

# Wat schaft de pot in Almere?

## Smaken uit andere culturen inpassen, aanpassen of passeren

48,4%

Van de steekproef zou graag meer willen leren over keukens uit andere landen en culturen (19,1% wil dat niet)

38%

Van de steekproef eet tenminste wekelijks een thuis bereide (Zuid-)Oost Aziatische maaltijd

### Top 10 favoriete keukens

- |                |              |
|----------------|--------------|
| 1. Italiaans   | 6. Surinaams |
| 2. Nederlands  | 7. Indiaas   |
| 3. Chinees     | 8. Japans    |
| 4. Indonesisch | 9. Thais     |
| 5. Frans       | 10. Spaans   |

80 verschillende keukens genoemd (2194 antwoorden door 549 resp.)

- 9x Afrikaans restaurant 'Seni'
- 6x Surinaams restaurant 'Madame Jeanette'
- 4x fine dining restaurant 'Bakboord'

- 12x Amazing Oriental
- 6x toko's
- 4x Toko Gembira

### Culinaire ontdekkingen

105 restaurants 105 gerechten  
60 winkels 72 producten  
144 keukens 74 overig

Open vraag; zie rondom voor top 3 per categorie

- 16x Indiase keuken
- 15x Surinaamse keuken
- 13x Thaise keuken

- 29x vegetarisch/veganistisch
- 10x kookboeken of websites
- 6x maaltijdpakketten

- 13x diverse kruiden
- 7x diverse vleesvervangers
- 4x diverse buitenlandse kazen

### Doelstelling

Almere wordt vaak beschreven als een smeltkroes van culturen. Deze diversiteit zie je ook steeds meer terug in het Almeerse voedsellandschap. Over de manieren waarop Nederlanders, met of zonder migratieachtergrond, in aanraking komen met deze cultureel diverse voedselomgeving is echter weinig bekend. Staan Almeerders open voor smaken en keukens uit andere landen en culturen? Kunnen zij de producten en gerechten waarmee zij zich identificeren (of die ze gewoon graag eten) makkelijk vinden in het horeca- en winkelaanbod? En is men thuis gevarieerder gaan eten door culinaire ontdekkingen buiten de deur?

### Methode

- Er is een online enquête verstuurd naar het Burgerpanel van de gemeente Almere (2483 personen). **670 respondenten** hebben de enquête geheel (468) of deels (202) ingevuld.
- De enquête bevatte **18 vragen** (42 items in totaal).
- De panelleden zijn **niet representatief** voor de bredere bevolking van Almere. Dit blijkt ook uit de leeftijd en het opleidingsniveau van de respondenten in onze steekproef:
  - **Leeftijd:** 18-29 (1%), 30-44 (11%), 45-64 (47%), 65+ (41%)
  - **Opleidingsniveau:** laag (11%), middelbaar (34%), hoog (54%)

### Voedsel Neofobie Schaal

Pliner & Hobden (1992)

Som van tien 5-punts likertschaal stellingen:



15%

Voedsel neofob (moeilijke eters) ^



70%

Neutraal (normale eters)



15%

Voedsel neofiel (experimentele eters) ^

- Ik ben altijd bezig nieuwe soorten eten uit te proberen\*
- Vreemd eten vertrouw ik niet
- Als ik niet weet wat er in een bepaald soort eten zit, dan probeer ik het niet
- Ik hou van voedsel uit verschillende landen en culturen\*
- Eten uit andere culturen ziet er te vreemd uit om te eten
- Wanneer ik uit eten ga, probeer ik meestal iets nieuws\*
- Ik vind het eng om dingen te eten die ik niet eerder gehad heb
- Ik ben heel kieskeurig als het om eten gaat
- Ik eet bijna alles\*
- Ik vind het leuk om naar plekken te gaan waar ze voedsel uit andere culturen serveren\*

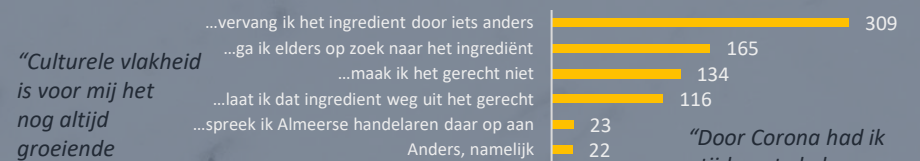
\* = omgedraaid. ^ = VNS categorieën:  $\geq/\leq \mu (23,27) +/- \sigma (6,56)$

### Resultaten

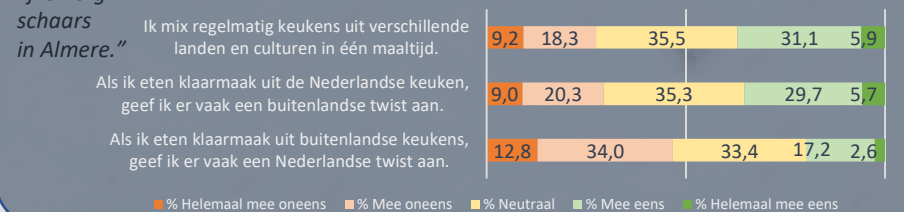
Als u producten nodig heeft uit buitenlandse keukens, waar haalt u deze dan vandaan?



Als ik een bepaald ingrediënt voor een gerecht uit een buitenlandse keuken niet kan vinden in Almere dan...



### Mixen van keukens



### Conclusie

De vragen zijn steeds opvallend verdeeld ingevuld. Voedselneofobie lijkt hieraan deels ten grondslag te liggen. Uit kruistabellen komt naar voren dat voedselneofiele respondenten beduidend vaker uit buitenlandse keukens eten, meer geneigd zijn om keukens te mixen en graag willen bijleren over andere keukens. Voedselneofobe respondenten geven vaker aan onvoldoende kennis te hebben over en ook niet geïnteresseerd te zijn in buitenlands eetculturen. Zij ervaren eerder drempels om winkels of eetgelegenheden binnen te stappen die specifiek gericht zijn op buitenlandse keukens. Keukens die je veel terug ziet in het Nederlandse horecalandschap worden vaak wel al breder omarmd. Uit de verzamelde data komen verschillende strategieën naar voren om meer Almeerders te stimuleren nieuwe keukens te proberen: **1)** benadrukken van de vegetarische en gezonde opties die buitenlandse keukens te bieden hebben, **2)** informatie en recepten geven bij producten en gerechten uit buitenlandse keukens, **3)** focussen op kwaliteit boven kwantiteit, en **4)** inwoners vragen naar hun assortiment wensen. In het rapport gaan we dieper in op de bevindingen.