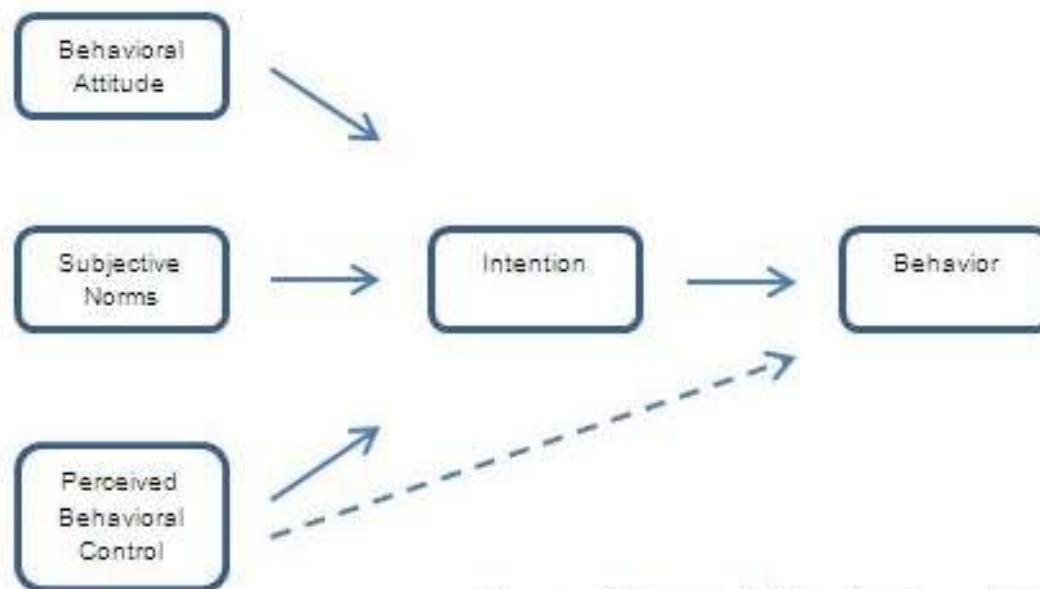
How important are health & sustainability

Health and sustainability are important- but not most important

Q: What is important when doing grocery shopping?

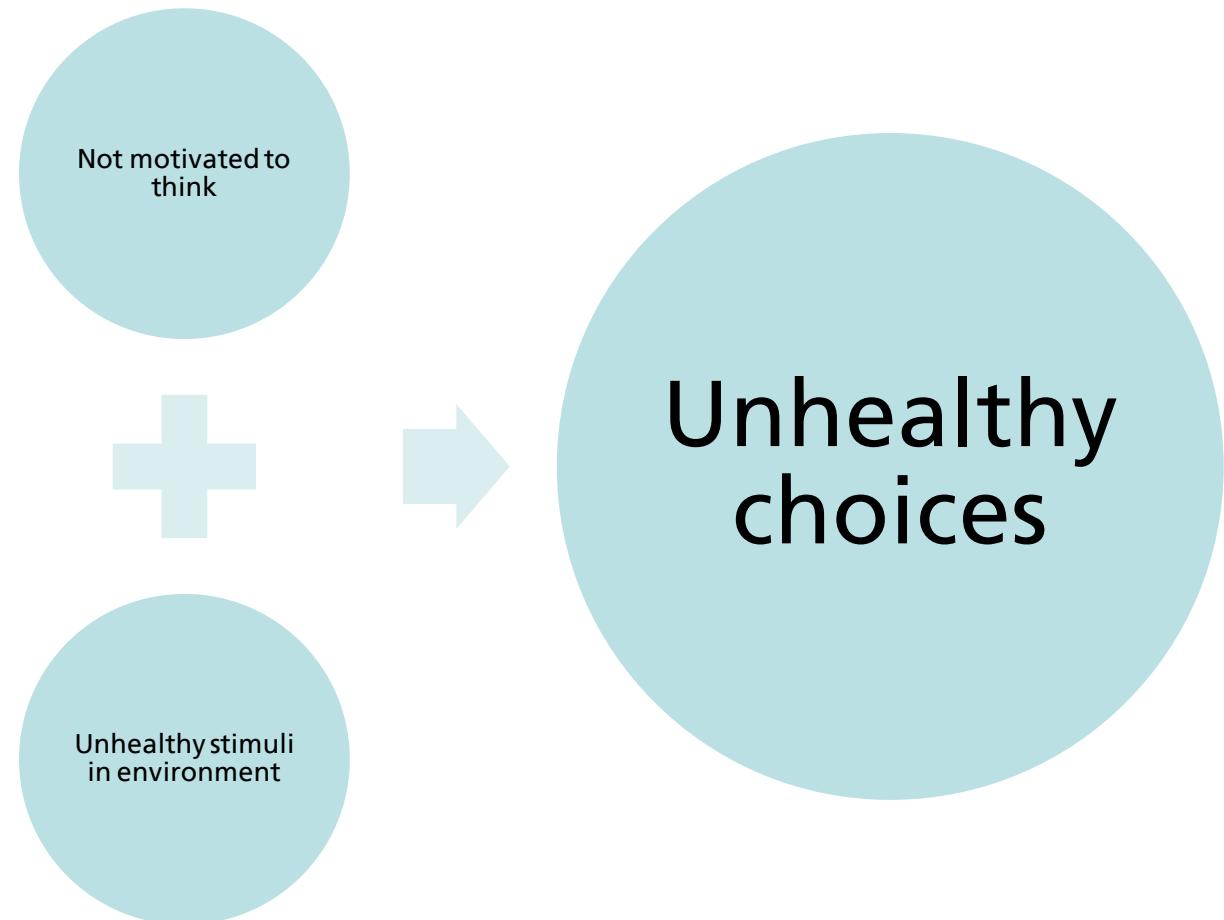


Do we use ratio?

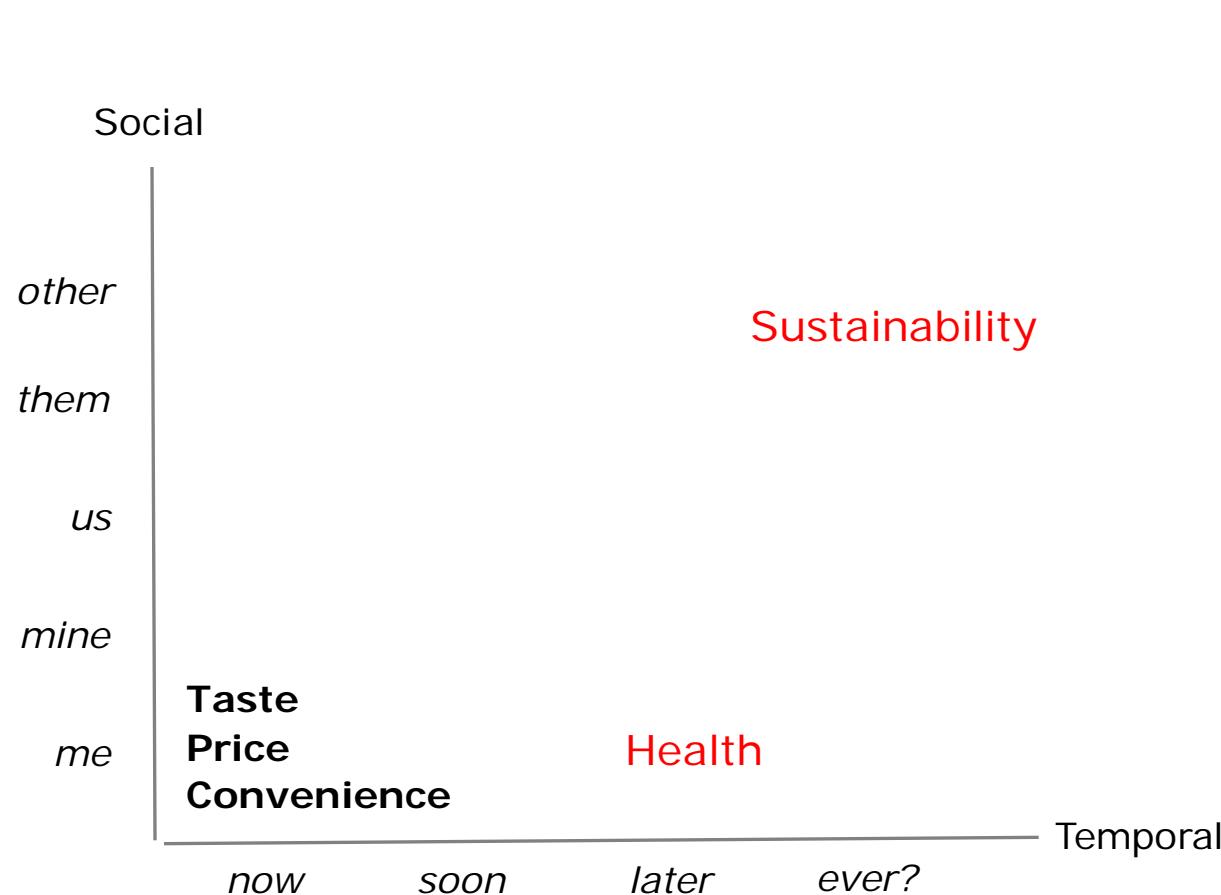


Theory of Planned Behavior, Ajzen 1991

Big part: subconscious behaviour



Health and sustainability are special benefits



Source:
Prof. van Trijp
WUR (2015)

Overall

Price

Taste

Convenience

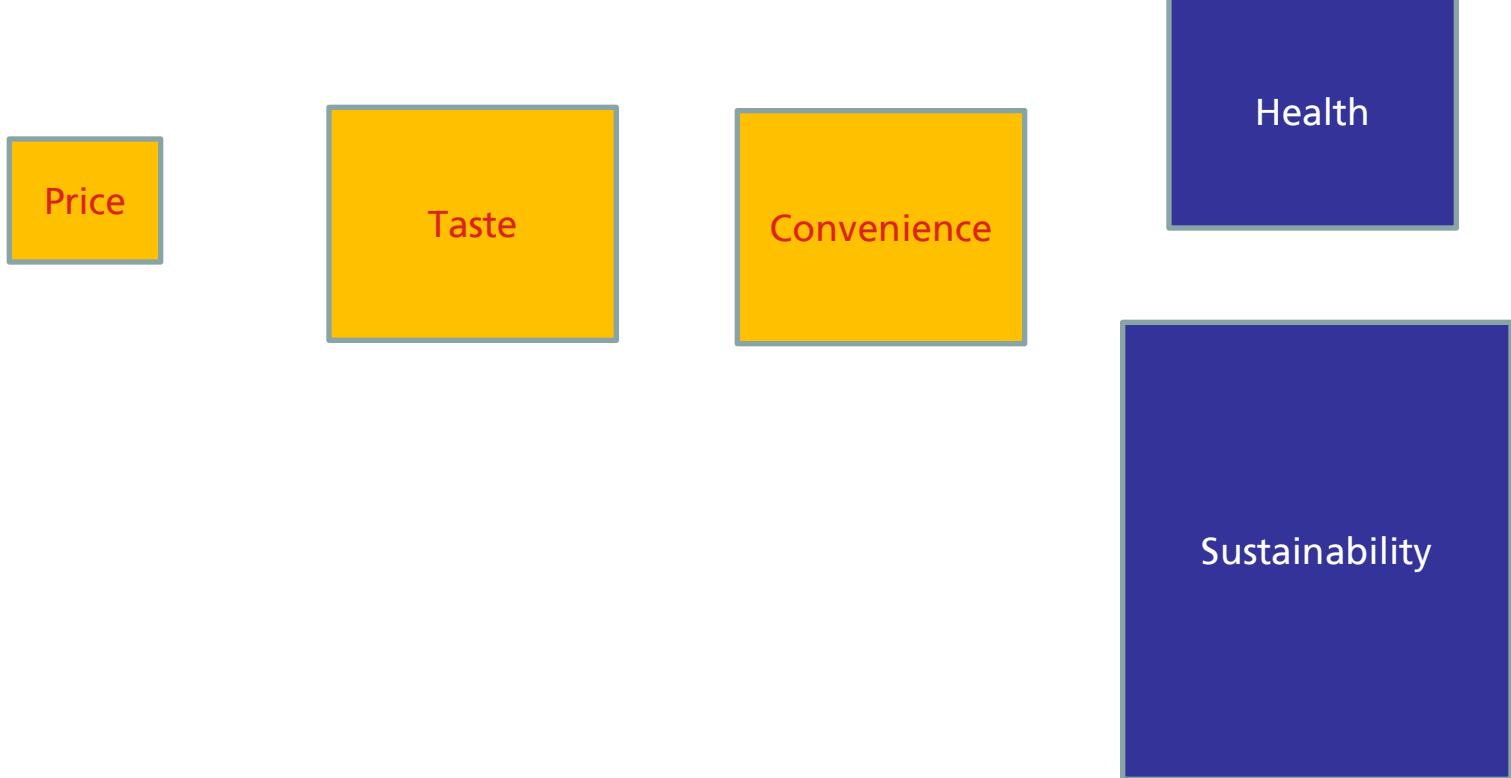
Health

Sustainability

But, there is segmentation



Segmentation



How stimulate sustainability/health?

Take the bigger perspective into account

Price

Taste

Convenience

Health

Sustainability

Strategies to stimulate health /sustainability

Strategies (1)

Remove the dilemma

- Sector initiatives for minimum standards
 - UTZ chocolate
 - Beter Leven 1*
 - Akkoord Productverbetering



Strategies (2)

Make the healthy choice the easy one



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Strategies (3)

Bring benefits to HERE and NOW



“Sustainability”



Integrate in recipes

Mijn boodschappen Recepten Encyclopedie Webshop 

home / recept van de dag

Winterse ovenschotel met rijst

Ingrediënten

175 gram zilverrijst
400 gram prei
150 gram grot- of kastanjechampignons
1 eetlepel vloeibare margarine
1 teentje knoflook
Tijm
3 eieren
2 theelepels geraspte citroenschil
150 gram halfvole kwark

Informatie

2 personen
30+ minuten
Hoofdgerecht
Vegetarisch hoofdgerecht
Eenpansgerecht
Aardappel-, rijst- of pastagerecht

Weekmenu

Maandag
Dinsdag
Woensdag
Donderdag
Vrijdag
Zaterdag
Zaterdag nagerecht
Zondag voorgerecht
Zondag hoofdgerecht
Zondag nagerecht

Zoeken

Uw zoekterm

Uitgebreid zoeken

Diet Info

Cholesterol
Diabetes
Vegetarisch

Allergie Info

1 mg van gluten

Duurzaam eten

 Preis deze maand (januari) een milieuproduct.

Dierenwelzijn

 Bij elke kooi op dierenwelzijnenstaat te lezen voor vrijे uitloop, biologisch of Beter Leven.

Bereiding

- Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Warm de oven voor op 175° C.
- Maak de prei schoon en snijd de groente in ringen.
- Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren.
- Roerbak de prei kort in de margarine.
- Pers het teentje knoflook er boven uit.
- Roerbak de champignons kort mee.
- Neem de pan van het vuur en maak het mengsel op smaak met peper, een beetje zout en tijm.
- Splits de eieren en klop de eiwitten stijf.
- Roer de eidooiers met de geraspte citroenschil door de kwark.
- Meng de prei met champignons en het kwarkmengsel door de rijst.
- Spatel er de eiwitten door.
- Schep dit in een ovenvaste schaal.
- Laat het gerecht in de oven in 30 minuten heet worden en bruin kleuren.

Extra informatie

Allergie info:

Voor het gebruik van margarine raadpleeg uw merkarticelenlijst of kijk op het etiket.

Voedingswaarden per persoon

	Recept
Energie	500 kcal
Eiwit	30 gram
Koolhydraten	55 gram
Vet	15 gram
Verzadigd vet	5 gram
vezels	9 gram

Disclaimer



1

FOOD WASTE

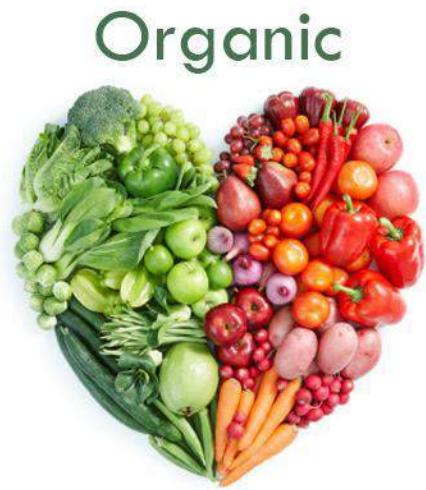
WHY YOU SHOULD CARE AND HOW YOU CAN HELP

The “Eetmaatje” measuring cup



Strategies (4)

Sell it through other benefits



tastes better.

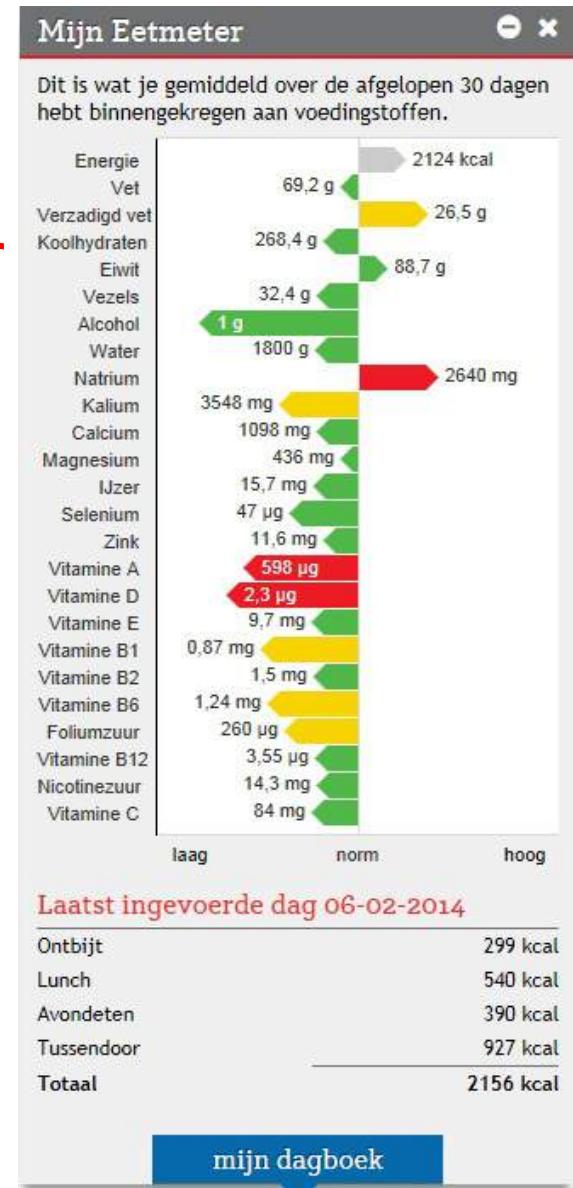
MEAL BOXES



Strategies (5)

Consumer feedback on behaviour

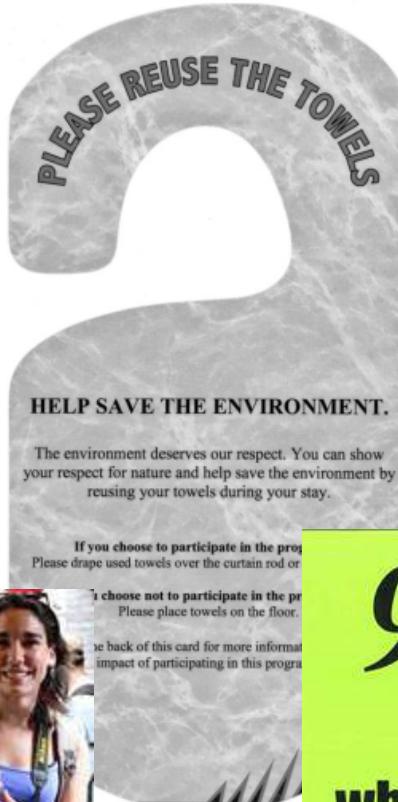
- Apps eg Eetmeter



Strategies (6)

S
T

Use social norm



Beating
The
Perceptions
Tomahawk Social Norms Project

Source: 2014 THS Student Social Norms Survey

Conclusion Consumers

- Health and sustainability are important benefits
 - But
 - Not most important ones
 - Rational intentions easily overruled in here and now
 - Not same importance for everyone (segmentation)
- So – what to do?
 - Make the healthy choice the easy choice
 - Convert (or link to) specific desirable benefits

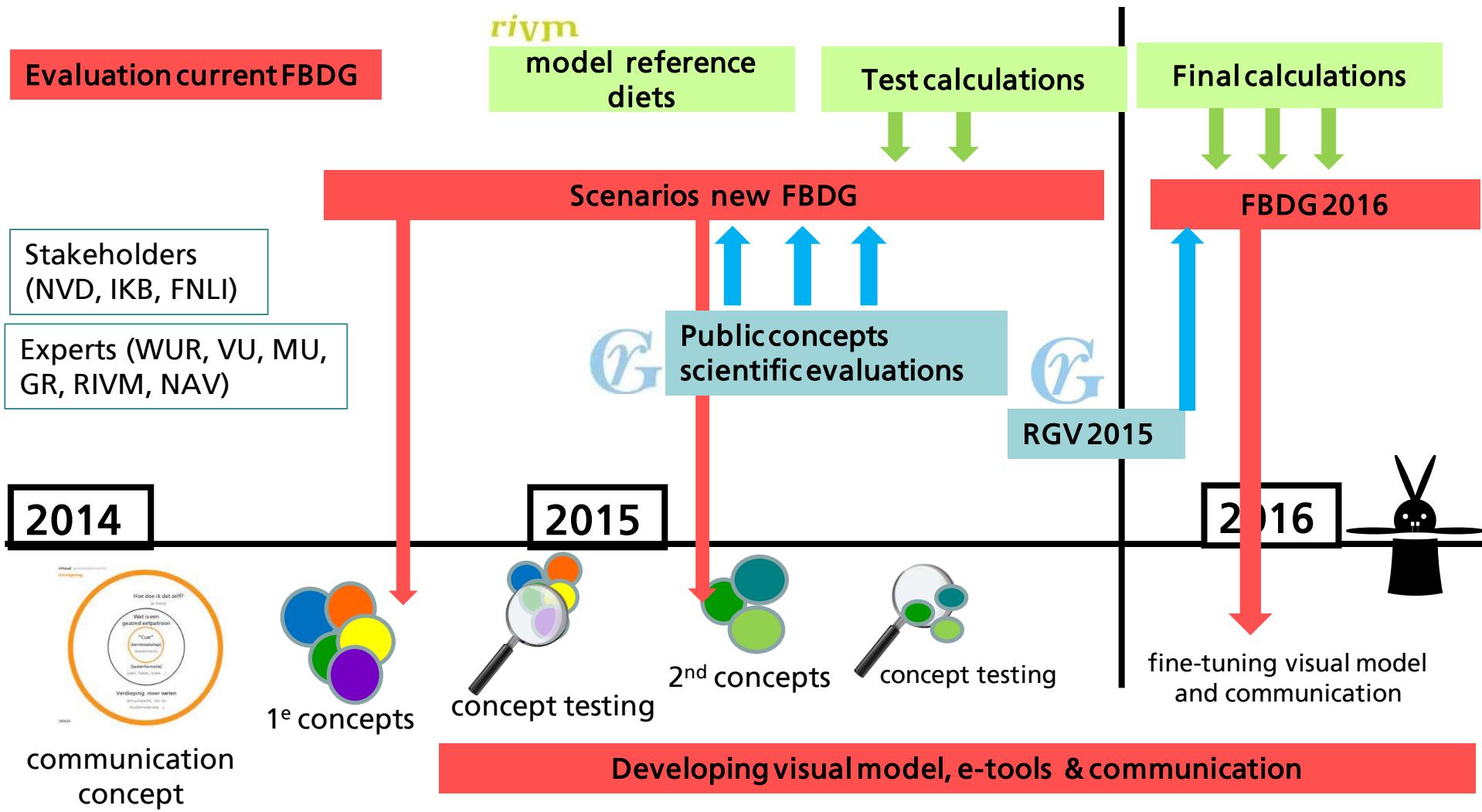
New dietary guidelines for the Netherlands

New approach! Food focus

4 nov: release

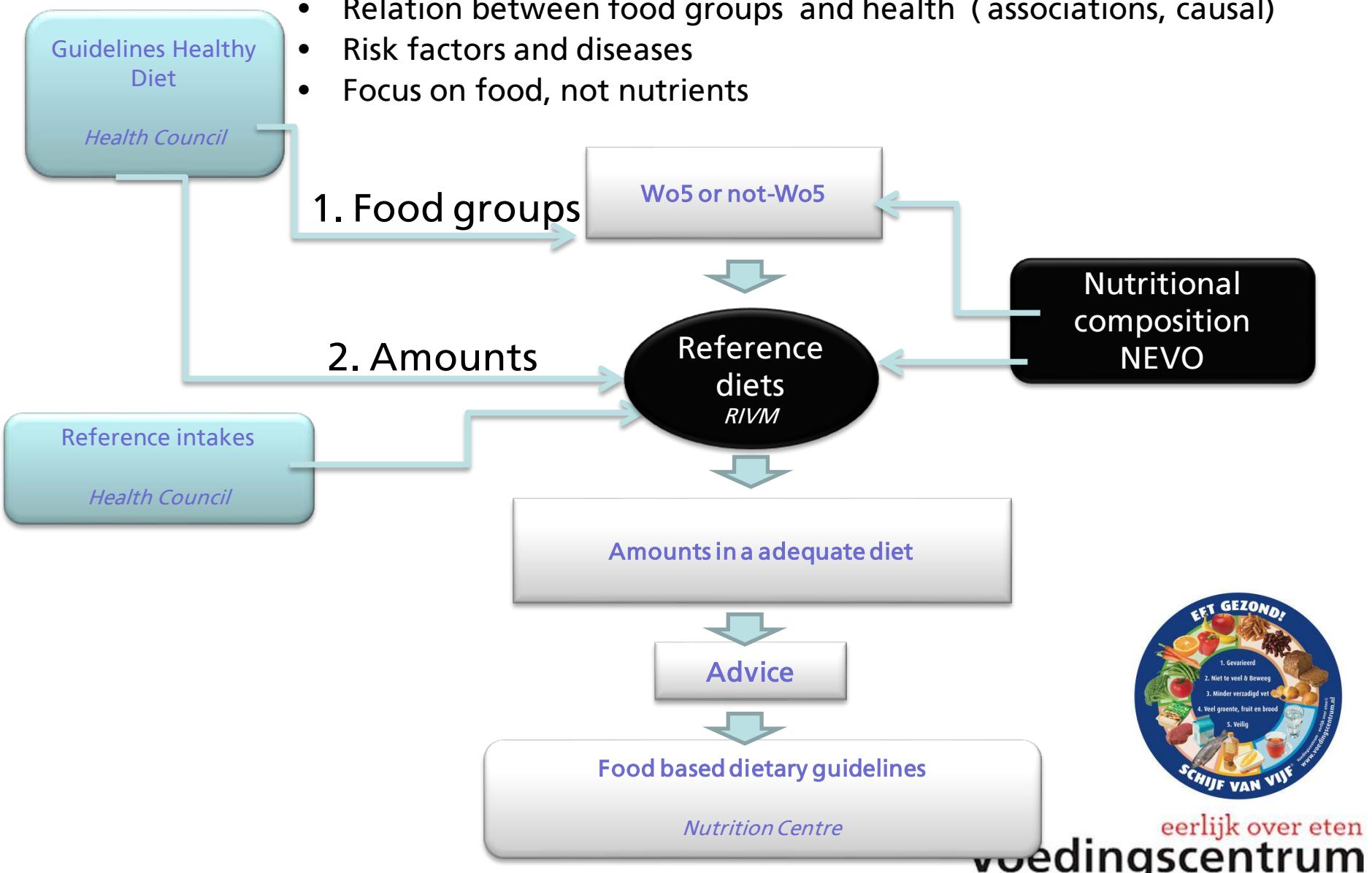
6 nov: NAV meeting

1. CONTENT: Scientific basis of the Wheel of Five (FBDG)

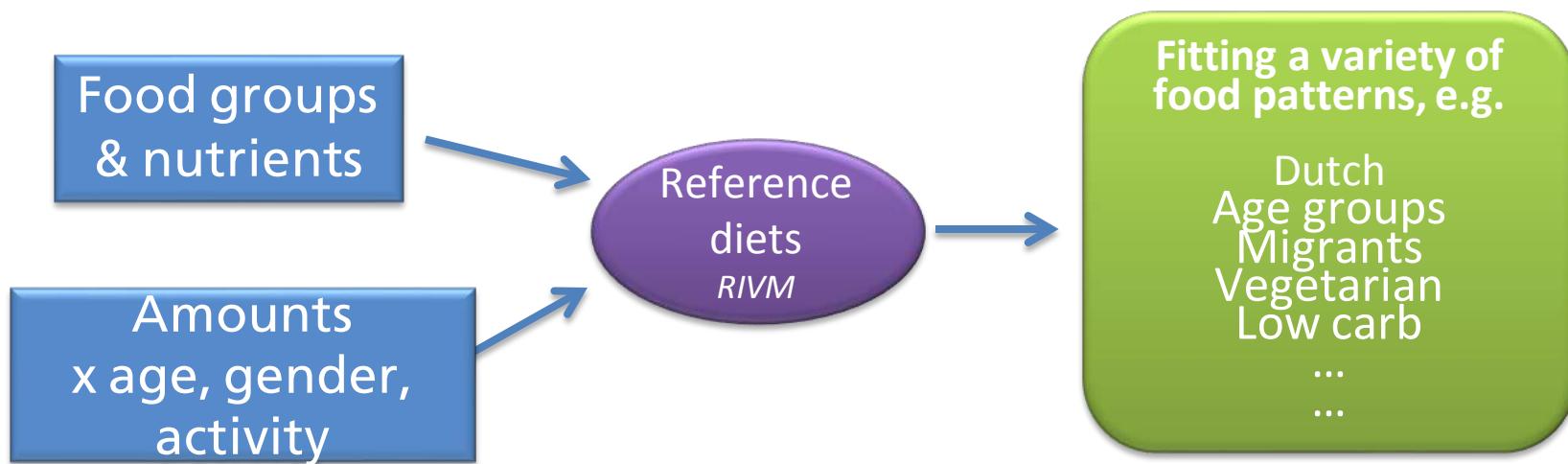


2. SHAPE: Visual model and communication Wheel of Five

From guidelines to practice



Taking the diversity of food patterns into account



What is NEWS?

- Everything that is not normal
- Problems, incidents,
- Emotions, personal stories

What can scientists do?

- Have the debate
 - Be careful where
- Be ambassador of consensus
- Put new findings in perspective of consensus

Thank you