



AERES
HOGESCHOOL
ALMERE

Smaken uit andere culturen
inpassen, aanpassen of passeren

Wat schaft de pot in Almere?

Een publicatie van:
Lectoraat Stedelijke Voedselvraagstukken





Inleiding

De Nederlandse keuken is voortdurend in ontwikkeling, en is bovendien nooit volledig 'Nederlands' geweest (Verriet, 2018): al voordat Nederland bestond waren er invloeden van buitenaf. In de koloniale tijd leerden mensen bijvoorbeeld andere specerijen kennen, en door de banden met wat we ooit Nederlands-Indië noemden raakten Nederlanders bekender met Oosterse maaltijden. Na de Tweede Wereldoorlog werd het Nederlandse eetpatroon onder andere beïnvloed door immigratie, vakanties in het buitenland en de industrialisatie (waardoor voedsel beter bewaard en vervoerd kon worden). Door de toenemende welvaart konden mensen vaker uit eten gaan en groeide het aantal buitenlandse restaurants (Verriet, 2018; Warde et al., 2019). Tegenwoordig is er in Nederland zo'n grote verscheidenheid aan gerechten en ingrediënten verkrijgbaar dat cultureel-culinair expert Jonneke de Zeeuw (2021) van mening is dat er in de Nederlandse geschiedenis culinair gezien geen betere tijd was om te leven dan nu.

Eén van de plaatsen waarvoor dit zeker geldt, is Almere. Anke Brons (2020; 2022), die promotieonderzoek deed in Almere, noemt de stad een 'sociologisch wonderland', voornamelijk in verband met de grote culturele diversiteit. Eén op de vijf van de meer dan 200.000 inwoners is in het buitenland geboren. Bijna de helft van de bevolking (45,7%) heeft een migratieachtergrond, vaak een Surinaamse (25,4%), Marokkaanse (8,7%), Indonesische (5,9%), Antilliaanse (5,7%), Turkse (4,7%) of Indiase (4,0%).¹ Die multiculturele samenleving beïnvloedt de Almeerse voedselomgeving, zowel de fysieke (wat er te koop is), als de sociale (hoe mensen samenkomen rond voedsel). Ondernemende burgers organiseren bijeenkomsten of openen winkels en horecazaken en bieden daar producten en gerechten uit hun cultuur aan die onbekend of moeilijk verkrijgbaar zijn in Nederland. Daarbij bedienen ze doorgaans niet alleen hun eigen gemeenschap; ze ontvangen en inspireren ook andere Nederlanders. Hierdoor ontstaat een groeiende vraag naar producten en gerechten uit andere landen en culturen, waar gevestigde organisaties, zoals voedselproducenten, supermarkten en restaurantketens, op hun beurt weer op inspelen. Zo wordt het voedselaanbod in de stad steeds diverser.

Over de manieren waarop Nederlanders, met of zonder migratieachtergrond, in aanraking komen met en beïnvloed worden door deze cultureel diverse voedselomgeving is echter weinig bekend (voor studies in andere landen zie Demangeot & Sankaran, 2012; Mascarello et al., 2020; Rule et al., 2022). Het lectoraat Stedelijke Voedselvraagstukken van Aeres Hogeschool en Flevo Campus heeft daarom een vragenlijst uitgezet bij het Burgerpanel van de gemeente Almere. 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 Almeerse horeca- en winkelaanbod? En zijn Almeerders thuis gevarieerder gaan eten door culinaire ontdekkingen buiten de deur?

¹ Alle Cijfers 2022

48,4%

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

Meer dan vijfhonderd Almeerders hebben enquêtevragen beantwoord over hun gebruik van en waardering voor de diversiteit van de Almeerse voedselomgeving. Dit rapport beschrijft de uitkomsten van dit verkennende onderzoek. In het volgende hoofdstuk bespreken we de methode die we hebben gehanteerd. Vervolgens komen in hoofdstuk 3 de resultaten aan bod, en hoofdstuk 4 bevat de conclusies en aanbevelingen. De verzamelde data bevatten verschillende aanknopingspunten om aan de slag te gaan met het vergroten van de toegankelijkheid van eten uit verschillende landen en culturen in Almere. Dat bevordert niet alleen interculturele uitwisseling en sociale cohesie, het biedt ook mogelijkheden op vlak van duurzaamheid, gezondheid en korte keten, drie belangrijke pijlers van de Almeerse voedselstrategie.

Veel leesplezier!



Methode

Vragenlijst

In samenwerking met de gemeente Almere (Onderzoek en Statistiek) hebben wij een vragenlijst opgesteld (zie appendix, p. 28) bestaande uit 12 onderdelen en 18 vragen (42 items). De enquête bevatte vijf open vragen, en drie meerkeuzevragen met een open optie 'Anders namelijk...'. Naast twee demografische vragen (leeftijd en hoogst genoten opleiding), waren in deze lijst vragen en stellingen opgenomen over voedselneofobie (zie verderop), de frequentie waarmee men binnens- en/of buitenshuis uit buitenlandse keukens eet, de lievelingskeukens van de respondent, het horeca- en winkelaanbod in Almere, en het combineren of aanpassen van keukens. Als afsluiter hebben we de respondenten gevraagd naar hun culinaire ontdekkingen van de afgelopen 5 jaar. Ook kregen de respondenten de gelegenheid opmerkingen toe te voegen.

Respondenten

Voor dit onderzoek hebben we gebruik gemaakt van het Burgerpanel van de gemeente Almere. Het Burgerpanel is een groep mensen die aangegeven hebben op regelmatige basis vragenlijsten van de gemeente te willen ontvangen. Zij zijn niet verplicht alle vragenlijsten in te vullen.

De vragenlijst is op 13 juni 2022 verstuurd naar 2483 mensen. Na het versturen van een herinnering is de vragenlijst op 26 juni gesloten. 670 mensen hebben de vragenlijst geheel of gedeeltelijk ingevuld (responspercentage: 27%). 468 mensen hebben de vragenlijst volledig ingevuld.

De gemeente heeft ons van tevoren geïnformeerd dat de panelleden niet representatief zijn voor de bredere bevolking van Almere. Het panel is overwegend autochtoon Nederlands, hoogopgeleid en op leeftijd. Over een eventuele migratieachtergrond hebben we helaas geen vragen kunnen opnemen in de enquête; dat is niet meer gebruikelijk in vragenlijsten van de gemeente. De antwoorden op de demografische vragen die we wel konden opnemen (zie hieronder) bevestigen inderdaad dat ouderen en hoogopgeleiden oververtegenwoordigd zijn in de steekproef.

Leeftijd (N=564):

18-29 (1%), 30-44 (11%), 45-64 (47%), 65+ (41%)

Opleidingsniveau (N=563):

laag (11%), middelbaar (34%), hoog (54%), anders (1%)²

In dit rapport kunnen wij dus enkel uitspraken doen over de respondenten in onze steekproef, niet over de volledige populatie waarnaar wij onderzoek wilden doen (de bevolking van Almere). Desalniettemin heeft de vragenlijst een rijkdom aan data opgeleverd, die ons helpt dit thema te verkennen en verschillende aanknopingspunten biedt voor nader onderzoek.

Moeilijke en experimentele eters onderscheiden met de voedselneofobie schaal

Voedselneofobie is het hebben van angst voor het proberen van nieuw of onbekend voedsel. Voedselneofilie is het tegenovergestelde:

plezier hebben in het proberen van onbekende ingrediënten of gerechten. Voedselneofobie en voedselneofilie kunnen worden gezien als twee uitersten op een spectrum, of schaal. Respondenten kregen een tiental stellingen voorgelegd (zie pagina 29), waarmee we hebben gemeten waar zij staan op die schaal. De Food Neophobia Scale (FNS) is opgesteld in 1992 door Patricia Pliner en Karen Hobden, en wordt tot

op de dag van vandaag wereldwijd toegepast in vooraanstaand wetenschappelijk onderzoek. Deze studies kennen verschillende invalshoeken (bv. productontwikkeling, diëtetiek, pedagogiek, eiwittransitie, sociaaleconomische situatie en status) en doelgroepen (er bestaan bijvoorbeeld verschillende adaptaties gericht op kinderen, of er wordt gekeken naar intergenerationele, culturele en socio-economische verschillen) (Rabadán & Bernabéu, 2021).

² respondenten hadden de volgende antwoordmogelijkheden: 'Geen opleiding', 'Basisschool (lagere school)', 'VMBO of MAVO (ook praktijkonderwijs, LBO, LTS, MULO of vergelijkbaar)', 'MBO (ook MEAO, MTS of vergelijkbaar)', 'HAVO of VWO (ook HBS, MULO-B, lyceum en gymnasium)', 'HBO of universiteit', en 'Anders'.



Stellingen om voedselneofobie te meten

- Ik ben altijd bezig nieuwe en onbekende 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 landen en culturen ziet er te vreemd uit om te eten
- Wanneer ik buiten de deur eet, probeer ik meestal iets nieuws*
- Ik vind het eng om dingen te eten die ik nog nooit eerder gegeten 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 landen en culturen serveren*

Tabel 1: Nederlandse vertaling van FNS items

* = De scores van deze stellingen worden omgedraaid in de berekening van de voedselneofobie totaalscore.

De stellingen zijn zorgvuldig door ons vertaald vanuit het Engels. Voor elk van de tien stellingen konden de respondenten aangeven in hoeverre ze het ermee eens zijn op een schaal van 1 (helemaal mee oneens) tot 5 (helemaal mee eens). De oorspronkelijke meetmethode werkt met een 7-puntslikertschaal. De gemeente heeft ons echter verzocht om het aantal antwoordmogelijkheden terug te brengen naar vijf. Na overleg en het bekijken van andere studies die de 7-puntslikertschaal naar een 5-puntslikertschaal hebben omgezet (voor een overzicht van uitgevoerde studies, zie Rabadán & Bernabéu, 2021), zijn we hierin meegegaan. Omdat de strekking en meetwijze van de stellingen niet veranderen, verwachten wij geen grote effecten.

Voor elke respondent is een FNS-totaalscore berekend door de scores van de tien stellingen op te tellen (scores van de stellingen in tabel 1 met een * moesten daarvoor worden omgedraaid omdat die meten in hoeverre mensen onbekend voedsel opzoeken, terwijl de totaalscore aangeeft in hoeverre mensen onbekend voedsel weren). Zo ontstaat een totaalscore van tussen

de 10 en de 50, waarbij een hoge score duidt op voedselneofobie en een lage score wijst op voedselneofobie. Een gangbare methode om de respondenten te categoriseren werkt als volgt: Indien de individuele score lager is dan de gemiddelde totaalscore min de standaarddeviatie dan wordt de respondent aangeduid als voedselneofiel. Indien de individuele score hoger is dan de gemiddelde totaalscore plus de standaarddeviatie wordt diegene aangemerkt als voedselneofob. De groep die hier tussenin valt wordt gemarkeerd als neutraal. Om te kijken of voedselneofobe en -neofiele respondenten de vragenlijst verschillend beantwoorden, hebben we de resultaten van sommige vragen uitgesplitst in deze drie groepen.

Resultaten

We bespreken de bevindingen van de vragenlijst in twee delen. We kijken eerst in hoeverre de respondenten gebruik maken van verschillende buitenlandse keukens. Vervolgens bespreken we de vragen over het Almeerse voedsellandschap, d.w.z. de horeca en winkels in Almere, en presenteren we wat voor culinaire ontdekkingen de respondenten zoal hebben gedaan in deze voedselomgeving.

Voorafgaand aan deze twee delen, tonen we allereerst de resultaten van de Food Neophobia Scale (FNS). Een totaal van **632** respondenten heeft alle 10 de stellingen ingevuld, met een gemiddeld score van **23,27**.

Tabel 2 laat zien dat de scores behoorlijk uiteenlopen. **15,0%** van de respondenten (**95**) kan volgens de gangbare methode³ als voedselneofiel worden aangemerkt: dit zijn experimentele eters die actief op zoek zijn naar nieuwe smaken, producten en gerechten. Een bijna even zo grote groep van **97** respondenten (**15,3%**) is op basis van deze gegevens voedselneofob: dit zijn moeilijke eters die ingrediënten of gerechten die ze nog niet kennen zo veel mogelijk mijden. De overige **440** respondenten, **69,6%** van het sample, valt tussen die twee uitersten. We zullen regelmatig terugkomen op deze drie groepen in de twee delen die volgen.

	FNS scores gegroepeerd	N	%
Voedselneofob - Voedselneofiel	10-14	47	7,4%
	15-19	135	21,4%
	20-24	206	32,6%
	25-29	147	23,3%
	30-34	57	9,0%
	35-39	30	4,7%
	40-44	8	1,3%
	45-49	2	0,3%

Tabel 2: Verdeling FNS scores in trappen van 5 (N=632)



15%
Voedsel-neofob
(moeilijke eters)



70%
Neutraal
(normale eters)



15%
Voedsel-neofiel
(experimentele eters)

³De voedselneofobe en -neofiele groepen worden als volgt berekend:

Totaalscore \geq / \leq gemiddelde totaalscore (23,27) \pm standaarddeviatie (6,56).

Leeftijd	18 t/m 44 jaar*		45 t/m 64 jaar		65 jaar of ouder		Totaal
	N Aantal waarnemingen	% Verschil t.o.v. verwachte waarde	N Aantal waarnemingen	% Verschil t.o.v. verwachte waarde	N Aantal waarnemingen	% Verschil t.o.v. verwachte waarde	N Aantal waarnemingen
Neofob	7	- 5,2%	27	- 12,8%	44	+ 16,6%	78
Neutraal	47	- 0,3%	186	+ 1,7%	146	- 1,3%	379
Neofiel	15	+ 6,0%	44	+ 4,3%	26	- 9,3%	85
Totaal	69		257		216		542

$X^2(4, N=542) = 13,13, p=.01$ * leeftijds groepen samengenomen i.v.m. voorwaarden Chikwadrattoets.

Tabel 3: Kruistabel FNS categorieën en leeftijdscategorieën (N=542)

Als we naar de leeftijdsverdeling van deze drie groepen kijken (zie tabel 3) valt als eerste op dat de voedselneofobe groep **16,6%** meer 65+'ers bevat dan we zouden verwachten met het oog op de totale verhoudingen. In de voedselneofiele groep bevinden zich juist minder 65+'ers (**9,3%** minder) dan we op basis van de leeftijdsverdeling zouden verwachten. In de leeftijdscategorieën 18-44 en 45-64 jaar zien we een oververtegenwoordiging van voedselneofiele respondenten (resp. **6,0%** en **4,3%** meer) en een ondervertegen

woordiging van voedselneofoben (resp. **5,2%** en **12,8%** minder). In tabel 4 is te zien dat er in de voedselneofiele groep relatief meer hoogopgeleiden zitten (**14,7%**), terwijl laag en middelbaar opgeleiden zich vaker in de voedselneofobe hoek bevinden. Deze waarnemingen sluiten aan bij eerder onderzoek naar voedselneofobie (Rabadán & Bernabéu, 2021): Voedselneofobe neigingen nemen over het algemeen toe met leeftijd (bij volwassenen, niet bij kinderen) en nemen af met hoger genoten opleiding.

Opleidingsniveau	Laag		Middelbaar		Hoog		Totaal
	N Aantal waarnemingen	% Verschil t.o.v. verwachte waarde	N Aantal waarnemingen	% Verschil t.o.v. verwachte waarde	N Aantal waarnemingen	% Verschil t.o.v. verwachte waarde	N Aantal waarnemingen
Neofob	17	+ 10,6%	32	+ 6,9%	27	- 20,5%	76
Neutraal	38	- 0,8%	128	+ 0,3%	210	+ 1,0%	376
Neofiel	4	- 6,2%	22	- 7,8%	59	+ 14,7%	85
Totaal	59		182		296		537

$X^2(4, N=537) = 23,88, p=.0001$

Tabel 4: Kruistabel FNS categorieën en opleidingsniveaus (N=537)



Opvattingen over en gebruik van buitenlandse keukens

Frequentie binnenshuis en buitenshuis klaargemaakte maaltijden

De respondenten is gevraagd aan te geven hoe vaak zij thuis- of bij anderen thuis-klaargemaakte maaltijden eten uit keukens uit zes verschillende wereldregio's, en hoe vaak zij dit soort gerechten buiten de deur halen of eten (professioneel bereid). De antwoordmogelijkheden waren 'Vrijwel nooit' (1), '(Half)jaarlijks' (2),

'Elk kwartaal' (3), 'Maandelijks' (4), 'Wekelijks' (5) en 'Meer dan 3 dagen per week' (6). Om de frequentie waarmee uit deze wereldhoeken wordt gegeten te vergelijken zijn met de toegekende cijfers gemiddeldes berekend, zowel voor het totaal aantal respondenten als voor de drie FNS-groepen (zie tabel 5 en 6).

Hoe vaak eet u binnenshuis klaargemaakte maaltijden uit de volgende keukens?

(d.w.z. gerechten bereid door uzelf, iemand anders in uw huishouden, familie, vrienden of bureu)

- #1 Europese** (o.a. Brits, Frans, Italiaans, Scandinavisch, Russisch) (excl. Nederland) & **Noord-Amerikaanse keukens**
- #2 Zuidoost- en Oost-Aziatische keukens** (o.a. Chinees, Indonesisch, Thais, Vietnamees, Japans)
- #3 Latijns-Amerikaanse keukens** (o.a. Mexicaans, Argentijns, Surinaams, Caraïbisch)
- #4 Midden-Oosterse & Noord-Afrikaanse keukens** (o.a. Turks, Marokkaans, Afghaans, Libanees, Tunesisch)
- #5 Zuid-Aziatische keukens** (o.a. Indiaas, Pakistaans, Nepalees, Sri Lankaans)
- #6 Sub-Sahara Afrikaanse keukens** (o.a. Zuid-Afrikaans, Ghanees, Ethiopisch, Eritrees)

	Neofiel		Neutraal		Neofob		Totaal	
	μ	N	μ	N	μ	N	μ	N
#1 Europese (o.a. Brits, Frans, Italiaans, Scandinavisch, Russisch) (excl. Nederland) & Noord-Amerikaanse keukens	4,73	92	4,34	421	3,2	92	4,18	617
#2 Zuidoost- en Oost-Aziatische keukens (o.a. Chinees, Indonesisch, Thais, Vietnamees, Japans)	4,49	89	4,02	415	3,2	92	3,95	605
#3 Latijns-Amerikaanse keukens (o.a. Mexicaans, Argentijns, Surinaams, Caraïbisch)	3,79	90	3,39	415	2,2	91	3,24	607
#4 Midden-Oosterse & Noord-Afrikaanse keukens (o.a. Turks, Marokkaans, Afghaans, Libanees, Tunesisch)	3,3	90	2,45	416	1,4	92	2,38	609
#5 Zuid-Aziatische keukens (o.a. Indiaas, Pakistaans, Nepalees, Sri Lankaans)	3,2	87	2,32	399	1,5	92	2,32	584
#6 Sub-Sahara Afrikaanse keukens (o.a. Zuid-Afrikaans, Ghanees, Ethiopisch, Eritrees)	1,86	92	1,32	419	1,1	93	1,37	615

Tabel 5: Frequentiegemiddeldes (μ) binnenshuis klaargemaakte maaltijden uit zes wereldkeukens

Deze gemiddelden moeten enigszins met een korrel zout worden genomen, omdat het gaat om een ordinale variabele met ongelijke treden. Wel kun je aan de hand van de gemiddelden nagaan uit welke keukens over het algemeen het vaakst wordt gegeten: binnenshuis klaargemaakt zijn dat Europese en Noord-Amerikaanse keukens (exclusief de Nederlandse keuken) en buitenshuis klaargemaakt zijn Zuidoost- en Oost-Aziatische keukens het meest populair.

De rangschikking van de andere vier wereldregio's is binnens- en buitenshuis hetzelfde. Ook is te zien dat de gemiddeldes van de voedselneofiele, neutrale en voedselneofobe groepen respectievelijk aflopen. Uitzondering op deze regel zijn de Zuid-Aziatische en Sub-Sahara Afrikaanse keukens buitenshuis (zie *) die überhaupt minder populair zijn. Een eerste conclusie die we uit deze tabellen kunnen trekken is dat experimentele eters duidelijk vaker uit buitenlandse keukens eten dan moeilijke eters.

Hoe vaak eet u buitenshuis klaargemaakte maaltijden uit de volgende keukens?

(d.w.z. tijdens bezoek aan horecazaken, kantines en events, of wanneer u maaltijden afhaalt of laat bezorgen)

	Neofiel		Neutraal		Neofob		Totaal	
	μ	N	μ	N	μ	N	μ	N
#1 Zuidoost- en Oost-Aziatische keukens (o.a. Chinees, Indonesisch, Thais, Vietnamees, Japans)	3,16	88	2,86	408	2,4	91	2,81	596
#2 Europese (o.a. Brits, Frans, Italiaans, Scandinavisch, Russisch) & Noord-Amerikaanse keukens (excl. Nederland)	3,3	90	2,83	409	2,1	91	2,75	600
#3 Latijns-Amerikaanse keukens (o.a. Mexicaans, Argentijns, Surinaams, Caraïbisch)	2,59	89	2,21	404	1,4	91	2,12	594
#4 Midden-Oosterse & Noord-Afrikaanse keukens (o.a. Turks, Marokkaans, Afghaans, Libanees, Tunesisch)	2,26	88	1,71	406	1,2	90	1,69	594
#5 Zuid-Aziatische keukens (o.a. Indiaas, Pakistaans, Nepalees, Sri Lankaans)*	2,14	87	1,63	402	1,8	91	1,63	587
#6 Sub-Sahara Afrikaanse keukens (o.a. Zuid-Afrikaans, Ghanees, Ethiopisch, Eritrees)*	1,43	90	1,15	409	1,4	91	1,17	599

Tabel 6: Frequentiegemiddeldes (μ) buitenshuis klaargemaakte maaltijden uit zes wereldkeukens

Als we vervolgens in meer detail naar de antwoorden kijken (zie appendix, p. 28), wordt duidelijk dat meer dan drie kwart van de respondenten tenminste maandelijks binnenshuis klaargemaakte maaltijden uit Europese & Noord-Amerikaanse keukens eet (**78,0%**). Hetzelfde geldt voor Zuidoost- & Oost-Aziatische keukens (**76,6%**). Verder eet meer dan de helft van de respondenten (**55,2%**) tenminste

maandelijks uit Latijns-Amerikaanse keukens. Uit Sub-Sahara Afrikaanse keukens wordt juist door maar liefst **79,0%** van de respondenten vrijwel nooit thuis gegeten. Voor de voedselneofobe groep respondenten ligt dit percentage zelfs nog hoger (**95,7%**). De kruistabellen in de appendix (p. 36-39) geven uitgebreidere duiding aan de verschillen die we vinden in de gemiddeldes van de FNS-groepen in tabel 5 en 6.

Buitenshuis klaargemaakte maaltijden worden logischerwijs wat minder vaak gegeten. Door de meeste respondenten wordt vrijwel nooit buitenshuis gegeten van of bij horeca die zich richt op de laatste drie wereldregio's (**61,3%** zegt vrijwel nooit Midden-Oosterse & Noord-Afrikaans te eten, **64,3%** eet vrijwel nooit Zuid-Aziatisch, en **87,5%** eet vrijwel nooit

Sub-Sahara Afrikaans, in de voedselneofobe groep is dat respectievelijk **91,1%**, **89,0%** en **97,8%**). Wel nuttigen **82,1%**, **76,1%** en **59,1%** van de respondenten tenminste eens per jaar in de horeca klaargemaakte maaltijden uit respectievelijk (Zuid)Oost-Aziatische, Europese/ Noord-Amerikaanse en Latijns-Amerikaanse keukens.

Lievelingskeukens

De open vraag over welke keukens de respondenten het allerlekkerst vinden (ze mochten maximaal 5 keukens noemen), leverde **2194** antwoorden op van **549** respondenten. In totaal hebben we 80 verschillende keukens kunnen onderscheiden, waarvan de meeste een land vertegenwoordigen, maar ook wereldregio's, landstroken of bevolkingsgroepen. De top-20 staat weergegeven in tabel 7, inclusief aantal "stemmen"

(de top 80 is te vinden in de appendix, p. 34-35). La cucina Italiana is de absolute winnaar (**348**), gevolgd door de Hollandse pot (**215**) en Chinees eten (**194**). Met name de top 12 bestaat uit keukens die je veel terugziet in het Nederlandse horecalandschap. Ook valt op dat landen waar veel inwoners van Almere roots hebben, zoals Suriname, Indonesië, Marokko, Turkije en India, hoog eindigen in de top 20.



Plek	Land/regio	N
1.	Italiaans	348
2.	Nederlands / Hollands(e pot)	215
3.	Chinees	194
4.	Indonesisch / Indisch	173
5.	Frans	158
6.	Surinaams	113
7.	Indiaas	108
8.	Japans	103
9.	Thais	101
10.	Spaans	96
11.	Mexicaans	85
12.	Grieks	83
13.	Turks	59
14.	Marokkaans	43
15.	Duits	34
16.	Aziatisch	28
17.	(Noord-)Amerikaans	21
18.	Libanees	13
19.	Argentijns	13
20.	Zuid-, Latijns- of Midden-Amerikaans	12



Europees & Noord-Amerikaans
Zuidoost- & Oost-Aziatisch
Latijns-Amerikaans
Midden-Oosters & Noord-Afrikaans
Zuid-Aziatisch
Sub-Sahara Afrikaans

38%
Van de steekproef eet tenminste wekelijks een thuis bereide (Zuid-) Oost Aziatische maaltijd

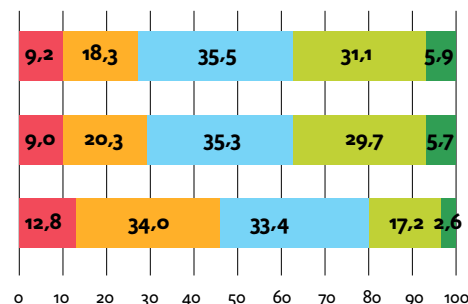
Tabel 7: Top-20 allerlekkerste keukens (zie appendix, p. 34-35 voor top-80)

Mixen van keukens

We hebben gevraagd of de respondenten wel eens keukens met elkaar mengen. In de antwoorden op de drie stellingen die hierover zijn opgenomen valt opnieuw op dat de sample behoorlijk uiteenlopend is, met zowel voor- als tegenstanders (zie figuur 8). **37,0%** van de respondenten mixt regelmatig verschillende keukens in één maaltijd, tegenover **27,5%** die dit niet doet (rest neutraal). Ook zien

we dat respondenten eerder een buitenlandse twist aan Nederlands eten geven (**35,3%**) dan andersom (**19,8%**). Een gerecht vernederlandsd lijkt voor een grote groep (**36,8%**) uit den boze. Wat die buitenlandse of Nederlandse twist dan precies inhoudt, is uiteraard onderhevig aan interpretatie. Ongeveer een derde van de respondenten houdt zich neutraal in deze kwesties.

Ik mix regelmatig keukens uit verschillende landen en culturen in één maaltijd.



Als ik eten klaarmaak uit de Nederlandse keuken, geef ik er vaak een buitenlandse twist aan.

Als ik eten klaarmaak uit buitenlandse keukens, geef ik er vaak een Nederlandse twist aan.

Helemaal mee oneens Mee oneens Neutraal Mee eens Helemaal mee eens

Figuur 8: Staafdiagram stellingen gemengde keukens (in %, N=575, N=580, N=580)

Wanneer we een blik werpen op de kruistabellen in de appendix (p. 40) valt op dat de voedselneofobe en voedselneofiele respondenten deze drie vragen behoorlijk verschillend hebben ingevuld. Het merendeel van de voedselneofiele respondenten (**56,0%**) zegt vaak een buitenlandse twist te geven aan Nederlands eten. Twee derde van diezelfde groep (**64,8%**) zegt daarentegen zelden een Nederlandse twist te geven aan gerechten uit andere landen en culturen. Voor voedselneofobe respondenten geldt dit andersom (resp. **18,6%** en **29,0%**). Het lijkt er dus op dat voedselneofiele respondenten

maaltijden uit buitenlandse keukens het liefst zo "authentiek" mogelijk nuttigen (d.w.z. zoals het in de oorspronkelijke cultuur wordt gegeten), terwijl ze de Nederlandse gerechten die ze wellicht al langer en beter kennen in een nieuw jasje proberen te stoppen. Voedselneofobe respondenten hebben duidelijk minder behoefte aan een buitenlandse twist; zij zullen een onbekende smaak of maaltijd überhaupt eerder vermijden. Als ze dan wel een nieuw gerecht moeten eten, zullen ze dat eerder accepteren als het een vertrouwde smaak heeft; een Nederlandse twist kan daarbij helpen.

Keukenkennis & toepassing

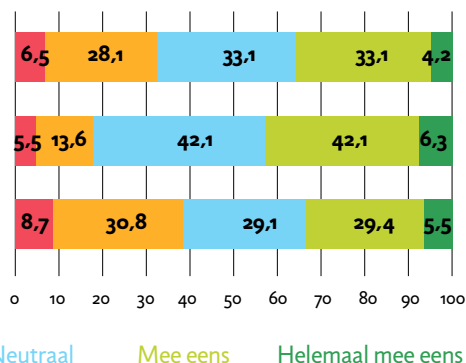
Tot slot hebben we de respondenten een inschatting laten maken van hun keukenkennis (zie figuur 9). **37,4%** vindt dat die onvoldoende kennis heeft over keukens uit andere landen en culturen, tegenover **34,7%** die zegt wel over voldoende kennis te beschikken. In de volgende stelling valt op dat veel respondenten meer willen

leren over andere keukens (**48,4%** tegenover **19,1%** die hier negatief tegenover staan). **34,9%** van de respondenten laat weten de afgelopen vijf jaar hun culinaire pallet reeds te hebben uitgebreid. Een iets grotere groep (**39,5%**) zegt niet uit meer verschillende type keukens te eten dan 5 jaar geleden.

Ik heb het gevoel dat ik onvoldoende kennis heb over keukens uit andere landen en culturen.

Ik zou graag meer willen leren over keukens uit andere landen en culturen.

Ik eet nu uit meer verschillende type keukens dan 5 jaar geleden.



Helemaal mee oneens

Mee oneens

Neutraal

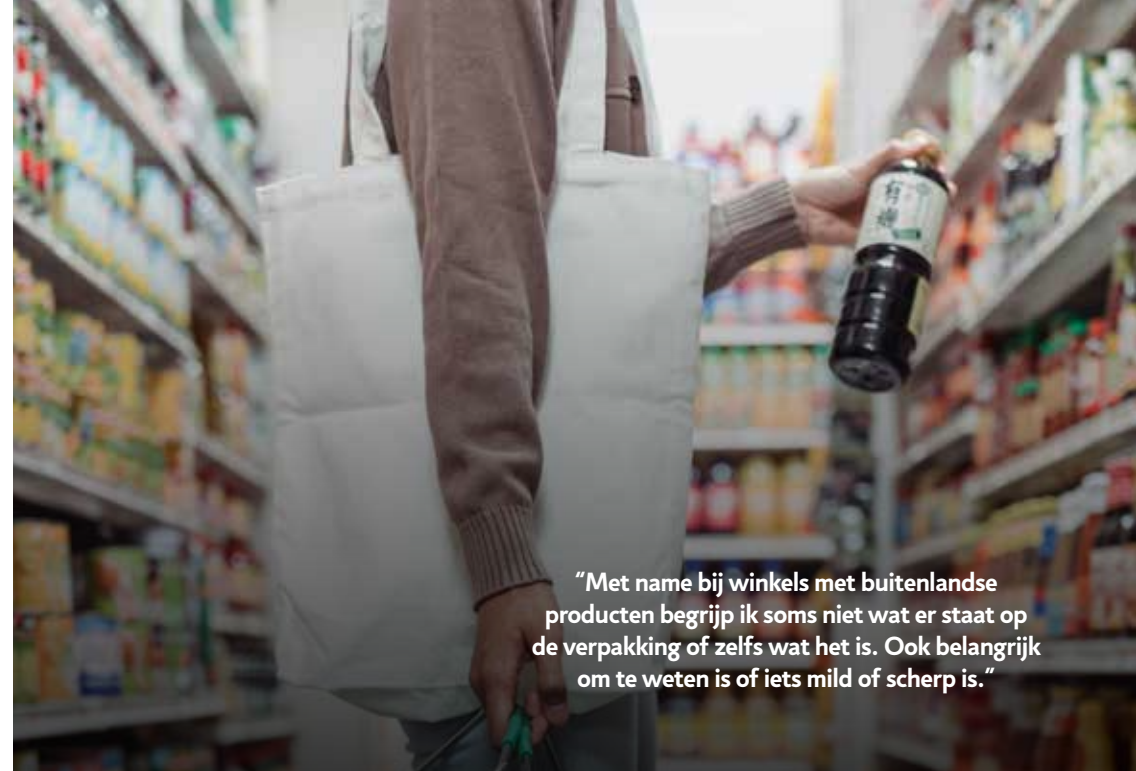
Mee eens

Helemaal mee eens

Figuur 9: Staafdiagram stellingen keukenkennis & toepassing (in %, N=565, N=560, N=565)

Dan werpen we nog vlug een blik op de kruistabellen in de appendix (p. 42-43). In de lijn der verwachting geven voedselneofoben vaker aan onvoldoende kennis te beschikken over buitenlandse keukens (**56,3%**) dan

voedselneofiele respondenten (**27,4%**). De wens om meer te leren over andere keukens is bij voedselneofiele respondenten bovendien een stuk groter (**78,6%**) dan in het voedselneofobe kamp (**18,8%**).



“Met name bij winkels met buitenlandse producten begrijp ik soms niet wat er staat op de verpakking of zelfs wat het is. Ook belangrijk om te weten is of iets mild of scherp is.”

Opvattingen over en gebruik van de voedselomgeving

Voor **29,1%** van de respondenten geldt dat het aanbod in Almere hen stimuleert om nieuwe keukens en smaken te proberen, tegenover **25,8%** die dit niet vindt (de rest neutraal).

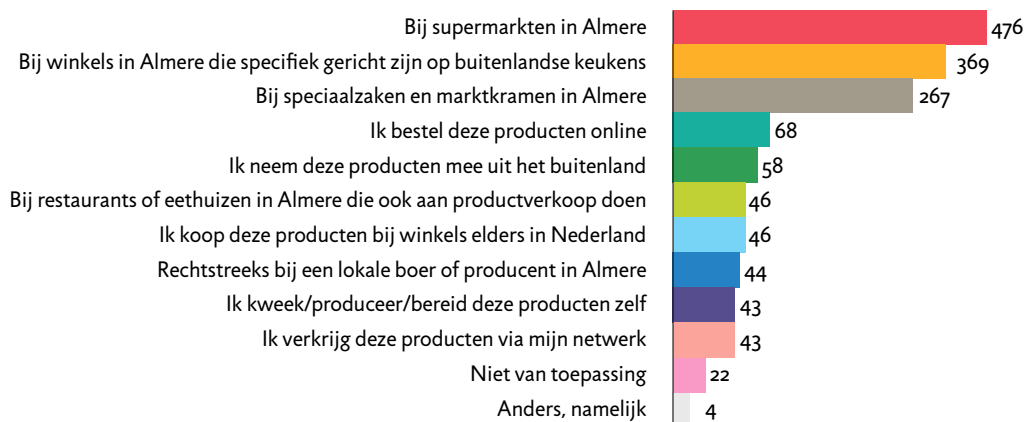
Waar halen de respondenten de buitenlandse producten die ze nodig hebben? En hoe vinden ze het aanbod veranderd over de jaren?

Buitenlandse producten

Wanneer de respondenten ingrediënten nodig hebben uit buitenlandse keukens, maken zij gebruik van verschillende kanalen. Deze staan weergegeven in figuur 10. Let op, in deze vraag konden de respondenten (N=571) meerdere antwoorden aankruisen. De supermarkt is voor **83,4%** van de respondenten een belangrijke hub voor dergelijke producten. Ook bezoekt maar liefst **64,6%** van de respondenten wel eens een toko of andere winkel die specifiek gericht is op eten uit andere landen of culturen,

en haalt **46,8%** producten bij marktkramen en speciaalzaken in Almere. Een klein deel van de respondenten haalt buitenlandse producten rechtstreeks bij lokale producenten (**7,7%**) of bij restaurants en eethuizen (**48,1%**) in Almere, of produceert de producten zelf (**7,5%**). Almere lijkt niet te kunnen voorzien in alle vraag. Voor sommige producten zoeken respondenten in andere plaatsen in Nederland, online, via via, of in het buitenland.

Als u producten nodig heeft uit andere keukens dan de Nederlandse, waar haalt u deze dan vandaan?



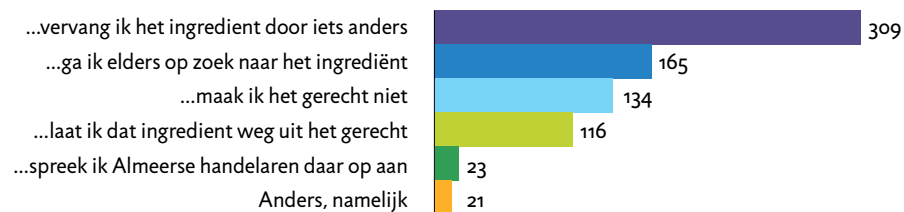
Figuur 10: Staafdiagram bron buitenlandse producten (N=571, meerdere antwoorden mogelijk)

In figuur 11 is te zien wat respondenten doen als ze een ingrediënt dat ze zoeken niet beschikbaar is in Almere. De meeste respondenten (54,4%) vervangen het product door iets anders. 29,0% van de respondenten steekt er tijd en energie in om het product elders te vinden. Voor sommige respondenten (23,6%) kan een niet beschikbaar ingrediënt een reden zijn om het gerecht dan maar niet te maken. Ook wordt door een vijfde van de respondenten het onvindbare ingrediënt

wel eens simpelweg weggelaten (20,4%). Slechts een klein aantal respondenten (3,7%) probeert actief inspraak uit te oefenen op de voedselomgeving van Almere. De drempel om Almeerse handelaren aan te spreken wordt kennelijk als hoog ervaren. De overige antwoorden (21) zijn overwegend 'n.v.t.' (12), en verder 'ik kook niet zelf' (3), 'alles is te krijgen in Almere' (2) of een specifieke nuancering op het gegeven antwoord.

"Ik ben twee keer heel erg ziek geworden van Turks eten, dat is dus echt een taboe voor mij."

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



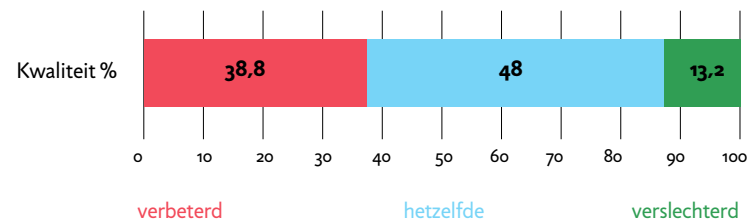
Figuur 11: Staafdiagram strategieën indien product niet beschikbaar (N=568, meerdere antwoorden mogelijk)

Horeca- en winkelaanbod

We hebben de respondenten ook om hun mening gevraagd over hoe het winkel- en horeca-aanbod in Almere is veranderd. Een eerste indruk van deze meningen is te vinden in figuren 12 tot 14. De grootste groep respondenten vindt steeds dat het aanbod wat betreft kwaliteit (48,0%), culturele variëteit (46,6%) en toegankelijkheid (74,9%) niet is veranderd

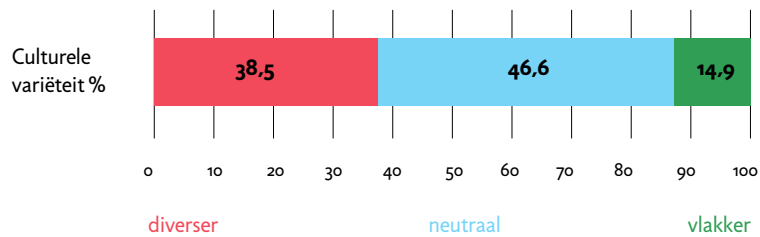
in de afgelopen jaren. Van de overige respondenten vinden meer mensen het Almeerse aanbod verbeterd in kwaliteit (38,8%), cultureel diverser (38,5%) en laagdrempeliger (20,9%) geworden dan zij die het respectievelijk verslechterd (13,2%), cultureel vlakker (14,9%) en exclusiever (4,2%) vinden geworden. Kortom, een bescheiden positief beeld.

Het winkel- en horeca-aanbod in Almere is op eetgebied de afgelopen jaren voor mijn gevoel...



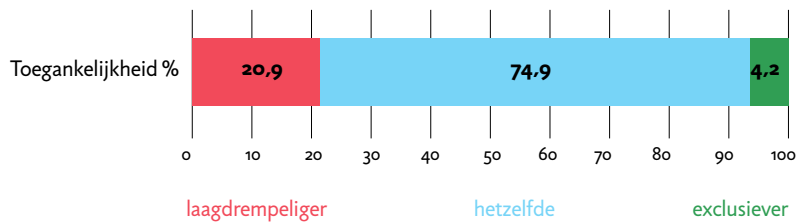
Figuur 12: Staafdiagram ondervonden veranderingen kwaliteit van winkel- en horeca-aanbod in Almere

Het winkel- en horeca-aanbod in Almere is op eetgebied de afgelopen jaren voor mijn gevoel...



Figuur 13: Staafdiagram ondervonden veranderingen culturele variëteit van winkel- en horeca-aanbod in Almere (N=569)

Het winkel- en horeca-aanbod in Almere is op eetgebied de afgelopen jaren voor mijn gevoel...



Figuur 14: Staafdiagram ondervonden veranderingen toegankelijkheid van winkel- en horeca-aanbod in Almere (N=569)

In de slotvraag, waar ruimte was voor persoonlijke ervaringen, inzichten en opmerkingen, kwamen wel verscheidene klachten aan bod over het aanbod in Almere. Zo geeft een respondent aan dat de prijskwaliteitsverhouding van de horeca in Almere de afgelopen jaren sterk is gedaald en dat de service van personeel zeer matig is. Weer iemand anders schrijft: "Het aanbod wordt diverser. Echter ervaar ik een richting waarbij het meer om de

kwantiteit gaat dan om de kwaliteit. "All you can eat" concepten komen er steeds meer en dat vind ik jammer. Ik blijf goed en verfijnd eten belangrijker vinden dan de hoeveelheid die je krijgt voor je geld." Verschillende respondenten (ten minste 10) laten zich negatief uit over het grote aantal fastfoodketens in Almere. Qua culturele variëteit wordt zo nu en dan een keuken of speciaalzaak genoemd die nog ontbreekt in de stad of in een wijk: "Ik vind dat

er weinig restaurants in Almere zijn met andere culturen dan Italiaans, Surinaams, Chinees. Ik zou meer restaurants willen zien met gerechten uit diverse landen uit Afrika en Zuid-Amerika, India, Portugees. Deze mis ik in Almere (maar zijn er wel in Amsterdam). Ook de kwaliteit van diverse restaurants in Almere vind ik minder goed geworden. Er zijn niet echt culinaire hoogstandjes in Almere." Met betrekking tot de toegankelijkheid vindt een aantal respondenten uit eten gaan te duur. Ook zijn er respondenten die aangeven dat vegetariërs en veganisten of mensen met allergieën of specifieke eetwensen onvoldoende bediend worden door Almeerse winkels en horecazaken. Eén respondent schrijft dat verschillende restaurants niet goed toegankelijk zijn voor rolstoelgebruikers.

Respondenten laten ook positieve geluiden horen, bijvoorbeeld: "Alles is eigenlijk wel te krijgen in Almere. Voorheen woonden we in Dronten, daar kon je bijvoorbeeld geen kousenband krijgen bij de AH of Jumbo. Dat kenden ze daar gewoon niet." En: "Fijn om te zien dat Almere steeds meer specialiteitenwinkels krijgt (toko, Surinaams, Turkse en Poolse winkels), dat is echt een verrijking!" Tot slot: "De verschillende toko's in Almere zijn goed gesorteerd en daar kan ik haast alles vinden wat ik nodig heb aan kruiden om buitenlands te koken. De supermarkten stimuleren ook om gerechten uit te proberen met hun groentepakketten."

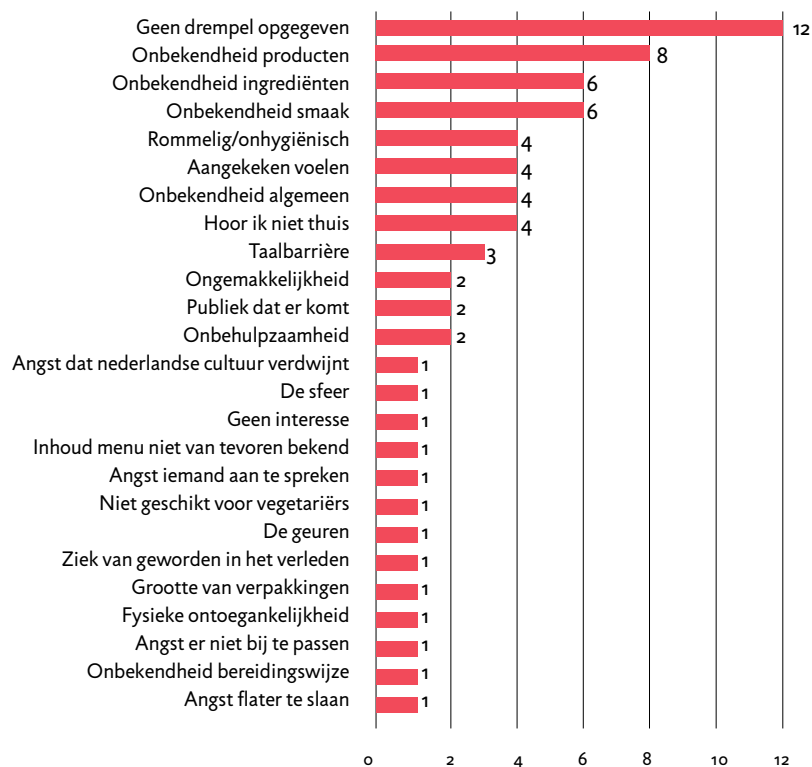


Drempels

9,3% van 570 respondenten zegt een drempel te ervaren om buitenland-georiënteerde winkel- en horecazaken binnen te stappen. De beschreven drempels hebben we gecategoriseerd (zie staafdiagram, figuur 15). Onbekend zijn met de keuken wordt het vaakst genoemd. Deze antwoorden hebben we nog als volgt uitgesplitst: de producten die worden aangeboden niet kennen, niet weten of iets lekker is (smaak), niet weten welke ingrediënten in een product of gerecht zitten, of niet weten hoe en in welke omstandigheden een product/gerecht wordt

bereid (bereidingswijze). 4 respondenten geven aan dat ze dit soort winkel- of horecazaken als rommelig of onhygiënisch ervaren. Ook zijn er verschillende respondenten die aangeven dat ze zich niet op hun plek of op hun gemak voelen en/of dat ze zich aangekeken voelen (10 in totaal). In het rapport hebben we enkele quotes geplaatst om een beeld te schetsen van de ervaringen en argumentatie van de respondenten die een drempel ervaren. Sommige van deze quotes komen uit de laatste vraag waarin ruimte was voor vragen of opmerkingen⁵.

Drempels om winkel- of horecagelegenheid binnen te stappen gericht op keukens uit andere landen of culturen



Figuur 15: Staafdiagram van drempelcategorieën

Deze vraag leverde 106 inhoudelijke opmerkingen op (d.w.z. exclusief: 'geen', 'nee', 'n.v.t.', 'succes', 'bedankt', 'eet smakelijk'): 9x opvattingen over maatschappelijke ontwikkelingen, 21x persoonlijke ervaringen of toevoegingen, 34x opvattingen over de Almeerse voedselomgeving en 42x feedback op de enquête. Een aantal van deze quotes is terug te vinden verspreid over dit rapport. De feedback nemen wij mee in vervolgonderzoek.

“De drempel is wat mijn man en mij betreft vaak letterlijk. Er zijn maar weinig restaurants waar je met een rolstoel goed terecht kan. Onze keuze is fysiek beperkt en we gaan meestal naar een tent waar we met een rolstoel ook niet weggekeken worden. Niet te druk en niet te klein.”

Culinaire ontdekkingen

Zoals eerder aangegeven eet **39,5%** van de respondenten uit meer verschillende type keukens dan vijf jaar geleden, tegenover **34,9%** die dit niet doet. Om een beeld te krijgen van vondsten die de respondenten zoal doen in Almere (en daarbuiten), zat aan het eind van de enquête de volgende vraag: “Wat zijn uw culinaire ontdekkingen van de afgelopen 5 jaar? (bijvoorbeeld een horecagelegenheid, winkel, keuken, gerecht of product)”. Daar zijn **zes** lijsten met antwoorden uit naar voren gekomen die een leuk inkijkje geven in de voedselomgeving van Almere:



“Door Corona had ik meer tijd om te koken en om nieuwe gerechten uit te proberen. We eten daardoor veel gevarieerder en uit meer landen.”

Restaurants



- o 70 verschillende antwoorden door 75 respondenten, 105 antwoorden in totaal
- o Vaakst genoemd:
 - 9x Afrikaans restaurant ‘Seni’ in Almere Haven
 - 6x Surinaams/soulfood restaurant ‘Madame Jeanette’ in Almere Centrum
 - 4x fine dining restaurant ‘Bakboord’ in Almere Haven

“Best Indian restaurant. Voorheen at ik Indiaas alleen in India zelf of in het VK, maar nu kook ik het soms zelf ook, of ik laat bezorgen door bovenstaand restaurant. Heerlijk!”

“Ik was blij met het nieuwe Thaise restaurant in Almere. Ik ben een fan van Madame Jeanette. Ik vind het doodjammer dat Rhodos verdwijnt uit de stad.”

“Madame Jeanette, Proeflokaal Bregje, Steak at the Lake, ThuisHaven, Poortdok. Yep, ik eet veel buiten de deur.”

Winkels



- o 35 verschillende antwoorden door 53 respondenten, 60 antwoorden in totaal
- o Vaakst genoemd:
 - 12x Amazing Oriental in Almere Centrum
 - 7x toko's (algemeen)
 - 4x Toko Gembira in Almere Centrum

“Winkel Saffraan in Almere Stad. Hier hebben ze heel veel soorten thee, anders dan in de Nederlandse supermarkten.”

“De volkstuin in Almere Buiten waar ik verse en biologische groenten kan kopen.”

“Surinaamse worstkraam op de markt.”



Keukens



- o 46 verschillende antwoorden door 103 respondenten, 144 antwoorden in totaal
- o Vaakst genoemd:
 - 16x Indiase keuken
 - 15x Surinaamse keuken
 - 13x Thaise keuken

"Griekse maaltijden, komt omdat ik graag naar Griekenland ga."

"De Noord-Afrikaanse keuken is erbij gekomen na mijn werkzaamheden voor de opvang van statushouders."

"Syrische gerechten door mijn burens uit dat land."

Gerechten



- o 87 verschillende antwoorden door 68 respondenten, 105 antwoorden in totaal
- o Vaakst genoemd:
 - 10x sushi
 - 5x roti
 - 3x tajine

"Veel meer zelf bereiden i.p.v. kopen zoals roti, egg fried rice, sushi."

"En neem uit de toko ook altijd een nieuw gerecht mee waarvan ik absoluut geen idee heb of het lekker is."

"Heb onlangs een traybake maaltijd gehad en ga dit binnenkort zelf uitproberen."

Producten



- o 67 verschillende antwoorden door 46 respondenten, 72 antwoorden in totaal
- o Vaakst genoemd:
 - 13x diverse kruiden (mixen)
 - 7x diverse vegetarische producten/vleesvervangers
 - 4x diverse buitenlandse kazen

"De mogelijkheden van vleesvervangers als tofu, tempeh en seitan."

"Dat veel planten die we als onkruid beschouwen lekker en voedzaam zijn."

"Dat veel producten in kleine hoeveelheden ingevroren kunnen worden. Bijv. kokosmelk, pesto, citroenrasp, gember. Daardoor minder verspilling."

Overig



- o 47 verschillende antwoorden door 56 respondenten, 74 antwoorden in totaal
- o Vaakst genoemd:
 - 29x vegetarisch/veganistisch
 - 10x kookboeken of websites
 - 6x maaltijdpakketten

"Ik probeer nog authentiek te koken. Ben zelf Indisch en vind nog steeds kookboeken, waar ik dingen in vind, die ik niet weet."

"Wij kijken veel naar BinnensteBuiten op tv waar geregeld vegetarische en buitenlandse recepten worden gebruikt en halen daar inspiratie uit."

"Maaltijd pakketten bij de supermarkt (alle ingrediënten voor vaak niet-Nederlandse gerechten met kruiden en recepten in één doos). Gebruiken we wekelijks."

Discussie en conclusie

Bevindingen

Uit de resultaten blijkt dat er in Almere al uit veel verschillende keukens wordt gegeten. De respondenten halen de buitenlandse producten die ze nodig hebben bij de supermarkt, toko's en andere winkels gericht op specifieke keukens of specialiteiten. Indien zij ingrediënten daar niet kunnen vinden zoeken ze elders, vervangen ze het door iets anders of laten ze het weg uit het gerecht. Helaas komt het ook voor dat ze bepaalde gerechten om die reden niet maken. Aan de open antwoorden en ontdekkingen te lezen, hebben respondenten allerlei adresjes, verspreid over heel Almere, om van de keukens te kunnen genieten die zij lekker vinden. Toch lezen we ook wat klachten over het aanbod in Almere. Een aantal respondenten laat zich negatief uit over de hoeveelheid restaurantketens, all-you-can-eat gelegenheden en fastfoodtenten in de stad, die zich meer richten op kwantiteit dan op kwaliteit. Ook geeft een aantal respondenten aan ongemak of een gebrek aan informatie te ervaren in winkels en restaurants die zich specialiseren in buitenlandse keukens, of bieden die eetgelegenheden hen niet de restaurantervaring waarnaar zij op zoek zijn.

De vragen zijn opvallend verdeeld ingevuld, met steeds twee ongeveer even grote kampen aan weerszijden en een groep neutrale respondenten daartussenin. Dit maakt het niet altijd even gemakkelijk om eenduidige conclusies te trekken. Als we wat verder inzoomen op de data, o.a. met behulp van kruistabellen, dan kunnen we wel vaststellen dat de voedselneofobe en -neofiele respondenten zich ook in de andere vragen vaak in de buitenste kampen bevinden. Zo zien we 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 juist vaker aan onvoldoende kennis te hebben over en ook niet geïnteresseerd te zijn in buitenlands eetcultuur. Zij ervaren dan ook 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 (zie top 20, p.12) en keukens uit landen waar veel Almeerders geboren zijn of roots hebben, worden vaak wel al breder omarmd, ook door de voedselneofobe respondenten.

“Ik eet graag eten uit andere culturen, alleen is dat aanbod gericht op afhalen in Almere Poort. Veel te veel gericht op afhalen. [...] Voor ons is uit eten gaan een avondje uit en niet een snelle hap in een door TL verlichte omgeving op plastic stoeltjes.”

Dat is interessant, want dat wijst erop dat respondenten zich eerder openstellen voor keukens waarmee ze vaak in aanraking komen in hun voedselomgeving, bijvoorbeeld via eetgelegenheden of via sociale contacten. Ook recepten die gedeeld worden via verschillende media (bv. kookboeken, websites, televisie) en maaltijdpakketten die in de supermarkt of als thuisbezorgd service worden aangeboden overtuigen een deel van de respondenten om eens wat nieuws te proberen.

Aanbevelingen en limitaties

Uit de verzamelde data komen verschillende strategieën naar voren die restaurants, winkels en andere betrokken Almeerse partijen kunnen toepassen om een breder publiek in Almere te stimuleren nieuwe keukens en gerechten te proberen. De strategieën hebben betrekking op behoeftevervulling, informatievoorziening en belevingswaardecreatie.

- 1) **Benadruk de vegetarische, veganistische en/of gezonde mogelijkheden die buitenlandse keukens te bieden hebben.**
- 2) **Geef meer informatie over de herkomst en bereidingswijze van producten en gerechten die in de schappen liggen of op de menukaart staan.**
- 3) **Deel recepten voor gerechten uit buitenlandse keukens of faciliteer indien mogelijk maaltijdpakketten.**
- 4) **Werk met kwalitatieve, huisgemaakte en verse producten en besteed aandacht aan presentatie en service.**
- 5) **Vraag inwoners van Almere welke producten volgens hen ontbreken in het assortiment.**

Wat opvalt in de resultaten is dat het geven van een Nederlandse twist aan buitenlandse gerechten over het algemeen niet erg wordt gewaardeerd door de respondenten. Een

gerecht een beetje aanpassen aan de smaak van en het aanbod in Nederland zal heus niet als problematisch worden ervaren, maar we zouden winkel- en horecagelegenheden wel afraden om hierin door te slaan. Dus geen nasi goreng met Gelderse rookworst of sushi met Hollandse maatjes. De respondenten leken wel meer open te staan voor het geven van een buitenlandse twist aan Nederlandse gerechten. Dat zou dus wellicht een laagdrempelige manier kunnen zijn om mensen kennis te laten maken met nieuwe smaken. In beide gevallen lonkt wel het gevaar van culturele toe-eigening, waarbij iemand uit een dominante cultuur blindelings en selectief elementen overneemt uit een andere niet-dominante cultuur, en dat vervolgens presenteert of verkoopt naar de buitenwereld als authentiek. Culinaire uitwisseling en inspiratie opdoen uit andere keukens is van alle tijden, maar probeer wel altijd respectvol om te gaan met de geschiedenis, bereidingswijze en gebruiken die schuilgaan achter een gerecht. Jonneke de Zeeuw (2021) gaat hier uitgebreid op in aan in haar boek 'All inclusive aan de keukentafel'.

Een belangrijke limitatie in dit onderzoek is dat we geen vraag hebben kunnen opnemen over de eventuele aanwezigheid van een migratieachtergrond bij de respondent, diens partner of diens naasten. Het was interessant geweest om te kunnen nagaan hoe vaak respondenten met een migratieachtergrond koken of eten uit de keuken van het land van hun voorouders, hoe zij aankijken tegen Nederlandse eetgewoonten en in hoeverre het Almeerse horeca- en winkelaanbod voldoet aan hun behoeftes. Deze vragen worden wel gedekt in een ander onderzoeksproject van het lectoraat Stedelijke Voedselvraagstukken. Voor dit onderzoek zijn diepte-interviews afgenomen bij verschillende generaties Almeerders met een migratieachtergrond over hoe zij in verbinding staan met hun culinair erfgoed. De resultaten van dit onderzoek zullen later dit jaar worden gecommuniceerd.

Ook sociaaleconomische status is volgens de literatuur van invloed op hoe divers iemand eet

(Mascarello, et al., 2020). Mensen met een hoger opleidingsniveau en inkomen hebben niet alleen meer financiële en mentale ruimte om uit eten te gaan en te experimenteren in de keuken, het wordt in hun sociale en professionele omgeving ook van hen verwacht dat zij zich presenteren als cultureel omnivoor (Warde, 2019). Helaas hebben we de sociaaleconomische status van de respondenten niet volledig in kaart kunnen brengen (enkel opleidingsniveau). Toch komt dit thema wel aan bod in de open antwoorden. Enerzijds is er een groep respondenten, vermoedelijk met een hoger besteedbaar inkomen, die verlangt naar meer hoogwaardige restaurants en speciaalzaken in Almere waar men bijzondere dingen kan proeven van over de hele wereld. Anderzijds is er een groep die gefrustreerd aangeeft dat zij het zich niet kunnen veroorloven om nieuwe keukens uit te proberen: “culinaire ontdekkingen zijn met mijn inkomen onmogelijk en voor een alleenstaande ook veel te duur om zelf te maken.” De gemeente Almere geeft in haar voedselstrategie aan gezonde voedselkeuzes aantrekkelijk, betaalbaar en toegankelijk te willen maken voor iedereen. Zij zal er dus op moeten toezien dat veranderingen in de voedselomgeving van Almere, inclusief de vijf bovengenoemde strategieën, niet ten koste gaan van deze ambitie.



Het is daarom van belang om niet alleen te kijken naar hoe een cultureel divers culinair aanbod kan worden gestimuleerd in restaurants en winkels, maar ook in buurthuizen, op scholen en bij andere publieke instellingen, bijvoorbeeld door laagdrempelige interculturele ontmoetingen en educatieve kookcursussen te organiseren en variatie aan te brengen in het aanbod van noodvoedselhulporganisaties en grootkeukens van zorginstellingen.

Voor zover wij weten bestaan er in Nederland geen grootschalige studies die kijken naar het gebruik van keukens uit verschillende landen en culturen. Het is daarom lastig om de data die we hebben verzameld in een breder kader te plaatsen. Zo weten we niet of onze Almeerse respondenten cultureel diverser eten dan inwoners uit andere Nederlandse steden, en of de voedselpatronen van stedelingen op dit vlak verschillen van die van dorpelingen. Meer onderzoek naar deze thematiek behoort dan ook tot onze aanbevelingen. Steeds meer gemeentes zetten zich net als Almere in om burgers op een inclusieve manier te stimuleren om gezonder en duurzamer – en dat houdt ook in gevarieerder – te eten. Wij moedigen deze gemeentes van harte aan om de krachten te bundelen, bijvoorbeeld in de City Deal Gezonde en Duurzame Voedselomgeving of een soortgelijk netwerk, en in samenwerking met onderzoekers een gedegen vragenlijst uit te zetten die ook elders of op een later meetmoment kan worden herhaald. Onze vragenlijst kan hiervoor ter inspiratie dienen. Representativiteit en kwantitatieve meetbaarheid zouden dan wel een prominentere rol moeten krijgen. Ook pleiten wij voor kwalitatieve verdieping, zoals de hiervoor beschreven interviews met Almeerders met een migratieachtergrond (zie ook Awuh & Veen, 2022; Bailey, 2017; Nicolaou et al., 2009), en lokale experimenten, bijvoorbeeld het monitoren van innovatieve projecten zoals de Volkskantine in Almere en andere kleinere interventies die één of meerdere van de vijf bovengenoemde strategieën ter harte nemen. In navolging van enkele respondenten sluiten wij dit rapport graag af met een hartelijke en welgemeende ‘eet smakelijk!’.

Literatuur

Awuh, H. & Veen, E. (2022). Why acknowledging and celebrating diversity in food is not just an aesthetic thing to do. *Flevo Campus*.

Bailey, A. (2017). The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. *Appetite*, 110, 51–60. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.013>

Brons (2022). The elusiveness of inclusiveness: A practice-based perspective on health and sustainability in urban food practices. Wageningen University.

Brons, A., Oosterveer, P., & Wertheim-Heck, S. (2020). Feeding the melting pot: inclusive strategies for the multi-ethnic city. *Agriculture and Human Values*, 37(4), 1027–1040. <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10031-x>

Demangeot, C. & Sankaran, K. (2012). Cultural pluralism: Uncovering consumption patterns in a multicultural environment. *Journal of Marketing Management*, 28(7-8), 760–783. <https://doi.org/10.1080/0267257X.2012.698635>

Mascarello, G., Pinto, A., Rizzoli, V., Tiozzo, B., Crovato, S., & Ravarotto, L. (2020). Ethnic food consumption in Italy: The role of food neophobia and openness to different cultures. *Foods*, 9(2), 5–7. <https://doi.org/10.3390/foods9020112>

Nicolaou, M., Doak, C. M., van Dam, R. M., Brug, J., Stronks, K., & Seidell, J. C. (2009). Cultural and social influences on food consumption in Dutch residents of Turkish and Moroccan origin: a qualitative study. *Journal of nutrition education and behavior*, 41(4), 232–241. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2008.05.011>

Rabadán, A., & Bernabéu, R. (2021). A systematic review of studies using the Food Neophobia Scale: Conclusions from thirty years of studies. *Food Quality and Preference*, 93. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104241>

Rule, N. F., Dring, C. C., & Thornton, T. F. (2022). Meals in the melting-pot: Immigration and dietary change in diversifying cities. *Appetite*, 168(October 2021), 105728. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105728>

Verriet, J. (2018). 1932: De Oprichting van Conimex. In: *Wereldgeschiedenis van Nederland*. Lex Heerma van Voss (eds). Pp. 520–525. Amsterdam: Ambo Anthos.

Warde, A., Whillans, J., & Paddock, J. (2019). The allure of variety: Eating out in three English cities, 2015. *Poetics*, 72(August 2018), 17–31. <https://doi.org/10.1016/j.poetic.2018.09.001>

Zeeuw, J. de (2021). All inclusive aan de keukentafel. Een culinair pamflet voor alle Nederlanders. Utrecht: Kosmos Uitgevers.

Appendix

Vragenlijst

Geacht panellid,

Almere is een multiculturele stad. Er wonen mensen met verschillende achtergronden, en die nemen allemaal hun eigen keukens en smaken mee – of hebben dat in het verleden gedaan. Daardoor is het voedselaanbod in Almere divers. De vragenlijst die we u vragen in te vullen gaat over de manieren waarop u in aanraking komt met deze diversiteit.

De vragen zijn onderdeel van een studie van onderzoekers van Aeres Hogeschool en Flevo Campus. Zij willen graag weten hoe multicultureel het Almeerse dieet is en wat die diversiteit voor mensen betekent.

Het invullen van deze enquête duurt ongeveer 10 minuten en is anoniem. Alvast bedankt!

Met vriendelijke groeten,

Sara Smaal en Esther Veen



2) Geef aan in hoeverre de volgende stellingen op u van toepassing zijn:

- Ik ben altijd bezig nieuwe en onbekende 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 landen en culturen ziet er te vreemd uit om te eten.

- o Mee oneens
- o Een beetje mee oneens
- o Neutraal
- o Een beetje mee eens
- o Mee eens

3) Geef aan in hoeverre de volgende stellingen op u van toepassing zijn:

- Wanneer ik buiten de deur eet, probeer ik meestal iets nieuws.
- Ik vind het eng om dingen te eten die ik nog nooit eerder gegeten 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 landen en culturen serveren.

- o Mee oneens
- o Een beetje mee oneens
- o Neutraal
- o Een beetje mee eens
- o Mee eens

4) Hoe vaak eet u binnenshuis klaargemaakte maaltijden uit de volgende keukens?

(d.w.z. gerechten bereid door uzelf, iemand anders in uw huishouden, familie, vrienden of burenen)

- Europese (excl. Nederland) & Noord-Amerikaanse keukens (o.a. Brits, Frans, Italiaans, Scandinavisch, Russisch)
- Latijns-Amerikaanse keukens (o.a. Mexicaans, Argentijns, Surinaams, Caraïbisch)
- Zuidoost- en Oost-Aziatische keukens (o.a. Chinees, Indonesisch, Thais, Vietnamees, Japans)
- Zuid-Aziatische keukens (o.a. Indiaas, Pakistaans, Nepalees, Sri Lankaans)
- Midden-Oosterse & Noord-Afrikaanse keukens (o.a. Turks, Marokkaans, Afghaans, Libanees, Tunesisch)
- Sub-Sahara Afrikaanse keukens (o.a. Zuid-Afrikaans, Ghanees, Ethiopisch, Eritrees)

- o Vrijwel nooit
- o (Half)jaarlijks
- o Elk kwartaal
- o Maandelijks
- o Wekelijks
- o Meer dan 3 dagen per week

5) Hoe vaak eet u buitenshuis klaargemaakte maaltijden uit de volgende keukens?

(d.w.z. tijdens bezoek aan horecazaken, kantines en events, of wanneer u maaltijden afhaalt of laat bezorgen)

- Europese (excl. Nederland) & Noord-Amerikaanse keukens (o.a. Brits, Frans, Italiaans, Scandinavisch, Russisch)
- Latijns-Amerikaanse keukens (o.a. Mexicaans, Argentijns, Surinaams, Caraïbisch)
- Zuidoost- en Oost-Aziatische keukens (o.a. Chinees, Indonesisch, Thais, Vietnamees, Japans)
- Zuid-Aziatische keukens (o.a. Indiaas, Pakistaans, Nepalees, Sri Lankaans)
- Midden-Oosterse & Noord-Afrikaanse keukens (o.a. Turks, Marokkaans, Afghaans, Libanees, Tunesisch)
- Sub-Sahara Afrikaanse keukens (o.a. Zuid-Afrikaans, Ghanees, Ethiopisch, Eritrees)

- o Vrijwel nooit
- o (Half)jaarlijks
- o Elk kwartaal
- o Maandelijks
- o Wekelijks
- o Meer dan 3 dagen per week

6) De keuken(s) uit de volgende landen en culturen (incl. Nederland) vind ik het allerlekkerst (max. 5):

7) De keuken(s) uit de volgende landen of culturen (incl. Nederland) beschouw ik als onderdeel van mijn sociaal-culturele identiteit (max. 5):

8) Als u producten nodig heeft uit andere keukens dan de Nederlandse, waar haalt u deze dan vandaan? (meerdere antwoorden mogelijk)

- o Bij supermarkten in Almere
- o Bij winkels in Almere die specifiek gericht zijn op keukens uit andere landen en culturen (bv. toko's, Amazing Oriental, Tanger Market, Poolse supermarkt, Afrikaanse winkel, etc.)
- o Bij speciaalzaken en marktkramen in Almere (bv. delicatessenwinkels, slagers, bakkerijen, kaasboeren, groente- en fruithandelaren, etc.)
- o Bij restaurants of eethuizen in Almere die ook aan productverkoop doen
- o Rechtstreeks bij een lokale boer of producent in Almere
- o Ik kweek/produceer/bereid deze producten zelf in mijn huis of tuin of op mijn bedrijf
- o Ik koop deze producten bij winkels elders in Nederland
- o Ik neem deze producten mee uit het buitenland
- o Ik bestel deze producten online
- o Ik verkrijg deze producten via mijn netwerk (bv. gemeenschap, familie, vrienden, burens)
- o Niet van toepassing
- o Anders, namelijk...

9) Als ik een bepaald ingrediënt voor een gerecht uit een andere keuken dan de Nederlandse niet kan vinden in Almere dan...

- o Maak ik het gerecht niet
- o Laat ik dat ingrediënt weg uit het gerecht
- o Vervang ik het ingrediënt door iets anders dat erop lijkt
- o Spreek ik Almeerse handelaren aan, zodat ze het in de toekomst hopelijk toevoegen aan hun aanbod
- o Ga ik elders op zoek naar het ingrediënt
- o Anders, namelijk...

10) Geef aan in hoeverre de volgende stellingen op u van toepassing zijn:

- Als ik eten klaarmaak uit keukens uit andere landen en culturen geef ik er vaak een Nederlandse twist aan.
- Als ik eten klaarmaak uit de Nederlandse keuken, geef ik er vaak een buitenlandse twist aan.
- Ik mix regelmatig keukens uit verschillende landen en culturen in één maaltijd.

- o Mee oneens
- o Een beetje mee oneens
- o Neutraal
- o Een beetje mee eens
- o Mee eens

11) Kwaliteit: Het winkel- en horeca-aanbod in Almere is op eetgebied de afgelopen jaren voor mijn gevoel...

- o Verbeterd in kwaliteit
- o In kwaliteit hetzelfde gebleven
- o Verslechterd in kwaliteit

12) Culturele variëteit: Het winkel- en horeca-aanbod in Almere is op eetgebied de afgelopen jaren voor mijn gevoel...

- o Cultureel vlakker geworden
- o Qua culturele variëteit hetzelfde gebleven
- o Cultureel diverser geworden

13) Toegankelijkheid: Het winkel- en horeca-aanbod in Almere is op eetgebied de afgelopen jaren voor mijn gevoel...

- o Laagdrempeliger geworden
- o Qua toegankelijkheid hetzelfde gebleven
- o Exclusiever geworden

14) Ik ervaar een drempel om winkel- en horecazaken binnen te stappen die specifiek gericht zijn op keukens uit andere landen en culturen.

- o Mee oneens
- o Een beetje mee oneens
- o Niet mee eens/niet mee oneens
- o Een beetje mee eens*
- o Mee eens*

15) Wat voor drempel(s) ervaart u zoal?*

16) Geef aan in hoeverre de volgende stellingen op u van toepassing zijn:

- Het huidige winkel- en horeca-aanbod in Almere stimuleert mij om nieuwe keukens en smaken uit te proberen.
- Ik heb het gevoel dat ik onvoldoende kennis heb over keukens uit andere landen en culturen.
- Ik zou graag meer willen leren over keukens uit andere landen en culturen.
- Ik eet nu uit meer verschillende type keukens dan 5 jaar geleden.

- o Mee oneens
- o Een beetje mee oneens
- o Neutraal
- o Een beetje mee eens
- o Mee eens

17) U bent aangekomen bij de laatste vraag: Wat zijn uw culinaire ontdekkingen van de afgelopen 5 jaar? (bv. een horecagelegenheid, winkel, keuken, gerecht of product)

18) Wat is uw leeftijd?

- o 18 t/m 29 jaar
- o 30 t/m 44 jaar
- o 45 t/m 64 jaar
- o 65 jaar of ouder

19) Wat is uw hoogst voltooide opleiding?

- o Geen opleiding
- o Basisschool (lagere school)
- o VMBO of MAVO (ook praktijkonderwijs, LBO, LTS, MULO of vergelijkbaar)
- o MBO (ook MEAO, MTS of vergelijkbaar)
- o HAVO of VWO (ook HBS, MULO-B, lyceum en gymnasium)
- o HBO of universiteit
- o Anders

20) Bedankt voor uw deelname!

Wilt u nog graag iets kwijt over deze thematiek of heeft u feedback voor de opstellers van deze vragenlijst? Laat het hieronder weten.



Tabellen

	Binnenshuis eet men het vaakst
1.	Europees & Noord-Amerikaans (excl. NL)
2.	Zuidoost- & Oost-Aziatisch
3.	Latijns-Amerikaans
4.	Midden-Oosters & Noord-Afrikaans
5.	Zuid-Aziatisch
6.	Sub-Sahara Afrikaans

	Buitenshuis eet men het vaakst
1.	Zuidoost- & Oost-Aziatisch
2.	Europees & Noord-Amerikaans (excl. NL)
3.	Latijns-Amerikaans
4.	Midden-Oosters & Noord-Afrikaans
5.	Zuid-Aziatisch
6.	Sub-Sahara Afrikaans

	Land/regio	N	Geografische schaal
1	Italiaans	348	Land
2	Nederlands / Hollands(e pot)	215	land
3	Chinees	194	Land
4	Indonesisch / Indisch	173	Land
5	Frans	158	Land
6	Surinaams	113	Land
7	Indiaas	108	Land
8	Japans	103	Land
9	Thais	101	Land
10	Spaans	96	Land
11	Mexicaans	85	Land
12	Grieks	83	Land
13	Turks	59	Land
14	Marokkaans	43	Land
15	Duits	34	Land
16	Aziatisch	28	Wereldregio
17	(Noord-)Amerikaans	21	Land/wereldregio
18	Libanees	13	Land
19	Argentijns	13	Land
20	Zuid-Amerikaans / Latijns-Amerikaans / Midden-Amerikaans	12	Wereldregio
21	Koreaans	11	Land
22	Mediterraan / Zuid-Europees	10	Wereldregio
23	Vietnamees	10	Land
24	Zuid-Afrikaans	10	Land
25	Belgisch	9	Land
26	Portugees	9	Land
27	Oosters / Verre Oosten	8	Wereldregio
28	Scandinavisch	7	Wereldregio
29	Engels	6	Land
30	Israëlish	6	Land
31	Midden-Oosters	5	Wereldregio
32	Noord-Afrikaans / Maghreb	5	Wereldregio
33	Pakistaans	5	Land
34	Zwitsers	4	Land
35	Brits	4	Landengroep
36	Europees	4	Wereldregio
37	Iraans	4	Land
38	Arabisch	4	Wereldregio

39	(Zuid)Oost-Aziatisch	4	Wereldregio
40	Javaans	4	Regio
41	Braziliaans	4	Land
42	Caraïbisch	4	Wereldregio
43	Irakees	3	Land
44	Egyptisch	3	Land
45	Nepalees	3	Land
46	Hindoestaans	3	Bevolkingsgroep
47	Antilliaans	3	Landengroep
48	Iers	2	Land
49	Zweeds	2	Land
50	Singaporees	2	Land
51	Curaçaose	2	Land
52	Afrikaans	2	Wereldregio
53	Ethiopisch	2	Land
54	Eritrees	2	Land
55	Ghanees	2	Land
56	Noord-Duits	1	Regio
57	Oostenrijks	1	Land
58	Kroatisch	1	Land
59	Pools	1	Land
60	Gronings	1	Regio
61	Zeeuws	1	Regio
62	Hongaars	1	Land
63	Joegoslavisch	1	Voormalig land
64	Balkan	1	Wereldregio
65	Australisch	1	Land
66	Hawaiiaans	1	Regio
67	Cajun	1	Bevolkingsgroep
68	Tex-mex	1	?
69	Syrisch	1	Land
70	Afghaans	1	Land
71	Moluks	1	Regio
72	Filipijns	1	Land
73	Maleisisch	1	Land
74	Sri-Lankees	1	Land
75	Creools	1	Bevolkingsgroep
76	Dominicaans	1	Land
77	Colombiaans	1	Land
78	Cuba	1	Land
79	West-Afrikaans	1	Wereldregio
80	Gambiaans	1	Land

Hoe vaak eet u binnenshuis klaargemaakte maaltijden uit de volgende keukens?

(d.w.z. gerechten bereid door uzelf, iemand anders in uw huishouden, familie, vrienden of buren)

Europees & Noord-Amerikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	30,4%	8,7%	14,1%	16,3%	15,2%	15,2%
Neutraal	8,3%	3,1%	6,4%	24,2%	44,2%	13,8%
Neofiel	4,3%	4,3%	1,1%	13,0%	58,7%	18,5%
Totaal	11,1%	4,1%	6,8%	21,3%	42,0%	14,7%

(N=605)

Latijns-Amerikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	52,7%	8,8%	15,4%	15,4%	7,7%	0,0%
Neutraal	16,6%	9,9%	14,7%	37,3%	19,3%	2,2%
Neofiel	8,9%	7,8%	12,2%	38,9%	31,1%	1,1%
Totaal	21,0%	9,4%	14,4%	34,2%	19,3%	1,7%

(N=596)

Zuidoost- en Oost-Aziatisch

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	21,7%	12,0%	13,0%	28,3%	23,9%	1,1%
Neutraal	6,3%	4,6%	10,8%	42,2%	31,8%	4,3%
Neofiel	2,2%	2,2%	3,4%	32,6%	55,1%	4,5%
Totaal	8,1%	5,4%	10,1%	38,6%	34,1%	3,9%

(N=596)

Zuid-Aziatisch

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	74,7%	8,8%	9,9%	5,5%	1,1%	0,0%
Neutraal	44,1%	13,0%	16,8%	19,5%	5,5%	1,0%
Neofiel	21,8%	10,3%	17,2%	31,0%	19,5%	0,0%
Totaal	45,6%	12,0%	15,8%	19,1%	6,9%	0,7%

(N=577)

Midden-Oosters & Noord-Afrikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	77,2%	14,1%	5,4%	0,0%	2,2%	1,1%
Neutraal	37,0%	16,1%	18,5%	22,6%	5,0%	0,7%
Neofiel	17,8%	14,4%	11,1%	38,9%	16,7%	1,1%
Totaal	40,3%	15,6%	15,4%	21,6%	6,4%	0,8%

(N=598)

Sub-Sahara Afrikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	95,7%	1,1%	2,2%	0,0%	1,1%	0,0%
Neutraal	80,0%	11,5%	6,2%	1,2%	1,0%	0,2%
Neofiel	57,6%	14,1%	14,1%	13,0%	1,1%	0,0%
Totaal	79,0%	10,3%	6,8%	2,8%	1,0%	0,2%

(N=604)

Hoe vaak eet u buitenshuis klaargemaakte maaltijden uit de volgende keukens?

(d.w.z. tijdens bezoek aan horecazaken, kantines en events, of wanneer u maaltijden afhaalt of laat bezorgen)

Europees & Noord-Amerikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	48,4%	12,1%	20,9%	17,6%	1,1%	0,0%
Neutraal	21,8%	18,6%	23,7%	28,4%	6,1%	1,5%
Neofiel	8,9%	16,7%	20,0%	47,8%	4,4%	2,2%
Totaal	23,9%	17,3%	22,7%	29,7%	5,1%	1,4%

(N=590)

Latijns-Amerikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	78,0%	6,6%	9,9%	5,5%	0,0%	0,0%
Neutraal	37,1%	26,5%	17,3%	16,3%	2,5%	0,2%
Neofiel	20,2%	29,2%	27,0%	19,1%	4,5%	0,0%
Totaal	40,9%	23,8%	17,6%	15,1%	2,4%	0,2%

(N=584)

Zuidoost- en Oost-Aziatisch

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	34,1%	20,9%	19,8%	24,2%	1,1%	0,0%
Neutraal	15,7%	22,8%	27,0%	29,2%	5,1%	0,2%
Neofiel	11,4%	17,0%	22,7%	42,0%	6,8%	0,0%
Totaal	17,9%	21,6%	25,2%	30,3%	4,8%	0,2%

(N=587)

Zuid-Aziatisch

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	89,0%	5,5%	4,4%	1,1%	0,0%	0,0%
Neutraal	64,4%	17,2%	10,4%	6,7%	1,0%	0,2%
Neofiel	37,9%	25,3%	23,0%	12,6%	1,1%	0,0%
Totaal	64,3%	16,6%	11,4%	6,7%	0,9%	0,2%

(N=580)

Midden-Oosters & Noord-Afrikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	91,1%	3,3%	3,3%	2,2%	0,0%	0,0%
Neutraal	59,4%	20,2%	11,3%	8,4%	0,7%	0,0%
Neofiel	39,8%	15,9%	25,0%	17,0%	2,3%	0,0%
Totaal	61,3%	17,0%	12,2%	8,7%	0,9%	0,0%

(N=584)

Sub-Sahara Afrikaans

	Vrijwel nooit (1)	(Half) jaarlijks (2)	Elk kwartaal (3)	Maandelijks (4)	Wekelijks (5)	Meer dan 3 dagen per week (6)
Neofaab	97,8%	0,0%	1,1%	0,0%	1,1%	0,0%
Neutraal	89,0%	7,6%	2,9%	0,2%	0,2%	0,0%
Neofiel	70,0%	21,1%	4,4%	4,4%	0,0%	0,0%
Totaal	87,5%	8,5%	2,9%	0,8%	0,3%	0,0%

(N=590)

Als ik eten klaarmaak uit keukens uit andere landen en culturen geef ik er vaak een Nederlandse twist aan.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	8,1%	20,9%	39,5%	27,9%	3,5%
Neutraal	12,1%	35,1%	34,4%	16,3%	2,1%
Neofiel	22,4%	42,4%	18,8%	11,8%	4,7%
Totaal	13,1%	34,1%	32,8%	17,4%	2,7%

$\chi^2(8, N=558) = 29,54, p=.0003$

Als ik eten klaarmaak uit de Nederlandse keuken, geef ik er vaak een buitenlandse twist aan.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	17,4%	24,4%	39,5%	15,1%	3,5%
Neutraal	7,5%	21,7%	35,7%	30,5%	4,7%
Neofiel	9,5%	9,5%	25,0%	42,9%	13,1%
Totaal	9,3%	20,3%	34,6%	30,0%	5,7%

$\chi^2(8, N=557) = 36,81, p=.00001$

Ik mix regelmatig keukens uit verschillende landen en culturen in één maaltijd.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	18,6%	17,4%	37,2%	24,4%	2,3%
Neutraal	8,3%	19,0%	35,4%	32,6%	4,7%
Neofiel	6,0%	13,3%	31,3%	34,9%	14,5%
Totaal	9,6%	17,9%	35,1%	31,6%	5,8%

$\chi^2(8, N=553) = 25,93, p=.001$

Culinaire ontdekkingen

105 restaurants

60 winkels

144 keukens

105 gerechten

72 producten



Ik ervaar een drempel om winkel- & horecazaken binnen te stappen die specifiek gericht zijn op keukens uit andere landen en culturen.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	13,6%	24,7%	32,1%	21,0%	8,6%
Neutraal	31,0%	42,8%	20,2%	6,0%	0,0%
Neofiel	63,5%	24,7%	8,2%	3,5%	0,0%
Totaal	33,5%	37,3%	20,1%	7,9%	1,3%

$\chi^2 (8, N=547) = 116,80, p = .0000000000000000000002$

Het huidige winkel- en horeca-aanbod in Almere stimuleert mij om nieuwe keukens en smaken uit te proberen.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	16,0%	35,8%	45,7%	2,5%	0,0%
Neutraal	5,0%	20,3%	48,4%	25,0%	1,3%
Neofiel	5,9%	17,6%	29,4%	41,2%	5,9%
Totaal	6,8%	22,2%	45,1%	24,2%	1,8%

$\chi^2 (8, N=546) = 61,63, p = .0000000002$

Ik heb het gevoel dat ik onvoldoende kennis heb over keukens uit andere landen en culturen.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	3,8%	13,8%	26,3%	42,5%	13,8%
Neutraal	5,3%	28,7%	30,3%	33,2%	2,6%
Neofiel	15,5%	38,1%	19,0%	25,0%	2,4%
Totaal	6,6%	27,9%	27,9%	33,3%	4,2%

$\chi^2 (8, N=541) = 122,21, p = .0000000000000000000001$

Ik zou graag meer willen leren over keukens uit andere landen en culturen.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	15,0%	33,8%	32,5%	17,5%	1,3%
Neutraal	3,7%	11,7%	35,0%	46,2%	3,4%
Neofiel	3,6%	2,4%	15,5%	54,8%	23,8%
Totaal	5,4%	13,5%	31,6%	43,3%	6,3%

$\chi^2 (8, N=541) = 122,21, p = .0000000000000000000001$

Ik eet nu uit meer verschillende type keukens dan 5 jaar geleden.

	Helemaal mee oneens (1)	Mee oneens (2)	Neutraal (3)	Mee eens (4)	Helemaal mee eens (5)
Neofaab	13,8%	28,8%	36,3%	18,8%	2,5%
Neutraal	6,8%	30,5%	24,5%	33,4%	4,7%
Neofiel	8,3%	33,3%	21,4%	26,2%	10,7%
Totaal	8,1%	30,7%	25,7%	30,1%	5,3%

$\chi^2 (8, N=544) = 19,73, p = .01$

“Ik vind het heel interessant en ik wil wel nieuwe dingen uitproberen, maar in de winkel weet ik niet waar dat allemaal voor is, dus koop ik het niet. Het zou leuk zijn als er bijvoorbeeld gerechten kaartjes o.i.d. zijn met een beschrijving wat het gerecht inhoudt en dat je de ingrediënten bij die winkel kan kopen.”

Een onderzoek van
Sara Smaal & Esther Veen

Met dank aan
Mirjam Boon
(Gemeente Almere, Onderzoek & Statistiek)



Gemeente Almere



aereshogeschool.nl

Aeres Hogeschool Almere
Arboretum West 98
1325 WB Almere
088 - 020 6000

info.hogeschool.almere@aeres.nl

Disclaimer

Aan deze brochure kunnen geen rechten worden ontleend.

Bron afbeeldingen

Eigen gebruik
Pixabay
iStock

Volg ons!



Aeres Hogeschool Almere