



ADVIESRAPPORT KLIMAATPROEVERIJ

26 januari 2026

Inhoudsopgave

<i>Inhoudsopgave</i>	2
<i>1. Inleiding</i>	3
<i>2. Aanpak</i>	3
<i>3. Resultaten</i>	4
<i>3.1 Resultaten klimaatproeverij</i>	4
3.1.1 Zeewier	4
3.1.2 Linzenchips	4
3.1.3 Chocomelk	5
3.1.4 Plantaardige yoghurt	5
<i>3.2 Punten van kritiek</i>	5
<i>4. Conclusie</i>	6
<i>Bijlag 1 – Informatiefolders</i>	7

1. Inleiding

Duurzame voeding wordt een steeds belangrijker onderdeel van de samenleving. Green Office wil de studenten van de HU bewuster maken van hun voedingskeuzes en de milieu-impact daarvan. Dit willen zij doen door een klimaatproeverij te organiseren. Op deze proeverij kunnen studenten duurzame voedingsalternatieven uitproberen en informatie verkrijgen over de invloed van hun voedingskeuzes.

Tijdens de klimaatproeverij zal de studenten worden gevraagd hoe zij de alternatieve voeding en dranken ervaren, wat duurzaamheid voor hen betekent, wat zij van de milieu-impact vinden en of ze de voedingen zouden aanschaffen bij de kantines van de HU. Het doel is het verzamelen van data om uiteindelijk het adviesrapport op te kunnen stellen voor het kantine-aanbod van de HU. De hoofdvraag is of studenten milieubewuste voedingsalternatieven zullen aanschaffen als deze worden aangeboden in de kantines

2. Aanpak

De aanpak van de klimaatproeverij is als volgt. Donderdag 11 december 2025 wordt een wintermarkt georganiseerd. Op deze markt wordt de klimaatproeverij georganiseerd.

Er worden drie voedingsthema's gepresenteerd met daarbij horende etens- en drinkenswaren. Deze zijn als volgt:

Thema 1: Vanuit de aarde

Linzenchips in de smaak zeezout

Thema 2: Vanuit de rivier & zee

Zeewiersnacks

Thema 3: Vanuit het weiland

Plantaardige Chocolademelk

Plantaardige soja yoghurt met volkoren muesli

Bij ieder thema wordt een informatiefolder verstrekt met informatie over het voedsel/drinken. Zie *Bijlage 1. Informatiefolder* de folders.

Studenten krijgen de gelegenheid om de verschillende snacks te proeven. Daarna wordt aan hen gevraagd wat ze van de snacks vinden en of de student deze zou kopen als het aangeboden wordt in de kantine. Wij gaan verder het gesprek aan met de studenten over dit onderwerp.

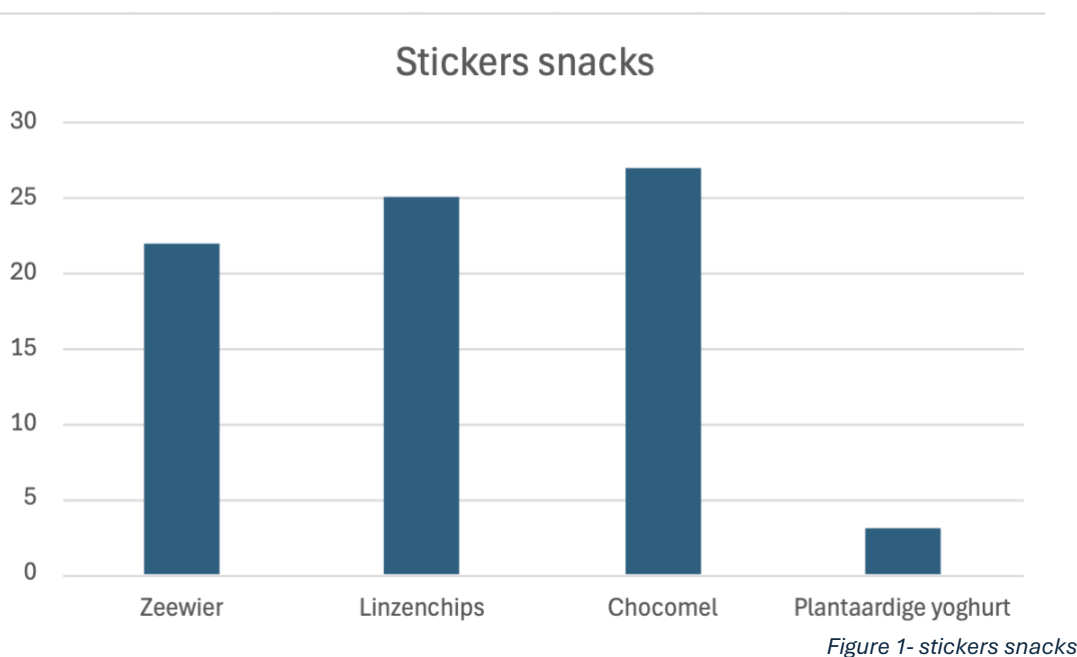
De data worden verzameld doordat studenten wordt gevraagd een sticker te plakken bij het product dat zij het lekkerste vinden en terug zouden willen zien in de kantine.

3. Resultaten

In hoofdstuk 3 *Resultaten* worden de resultaten van de klimaatproeverij besproken. Daarnaast wordt per snack aangegeven hoe de studenten deze hebben ervaren of zij de snacks zouden kopen in de kantine.

3.1 Resultaten klimaatproeverij

In totaal zijn er 77 responsies (stickers geplaatst). Zie *Figure 1 stickers snacks*.



Hieronder wordt per snack de feedback van de studenten en interpretaties weergegeven.

3.1.1 Zeewier

De zeewiersnack heeft 22 stickers gekregen van de studenten. De zeewiersnack werd ervaren als een smaak specifiek product. Je vindt de smaak lekker of niet.

Hierbij werd aangegeven dat studenten deze snack willen kopen in de kantine, alleen is dat wel prijsafhankelijk. Over het algemeen is zeewier een dure snack. De prijs moet studentaantrekkelijk zijn. Alleen dan zal de student dit product aanschaffen.

3.1.2 Linzenchips

De linzenchips heeft 25 stickers gekregen van de studenten en viel erg goed in de smaak bij de studenten. Er werd aangegeven dat als dit product aangeboden zou worden in de automaten de studenten dit zeker zullen kopen.

Daarnaast werd feedback gegeven dat de lenschips naast de eis van Green Office om vegan te zijn ook biologisch glutenvrij en 40% minder vet zijn. Hier werd enthousiast op

gereageerd omdat er niet alleen rekening is gehouden met het vegan aspect, maar ook met andere voedingswensen.

3.1.3 Chocomelk

De chocolademelk heeft 27 stickers gekregen van de studenten en was daarmee het populairste. Hierbij werd aangegeven dat het een dunnere substantie is en minder vettig is. De chocolademelk werd door sommige mensen zelfs als lekkerder ervaren. Andere mensen proefden helemaal geen verschil. Dit zorgde voor leuke reacties, omdat veel mensen vooraf dachten dat ze bij dit product het verschil wel zouden proeven.

Alle 27 studenten gaven aan de chocomelk te kopen in de kantine. Echter, dit product is een seizoensgebonden product. Het is hierbij aan te raden dit product alleen in de winterperiode (oktober tot en met januari) aan te bieden.

3.1.4 Plantaardige yoghurt (Soja)

De plantaardige yoghurt heeft 3 stickers gekregen van de studenten en was daardoor het minst populair.

De plantaardige yoghurt was gemaakt op basis van soja en viel niet goed in de smaak. Dit kwam vooral door de duidelijke sojasmaak. Veel mensen gaven aan dat ze goed konden proeven dat dit een andere smaak had dan normale, reguliere yoghurt.

Over de muesli werd verder geen negatief commentaar gegeven. Deze viel gewoon goed in de smaak. Wel werd als feedback gegeven dat de yoghurt aantrekkelijker zou zijn in combinatie met muesli, honing en fruit. Dit zou meer aanspreken in de kantine, omdat het extra smaak toevoegt en daardoor sneller gekozen wordt.

Daarnaast werd aangegeven dat plantaardige producten op basis van kokos, haver of andere grondstoffen vaak beter in de smaak vallen dan soja. Soja werd genoemd als het onderdeel dat de smaak minder prettig maakte. Voor de toekomst kan hier nog mee geëxperimenteerd worden, omdat de soja-yoghurt en andere sojaproducten vooral door de sojasmaak niet goed werden gewaardeerd.

Overige opmerkingen van de studenten zijn dat er behoefte is aan meer notensnacks in de kantines en dat het voorgestelde voedsel snacks zijn. Men zou ook graag zien dat grotere gerechten zoals lunch of diners vegan aangeboden worden in de kantines van de HU.

3.2 Punten van kritiek

Tijdens het verzamelen van de data hebben de studenten stickers geplakt bij de snacks die zij lekker vonden. Een student kon bij meerder snacks stickers plakken. Hierdoor is geen specifiek getal van het aantal proevende personen. Mocht er in de toekomst nog een vervolgonderzoek komen, en is het dan belangrijk om te weten hoeveel mensen er hebben gestemd, dan moet de manier van stickers plakken anders worden aangepakt. Zo kan beter worden gezien hoeveel mensen daadwerkelijk hun mening hebben gegeven over de geteste producten.

Verder is het onbekend welke studenten geen interesse hebben in de snacks en de reden daarvan. Dit is niet bijgehouden. De volgende keer zouden wij ook bij populaire snacks kunnen vragen waarom studenten deze niet lekker vonden. Ook deze negatieve reacties zijn waardevolle informatie en kunnen helpen om het product verder te verbeteren, mocht het onderzoek in de toekomst worden voortgezet.

Wij hebben tijdens de wintermarkt uit drie verschillende thema's vier verschillende plantaardige opties getest bij de mensen die langskwamen. In het algemeen kregen we hele positieve reacties. Omdat de promotie vooral vanuit de Green Office kwam en veel bezoekers al bekend waren met de Green Office, waren er al veel mensen die een bepaald gevoel hadden bij meer plantaardig eten of er al bekend mee waren. Het was daarom te verwachten dat er veel positieve reacties zouden komen.

Voor een vervolgonderzoek kan het interessant zijn om ook langs te gaan bij mensen die nog helemaal niet bekend zijn met plantaardig eten, of bij mensen die er juist op tegen zijn. Dit zijn namelijk de mensen die je eigenlijk nog moet overtuigen. Desondanks heeft dit project tot nu toe al veel waardevolle inzichten opgeleverd.

4. Conclusie

Uit het onderzoek is gebleken dat studenten geïnteresseerd zijn in duurzame alternatieve snacks en deze zouden kopen in de HU kantine.

Aan te bevelen is de chocomelk in de maanden oktober tot en met februari aan te bieden in de kantine. Een aanvulling kan zijn plantaardige kokos- of aardbeienyoghurt met honing en fruit. Echter is dit niet onderzocht op tijdens de klimaatproeverij dus de werkelijke animo is onbekend.

Verder zouden de automaten aangevuld kunnen worden met linzenchips en zeewiersnack. Uitzondering bij de zeewiersnacks is dat deze wel binnen het budget van een student moet passen.

Verder is het aan te raden notensnacks en vegan lunch en dinergerechten in de kantine terug te laten komen. Studenten gaven dit expliciet aan.

Vanuit de Aarde



Wist je dat?

Peulvruchten zoals linzen, kikkererwten en bonen verrijken de bodem met stikstof. Daardoor maken ze de grond vruchtbaarder en is er minder kunstmest nodig. Ze zijn dus niet alleen voedzaam, maar ook goed voor de bodemkwaliteit.



Vanuit de Rivier & Zee



Wist je dat?

Wist je dat zeewier één van de meest duurzame plantaardige voedselbronnen ter wereld is? Het groeit zonder landbouwgrond, mest of zoet water én het neemt tijdens het groeien CO₂ op. Bovendien bevat zeewier veel eiwitten, omega-3 en mineralen.



Vanuit het Weiland



Wist je dat?

Voor de productie van plantaardige melksoorten zoals haver of sojadrink is gemiddeld 80–90% minder land en water nodig dan voor koemelk. Plantaardige alternatieven zorgen dus voor een veel lagere ecologische voetafdruk dan traditionele weilandproducten.