

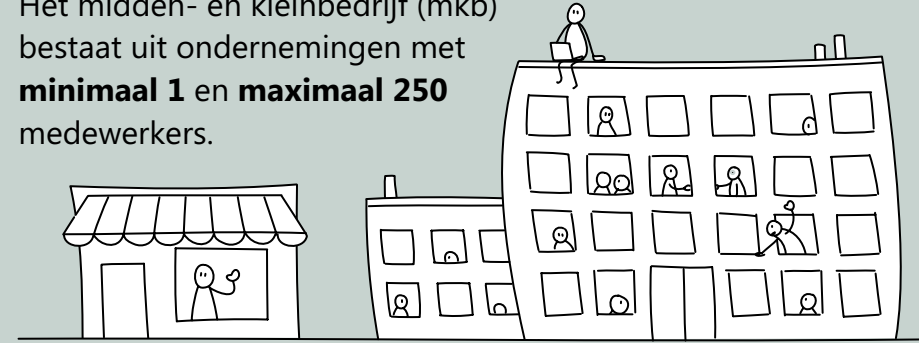
De voedselomgeving in het midden- en kleinbedrijf (mkb)

De voedselomgeving op het werk

Voedselkeuzes zijn complex en worden sterk beïnvloed door de inrichting van onze voedselomgeving. Een gezonde en duurzame voedselomgeving ondersteunt gezonde en duurzame voedselkeuzes op de werkvloer.

Wat is het mkb?

Het midden- en kleinbedrijf (mkb) bestaat uit ondernemingen met **minimaal 1** en **maximaal 250** medewerkers.



99% van alle bedrijven in Nederland behoren tot het mkb.

Het onderzoek

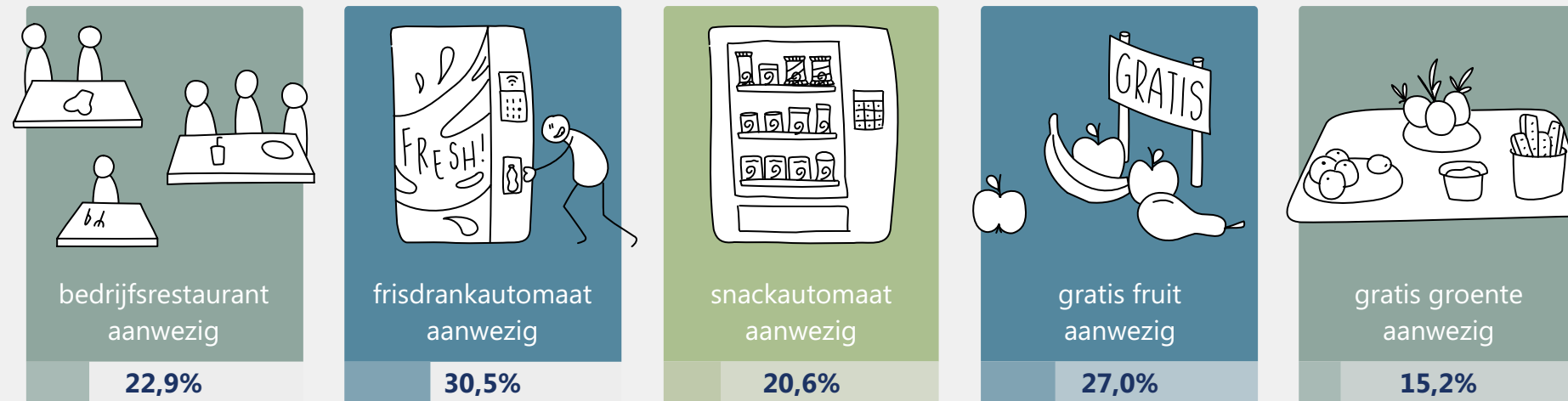
Deze studie had tot doel de voedselomgeving in het mkb in Nederland in kaart te brengen, waarbij de fysieke (bv. aanbod), economisch (bv. prijs), beleidsmatige (bv. regels) en sociaal-culturele (bv. sociale normen) aspecten werden onderzocht.

Verder was het doel om te onderzoeken hoe de voedselomgeving binnen het mkb varieert afhankelijk van:



Fysieke voedselomgeving

De mate waarin eet- en drink faciliteiten aanwezig zijn binnen de mkb's:



Sociaal-culturele voedselomgeving

In **61%** van de mkb's lunchen medewerkers meestal samen in een gezamenlijke ruimte.



In **66%** van de mkb's brengen medewerkers hun lunch meestal mee van huis.

Over het algemeen is er binnen mkb's geen dominante gezonde of duurzame eetcultuur of overheersende positieve houding ten opzichte van gezond en duurzaam eten.

Beleidsmatige voedselomgeving

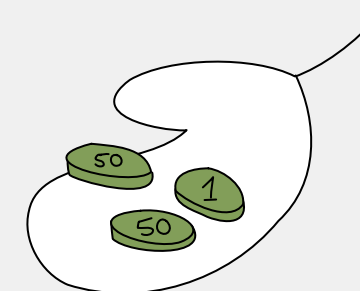
In **17,5%** van de mkb's bestonden er initiatieven van medewerkers om gezond en duurzaam eten te stimuleren (bijv. Meatless-Monday).

In **8,3%** van de mkb's was er beleid aanwezig om de consumptie van gezonde en duurzame voedingsmiddelen te stimuleren.

In **18,7%** van de mkb's werden gezondheidsprogramma's aangeboden, bijv. meer bewegen en gezonde voeding.

Economische voedselomgeving

In **8,9%** van de mkb's kregen werknemers korting op eten of drinken op werk (bijv. kortingen op gezonde lunchbestellingen).



In **4,8%** van de mkb's was er een budget aanwezig voor de lunch (bijv. dat medewerkers gratis lunch kunnen halen tot een bepaald bedrag).

Verschillende typen mkb en hun voedselomgeving

In verschillende typen mkb's verschilt de voedselomgeving:

	Bedrijfsrestaurant aanwezig	≥50 medewerkers	Medewerkers vooral werkzaam op de vestiging
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓		✓
...in vergelijking met:	Bedrijfsrestaurant niet aanwezig	<50 medewerkers	Medewerkers die buiten de deur werken



Dit onderzoek werd uitgevoerd door onderzoekers van de leerstoelgroep Consumptie en Gezonde Leefstijl van Wageningen University & Research en maakt deel uit van de Regio Deal Foodvalley

Meer weten? Het gehele onderzoek kunt u hier vinden: [DOI: 10.1017/S1368980024000946](https://doi.org/10.1017/S1368980024000946)

Visualisatie door De PlaatPraters