



Bachelorscriptie

Wat is de behoefte naar kweekvlees onder millennials in Nederland?

Ryanna de Boer, juni 2021

Bachelorscriptie

Wat is de behoefte naar kweekvlees onder millennials in Nederland?

Opdrachtgever

Aeres Hogeschool Dronten
De Drieslag 4
8251JZ Dronten

Aeres Hogeschool Dronten

Auteur

Naam: Ryanna de Boer
Studie: Bedrijfskunde & Agrifoodbusiness
Klas: 4BA
E: 3022584@aeres.nl
M: 06-37557002

Afstudeerdocent

Naam: Wilma van Dalen-Hamoen
T: 0031-88 020 5730
E: W.van.dalen@aeres.nl

Eerste lezer

W. van Dalen-Hamoen

Tweede lezer

Mandy van Vught

1^e versie

Aeres Hogeschool Dronten

Dronten, 6 juni 2021

DISCLAIMER

Dit rapport is gemaakt door een student van Aeres Hogeschool Dronten als onderdeel van zijn/haar opleiding. Het is géén officiële publicatie van de Aeres Hogeschool Dronten. Dit rapport geeft niet de visie of de mening van de Aeres Hogeschool Dronten weer. Aeres Hogeschool Dronten aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor enige schade voortvloeiend uit het gebruik van de inhoud van dit rapport.

Voorwoord

Hiervoor u ligt mijn afstudeerscriptie over het onderzoek naar de behoefte naar kweekvlees onder millenials in Nederland. Mijn naam is Ryanna de Boer, een 23-jarige student die haar studie aan het afronden is. Dit afstudeerscriptie is onderdeel van mijn afstudeerjaar van de studie Bedrijfskunde & Agrifoodbusiness aan de Aeres Hogeschool Dronten. Deze scriptie is geschreven voor kweekvleesproducten of partijen die actief zijn binnen de (kweek)vleesindustrie.

Het onderzoek zal plaatsvinden in de maanden mei en juni anno 2021. Van huis uit ben ik opgegroeid binnen de agrarische sector; thuis hebben mijn ouders een vleesvarkensbedrijf. Hierdoor heb ik affiniteit gekregen met de agri- en vleessector. Het produceren en consumeren van vlees is binnen de maatschappij altijd een gevoelig onderwerp en dat trekt altijd al mijn interesse. Kweekvlees is in opkomst gekomen en wordt steeds meer onder de aandacht gebracht. Hierdoor heb ik besloten om een actueel onderwerp binnen de vleessector te kiezen en kweekvlees sluit hier goed bij aan. Daarom dat ik mijn afstudeerwerkstuk over kweekvlees schrijf.

Graag wil ik Wilma van Dalen bedanken voor het begeleiden en ondersteunen van mijn vooronderzoek gedurende de periode. Zij heeft zich duidelijk ingezet voor mijn scriptie en ik heb met plezier met haar samengewerkt om deze scriptie uit te werken.

Tevens wil ik Mandy van Vught bedanken voor de kritische feedback om dit onderzoek succesvol uit te werken.

Ik wens u veel leesplezier.

Dronten, juni 2021

Ryanna de Boer

Inhoud

1) Inleiding	1
1.1 Geschiedenis van kweekvlees	1
1.2 Wat is kweekvlees?	2
1.3 Trends & ontwikkelingen	2
1.4 Wet- en regelgeving	4
1.5 De toekomst van kweekvlees	4
1.6 Opzet van het afstudeeronderzoek	5
2) Materiaal en methode	7
2.1 UTAUT-theorie	7
2.2 Deelvraag 1: Welke motieven hebben de millenials om kweekvlees te consumeren?...	9
2.3 Deelvraag 2: Welke belemmeringen ervaren de millenials om kweekvlees te consumeren?	9
2.4 Validiteit	9
2.5 Betrouwbaarheid	9
2.6 Resultaatverwerking	9
2.7 Planning	10
3) Resultaten	11
3.1 Verloop onderzoek	11
3.2 De deelnemers	11
3.3 Adoptiemodel van Rogers	12
3.4 Deelvraag 1: Welke motieven hebben de millenials om kweekvlees te consumeren?.	13
3.5 Deelvraag 2: Welke belemmeringen ervaren de millenials om kweekvlees te consumeren?	14
3.6 UTAUT-theorie	16
4) Discussie	19
4.1 Materiaal en methode	19
4.2 Resultaten	19
5) Conclusie	21
5.1 Conclusie Adoptiemodel van Rogers	21
5.2 Conclusie UTAUT-theorie	21
5.3 Beantwoording deelvragen	22
5.4 Beantwoording hoofdvraag	22
5.5 Aanbevelingen	23
Bibliografie	24

Bijlages	26
Bijlage 1: Semigestructureerd interview	26
Bijlage 2: Transcripties van de interviews	27
Bijlage 3: Codebomen	52
Bijlage 4: Checklist schriftelijk rapporteren	55

Samenvatting

De hoeveelheid vlees die in Nederland wordt geconsumeerd, is de afgelopen drie jaren lichtelijk gestegen per hoofd van de bevolking in Nederland, dit is op basis van karkasgewicht (Dagevos D. J., 2020). Nederland is bezig met een eiwittransitie. Dierlijke producten vormen op heden de meest relevante bron van eiwitten voor het menselijk eetpatroon. Met de eiwittransitie wil Nederland een betere balans creëren tussen de dierlijke en plantaardige (vlees)consumptie. Gekweekt vlees is hiervan een onderdeel of te wel kweekvlees. Echter het consumentenonderzoek naar kweekvlees is prematuur volgens Dagevos (Dagevos H. , 2018). Daarom is dit onderzoek gedaan om erachter te komen wat de behoefte naar kweekvlees onder millennials in Nederland is. Om dit te onderzoeken, is er een kwalitatief onderzoek opgezet richting millennials in Nederland.

Om de hoofdvraag te kunnen beantwoorden, zijn er 8 interviews met millennials geweest. Het kwalitatieve onderzoek is middels semi-gestructureerde interviews uitgevoerd. Om de behoefte naar kweekvlees te achterhalen, zijn allereerst de motieven en belemmeringen om kweekvlees te consumeren in kaart gebracht. Daarnaast zijn er twee modellen geweest als theoretisch raamwerk voor dit onderzoek, namelijk het Adoptiemodel van Rogers en de UTAUT-theorie. De interviews zijn opgenomen, getranscribeerd en vervolgens zijn de antwoorden gecodeerd.

In de interviews gaven vier deelnemers aan wel geïnteresseerd te zijn in kweekvlees en vier deelnemers niet geïnteresseerd te zijn waarvan twee deelnemers kweekvlees eventueel wel zouden willen proberen of proeven. Motieven die aanbod kwamen tijdens de interviews waren (1) nieuwsgierigheid, wordt ook wel omschreven als om het te proberen, te proeven en te vergelijken met conventioneel vlees, (2) dierenleed, (3) duurzaamheid, (4) meer dierenlevens redden, (5) minder slachten en (6) tekort aan vlees. Belemmeringen die werden opgenoemd waren de productiewijze, gezondheid, herkomst, prijs en dat het nieuw is. Daarnaast bleek uit de interviews dat er een grote middengroep is als er gekeken wordt naar het Adoptiemodel van Rogers. Omtrent de UTAUT-theorie blijkt prestatieverwachting voor alle deelnemers van invloed te zijn.

Aan de hand van de afgenomen interviews is te concluderen dat de behoefte naar kweekvlees onder millennials matig is. Maar liefst de helft van de geïnterviewden is geïnteresseerd in kweekvlees. Het Adoptiemodel van Rogers laat zien dat het ook twijfelachtig is of kweekvleesproducenten een succes kunnen behalen met kweekvlees, omdat maar één deelnemer uit dit onderzoek onder de categorie 'Innovators' of 'Early adapter' valt en de andere deelnemers onder de overige categorieën waarvan één in de laatste categorie 'Laggards'. De UTAUT-theorie laat daarnaast zien dat de prestatieverwachting met name van invloed is bij de niet geïnteresseerden en sociale invloeden van grote invloed is bij de deelnemers die wel geïnteresseerd zijn. Aan de hand van de conclusie en de uitkomsten van de interviews, zijn er aanbevelingen gedaan voor de korte en lange termijn.

Abstract

The amount of meat consumed in the Netherlands has increased slightly per capita in the Netherlands over the past three years, based on carcass weight (Dagevos D. J., 2020). The Netherlands is engaged in a protein transition. Animal products are currently the most relevant source of protein for the human diet. With the protein transition, the Netherlands wants to create a better balance between animal and vegetable (meat)consumption. Cultured meat is part of this. However, consumer research into cultured meat is premature according to Dagevos (Dagevos D. J., 2020). That is why this research was done to find out what the need for cultured meat is among millennials in the Netherlands. To investigate this, a qualitative study was set up towards millennials in the Netherlands.

In order to answer the main question, 8 interviews with millennials were taken. The qualitative research was taken through semi-structured interviews. To determine the need for cultured meat, the motives and obstacles to consuming cultured meat were first identified. In addition, there have been two models as a theoretical framework for this research, namely the Diffusion of Innovation Model of Rogers (DOI) and the UTAUT-theory. The interviews were recorded, transcribed and the answers were coded.

In the interviews, four participants indicated that they were interested in cultured meat and four participants indicated that they were not interested, two of whom would like to try or taste cultured meat. Motives presented during the interviews were (1) curiosity, also described as trying, tasting and comparing it with conventional meat, (2) animal suffering, (3) sustainability, (4) saving more animal lives, (5) less slaughter and (6) shortage of meat. Obstacles that were mentioned were the production method, health, origin, price and because it's new. In addition, the interviews revealed that there is a large middle group when looking at the DOI of Rogers. With regard to the UTAUT-theory, the Performance Expectancy appears to have an influence on all participants.

Based on the interviews that were taken, it can be concluded that the need for cultured meat among millennials is moderate. No less than half of the interviewees are interested in cultured meat. DOI of Rogers shows that it is also questionable whether cultured meat producers can achieve success with cultured meat, because only one participant in this study is in the category 'Innovators' or 'Early adapter' and the other participants are in the other categories, one of which is in the last category 'Laggards'. The UTAUT-theory also shows that the performance expectancy mainly influences those who are not interested and that social influences have a major influence on the participants who are interested. Based on the conclusion and the results of the interviews, recommendations have been made for the short and long term.

Verklarende woordenlijst

Eiwittransitie¹

De verschuiving van dierlijke eiwitten naar (meer) plantaardige en alternatieve eiwitten.

Kweekvlees²

Vlees dat gekweekt wordt uit dierlijke stamcellen die men in een kweekvloeistof laat ontwikkelen of te wel buiten het dier. Kweekvlees wordt ook veelal in-vitro vlees genoemd.

Kweekvloeistof³

De kweekvloeistof voor het produceren van kweekvlees bestaat uit suikers, aminozuren en vetten. Dit is het milieu waarin de stamcellen zich kunnen vermeerderen of ook wel de groeibodem voor het kweekvlees.

Novel Food⁴

Voedingsmiddelen die nieuwe ingrediënten of bereidingswijze hebben die niet voor 15 mei 1997 binnen de Europese Unie in significante aantallen zijn verkocht.

Europese Commissie⁵

Het uitvoerende orgaan van de Europese Unie en is tevens verantwoordelijk voor wetvoorstellen.

Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit⁶

Nederlands agentschap dat als kerntaak heeft het toezicht houden bij bedrijven en instellingen op de naleving van wetten en voorschriften.

European Food Safety Authority⁷

Dit is ook wel de Europese voedselautoriteit en is een agentschap van de Europese Unie.

Millenials⁸

Mensen die tussen 1985 en 2000 geboren zijn.

1) Inleiding

De hoeveelheid vlees die in Nederland wordt geconsumeerd, is de afgelopen drie jaren lichtelijk gestegen per hoofd van de bevolking in Nederland, dit is op basis van karkasgewicht (Dagevos D. J., 2020). In 2017 was de vleesconsumptie per persoon 76,7kg. Dit is in 2019 gegroeid naar 77,8 kg per persoon. De vraag naar vlees groeit tevens wereldwijd met ca. 1% per jaar en de verwachting is dat het blijft groeien. De bevolkingsgroei en inkomensontwikkeling zijn hiervan één van de meest relevante factoren (Jongeneel, 2019). De verwachting is dat Nederland blijft groeien de komende 50 jaren. Volgens de Centraal Bureau Statistiek (Hierna: CBS) bevolkingsprognose, die eind 2019 is gepubliceerd, groeit de Nederlandse bevolking naar 19,3 miljoen in 2050. In 2020 telde Nederland maar liefst 17,4 miljoen inwoners (CBS, 2020). Daarbij ontstaat er een mondiaal voedselvraagstuk en hieraan wil Nederland bijdragen. Vlees is daarvan ook een veelal discussieonderwerp. Zowel op het mondiale voedselvraagstuk als de doelstellingen die Nederland zet omtrent duurzaamheid richting 2050. Nederland is daarom o.a. bezig met een eiwittransitie¹. Dierlijke producten vormen op heden de meest relevante bron van eiwitten voor het menselijk eetpatroon. Met de eiwittransitie wil Nederland een betere balans creëren tussen de dierlijke en plantaardige (vlees)consumptie. Tevens kan het bijdragen aan het mondiale voedselvraagstuk en de doelstellingen die Nederland zet omtrent duurzaamheid richting 2050. Gekweekt vlees is hiervan een onderdeel of te wel kweekvlees². Volgens onderzoeksbureau CE Delft zijn er talrijke innovatieve bedrijven bezig met het onderzoeken en ontwikkelen van productiemethoden voor kweekvlees. Kweekvlees heeft het potentieel om een lager milieu-impact te hebben dan conventioneel geproduceerd vlees (Vergeer, Sinke, & Odegard, 2021). Zo is er in december 2020 de lancering van gekweekte kip in Singapore geweest (Nos, 2020). Singapore is het allereerste land waar kweekvlees op de markt verkocht mag worden wereldwijd. Dat terwijl de eerste kweekhamburger uit Nederland komt. In 2013 presenteerde een Nederlands laboratorium de eerste kweekhamburger. Een Maastrichtse hoogleraar, Mark Post, was de drijvende veer hierachter (Nos, 2020). Ook startte Mark Post hierna Mosa Meat op. Mosa Meat is een Nederlands bedrijf dat kweekvlees ontwikkelt.

1.1 Geschiedenis van kweekvlees

Het concept begon toen Alex Carrel in 1912 een reeks embryonale kippenhart-weefselculturen levend vermenigvuldigde. Al gauw kwam Winston Churchill in 1931 met een essay 'Fifty Years Hence' waarin het idee van kweekvlees aanbod kwam. Een idee van kweekvlees dat bestemd was voor humane consumptie. Later in 1932 werd het boek *Thoughts and Adventures* gepubliceerd waarin deze essay ook te lezen was. Winston Churchill verklaarde toen dat er 50 jaar later ontsnapt zou kunnen worden aan het kweken van vlees van dieren doormiddel van delen afzonderlijk te laten groeien onder een geschikt kweekvloeistof (F. Bhat, D. Morton, L. Mason, A. Bekhit, & F. Bhat, *Technological, Regulatory, and Ethical Aspects of In Vitro Meat: A Future Slaughter-Free Harvest*, 2019).

Willem Frederik van Eelen (1923-2015) was de persoon die als eerst een patent nam op de productie van kweekvlees voor humane of dierlijke consumptie. Willem Frederik van Eelen dacht als er in het lab proteïnerijk voedsel gekweekt kon worden, zou er meer onafhankelijkheid kunnen ontstaan omtrent klimaat en milieuomstandigheden in tegenstelling tot de huidige vleesproductie. Tevens zouden er ook geen levende wezens voor

gedood hoeven te worden. In augustus 2013 werd de eerste volledige synthetische hamburger gepresenteerd door Mark Post, een Maastrichtse hoogleraar in Londen. Dit was een hamburger die gekweekt was uit de stamcellen van een koe. Met deze presentatie kon er aangetoond worden dat kweekvlees toekomst heeft. Vanaf toen is het kweken van vlees een trend geworden (Scheers, 2017).

1.2 Wat is kweekvlees?

Kweekvlees is vlees dat geproduceerd wordt in het laboratorium. Doormiddel van dierlijke stamcellen in een kweekvloeistof³ te plaatsen, kan er vlees gekweekt worden. Hierbij worden de omstandigheden van het dierlijke lichaam zo veel mogelijk nagebootst. Op deze manier kunnen de stamcellen zich vermeerderen. De productie van kweekvlees zijn te differentiëren in spier-, vet- en bindweefsel. Hierdoor wordt er bij gekweekt vlees onderscheid gemaakt in een gestructureerd en ongestructureerd product. Een voorbeeld van een gestructureerd product is kipfilet of biefstuk en een ongestructureerd product kan gehakt zijn (Stephens, Silvio, Dunsford, Ellis, Glencross, & Sexton, 2018).

1.3 Trends & ontwikkelingen

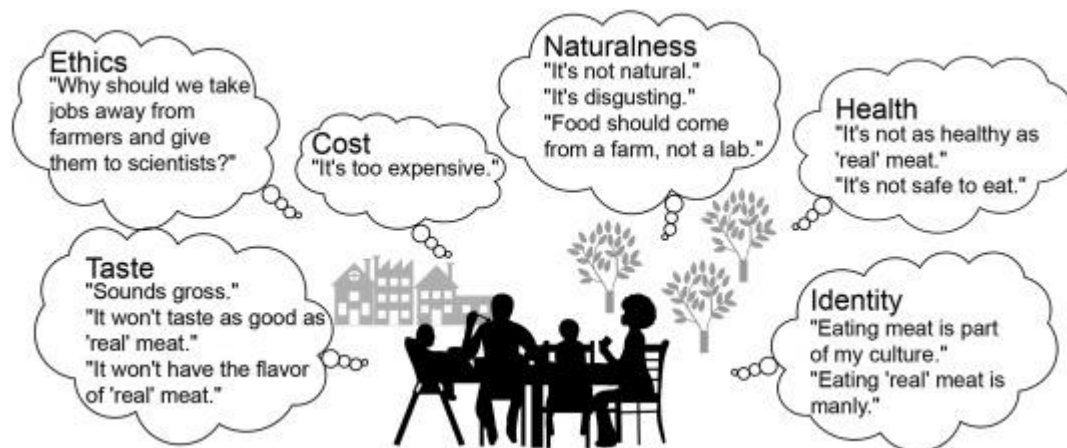
Volgens de Euromonitor van ABN Amro en het Economisch Bureau van ING zal de marktomvang van vleesvervangers toenemen de aankomende jaren in Nederland, maar ook in de gehele Europese Unie. Tevens blijkt uit onderzoek van het onderzoeksbureau Kien in opdracht van Natuur & Milieu dat 37% van de consumenten minder vlees eten dan in 2013. Echter, het blijkt dat consumenten twijfelen over de rol van vleesvervangers en andere alternatieven in een gezond eetpatroon. Het onderzoeksrapport van Weinrich laat ook zien dat niet alleen de Nederlandse consument twijfelt, maar ook in andere Europese landen twijfelt de consument (Weinrich, 2018). Er zijn diverse onderzoeken gedaan naar kweekvlees omtrent de interesse vanuit de consument, productie en het duurzaamheidskwestie. Naast de diverse onderzoeken zijn er voldoende uitdagingen binnen de kweekvleesmarkt. De trends & ontwikkelingen vorderen zich, maar er blijkt vooralsnog onvoldoende kennis over de kweekvleesmarkt.

De consument

Diverse onderzoeken geven aan dat er onzekerheid is over de acceptatie van kweekvlees vanuit de consument (F. Bhat, D. Morton, L. Mason, A. Bekhit, & F. Bhat, Technological, Regulatory, and Ethical Aspects of In Vitro Meat: A Future Slaughter-Free Harvest, 2019). De onnatuurlijkheid van kweekvlees wordt als één van de sterkste barrières gezien, maar hoe het concept 'kweekvlees' naar buiten treedt via de media, is ook een relevant aspect hierin. De consument twijfelt doordat de perceptie van kweekvlees als onnatuurlijk beschouwd wordt. In hoeverre is dit verantwoord en ook ten opzichte van vegetarische (en veganistische) alternatieven. Daarnaast wordt er ook gesproken over de cognitieve dissonantietheorie. Dit wil zeggen dat mensen graag dieren eten, maar zich niet verantwoordelijk voelen voor het lijden en slachten van de dieren. Hierdoor zoekt de mens naar excuses en het rechtvaardigen van het feit dat men vlees eet en wil eten (Treich, 2021). Daarnaast heeft kweekvlees veel diverse synoniemen wereldwijd, zoals 'schoon vlees', 'in-vitro vlees', 'laboratoriumvlees' en 'synthetisch vlees', maar wat hieraan opvalt is dat in ieder synoniem het woord 'vlees' omvat. Naar het effect van de benaming van kweekvlees is

ook marktonderzoek gedaan. Uit onderzoek blijkt dat de benaming van kweekvlees invloed heeft op het imago van kweekvlees (Bryant & Barnett, 2019). Doordat er onzekerheid is over de acceptatie van kweekvlees vanuit de consument, zijn steeds meer bedrijven onderzoek aan het doen naar de behoefte naar kweekvlees vanuit de consument. Hoe kijkt de consument tegen kweekvlees aan en is de consument bereid om kweekvlees te eten? Daarnaast twijfelt de consument ook of dit een oplossing is voor het mondiale voedselvraagstuk en duurzaamheidskwestie (Bhat, Kumar, & Fayaz, 2015).

Motieven om wel of geen kweekvlees te consumeren



Figuur 1. Overzicht enkele barrières om kweekvlees te consumeren

Bron: (Tomiyaama, Kawecki, & Rosenfeld et al., 2020)

Zoals eerder benoemd, is er onzekerheid over de acceptatie van kweekvlees vanuit de consument. In figuur 1 is een overzicht te vinden over enkele barrières die zijn ondervonden tijdens onderzoeken naar de behoefte van kweekvlees. Er zijn veel diverse motieven om wel of geen kweekvlees te consumeren. Vanuit diverse onderzoeken worden er allerlei motieven onderzocht en achterhaald rondom kweekvlees. Hierbij kan er gedacht worden aan motieven, zoals ethische aspect, bijdrage aan het mondiale voedselvraagstuk, duurzaamheid, gezondheid, natuurlijkheid, veiligheid, smaak en voedingswaarde (Onwezen, Haaster-de Winter van, & Verain et al., 2015). Daarnaast speelt identiteit ook een rol om wel of geen kweekvlees te consumeren. Met identiteit wordt bedoeld dat er wordt gekeken of kweekvlees wel of niet onder het eetcultuur van de mens past oftewel de natuurlijke habitat van de mens (Tomiyaama, Kawecki, & Rosenfeld et al., 2020).

Productie en duurzaamheid

Rondom de productie van kweekvlees liggen er ook diverse uitdagingen, zoals de kostprijs en in hoeverre het duurzaam is om kweekvlees te produceren. Het produceren van kweekvlees zou een dure kwestie kunnen worden en er is nog discussie over de mate van duurzaamheid voor het produceren van kweekvlees (Treich, 2021). Er is een grote hoeveelheid energie nodig om de ingrediënten voor het kweekvloeistof te produceren en de bioreactor te laten draaien. De bioreactor wordt voor bijvoorbeeld de temperatuurregeling, beluchting en mengprocessen gebruikt. Daarnaast is de kostprijs voor kweekvlees nog moeilijk te voorspellen, omdat de productietechniek nog niet gestabiliseerd is. Of te wel: er zijn zorgen over de productietechnieken op zowel economische als milieutermen. Vanuit diverse onderzoeken wordt er ook veel aandacht besteed aan het productieproces van kweekvlees.

Er is behoefte aan technisch onderzoek om de productie van kweekvlees efficiënter te maken en daarnaast ook duurzamer (Hocquette & Laestadius, 2020).

1.4 Wet- en regelgeving

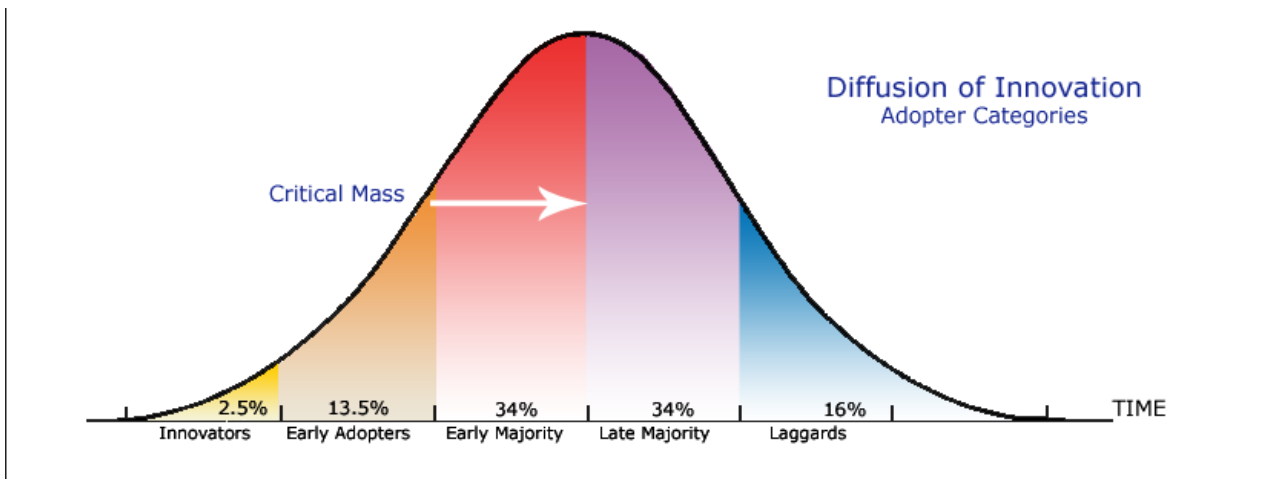
Voordat bedrijven kweekvlees op de Nederlandse markt mogen brengen, moeten deze bedrijven allereerst een aanvraag indienen voor het mogen verkopen van Novel Food⁴ bij de Europese Commissie⁵ (European Commission, 2021). Tot op heden is dit nog niet gebeurd door een kweekvleesproducent. De Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit⁶ (Hierna: NVWA) stelt dat kweekvlees een nieuw voedingsmiddel is en dat kweekvlees nog niet toegelaten is als Novel Food. De European Food Safety Authority⁷ (Hierna: EFSA) speelt hierbij ook een relevante rol. Op dit moment is er nog geen enkel bedrijf wat een kweekvleesproduct op de markt heeft in Nederland blijkt volgens het Expertisecentrum Voedingsmiddelenindustrie. Op het vlak van technologie, wet- en regelgeving en consumentenmarkt zijn er dus nog stappen te zetten.

1.5 De toekomst van kweekvlees

Het is nog onduidelijk in hoeverre de productie van kweekvlees betaal- en beschikbaar is. Daarbij worden er al onderzoeken gedaan naar hoe consumenten tegenover kweekvlees staan, maar hierover is ook verder nog onvoldoende bekend (Dagevos H. , 2018). Tevens is het consumentenonderzoek naar kweekvlees prematuur volgens Dagevos. Volgens Dagevos zijn er aarzelingen bij vleesvervangers en constateert Dagevos uit diverse onderzoeken dat deelnemende consumenten onzeker zijn of kweekvlees een gelijkwaardig of gezonder alternatief is dan conventioneel vlees. Uit diverse andere recente studies naar consumentenpercepties op kweekvlees blijken ook onzekerheden en twijfels te zijn. Ook Dagevos constateert dit (Dagevos H. , 2018). Daarom is ervoor gekozen om meer marktonderzoek te doen naar de behoefte van kweekvlees in Nederland. Hiervoor is ook een hypothese opgesteld om het onderzoek meer richting te geven:

Er is geen behoefte aan kweekvlees onder Millennials in Nederland

Daarnaast is het adoptiemodel van Rogers ook interessant om mee te nemen als theoretische basis. Dit model is bedacht door Everett Rogers en wordt ook wel het innovatiemodel van Rogers genoemd, in het Engels staat dit bekend als Diffusion of Innovations (DOI). Dit model wordt in de marketing toegepast bij de introductie van nieuwe producten in de markt. Dit model wordt ook wel beschouwd als een waardevol veranderingsmodel voor het begeleiden van technologische innovatie. Het begrip adoptie in deze context betekent de acceptatie van onder andere een nieuw product, idee, praktijk of filosofie door de mens (Kaminski, 2011). Het adoptiemodel van Rogers onderscheidt 5 stadia waarin 5 diverse categorieën worden onderscheiden die de noviteit of het nieuwe idee accepteren. Deze 5 stadia maken onderscheid op basis van de snelheid waarmee de consument het product adopteert. Dit is ook wel de adoptiesnelheid. Het adoptieproces van Rogers bestaat uit de volgende 5 groepen: De innovatoren (innovators), pioniers (early adopters), voorlopers (early majority), achterlopers (late majority) en achterblijvers (laggards). In figuur 2 wordt dit model weergegeven.



Figuur 2. Adoptiemodel van Rogers

Bron: (Kaminski, 2011)

Uit figuur 2 zijn de 5 categorieën duidelijk af te lezen. Deze theorie heeft als doel om de innovatie te stroomlijnen, zodat het adoptieproces helder is en er voldaan kan worden aan de behoeften op alle niveaus van de adoptanten. Dit model staat erom bekend dat als een bedrijf de innovatoren en de pioniers kan overtuigen om de noviteit of het nieuwe idee te kopen en te blijven kopen, het bedrijf waarschijnlijk een succes kan behalen (Kaminski, 2011). Hieronder is een beknopte toelichting voor iedere categorie:

1. *Innovators*: Deze groep heeft de hoogste adoptiesnelheid en zijn het meest bereid om nieuwe producten aan te schaffen voordat deze producten algemeen geaccepteerd zijn.
2. *Early adopters*: Dit zijn de vroege kopers en zijn er snel bij, maar niet de eerste om een nieuw product, dienst of idee te omarmen.
3. *Early majority*: Na de innovators en early adopters komt de groep early majority. Deze groep doet minder pionierswerk dan de twee voorgaande groepen, maar de adoptiesnelheid ligt nog steeds relatief hoog met 34%. Deze groep moet meer de voordelen begrijpen voordat het product wordt aangeschaft.
4. *Late majority*: Net als de early majority is deze groep goed voor 34% van de consumenten. Dit is de groep die niet trendgevoelig is, maar wel volgzaam en is de op één na laatste groep voordat deze groep het nieuwe product, dienst of idee omarmen.
5. *Laggards*: Deze groep is zeer terughoudend en zal pas als laatste overgaan tot acceptatie van het nieuwe product, dienst of idee. Maar liefst 16% van de consument valt hieronder.

1.6 Opzet van het afstudeeronderzoek

Doelstelling

De doelstelling van dit onderzoek is als volgt geformuleerd: Doormiddel van een kwalitatief marktonderzoek omtrent de behoefte naar kweekvlees onder millennials, kan er een conclusie gevormd worden over de behoefte van kweekvlees onder millennials⁸ in Nederland. Ter verduidelijking: millennials zijn personen die geboren zijn tussen anno 1985 en 2000.

Millenials zijn de toekomst en essentieel voor ontwikkelingen en het doorgeven van de wereld. Daarom is voor dit onderzoek als doelgroep 'millenials' gekozen. In Nederland zijn op 17 april 2021 3,2 miljoen millenials (Generationjourney, 2021). De resultaten van dit onderzoek kunnen bijdragen aan de voedselindustrie en het mondiale voedselvraagstuk.

Daarnaast kan er middels het adoptiemodel van Rogers ook onderzocht worden of er potentie is voor kweekvlees onder millenials om het te consumeren door de respondenten van dit onderzoek in een categorie te plaatsen. In dit onderzoek zal er dan dus kunnen worden bekeken onder welke categorie de koper (in dit onderzoek de respondent) zal gaan vallen. Dit kan worden gedaan door bepaalde vragen te stellen tijdens de interview die antwoord bieden op de vraag 'In welke categorie van het Adoptiemodel van Rogers zou de respondent gaan vallen?'. Daarnaast kan er tijdens dit onderzoek ook onderzocht worden of de millenial een verband heeft met de categorieën 'innovatoren' en 'pioniers'.

Hoofd- en deelvragen

Om de geformuleerde doelstelling te bereiken, is de volgende hoofdvraag geformuleerd:

Wat is de behoefte naar kweekvlees onder millenials in Nederland?

Om tot een goed en volledig antwoord te komen, zijn de volgende deelvragen opgesteld:

1. Welke motieven hebben de millenials om kweekvlees te consumeren?
2. Welke belemmeringen ervaren de millenials om kweekvlees te consumeren?

De bovenstaande deelvragen zullen ondersteuning bieden aan het beantwoorden van de hoofdvraag. Tevens moeten deze deelvragen er ook voor zorgen dat het onderzoek afgebakend is.

Opbouw van het afstudeeronderzoek

In het tweede hoofdstuk staat de materiaal en methode van dit onderzoek centraal. Hierin wordt de methodiek van het onderzoek uiteengezet. Per deelvraag is uiteengezet hoe hier antwoord op zal worden gegeven in dit onderzoek. Tevens is hier de validiteit, betrouwbaarheid, resultaatverwerking en de planning van het onderzoek omschreven. In hoofdstuk 3 zijn de resultaten van het onderzoek omschreven en uiteengezet aan de hand van de resultaten van de interviews. Allereerst worden de motieven van de millenials om kweekvlees te consumeren uiteengezet. Vervolgens zullen de belemmeringen omschreven worden die de millenials ervaren om kweekvlees te consumeren. Aan de hand van de resultaten van de vragen, zal er een discussie uitgewerkt worden in hoofdstuk 4. Tot slot wordt er een conclusie en aanbeveling uiteengezet die in hoofdstuk 5 te vinden is.

2) Materiaal en methode

De uitwerking van de materiaal en methode dient als beschrijving van de aanpak van het onderzoek. Hierbij wordt de uitvoering van het onderzoek uiteengezet en hoe de hoofdvraag en deelvragen beantwoord zijn. Hierom zal de hoofdvraag met de behorende deelvragen nogmaals beschreven worden:

De hoofdvraag van het onderzoek is:

Wat is de behoefte naar kweekvlees onder millennials in Nederland?

Om antwoord te krijgen op de hoofdvraag, zijn de volgende deelvragen opgesteld:

1. Welke motieven hebben de millennials om kweekvlees te consumeren?
2. Welke belemmeringen ervaren de millennials om kweekvlees te consumeren?

Middels een kwalitatief marktonderzoek is er informatie verzameld om antwoord te bieden op de opgestelde hoofdvraag en deelvragen van dit onderzoek. Hiervoor hebben er semi-gestructureerde interviews plaatsgevonden. Een semigestructureerd interview houdt in dat er een algemeen interviewschema opgesteld is, maar dat er doorgevraagd kan worden (Dingemanse, 2020). Het semigestructureerde interview voor dit onderzoek is in bijlage 1 te vinden. Deze bijlage geeft een algemeen interviewschema weer waarbij er tijdens het interview, doorgevraagd kan worden bij de vragen om dieper in te kunnen gaan op de gesprekstof. Met deze onderzoeksmethodiek kan er gedetailleerder informatie verzameld worden, wat in dit kwalitatief onderzoek het doel is. Daarom dat er gekozen is voor het houden van semigestructureerde interviews. Tijdens de interviews kon er hierdoor beter doorgevraagd worden als de respondent iets niet snapte of als de respondent iets interessants zei. Het doel daarbij was om ook informatie te verzamelen waarop de hypothese is gebaseerd.

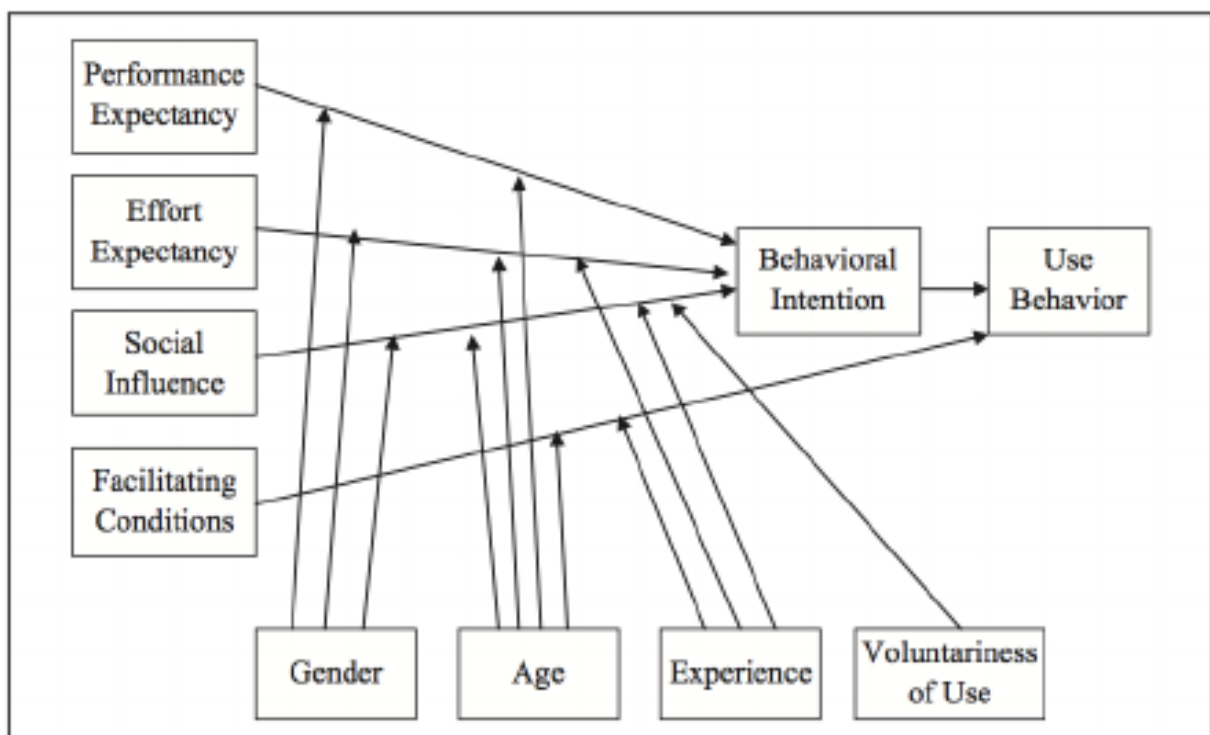
Voor dit onderzoek zijn er 8 millennials geïnterviewd waarbij 50% man en 50% vrouw is. Op deze manier wordt de invloed van het geslacht op dit onderzoek uitgesloten. Bij deze interviews is anonimiteit vooropgesteld, dus zullen de resultaten niet herleid kunnen worden naar de desbetreffende deelnemers. Wel zijn de interviews getranscribeerd, zodat er aangetoond kan worden dat de interviews hebben plaatsgevonden. In paragraaf 2.4 'Validiteit' wordt verder onderbouwt hoeveel personen er geïnterviewd moeten worden en in paragraaf 2.6 'Resultaatverwerking' wordt er verder in gegaan op hoe de resultaten verwerkt zijn. Daarnaast is er middels het UTAUT-theorie uiteengezet hoe motieven bevraagd en onderzocht kunnen worden.

2.1 UTAUT-theorie

Om motieven te achterhalen om wel of geen kweekvlees te consumeren, kan de Unified theory of acceptance and use of technology theory (Hierna: UTAUT) worden gebruikt. De UTAUT-theorie is een technologie-acceptatiemodel dat door Venkatesh en anderen is geformuleerd (Tönissen, 2016). De UTAUT-theorie streeft ernaar om het gebruikersgedrag van informatiesystemen te verklaren. De theorie zou ook goed omschreven kunnen worden als een tool voor acceptatieonderzoek. Dit model stelt vier relevante constructies, namelijk:

- 1) Prestatieverwachting;
Hiermee wordt de mate waarin een individu gelooft dat het nieuwe systeem kan helpen het werk beter te doen.
- 2) Inspanningsverwachting;
Dit heeft betrekking op de leercurve en hoe gemakkelijk het te gebruiken is.
- 3) Sociale invloeden;
Dit heeft betrekking op de invloed van anderen op de individu.
- 4) Faciliterende omstandigheden;
Dit aspect wordt gezien als de condities die gelden voor de context waarin het systeem gebruikt wordt.

Deze vier constructies komen uiteindelijk tot 2 punten: De gebruikersintentie en –gedrag. In figuur 3 is de UTAUT-theorie weergegeven.



Figuur 3. UTAUT-theorie

Bron: (Angulo, 2015)

Uit figuur 3 is af te leiden dat het model uit drie delen is opgebouwd. Aan de linkerzijde staan de vier constructies met aan de onderzijde de factoren die hier invloed op hebben. Aan de rechterzijde wordt het uiteindelijke gedrag of intentie weergegeven. De uitkomsten van de UTAUT-theorie kunnen door diverse factoren beïnvloed worden. Dit zijn de factoren aan de onderzijde: geslacht (gender), leeftijd (age), ervaring (experience) en vrijwilligheid van gebruik (voluntariness of use). Dit model wordt veelal gebruikt voor acceptatieonderzoek en om te testen of een nieuwe ontwikkelingsmethode effect heeft. Vaak middels een interview of enquête kan er bepaald worden welke constructies de meeste invloed hebben (Tönissen, 2016). Ook voor kweekvlees is het interessant om middels dit model de motieven om wel of geen kweekvlees te consumeren, te achterhalen. De factoren die bij de respondenten van dit onderzoek van invloed zijn vanuit de UTAUT-theorie

zijn daarom ook onderzocht tijdens dit onderzoek. Dit valt terug te zien in de interviewvragen die gesteld zijn en in de resultaten.

2.2 Deelvraag 1: Welke motieven hebben de millennials om kweekvlees te consumeren?

Om te achterhalen of er behoefte is aan kweekvlees onder millennials in Nederland, is het allereerst relevant om te weten welke motieven er zouden kunnen zijn. Hierdoor kan er duidelijk uiteengezet worden wat de behoefte van kweekvlees onder millennials in Nederland is. Daarom zijn er interview vragen gesteld rondom de motieven die millennials kunnen hebben om kweekvlees te consumeren.

2.3 Deelvraag 2: Welke belemmeringen ervaren de millennials om kweekvlees te consumeren?

De tweede deelvraag speelt in op de belemmeringen die millennials zouden kunnen ervaren om kweekvlees te consumeren. Waarom zouden de huidige millennials juist geen kweekvlees willen consumeren? Deze deelvraag zal ondersteuning bieden aan de hoofdvraag in het geval van weinig of geen behoefte aan kweekvlees. Waarom is er dan bijvoorbeeld weinig of geen behoefte aan kweekvlees onder millennials in Nederland? Tevens zal het ook extra onderbouwing bieden op de mate waarin er behoefte is aan kweekvlees. Om hier concreet antwoord op te krijgen, zijn de interview vragen ook toegespitst richting deze deelvraag.

2.4 Validiteit

De validiteit geeft de juistheid van de resultaten weer. Dit betekent niet hetzelfde als betrouwbaarheid, maar geeft aan of de resultaten uit het onderzoek representatief zullen zijn met de werkelijkheid. Bij dit onderzoek is er sprake van een doelgroep wat een homogene groep is. Dit houdt in dat de onderzoeksgroep uit personen bestaat die op een bepaalde manier hetzelfde zijn m.b.t. dit onderzoek. In dit geval zijn dat millennials in Nederland die allemaal tussen anno 1985 en 2000 geboren zijn. Bij een homogene onderzoeksgroep voldoen 8-10 interviews of tot dat er theoretische saturatie optreedt (Benders, Scribbr, 2020). De validiteit bij dit onderzoek is gewaarborgd door theoretische saturatie. Dit houdt in dat wanneer er geen nieuwe informatie meer verkregen wordt op de interviewvragen, er voldoende personen geïnterviewd zijn om valide uitspraken te doen op basis van de interviews. Er is dan dus verzadiging opgetreden in de antwoorden van de geïnterviewden (Benders, Scribbr, 2021).

2.5 Betrouwbaarheid

Om de betrouwbaarheid van het onderzoek aan te tonen, zijn er 8 tot 10 mensen geïnterviewd of tot dat er theoretische saturatie optreedt (Benders, Scribbr, 2021).

2.6 Resultaatverwerking

Voor dit kwalitatief onderzoek zijn de interviews allereerst getranscribeerd en vervolgens gecodeerd. Voor de transcripties is er gebruik gemaakt van Word en voor het coderen is er

gebruik gemaakt van het programma ATLAS.ti. Er zijn 2 manieren om dit uit te werken, namelijk: inductief en deductief. Bij dit onderzoek is deductief coderen van toepassing geweest. Bij deductief coderen is er een model welke de basis is voor het coderingsschema. In dit onderzoek gaat het om het theoretisch raamwerk van de UTAUT-theorie waarbij er naar de topics gezocht wordt van het model (de 4 constructies van het UTAUT-model). De theorie wordt hierbij getest.

De verwerking van de resultaten hebben de volgende fases doorlopen voor dit onderzoek:

1) Woordelijk transcriberen

De interviews zijn allereerst middels woordelijk transcriberen uitgewerkt. Hierbij is alles uitgeschreven wat gezegd is, maar zijn aarzelingen, stopwoorden en stotteren genegeerd (Smits, 2019). Aan de hand van de opnames is het woordelijk transcriberen mogelijk gemaakt.

2) Open coderen

Nadat de interviews volledig zijn getranscribeerd, doorlopen de resultaten de fase open coderen. Hierbij worden er codes gehangen aan relevante tekstfragmenten in de interview. Dit zijn meerdere woorden/ lange zinnen waar dan een code aan gegeven kan worden. Dit worden tijdens dit onderzoek ook wel de 1^e coderingsconcepten genoemd in de codebomen.

3) Axiaal coderen

Nadat alle relevante informatie middels open coderen een code heeft gekregen, worden codes met elkaar vergeleken en kunnen er overkoepelende codes gemaakt worden. Uiteindelijk kunnen de overkoepelende codes gebruikt worden voor de informatie die daarbij nodig is. Deze overkoepelende codes worden tijdens dit onderzoek 'topics' genoemd in de codebomen.

2.7 Planning

Om planmatig dit onderzoek uit te voeren, is er een planning opgesteld.

Weeknummer in 2021	Activiteit
Week 20	3/4 interviews houden en direct verwerken.
Week 21	4/5 interviews houden en direct verwerken.
Week 22	Indien de interviews nog niet compleet zijn, dit compleet maken; Alle resultaten samenvoegen en verwerken in het verslag. Het afstudeeronderzoek inleveren.

3) Resultaten

In dit hoofdstuk wordt eerst een beeld gegeven van het verloop van het onderzoek en een beschrijving van de deelnemers. Het adoptiemodel van Rogers wordt daarna uiteengezet en is toegespitst richting dit onderzoek. De deelnemers worden geplaatst in een categorie van het Adoptiemodel van Rogers. Vervolgens wordt er ingegaan op welke motieven de deelnemers hebben om kweekvlees te consumeren. Daarop volgend worden de belemmeringen uiteengezet om kweekvlees te consumeren. Daarna zal de UTAUT-theorie uitgewerkt worden aan de hand van de interviews. Welke beweegredenen spelen een rol in de keuzes van de deelnemers en welke factoren zijn van invloed hierop om te achterhalen wat de gebruikersintentie en –gedrag van de deelnemers zou (kunnen) zijn. De transcripties van de interviews zijn in bijlage 2 te vinden en de codebomen van de interviews in bijlage 3.

3.1 Verloop onderzoek

De semi-gestructureerde interviews hebben op diverse locaties plaatsgevonden afhankelijk van de wens van de deelnemer. Op deze manier kon de deelnemer zelf bepalen wat wenselijk was en daarom hebben de interviews op diverse locaties plaatsgevonden. Er is allereerst aan de deelnemers toestemming gevraagd voor het opnemen van de interview, zodat de data later getranscribeerd kon worden. Er is voor gekozen om de interviews via de laptop op te nemen en om tussentijds mee te typen.

De interviewvragen zijn toegespitst op het Adoptiemodel van Rogers, de UTAUT-theorie en om de hoofdvraag van dit onderzoek te kunnen beantwoorden. Het Adoptiemodel van Rogers laat zien welke deelnemers in welke categorie vallen om te kunnen analyseren in hoeverre het nieuwe product/idee kans maakt op de markt. De UTAUT-theorie is een tool voor acceptatieonderzoek en geeft de acceptatiegraad weer van de deelnemers en welke factoren een (relevante) rol spelen. Onderwerpen die in de interviewvragen aanbod komen, zijn: interesse in kweekvlees, wanneer men een nieuw product probeert, belemmeringen, motieven om kweekvlees wel of niet te consumeren en de verwachtingen van kweekvlees.

3.2 De deelnemers

Van de acht mensen die hebben deelgenomen aan het onderzoek, zijn vier vrouwen (respondent 1, 4, 7 en 8) en vier mannen (respondent 2, 3, 5 en 6). De deelnemers zijn geboren tussen 1985 en 2000 en woonachtig in Nederland. De deelnemers komen uit Zuid-Holland (1), Flevoland (2), Overijssel (2) en Friesland (3). Vijf van de acht deelnemers zijn afgestudeerd en werkende. Hiervan zijn twee deelnemers een 2^e studie begonnen naast het werk. De overige drie van de acht deelnemers zijn studerende. Hieronder is beknopt overzicht van het opleidingsniveau van de deelnemers:

HBO: 6 deelnemers, waarvan 2 deelnemers een 2^e studie volgt (mbo en master)

MBO: 2 deelnemers

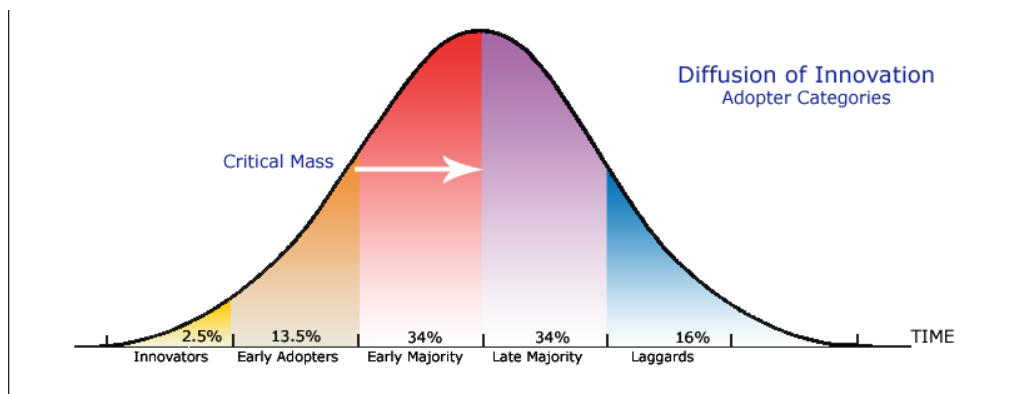
Daarnaast hebben de deelnemers verschillende achtergronden. Hieronder wordt dit beknopt omschreven:

Agrarisch: 3 deelnemers
Zorg: 3 deelnemers
ICT: 1 deelnemer
Educatie: 1 deelnemer

Op één deelnemer na, zijn alle deelnemers uit huis en wonen op zichzelf/samen of in een studentenwoning.

3.3 Adoptiemodel van Rogers

Allereerst wordt het Adoptiemodel van Rogers nogmaals weergegeven ter ondersteuning van de resultaten.



Figuur 4. Adoptiemodel van Rogers

Bron: (Kaminski, 2011)

Uit de interviews bleek er een grote middengroep te zijn om vroeg of laat een nieuw product aan te schaffen. Maar liefst één deelnemer valt in één van de eerste twee categorieën van Rogers: early adapter. Deze deelnemer gaf aan wel één van de eerste mensen te zijn die een nieuw product wil proberen, maar niet alles uitprobeert. *Respondent 7: 'Ja, ik ben denk ik meer een early adapter ofzo iets heet dat toch? Ik ben niet iemand die alles uitprobeert zeg maar.'* Andere deelnemers wachten liever af met een nieuw product aan te schaffen of op andermans meningen en zouden dus niet als eerste een nieuw product aanschaffen.

Respondent 2: 'Ik zou echt niet diegene zijn die als eerste dat zou pakken zonder daar andermans mening gehoord over zou hebben'

Respondent 4: 'Nou eerst maar eens een paar mensen afwachten wat die mensen ervan vinden en dan als die anderen zeggen van nou dit moet je gewoon eens geprobeerd hebben uit eigen ervaring, nou dat ik daar dan in mee zou gaan.'

Respondent 6: 'Ik zou het niet als eerste proberen. Ik zou er wel een tijdje mee wachten, ook wel voor die meningen'

Hierbij geven de deelnemers aan liever af te wachten of dat andermans meningen heel belangrijk zijn om wel of niet direct een nieuw product aan te schaffen. Daarbij geeft respondent 4 ook aan dat diegene niet als eerste een nieuw product zou proberen, maar ook niet als laatst. *Respondent 4: 'Maar ik zou niet als eerste gaan, ook niet als laatste, dat vind ik dan*

ook wel weer.' Ook blijkt uit de interviews dat het productafhankelijk is of dat de eerste interesse niet direct bij kweekvlees ligt. De deelnemers geven hierbij ook aan dat, omdat het om gekweekt vlees gaat, er liever gewacht wordt.

Respondent 2: 'Ja, ik denk ook wat voor voedselproduct, als het bijvoorbeeld kweekchips zou zijn, dan zou ik het wel heel snel proberen als voorbeeld.'

Respondent 5: 'Vooral bij dingen dat gekweekt is, zoals met kweekvlees, wat niet natuurlijk is, heb ik altijd zoiets van, liever daar wacht ik wel even mee, want ik vertrouw dat niet helemaal.'

Respondent 8: 'Hangt een beetje ervan af wat voor product het is. Kweekvlees zou bij mij niet echt de voorkeur hebben als het in de supermarkt zou zijn.'

Daarnaast is er één deelnemer die in de laatste categorie van het Adoptiemodel van Rogers zou vallen: Laggards (achterblijvers). Dit blijkt uit de interview. Deze deelnemer geeft aan conventioneel te zijn en meer aan het einde van de rij zou staan. *Respondent 3: 'Ik ben best wel conventioneel daarin. Ik ben echt zo'n iemand die aan het einde van de rij staat om het uit te proberen, dus als iedereen het heeft geprobeerd, wil ik het misschien wel proberen.'*

3.4 Deelvraag 1: Welke motieven hebben de millennials om kweekvlees te consumeren?

In deze paragraaf worden de motieven van de deelnemers omschreven om kweekvlees te consumeren. Vier van de acht deelnemers zijn niet geïnteresseerd in kweekvlees (respondent 3, 5, 7 en 8). Daarom worden de resultaten van deze deelnemers als eerst omschreven in de motieven om kweekvlees eventueel te consumeren of te proberen. Vervolgens worden de resultaten van de andere vier deelnemers uiteengezet die wel geïnteresseerd zijn in kweekvlees.

De meest relevante reden die de deelnemers hebben die niet geïnteresseerd zijn om wel kweekvlees te consumeren, is om het te proberen of te proeven of te wel de nieuwsgierigheid blijkt uit de interviews. Hoe smaakt het, wat is de structuur en wat is het verschil met conventioneel vlees? Dit zijn motieven die deelnemers opnoemden om kweekvlees wel te proberen of eventueel te consumeren. Respondent 3 is niet geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren, maar geeft aan wel nieuwsgierig te zijn. *Respondent 3: 'Ik ben wel nieuwsgierig naar hoe het is en hoe het geproduceerd wordt'.* Respondent 5 geeft aan kweekvlees wel te willen vergelijken met conventioneel vlees en het daarom wel wil proberen. Dit blijkt uit de interview als er gevraagd wordt naar de redenen om wel of geen kweekvlees te consumeren. *Respondent 5: 'Om te kijken wat voor verschillen er zijn omtrent smaak en structuur als iedereen het er toch over heeft om het te kunnen vergelijken voor mijzelf'.* Respondent 7 is ook niet geïnteresseerd in kweekvlees en zou het ook niet willen proberen blijkt uit de interview. *Respondent 7: 'Ik denk van niet, want ik ben trots op ons landbouwsysteem.'* Daarnaast geeft respondent 8 ook aan niet geïnteresseerd te zijn in eerste instantie vanwege het chemische idee, dat het in een laboratorium is gekweekt en de vraag hoe gezond dat is. Aanvullend geeft de respondent ook vanwege het gebrek aan kennis over kweekvlees. *Respondent 8: 'Je bent nu in een situatie waarin je nog niet genoeg weet'.* Verder noemde de respondent geen motieven om kweekvlees te consumeren.

Als er gekeken wordt naar de antwoorden van de deelnemers die geïnteresseerd zijn in kweekvlees om het te consumeren (respondent 1, 2, 4 en 6), worden er diverse motieven aangegeven tijdens de interviews. De twee meest relevante motieven blijken uit de interviews dierenleed en duurzaamheid te zijn. Duurzaamheid is daarnaast wel vaker opgenoemd dan dierenleed in de interviews. Volgens respondent 2 zou één van de voornaamste redenen zijn om meer dierenlevens te redden. Daarnaast geeft respondent 2 ook aan dat minder dieren slachten een reden is. *Respondent 2: 'Ik denk dat kweekvlees vooral is om dieren daarvoor wat minder te slachten'.* Ook respondent 6 geeft het minder slachten van dieren aan als reden. *Respondent 6: 'Je weet natuurlijk niet hoe het smaakt zeg maar, maar ik vind het wel belangrijk is dat je die slachting van dieren wat terughalen.'* Omtrent duurzaamheid worden de volgende motieven aangegeven tijdens de interviews: een goed alternatief voor een tekort aan vlees, als het duurzamer is, duurzaamheid en minder dieren op de wereld. Respondent 1 geeft duidelijk in de interview aan dat het om minder dieren gaat.

Respondent 1: 'Ja, dieren schijnen slecht te zijn voor de wereld en veel broeikasgassen en zo dus als het op zo'n manier minder kan, dan is het denk ik wel een goede optie en als je wel gewoon nog steeds hetzelfde kan eten, dan is dat een mooie oplossing denk ik.'

Respondent 2 geeft aan dat dierenleed en duurzaamheid de twee grootste dingen zijn om kweekvlees wel te consumeren. Dat het een goed alternatief is voor een tekort aan vlees, werd gezegd door respondent 6 als reden. *Respondent 6: 'Op een gegeven moment zul je wel een tekort zien aan vlees zeg maar en ik denk dat als daar een alternatief voor wordt bedacht'.* Andere motieven die worden aangegeven tijdens de interviews om het wel te proberen, zijn omdat de deelnemers met name nieuwsgierig zijn. Het is nieuw, wat is de smaak en als het lekker is en het smaakt echt naar vlees, zijn de deelnemers bereid om kweekvlees te consumeren. Als het lekker is en het smaakt echt naar vlees, zijn factoren die ook duidelijk naar voren kwamen als een relevante reden om kweekvlees wel te consumeren. Respondent 4 geeft tijdens de interview aan dat het ook bij deze tijd hoort. *Respondent 4: 'Voor mijn gevoel, ja met al dat vegetarische en al dat veganistische en dan denk ik, kweekvlees hoort daar ook wel bij zo'.*

3.5 Deelvraag 2: Welke belemmeringen ervaren de millennials om kweekvlees te consumeren?

Om de behoefte naar kweekvlees volledig te kunnen onderzoeken en analyseren, zijn de belemmeringen van de deelnemers in kaart gebracht. Hieronder is een opsomming van de meest voorkomende redenen die deelnemers ervaren als een belemmering om kweekvlees te consumeren:

1. Productiewijze

De productiewijze wordt als één van de meest relevante belemmeringen gezien om kweekvlees te consumeren blijkt uit de interviews. Vijf van de acht mensen omschrijven de productiewijze als een belemmering. Vele andere belemmeringen die genoemd worden, hangen daar ook mee samen, zoals gezondheid en herkomst van kweekvlees blijkt uit de interviews. De deelnemers twijfelen door de productiewijze aan de gezondheid, of er schadelijke stoffen in kunnen zitten, vinden het een raar idee dat het uit het laboratorium komt en dat het onnatuurlijk overkomt of is. Een deelnemer geeft als antwoord op de interviewvraag naar belemmeringen om kweekvlees wel al dan niet te consumeren, de

productiewijze, omdat het in een laboratorium wordt gemaakt. Nog een andere deelnemer geeft aan niet te geloven in de productiewijze van kweekvlees. Ook de onbekendheid rondom de productiewijze speelt een rol blijkt uit de interviews.

Respondent 3: 'Je weet gewoon niet hoe het geproduceerd wordt'

Respondent 4: 'Ja, ik denk wel dat ik graag zou willen weten hoe het is gemaakt, wat zit er in, ja dat gewoon of hoe ziet het eruit. Dat is voor mij wel belangrijk dat ik denk van als ik dat niet weet, dan weet ik niet of ik dat dan gelijk [stille], dat zou dan een reden voor mij kunnen zijn om het niet te consumeren zou ik zeggen.'

Respondent 5: 'Om het niet te consumeren de productiewijze, omdat het in een laboratorium wordt gemaakt'

2. Gezondheid

Na productiewijze vinden de deelnemers gezondheid een echte belemmering om kweekvlees te consumeren. Vijf deelnemers geven aan gezondheid zeer belangrijk te vinden. De deelnemers vragen zich af hoe gezond kweekvlees kan zijn als het in een laboratorium gemaakt is, als het niet van een dier afkomt en als het helemaal gemaakt wordt door de mens. Daarnaast wordt er tijdens de interviews ook gesproken over hoe schadelijk het zou kunnen zijn of dat er mogelijk schadelijke stoffen in zouden kunnen zitten.

Respondent 1: 'Ik weet niet of het goed voor je is of het schadelijk kan zijn.'

Respondent 2: 'Als het wel schadelijker zou zijn voor je lichaam, ik denk dat ik dat dan minder snel zou eten dan als het prijzig zou zijn.'

3. Herkomst

Vier deelnemers gaven aan de herkomst relevant te vinden. Bij echt vlees weet men waar het vandaan komt en bij kweekvlees is dat niet het geval. Het wordt ook wel omschreven als 'helemaal gemaakt door de mens' en het gevoel met vlees speelt ook een rol blijkt uit de interviews. Dat kweekvlees uit een laboratorium komt, is daar een voorbeeld van. Een deelnemer geeft daarbij ook aan dat de mens altijd van de natuur heeft geleefd en dat het nu uit het laboratorium komt, voelt toch anders. Respondent 3 geeft bijvoorbeeld aan dat de beleving anders is, omdat vlees van levende dieren afkomt volgens respondent 3. Daarnaast speelt ook bij herkomst de factor 'onnatuurlijk' een rol blijkt uit de interviews.

Respondent 4: 'Als ik een nieuw stukje biefstuk heb, dan weet ik waar het weg komt en bij kweekvlees weet ik dat niet.'

Respondent 5: 'Want dat is helemaal gemaakt door mensen en aan de andere kant heeft het met afhankelijkheid te maken.'

4. Prijs

Prijs speelt daarnaast ook een rol in de belemmeringen van de deelnemers. Ook al zouden de deelnemers kweekvlees willen consumeren, het ligt wel aan de prijs geven de deelnemers aan. Het mag wel wat kosten, maar niet te duur. Drie deelnemers benoemden prijs als één van de mogelijke belemmeringen.

Respondent 1: 'Prijs vind ik ook heel belangrijk, naja het mag wel geld kosten, maar als het echt 4x zo duur is als normaal vlees, naja vlees is ook best wel goedkoop dus dat klopt ook niet helemaal, maar als je bijvoorbeeld 10 euro voor een stukje kweekvlees gaat betalen dat vind ik wel te veel geld.'

5. Nieuw

Dat het nieuw en onbekend is, wordt benoemd in de interview door drie deelnemers. Er is nog weinig kennis over kweekvlees, men hoort er weinig over en de vraag of het lekker is en er lekker uit ziet, zijn factoren die meespelen en benoemd worden tijdens de interviews. Dit aspect wordt niet als eerst benoemd in de interviews, maar uiteindelijk wel een aantal keren en blijkt toch een rol te spelen blijkt uit de interviews. *Respondent 6: 'In principe is het niet per sé onnatuurlijk, maar het is vooral een beetje een nieuw concept en heel veel mensen moeten er aan wennen denk ik'*

Overige belemmeringen

Daarnaast zijn er nog enkele andere redenen die tijdens de interviews benoemd zijn, namelijk de smaak, bereiding en het uiterlijk. Uit de interviews blijkt dat smaak een relevante factor is. Het moet wel lekker zijn, niet vies zijn of vergelijkbaar met echt vlees geven de deelnemers aan. Hoe het zou smaken en hoe de structuur zou zijn, vinden de deelnemers relevant. Ook geven de deelnemers aan dat het afhangt van of kweekvlees wel of niet makkelijk te bereiden is en hoe het eruit ziet. Daarbij wordt er aangegeven dat het milieu daarin ook een rol speelt. Eten er vrienden mee of als de partner het niet lekker vindt, zijn voorbeelden hiervan.

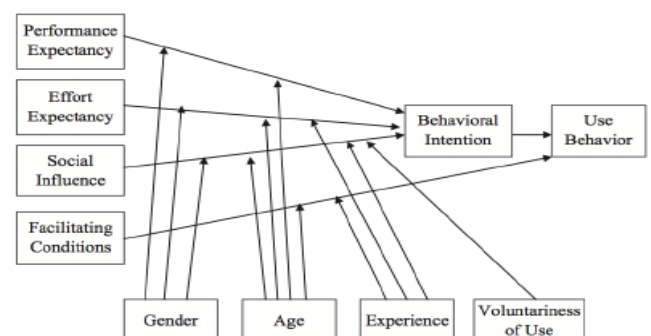
Respondent 1: 'Als mijn man het niet lekker vindt, zou ik het ook minder consumeren. Het hangt ook van mijn milieu af. Als het bereiden ook veel moeilijker is, vind ik dat ook een belemmering.'

Respondent 2: 'Het hangt er ook vanaf of het voor mijzelf is of voor een ander. Het hangt er ook vanaf of het makkelijk te bereiden is of niet en of er vrienden zijn of niet.'

Uit de bovengenoemde citaten valt ook af te lezen dat het dus afhangt van of het voor jezelf is of niet. Daarnaast zijn er enkele andere redenen die een enkel keer zijn opgenoemd als belemmering: als er niet veel keuze is, dat het van verschillende factoren afhangt en dat de mens zich zelf kan voeden van vlees. Sociale druk wordt ook minder opgenoemd door de respondenten als er gevraagd wordt naar de belemmeringen om kweekvlees al dan niet te consumeren.

3.6 UTAUT-theorie

Allereerst wordt de UTAUT-theorie nogmaals weergegeven in figuur 5 ter ondersteuning van de resultaten.



Figuur 5. UTAUT-theorie

Bron: (Angulo, 2015)

Het interview voor dit onderzoek is zo opgebouwd dat er een terugkoppeling met het model kan worden gemaakt. De vier constructies worden verklaart die van invloed zijn op de gebruikersintentie tot -gebruik van kweekvlees. Voor iedere constructie wordt uiteengezet welke deelnemer een constructie meeneemt in de keuze om wel of geen kweekvlees te consumeren.

Uit de interviews blijkt dat alle deelnemers kijken naar de prestatie die kweekvlees kan leveren op de markt of te wel in het huidige systeem. Respondent 1 geeft aan een goed neergezet product te verwachten en dat het net zoals met de vegetarische schappen, dat kweekvlees ook in de schappen van de supermarkt terecht kan komen. Ook respondent 4 vindt dat kweekvlees ook wel bij *'Al dat vegetarische en al dat veganistische'* hoort. Echter maakt respondent 4 ook de vergelijking met conventioneel vlees en kweekvlees over hoe kweekvlees in de huidige markt past. *Respondent 4: 'Terwijl ik weet dat ik vlees heel lekker vind. Dan denk ik ja, heb ik dan wel de behoefte om dan kweekvlees te proberen als mijn stukje kip lekker is, waarom zou ik dan kweekvlees willen'*. Daarnaast ziet respondent 6 het als een alternatief voor een tekort aan vlees.

Respondent 6: 'Op een gegeven moment zul je wel een tekort zien aan vlees zeg maar en ik denk dat als daar een alternatief voor wordt bedacht. Dat iedereen daarvan wel zou moeten profiteren.'

Daarbij geeft respondent 8 aan dat het ook wel iets zou kunnen veranderen in de *'etenstyle'*. *Respondent 8: 'Stel je zou het echt vaker gaan gebruiken, dan kan het wel echt iets veranderen in je etenstyle denk ik'*. Naast de bovenstaande redenen dat er wordt gekeken naar de prestatieverwachting van kweekvlees, wordt prijs ook benoemd tijdens de interviews. Het mag volgens de deelnemers niet te duur zijn, prijs weegt zwaar en het moet ook minder kosten dan conventioneel vlees om het aantrekkelijker te maken volgens respondenten 1, 2 en 8. Ook speelt de factor *'natuurlijke habitat'* een rol bij de prestatieverwachting van kweekvlees. Dit wordt tijdens de interviews ook wel omschreven als dat de mens altijd van de natuur heeft geleefd, dat de mens niets voor niets vlees eet en dat men gewend is dat vlees van dieren afkomt. Dit wordt tijdens de interviews benoemd door respondent 3, 5 en 7. Daarnaast geeft respondent 8 aan ook te verwachten dat kweekvlees niet zoveel zou toevoegen.

Respondent 8: 'Ik verwacht eigenlijk dat het niks is, dat ik het niet lekker vind, niks aan vind en dat je er echt aan moet wennen denk ik. Ik denk nu dat het niet zoveel zou toevoegen, omdat je al zoveel keus hebt.'

Twee deelnemers nemen de inspanning voor het gebruik van kweekvlees mee in de keuze. Dit heeft te maken met hoe makkelijk kweekvlees te bereiden is blijkt uit de opmerkingen van respondent 1 en 2. Dit wordt ook wel omschreven als *'Als het bereiden ook veel moeilijker is'* en *'Het hangt er ook vanaf of het makkelijk te bereiden is of niet'*.

Als er gekeken wordt naar de sociale invloeden, maken respondent 2, 4 en 6 hier opmerkingen over tijdens de interview. Dit blijkt uit de opmerkingen *"Ik wacht eerst af wat anderen daarvan vinden"*, *"door in gesprek te gaan met anderen"* en *"ook wel voor die*

meningen”. Kortom, meningen van anderen wordt door drie deelnemers meegenomen in de keuze blijkt uit de interviews.

Faciliterende omstandigheden spelen ook een rol in de keuze van de deelnemers om wel of geen kweekvlees te consumeren. Dit blijkt onder andere uit de interviewvragen die gaan over de verwachtingen van kweekvlees. Drie deelnemers (respondent 2, 4 en 8) geven hierbij uiteindelijk dezelfde reden aan: als er meer bekend over kweekvlees is. De volgende redenen worden tijdens de interviews benoemd: onvoldoende kennis over kweekvlees, als er meer bekend over is en dat kweekvlees onbekend is.

Vier van de acht deelnemers gaven aan niet geïnteresseerd te zijn in kweekvlees om het te consumeren of te wel niet de intentie hebben om kweekvlees te consumeren (respondent 3, 5, 7 en 8). Dit wordt onderbouwt met de volgende redenen: *“Het ethische stuk daarnaast”, “Altijd al van de natuur geleefd en voedsel”, “Het dier met een doel op de wereld is” en “Het is geen echt vlees”*. Echter geven twee van deze vier deelnemers aan kweekvlees wel te willen proberen en de andere twee deelnemers niet. Dit blijkt uit onderzoek en wordt ook wel omschreven als *‘Ik ben wel nieuwsgierig naar hoe het is en hoe het geproduceerd wordt’* en *‘Om te kijken wat voor verschillen er zijn’*. De andere vier deelnemers geven aan wel geïnteresseerd te zijn in kweekvlees om het te consumeren of te wel, wel de intentie te hebben om kweekvlees te consumeren.

Om een duidelijk overzicht te schetsen wat de resultaten zijn van het onderzoek rondom de UTAUT-theorie, is in tabel 1 een samenvatting van deze resultaten weergegeven. Deze tabel geeft aan welke constructies met name van toepassing zijn voor welke deelnemers en de gebruikersintentie.

Tabel 1. Samenvatting resultaten UTAUT-theorie

Respondent	Vier constructies van de UTAUT-theorie				
	Prestatie-verwachting	Inspanning-verwachting	Sociale invloeden	Faciliterende omstandigheden	Gebruikersintentie
1	x	x			Ja
2	x	x	x	x	Ja
3	x				Nee
4	x		x	x	Ja
5	x				Nee
6	x		x		Ja
7	x				Nee
8	x			x	Nee

4) Discussie

Het doel van dit onderzoek is om te achterhalen of er behoefte is aan kweekvlees onder millennials in Nederland. Hiervoor is er onderzoek gedaan naar de beweegredenen om wel al dan niet kweekvlees te consumeren via semi-gestructureerde interviews. Er hebben acht interviews plaatsgevonden met mensen die geboren zijn tussen 1985 en 2000 en woonachtig in Nederland zijn. Voor dit onderzoek zijn twee modellen van toepassing geweest als theoretisch raamwerk: Het Adoptiemodel van Rogers en de UTAUT-theorie. In dit hoofdstuk wordt als eerste gereflecteerd op de gebruikte methode en de uitvoering hiervan. Vervolgens wordt er gekeken naar het Adoptiemodel van Rogers en daarna wordt per deelvraag naar de resultaten van dit onderzoek gekeken en tot slot komt de UTAUT-theorie aanbod.

4.1 Materiaal en methode

De meest relevante factor die wellicht de betrouwbaarheid van het onderzoek beperkt, is dat de interviews zijn gehouden door een niet ervaren interviewer. Dit kan van invloed zijn geweest op de resultaten. Daarnaast kan dit ook als gevolg hebben dat er te weinig is doorgevraagd of dat de vragen die uit het doorvragen voortvloeien, te sturend zijn geweest. De materiaal en methode is na het onderzoek minimaal aangevuld en aangepast. Paragraaf 2.6 was voor het onderzoek niet volledig uiteengezet zoals in de praktijk is gebeurd. Daarom is dit na het onderzoek nog aangevuld en aangepast. Bij het opstellen van de interviewvragen is er rekening gehouden met de hoofdvraag, deelvragen en de twee modellen. Echter had deelvraag 6 wellicht achteraf een andere interviewvraag kunnen zijn. Tijdens het onderzoek bleek deze informatie weinig van toegevoegde waarde te zijn. Hiervoor had een andere interviewvraag wellicht meer van waarde kunnen zijn om meer informatie te verzamelen voor het onderzoek. Aanvullend daarop had er tijdens de interviews meer doorgevraagd kunnen worden op de interviewvragen 7 en 8 om meer informatie te verkrijgen voor de twee modellen. Daarnaast is na 8 interviews het punt bereikt dat het volgende interview niet meer zou opleveren, omdat er geen nieuwe antwoorden werden gegeven, waardoor theoretische saturatie is bereikt tijdens dit onderzoek. Daarbij is in de materiaal en methode niet de werving van de deelnemers en de opname methode van de interviews verwerkt. Dit zijn verbeterpunten voor dit onderzoek.

4.2 Resultaten

Het Adoptiemodel van Rogers is toegepast in dit onderzoek om te achterhalen in welke categorie de deelnemers zouden vallen om te analyseren in hoeverre kweekvlees potentie heeft. Het Adoptiemodel van Rogers laat namelijk de adoptiegraad van de doelgroep zien om een nieuw product (in dit geval kweekvlees) te adopteren. Uit dit onderzoek bleek maar liefst één deelnemer in de categorie 'Early adapter' te zitten. Zes deelnemers vallen onder de categorie 'Early majority' of 'Late majority' en één deelnemer valt onder de categorie 'Laggards' blijkt uit de interviews. De literatuurstudie geeft aan dat als een bedrijf de 'Innovators' en 'Early adapters' weet te overtuigen om het nieuwe product te kopen, het bedrijf waarschijnlijk een succes kan behalen (Kaminski, 2011). Met deze resultaten kan er een conclusie gevormd worden of kweekvleesproducenten ook een succes zouden kunnen behalen met kweekvlees.

De eerste deelvraag gaat over de motieven van millennials om kweekvlees te consumeren. De resultaten laten zien dat motieven om kweekvlees wel te proberen zijn (1) nieuwsgierigheid, wordt ook wel omschreven als om het te proberen, te proeven en te vergelijken met conventioneel vlees, (2) dierenleed, (3) duurzaamheid, (4) meer dierenlevens redden, (5) minder slachten en (6) tekort aan vlees. Uit de interviews blijkt dat de deelnemers die niet geïnteresseerd zijn in kweekvlees, alleen als reden hebben uit nieuwsgierigheid kweekvlees te proberen. De deelnemers die wel geïnteresseerd (respondent 1, 2, 4 en 6) zijn in kweekvlees geven alle 6 redenen op als motief om het wel te consumeren. Dit komt overeen met de literatuurstudie waarbij dezelfde motieven worden aangegeven (Onwezen, Haaster-de Winter van, & Verain et al., 2015).

De tweede deelvraag gaat over de belemmeringen die millennials ervaren om kweekvlees te consumeren. De resultaten omtrent de belemmeringen die de millennials ervaren om kweekvlees te consumeren, zijn respectievelijk productiewijze, gezondheid, herkomst, prijs, en dat het nieuw is blijkt uit de interviews. Vijf deelnemers benoemden productiewijze en gezondheid als belemmering, vier deelnemers benoemden herkomst als belemmering en drie deelnemers benoemden de prijs en dat het nieuw is als belemmering. Overige belemmeringen die een enkele keer zijn opgenoemd zijn smaak, bereiding en uiterlijk. Opvallend aan deze resultaten is dat in de literatuurstudie de redenen 'nieuw, bereiding en uiterlijk' niet aanbod laat komen (Tomiyaama, Kawecki, & Rosenfeld et al., 2020). Daarnaast wordt veiligheid ook niet benoemd tijdens de interviews en uit de literatuurstudie blijkt veiligheid ook een rol te spelen (Tomiyaama, Kawecki, & Rosenfeld et al., 2020). Hier zou dus verder op doorgevraagd konden worden om te achterhalen in hoeverre veiligheid verder een rol speelt naast alleen gezondheid. De overige belemmeringen komen wel overeen met de literatuurstudie (Onwezen, Haaster-de Winter van, & Verain et al., 2015).

De UTAUT-theorie geeft weer welke constructies een rol spelen in de motieven om wel of geen kweekvlees te consumeren om de gebruikersintentie en –gedrag te kunnen verklaren (Tönissen, 2016). In de resultaten zijn per constructie uiteengezet voor welke deelnemers deze constructie van invloed zijn in de keuze om wel of geen kweekvlees te consumeren. Uit de resultaten blijkt dat de deelnemers die niet geïnteresseerd zijn in kweekvlees of te wel niet de intentie hebben, dat alleen prestatieverwachting van invloed is. Alleen bij respondent 8 speelt ook faciliterende omstandigheden een rol. Bij de vier deelnemers die wel geïnteresseerd zijn in kweekvlees, zijn twee tot vier constructies van invloed. Met deze resultaten kan er een conclusie gevormd worden over welke constructies met name van invloed zijn op de gebruikersintentie en –gedrag van de doelgroep en de eventuele samenhang daartussen.

5) Conclusie

Voordat er antwoord wordt gegeven op de onderzoeksvraag: 'Wat is de behoefte naar kweekvlees onder millennials in Nederland?' zal eerst op basis van hoofdstuk 3 en 4 een conclusie worden gegeven op het Adoptiemodel van Rogers, de UTAUT-theorie en de twee deelvragen: 'Welke motieven hebben de millennials om kweekvlees te consumeren?' en 'Welke belemmeringen ervaren de millennials om kweekvlees te consumeren?'. Op basis van de conclusies die getrokken worden, wordt er antwoord gegeven op de onderzoeksvraag en worden er aanbevelingen gedaan voor de korte en lange termijn.

5.1 Conclusie Adoptiemodel van Rogers

Uit de resultaten blijkt één deelnemer onder de categorie 'Early adapter' te vallen, zes deelnemers onder 'Early majority' of 'Late majority' en één deelnemer onder 'Laggards'. Hiermee kan er geconstateerd worden dat er in dit onderzoek weinig mensen zijn die andere mensen kunnen overtuigen om kweekvlees te consumeren. Maar liefst één persoon namelijk. Het Adoptiemodel staat erom bekend dat als het bedrijf de 'Innovators' en de 'Early adapter' kan overtuigen om het nieuwe product (in dit geval kweekvlees), het bedrijf een succes kan behalen. In dit geval kan er geconcludeerd worden dat het een twijfel kan zijn of kweekvleesproducenten een succes kunnen behalen met kweekvlees, omdat maar één deelnemer uit dit onderzoek onder de 'Innovators' of 'Early adapter' valt en de andere deelnemers onder de overige categorieën waarvan één deelnemer onder 'Laggards' valt.

5.2 Conclusie UTAUT-theorie

Om de resultaten overzichtelijk in beeld te brengen omtrent de UTAUT-theorie, is in tabel 2 nogmaals de samenvatting van deze resultaten weergegeven.

Tabel 2. Samenvatting resultaten UTAUT-theorie

	Vier constructies van de UTAUT-theorie				
Respondent	Prestatie-verwachting	Inspanning-verwachting	Sociale invloeden	Faciliterende omstandigheden	Gebruikersintentie
1	x	x			Ja
2	x	x	x	x	Ja
3	x				Nee
4	x		x	x	Ja
5	x				Nee
6	x		x		Ja
7	x				Nee
8	x			x	Nee

Zoals in de discussie is benoemd, blijken de vier deelnemers die geen interesse en dus geen intentie hebben in kweekvlees, de prestatieverwachting als enige invloedfactor te hebben. Alleen respondent 8 heeft een 2^e invloedfactor, namelijk faciliterende omstandigheden. De deelnemers die wel geïnteresseerd zijn in kweekvlees en dus wel de intentie hebben,

hebben allen twee of meer invloedfactoren. Hiermee zou er geconcludeerd worden dat prestatieverwachting de meest relevante invloedfactor is om geen kweekvlees te consumeren. Verder blijkt uit de resultaten dat door drie van de vier deelnemers die wel geïnteresseerd zijn in kweekvlees, beïnvloed worden door sociale invloeden. Hierdoor kan er geconcludeerd worden dat sociale invloeden de meest relevante invloedfactor is bij de deelnemers die wel geïnteresseerd zijn in kweekvlees.

5.3 Beantwoording deelvragen

Allereerst zal er antwoord worden gegeven op de eerste deelvraag:

‘Welke motieven hebben de millenials om kweekvlees te consumeren?’

Motieven die uit het onderzoeken aanbod komen zijn: (1) nieuwsgierigheid, wordt ook wel omschreven als om het te proberen, te proeven en te vergelijken met conventioneel vlees, (2) dierenleed, (3) duurzaamheid, (4) meer dierenlevens redden, (5) minder slachten en (6) tekort aan vlees. Uit de resultaten bleek dat de deelnemers die niet geïnteresseerd zijn in kweekvlees, alleen als motief ‘nieuwsgierigheid’ opnoemden. De deelnemers die wel geïnteresseerd zijn in kweekvlees, noemden alle 6 redenen op als motief. Hieruit kan geconcludeerd worden dat de bovenstaande zes motieven uit het onderzoek, de motieven zijn van millenials om kweekvlees te consumeren.

Ten tweede zal er antwoord gegeven worden op de tweede deelvraag:

‘Welke belemmeringen ervaren de millenials om kweekvlees te consumeren?’

Belemmeringen die aanbod kwamen tijdens de interviews waren: productiewijze, gezondheid, herkomst, prijs en dat het nieuw is. Productiewijze en gezondheid is door vijf deelnemers benoemd, herkomst is door vier deelnemers benoemd en prijs en dat het nieuws is, is door drie deelnemers benoemd. Dit heeft met name te maken dat de deelnemers aangeven er te weinig over weten, zoals bijvoorbeeld niet wetende of er wel of geen schadelijke stoffen in zou kunnen zitten of dat de deelnemers niet weten hoe duur kweekvlees is en dat dit van invloed is om kweekvlees wel of niet aan te schaffen. Productiewijze en gezondheid zou als de meest relevante belemmeringen kunnen worden gezien om kweekvlees te consumeren. De overige belemmeringen die aanbod zijn gekomen tijdens de interviews, bieden ook antwoord op de deelvraag.

5.4 Beantwoording hoofdvraag

De hoofdvraag wordt nogmaals benoemd ter ondersteuning van deze paragraaf:

‘Wat is de behoefte naar kweekvlees onder millenials in Nederland?’

Uit het onderzoek is gebleken dat vier deelnemers geïnteresseerd zijn in kweekvlees en vier deelnemers niet geïnteresseerd zijn in kweekvlees. Twee van de niet geïnteresseerden zouden kweekvlees daarnaast wel willen proberen of proeven. Het Adoptiemodel van Rogers laat zien dat maar liefst één deelnemer kweekvlees als één van de eersten zou

proberen. Hierdoor blijkt uit dit onderzoek dat er weinig mensen zijn die andere mensen kan overtuigen van kweekvlees, dus er zou getwijfeld kunnen worden aan de mogelijke successie van kweekvlees. De UTAUT-theorie laat daarnaast zien dat de prestatieverwachting met name van invloed is bij de niet geïnteresseerden en sociale invloeden de meest relevante invloed is bij de deelnemers die wel geïnteresseerd zijn. De uiteindelijke conclusie is dat de behoefte naar kweekvlees onder millennials in Nederland matig is. De helft van de deelnemers is geïnteresseerd in kweekvlees en daarvan zijn er vele diverse factoren van invloed om kweekvlees wel of niet te consumeren blijkt uit de resultaten en discussie. Hiermee zou er ook gezegd kunnen worden dat de behoefte naar kweekvlees instabiel is in verband met de diverse invloedfactoren die meespelen.

5.5 Aanbevelingen

Het doel van het onderzoek was om de behoefte naar kweekvlees onder millennials in Nederland in beeld te schetsen. Aan de hand van de conclusies, worden er in deze paragraaf aanbevelingen gegeven voor de kweekvleesproducenten op allereerst de korte en vervolgens de lange termijn.

De productiewijze en gezondheid zijn de meest relevante factoren die worden aangegeven als het gaat om de belemmeringen om kweekvlees te consumeren. Onvoldoende kennis over kweekvlees speelt hierin een rol blijkt uit de resultaten en conclusies. Daarom dat er wordt aanbevolen om op de korte termijn te werken aan de informatievoorziening van kweekvlees richting de consument. Op deze manier kan er meer ingespeeld worden op de behoefte naar kweekvlees.

Op de lange termijn wordt er aanbevolen om een vervolgonderzoek te doen naar de behoefte naar kweekvlees en beweegredenen van millennials in Nederland. Uit dit onderzoek blijkt dat de behoefte naar kweekvlees van veel diverse factoren afhangt, maar met name beïnvloed worden door sociale invloeden en de productiewijze van kweekvlees. Op de lange termijn kan hierover meer gezegd worden door de millennial in Nederland, omdat er dan wellicht meer bekend is over kweekvlees.

Bibliografie

- Angulo, N. (2015). *UTAUT= unified theory of acceptance and use of technology*. Opgeroepen op Mei 22, 2021, van Researchgate: https://www.researchgate.net/figure/UTAUT-unified-theory-of-acceptance-and-use-of-technology_fig1_275952115
- Benders, L. (2020, Augustus 14). Opgeroepen op Maart 26, 2021, van Scribbr: <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/validiteit-en-betrouwbaarheid-een-enquete/>
- Benders, L. (2021, Maart 5). Opgeroepen op Mei 1, 2021, van Scribbr: <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/hoeveel-mensen-moet-je-interviewen/#saturatie>
- Bhat, Z. F., Kumar, S., & Fayaz, H. (2015). In Vitro meat production: Challenges and benefits over conventional meat production. *Journal of Integrative Agriculture*, 241-248.
- Bryant, C. J., & Barnett, J. C. (2019). *What's in a name? Consumer perceptions of in vitro meat under different names*. Opgeroepen op April 18, 2021, van Appetite: <https://doi-org.aeres.idm.oclc.org/10.1016/j.appet.2019.02.021>
- CBS. (2020, December 16). *Prognose: Bevolking blijft komende 50 jaren groeien*. Opgeroepen op Maart 25, 2021, van CBS: <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2020/51/prognose-bevolking-blijft-komende-50-jaar-groeien#:~:text=De%20bevolkingsgroei%20komt%20in%202020,hoger%2C%20en%20de%20migratie%20lager.&text=De%20stijgende%20werkloosheid%20zal%20naar,d%20arbeidsmigratie%20in%2020>
- Dagevos, D. J. (2020, Oktober 22). *We eten opnieuw meer vlees*. Opgeroepen op Maart 25, 2021, van WUR: <https://www.wur.nl/nl/nieuws/We-eten-opnieuw-meer-vlees.htm>
- Dagevos, H. (2018). Naar een nieuwe balans in ons (eiwit)dieet: Consumenten kijk op vleesvervangers en kweekvlees. Nederland: Wageningen Economic Research.
- Dingemanse, K. (2020, Juli 9). *Soorten interviews*. Opgeroepen op Mei 1, 2021, van Scribbr: <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/soorten-interviews/>
- European Commission. (2021). Opgeroepen op Maart 28, 2021, van European Commission: https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/legislation_en
- F. Bhat, Z., D. Morton, J., L. Mason, S., A. Bekhit, A. E.-D., & F. Bhat, H. (2019). Technological, Regulatory, and Ethical Aspects of In Vitro Meat: A Future Slaughter-Free Harvest. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 1194-1195.
- F. Bhat, Z., D. Morton, J., L. Mason, S., A. Bekhit, A. E.-D., & F. Bhat, H. (2019). Technological, Regulatory, and Ethical Aspects of In Vitro Meat: A Future Slaughter-Free Harvest. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 1202.
- Generationjourney. (2021). *Generatie Y in beeld*. Opgeroepen op april 17, 2021, van Generation Journey: <https://www.generationjourney.nl/generatie-y/#:~:text=Nederland%20telt%20bijna%203%2C2,volwassen%20Nederlanders%20ouder%20dan%2050.>
- Hocquette, J.-F., & Laestadius, L. (2020, Juni 5). *Artificial meat may hold promise, but significant concerns remain*. Opgeroepen op April 17, 2021, van hal-02792221f: <https://hal.inrae.fr/hal-02792221>
- Jongeneel, R. (2019, Januari 1). *De vleesconsumptie per hoofd in de EU en Nederland gaat in de toekomst dalen*. Opgeroepen op Maart 25, 2021, van Agrimatie: <https://www.agrimatie.nl/ThemaResultaat.aspx?subpubID=3304&themaID=2276§orID=3463>

- Kaminski, J. (2011). *Diffusion of Innovation Theory*. Opgeroepen op Mei 24, 2021, van Canadian Journal of Nursing Informatics Column: <https://cjni.net/journal/?p=1444>
- Nos. (2020, December 3). Opgeroepen op Mei 22, 2021, van Nos: <https://nos.nl/artikel/2359055-singapore-staat-als-eerste-land-verkoop-van-kweekkip-toe#:~:text=Inwoners%20van%20Singapore%20kunnen%20binnenkort,van%20een%20vorm%20van%20kweekvlees.>
- Onwezen, M., Haaster-de Winter van, M., & Verain et al., M. (2015, Oktober). *Consumentenacceptatie eiwitbronnen: Zeewier, insecten, vis, peulvruchten & kweekvlees*. Opgeroepen op Mei 22, 2021, van LEI Wageningen: <https://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/372743>
- Scheers, R. (2017, Mei 15). *Kweekvlees*. Opgeroepen op Maart 28, 2021, van Eos Wetenschap: <https://www.eoswetenschap.eu/voeding/kweekvlees#:~:text=Het%20was%20een%20idee%20van,hel%20klimaat%20of%20van%20milieuomstandigheden.>
- Smits, L. (2019, Oktober 8). *Transcriberen van een interview*. Opgeroepen op Mei 22, 2021, van Scribbr: <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/interview-transcriberen/#:~:text=Woordelijk%20transcriberen%20is%20de%20meest,over%20hoe%20iemand%20iets%20zegt.>
- Stephens, N., Silvio, L., Dunsford, I., Ellis, M., Glencross, A., & Sexton, A. (2018, Augustus). *Kweekvlees op de markt brengen: technische, sociaal-politieke en regelgevende uitdagingen in de cellulaire landbouw*. Opgeroepen op Maart 28, 2021, van Science Direct: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.04.010>
- Tomiyama, A. J., Kawecki, N. S., & Rosenfeld et al., D. L. (2020, Oktober). *Bridging the gap between the science of cultured meat and public perceptions*. Opgeroepen op Mei 22, 2021, van Trends in Food science & Technology: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.07.019>
- Tönissen, N. (2016). *Een tool voor acceptatieonderzoek naar IT*. Onb.: Onb.
- Treich, N. (2021, Maart 19). *Cultured Meat: Promises and Challenges*. Opgeroepen op April 17, 2021, van Environmental and Resource Economics: <https://doi-org.aeres.idm.oclc.org/10.1007/s10640-021-00551-3>
- Vergeer, R., Sinke, P., & Odegard, I. (2021). *TEA of cultivated meat*. Delft: CE Delft.
- Verhage, B. (2013). *Grondslagen van de marketing*. Groningen, Houten: Noordhoff Uitgevers.
- Weinrich, R. (2018). Cross-Cultural Comparison between German, French and Dutch Consumer Preferences for Meat Substitutes. *Sustainability*.

Bijlages

Bijlage 1: Semigestructureerd interview

1. In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?
2. Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?
3. Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?
4. Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?
5. Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?
6. Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?
7. Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?
8. Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

Bijlage 2: Transcripties van de interviews

Geïnterviewde: Respondent 1

Interviewer: Ryanna de Boer

Datum: 30 mei 2021

Locatie: Teams Meeting

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

A: Ik heb er ooit van gehoord, maar ik wist niet precies. Dat ze vlees kweken, het komt niet echt 100% van het dier af, maar het wordt in een laboratorium gemaakt ofzo iets. Dat is ongeveer, maar meer ook niet.

R: Op welke manier heb je dan van kweekvlees gehoord?

A: Weet ik niet meer.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

A: Nou heel vaak ontdek ik laat pas dat er iets nieuws bestaat, maar ik ben niet de eerste persoon meestal die het neemt, maar ik hoef ook niet per sé van anderen te weten wat ze ervan vinden voordat ik het zelf probeer. Als ik dan iets zie liggen dat ik denk 'oh, dat is wel interessant'.

R: Zou je dan zeggen dat je een product graag direct probeert of dat het later komt?

A: Meestal komt het wel later denk ik.

R: Zou ik daarmee dan kunnen uitsluiten dat jij dan niet de persoon bent die pas een nieuw product probeert als het nodig is?

A: Dat klopt.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

A: Ja, ik ben wel benieuwd daar naar. Ik zou het wel proberen.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

A: Het moet wel lekker zijn. Ik vind het ook wel goed als het beter is voor de planeet, maar het moet niet vies zijn.

R: Zou u verder nog redenen kunnen bedenken waarom u kweekvlees wilt consumeren?

A: Ja, dieren schijnen slecht te zijn voor de wereld en veel broeikasgassen en zo dus als het op zo'n manier minder kan, dan is het denk ik wel een goede optie en als je wel gewoon nog steeds hetzelfde kan eten, dan is dat een mooie oplossing denk ik. Dierenleed zou misschien een reden zijn, maar niet mijn hoofdreden.

R: Om welke reden(en) zou u verder geen kweekvlees willen consumeren?

A: Ik weet niet of het goed voor je is of het schadelijk kan zijn. Ik weet natuurlijk niet wat ze met die kweekvlees doen om het te maken en als er schadelijke stoffen in zitten, hoef ik het ook niet per sé te eten.

R: Zou je daarmee dan zeggen dat jou de onnatuurlijkheid staat mij ook wel wat tegen of bedoel je dan echt meer over de productiewijze?

A: Niet per sé de onnatuurlijkheid, naja ik weet niet wat ze, ik onderzoek dat nooit helemaal goed ofzoets. Maar als er allemaal schadelijke stoffen in gaan stoppen of dat soort dingen om het product te bereiken wat dan helemaal niet goed voor je is op de lange termijn, dan is het denk ik niet een goede oplossing. Maar dat weet ik dus niet.

R: Dus je stelt eigenlijk je gezondheid voorop als het gaat om kweekvlees consumeren?

A: Ja.

R: Zou u verder nog redenen kunnen bedenken waarom u geen kweekvlees wilt consumeren?

A: Het moet wel echt vergelijkbaar zijn met echt vlees, gezonder zijn en lekker. Ik eet eigenlijk geen kweekvlees om het dierenleed te verminderen. Prijs vind ik ook heel belangrijk, naja het mag wel geld kosten, maar als het echt 4x zo duur is als normaal vlees, naja vlees is ook best wel goedkoop dus dat klopt ook niet helemaal, maar als je bijvoorbeeld 10 euro voor een stukje kweekvlees gaat betalen dat vind ik wel te veel geld. Het moet ook duurzamer zijn dan normaal vlees. Vind ik wel belangrijk, want anders zou ik wel gewoon normaal vlees blijven eten. Denk ik.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

A: Als mijn man het niet lekker vindt, zou ik het ook minder consumeren. Het hangt ook van mijn milieu af. Als het bereiden ook veel moeilijker is, vind ik dat ook een belemmering. Ja, en als er nog niet heel veel keuze is in kweekvlees, dan ook minder, want je gaat niet de hele week hetzelfde eten.

R: Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

De dierenleed, zoals ik zonet al zei.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

A: Het kan zijn dat als ik het lekker vind en betaalbaar dat ik dat dan weer ga eten en dan minder vlees die op traditionele wijze gecreëerd is.

R: Verder verwacht je niet echt impact op jouw dagelijks leven?

A: Ik verwacht niet dat ik plots kweekvlees ga promoten of een baan daarin krijg. Ik werk ook niet in de kweekvleesindustrie dus ik denk ook niet dat ik daar impact van zal hebben.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

A: Ik verwacht wel een goed neergezet product, want volgens mij zijn ze er al wel lang mee bezig en ik verwacht ook wel dat het op vlees lijkt en dat ze het heel erg gaan promoten en dat het beter is voor de wereld. En dat ze net zoals met vegetarische vleeschappen, dat dat ook zo komt met kweekvleeschappen in de supermarkt.

Geïnterviewde: Respondent 2
Interviewer: Ryanna de Boer
Datum: 29 mei 2021
Locatie: Zwolle

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

D.O: Niet, misschien ooit wel eens een keer van gehoord en dat het vlees dat gekweekt wordt. Niet echt wetende wat het is of wat het inhoud of verder naar gezocht, nee.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

D.O: Ik zou echt niet diegene zijn die als eerste dat zou pakken zonder daar andermans mening gehoord over zou hebben. Ik zou het misschien een beetje vergelijken met het uitproberen van vegetarische producten dat ik daarmee ook wel de meningen van anderen eerst heb gehoord. Omdat ik daar altijd als eerste denk van zou het wel lekker smaken, want het is niet hetzelfde.

Ik zou eerst om mij heen moeten zien, wat vinden andere mensen daarvan en dan pas het zou gaan proberen. Ik denk ook, omdat mijn eerste interesse niet zou liggen bij bijvoorbeeld kweekvlees en daarom er al helemaal zou in gaan duiken.

R: Dus het hangt ook echt af van het soort product, zoals een voedselproduct of als het bijvoorbeeld zou gaan om een kledingproduct?

D.O: Ja, ik denk ook wat voor voedselproduct, als het bijvoorbeeld kweekchips zou zijn, dan zou ik het wel heel snel proberen als voorbeeld. Omdat het nu toch wel iets met dieren te maken heeft, vraag ik mij ook af wat het met je lichaam doet.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

D.O: Ja, ik zou het best wel een keer willen proeven, willen proberen. Maar het ligt ook aan de prijs, ik zou het best wel eens willen proberen.

R: Gaat het dan echt om het proberen of ook om het regelmatig consumeren?

D.O: Ik denk dat kweekvlees vooral is om dieren daarvoor wat minder te slachten en noem maar op en daarvoor te gebruiken, maar dat is niet mijn voornaamste reden dat ik bijvoorbeeld vegetarisch vlees ben gaan proberen.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

D.O: Ik denk dat dan wel echt de voornaamste reden zou zijn om meer dierenlevens daarmee te redden.

R: Zou dierenleed daarmee dan een reden zijn om kweekvlees te consumeren?

D.O: Ja.

R: Zou u verder nog redenen kunnen bedenken waarom u kweekvlees wilt consumeren?

D.O: Nee, dan zou dierenleed en duurzaamheid wel de twee grootste dingen zijn. Ja, wellicht als kweekvlees minder schadelijk zou zijn dan echt vlees dan zou dat misschien nog wel een reden kunnen zijn.

R: En om welke reden(en) zou u geen kweekvlees willen consumeren?

D.O: Als het wel schadelijker zou zijn voor je lichaam, ik denk dat ik dat dan minder snel zou eten dan als het prijzig zou zijn. Als het bijvoorbeeld 3 keer zo duur is, ja dan zou ik wel laten liggen.

R: Als je het hebt over schadelijker zou zijn, heb je het dan over het algemeen de gezondheid van jezelf of schadelijker dan gewoon vlees?

D.O: Dan als het schadelijker zou zijn dan normaal vlees.

R: Zou de productiewijze van kweekvlees daarvoor een reden kunnen zijn?

D.O: Nee, ik denk dat dat de keuze misschien niet zou beïnvloeden. Je kan het ook niet van begin tot eind helemaal weten. Het is ook niet dat ik daarover nadenk als ik een varkenskoteletje zeg maar in de winkel zie, niet dat ik dan denk van oh, hoe zijn die varkens geboren, hoe gaat het helemaal tot dat ze hier in het bakje liggen. Ik denk dat dat niet per sé een reden zou zijn dat ik een bakje kweekvlees niet zou eten.

R: Zou u verder nog redenen kunnen bedenken waarom u geen kweekvlees wilt consumeren?

D.O: Misschien, ik probeer nu twee pakjes normaal vlees en een pakje kweekvlees voor mij te zien, dat als het er niet aantrekkelijk uit ziet.

R: Als het er niet aantrekkelijk uit ziet, heb je het dan over het vleesproduct zelf of over de verpakking?

D.O: Nee, over het vleesproduct zelf.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

D.O: Ik denk niet dat het bij mij zo is dat er 1 factor is, maar dat het op dat moment 5 verschillende factoren zijn en dan moet er maar net 1 de doorslag geven op dat moment of in wat voor stemming ik ben. Prijs weegt wel heel zwaar. Dan is het natuurlijk, hoeveel zou je ervoor neerleggen? Ja, het zou nog wel een euro duurder kunnen zijn, dan zou ik het wel meenemen denk ik. Maar als het het dubbele zou zijn van wat je normaal betaald voor vlees, dan zou ik het denk ik laten liggen.

Zeg ik nu hoor en wie weet ligt het ook een beetje aan hoe vaak je zoiets zou willen eten. Kijk als ik een afspraak zou maken dat ik met iemand 1 keer in de maand doe ik gewoon voor de leuk of weet ik veel wat, dan wil ik het ervoor over hebben om zoiets te kopen, dan vind ik dat wel prima. Maar als je elke week het helemaal zou vervangen, dan tikt het wel aan. Het hangt er ook vanaf of het voor mijzelf is of voor een ander. Het hangt er ook vanaf of het makkelijk te bereiden is of niet en of er vrienden zijn of niet.

R: Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

D.O: Als ik heel eerlijk ben, duurzaamheid. Dat zou denk ik niet zo heel veel uitmaken. Maar misschien als ze een wereldbolletje op de verpakking doen met een bepaald percentage weet ik veel wat, dan zou mij dat wel opvallen en in mijn hoofd denken, zal ik die pakken? Ik denk dat het misschien net de keuze wel kan beïnvloeden. Ik weet niet of ik het sneller zou pakken, maar het zou wel mee kunnen wegen in de keuze.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

D.O: Ik verwacht geen mega grote impact op mijn persoonlijke leven. Er zijn al wel wat mensen in mijn omgeving die wat vegetarische opties proberen, dus ik denk misschien wel dat doordat je in gesprek gaat met anderen dat zij dat dan ook misschien wel een keer zouden proberen, maar ik verwacht niet dat het een mega impact zal hebben of dat mijn leven ineens veel meer om kweekvlees zou draaien ofzo.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

D.O: Ik denk misschien wel dat als er straks meer over bekend is en het is misschien in Nederland beschikbaar, hoop ik eigenlijk misschien ook wel dat het een soort trendachtig iets wordt of een soort hype. Waardoor mensen er wel meer geïnteresseerd in raken.

Geïnterviewde: Respondent 3
Interviewer: Ryanna de Boer
Datum: 27 mei 2021
Locatie: Teams Meeting

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

D: Ja, ik ben wel bekend met kweekvlees, ja.

R: En weet u wat kweekvlees is dan?

D: Ik weet dat het in een laboratorium gekweekt vlees is en verder is het nog ver van mijn bed-show.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

D: Ik ben best wel conventioneel daarin. Ik ben echt zo'n iemand die aan het einde van de rij staat om het uit te proberen, dus als iedereen het heeft geprobeerd, wil ik het misschien wel proberen.

R: Dus echt als het pas nodig is?

D: Ja, als het niet anders is dan dat het wordt aangeboden. Nou dan moet ik wel overstag gaan, maar liever eigenlijk niet.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

D: Nee.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

D: Ik denk als je het heel theoretisch bekijkt, zal het vast wel voedzaam wezen net zoals gewoon vlees. Alleen het ethische stuk daarnaast, zeker omdat ik uit de agrarische sector kom. Vind ik het eigenlijk niet kunnen tegen opzichte van andere boeren dat je dan vlees uit een laboratorium eet plus dat ik een heel raar en buitenaards idee vind.

R: Onnatuurlijk dus eigenlijk misschien?

D: Ja, het voelt onnatuurlijk. Het is nieuw en best wel een vreemd geval. Je bent gewend dat vlees van dieren komt en nu maken ze dat zogezegd in een lab. Want je weet niet of dat er hormonen aan zijn toegevoegd om het te laten groeien, noem het maar op om het daar te krijgen. Ik vind het een heel onnatuurlijk proces.

R: Zou u verder nog redenen kunnen bedenken waarom u geen kweekvlees wilt consumeren?

D: Wat voor structuur is het dan. Rundvlees, varkensvlees, kip of vis. Er zit best wel veel verschil in smaak en structuur. Ik ben wel nieuwsgierig naar hoe het is en hoe het geproduceerd wordt. Als je heel ver gaat, is het best wel een eng idee dat ze gaan bepalen wat je dan gaat eten en dan kunnen ze er van alles aan toevoegen. Om vanaf het begin af aan, omdat ze het allemaal in handen hebben en ik heb toch het idee dat als het van een dier afkomt, geeft het toch iets meer zekerheid.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

D: Hoe het gemaakt wordt. Zoals ik zonet al zei ik vind het gewoon een heel onnatuurlijk proces. Je weet gewoon niet hoe het geproduceerd wordt. En het gevoel met vlees. Ik weet niet, het voelt heel onnatuurlijk. Het is best wel een abstract idee is. Vlees komt naar mijn beleving altijd van levende dieren af en als het nu al semi dood is, ja dat vind ik een heel raar idee.

R: Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

D: Prijs, omdat ik er toch niet geïnteresseerd in ben.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

D: Ligt er aan welke kant de mensen opgaan, maar het kan best wel groot worden denk ik.

R: Waarom groot?

D: Omdat je op deze manier toch een manier vindt om dierlijke eiwitten binnen te krijgen, zonder dieren daarvoor te hoeven doden. Zo denk ik bijvoorbeeld ook dat frikandellen en kipnuggets wel eens van kweekvlees gemaakt kan worden. Dat het ergens doorheen gedraaid gaat worden.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

D: In mijn persoonlijke kring verwacht ik niet veel animo, maar als je bijvoorbeeld kijkt naar India of landen die heel snel in aantallen mensen groeien, dat je dan wel echt veel mogelijkheden hebt. Ik denk wel dat het dan die kant op gaat komen.

Geïnterviewde: Respondent 4

Interviewer: Ryanna de Boer

Datum: 30 mei 2021

Locatie: Bitgummole

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

E: Eigenlijk helemaal niet zo bekend, ik heb er wel eens van gehoord op het nieuws over kweekvlees. Maar voor de rest niet dat het is blijven hangen, dat ik er bewust mee bezig ben. Nee, totaal niet. Maar ik vind het wel interessant.

R: En weet je dan ook wat het was?

E: Nee, dat niet. Waar komt het vandaan, waar komt het weg? Daar heb ik geen idee van, ik had verder geen idee wat het zou zijn.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

E: Nou eerst maar eens een paar mensen afwachten wat die mensen ervan vinden en dan als die anderen zeggen van nou dit moet je gewoon eens geprobeerd hebben uit eigen ervaring, nou dat ik daar dan in mee zou gaan. Of als die zeggen van nou het is niet te eten, dan wil ik dat zelf ook wel ervaren waarom is het niet te eten dan bijvoorbeeld. Maar ik zou niet als eerste gaan, ook niet als laatste, dat vind ik dan ook wel weer. Ja.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

E: Ja, zeker wel. Gewoon om het een keer te proeven wat het is, omdat het weer eens wat nieuws is, zou ik het best wel eens willen proberen. Gewoon om je kijk eens wat te verbreden.

R: Oké, je zegt dat je het wel eens wilt proeven, bedoel je daar dan mee dat je het wel wil proberen of gewoon op regelmatige basis?

E: Dat hangt ervan af of ik het een keer heb geprobeerd en als ik het dan lekker vind of niet. Als ik het dan niet lekker vind, ga ik dat niet nog een keer proberen, maar als ik het dan lekker vind, dan zou ik dat wel willen op regelmatige basis.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

E: Wel omdat het gewoon iets nieuws is en eigenlijk hoort het ook wel bij deze tijd deze veranderingen. Voor mijn gevoel, ja met al dat vegetarische en al dat veganistische en dan denk ik, kweekvlees hoort daar ook wel bij zo.

En niet denk ik, omdat het zo iets nieuws is dat ik denk van ik weet niet wat ik eet. Dat idee meer. Als ik een nieuw stukje biefstukje heb, dan weet ik waar het weg komt en bij kweekvlees weet ik dat niet. Ja, de smaak en voedingswaarde bijvoorbeeld dan. Ja, geen idee.

R: Oke, dus dan kijk je wel van dan weet je niet volledig waar dat dan vandaan komt, dat vind je dan wel een belangrijke reden om er niet geïnteresseerd in te zijn net zoals voedingswaarde?

E: Ja, ik denk wel dat ik graag zou willen weten hoe het is gemaakt, wat zit er in, ja dat gewoon of hoe ziet het eruit. Dat is voor mij wel belangrijk dat ik denk van als ik dat niet weet, dan weet ik niet of ik dat dan gelijk [stille], dat zou dan een reden voor mij kunnen zijn om het niet te consumeren zou ik zeggen.

R: Zou je nog andere redenen kunnen bedenken die je nog niet hebt opgenoemd om het wel of niet te consumeren, te geïnteresseerd in te zijn?

E: Om niet geïnteresseerd in te zijn, dat ik wel gewoon een lekker stukje vlees wil eten. Dat ik denk van ja, als ik dan iets meer betaal voor een stukje vlees, waarom zou ik dan voor kweekvlees gaan. Terwijl ik weet dat ik vlees heel lekker vind. Dan denk ik ja, heb ik dan wel de behoefte om dan kweekvlees te proberen als mijn stukje kip lekker is, waarom zou ik dan kweekvlees willen. Ja.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

E: Ik denk sowieso de reacties van anderen wat die ervaring daarvan is en naja als het ook bijvoorbeeld dat het bewezen is dat het beter is voor ons zelf, de duurzaamheid en voor de betere wereld in het algemeen, heel breed is dat, als het daarvoor goed is, waarom zou ik het dan niet doen. Wie ben ik om niet dan een stukje kweekvlees te eten.

E: Als de reactie positief is, dan ga ik gewoon proberen als ik dat dan ook lekker vind, om dat dan te nemen en als de reactie gelijk al niet positief is, dan weet ik niet of ik het ook ga proeven en alles, nee. Om het dan te consumeren. Ik denk dat dat voor mij de grootste invloed heeft.

R: Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

E: Dat de dieren er problemen van krijgen, de boeren eigenlijk dat die met hun vlees blijven zitten. Dat die met zijn product daardoor niet meer op de markt goed kan komen. Daarom zou ik kweekvlees niet consumeren. Ik vind het juist belangrijk dat de boer goed moet verdienen. Want dan vind ik het wel mooi dat een laborant dat heeft gemaakt, kweekvlees, maar dan gaat mijn voorkeur toch uit voor dat stukje gewone vlees.

R: Oke, dus dat is eigenlijk nog een factor die je heel belangrijk vindt om het niet te consumeren die je net hebt opgenoemd?

E: Ja, nu ik er zo bij stil sta, ja.

R: En dan nog terugkomend op die vraag op die factoren die geen rol spelen om kweekvlees wel of niet te consumeren, dus je kan bijvoorbeeld denken aan prijs maakt mij niks uit om

het wel of niet te consumeren. Dat is even een simpel voorbeeld zeg maar. Welke factoren spelen voor jou dan geen rol? Waar zou je niet naar kijken om het wel of niet te consumeren?

E: Waar zou ik niet naar kijken? Ja. Die verpakking zegt mij niet zoveel. Dan denk ik, ja als er maar wat om zit, het moet natuurlijk niet in een afgeragd zakje bijvoorbeeld, maar het maakt niet uit of het nou in een plastic zakje zit of een kartonnen bakje. Nee daar heb ik niks mee, dat maakt mij niet uit. Daarom zou ik het niet niet gaan kopen.

R: Heb je verder nog factoren die geen rol spelen in jouw keuze?

E: Nee, ik denk niet dat ik meer, nee.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

E: De impact. Nou, ja impact vind ik een groot woord voor mijzelf. Ik weet niet in hoeverre dat het voor mijzelf echt impact heeft. Als het niet te eten is, dat is voor mijzelf niet de grootste ramp die er is. Ik denk dat je dan inderdaad meer kan zien ... een laboratorium dat dat meer impact heeft op hun dan dat het op mij zou hebben. Als het vlees dan natuurlijk in 1 keer alles, als er nooit weer vlees wordt verkocht, kijk dat heeft dan impact op mij. Maar, omdat ik kweekvlees niet ken, heeft dat nu voor mij geen impact. Bijvoorbeeld als je over 10 jaar vraagt over kweekvlees en ik eet het al en het wordt weer weg gehaald, dan zou het voor mij bijvoorbeeld wel een impact hebben.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

E: Ik verwacht dat dat ook gewoon net zo eruit ziet als gewoon vlees, voor mijn verbeelding, dat ik dan denk volgens mij krijgen we dan gewoon kip, dat je dan denkt oh dit is gewoon kip, maar dan is het gewoon kweekvlees. Dat is mijn verwachting, dat ik geen onderscheid kan maken van het andere vlees. Maar ik verwacht ook dat de prijs wel aanzienlijk hoger zal zijn dan we gewend zijn in Nederland, omdat het natuurlijk op zo'n specifieke manier wordt gemaakt, ja. En dan is het nog maar de vraag van zijn die stugge Nederlanders daar aan toe om daarmee verder te gaan consumeren. Ook wel om het onbekende en als de prijs heel hoog is, ja dan weet ik niet of alle Nederlanders daarvoor open staan.

R: Zijn er verder nog punten die je belangrijk vind om op te noemen?

E: Je had het over de invloeden van mij om het wel of niet te consumeren en dan bedacht ik mij dat ik prijs ook wel heel belangrijk vind. Het moet natuurlijk wel betaalbaar blijven.

R: Dus prijs beïnvloed jouw keuze om het wel of niet te consumeren?

E: Ja, absoluut. Als ik voor hetzelfde een gewoon stukje vlees kan kopen. Omdat het eigenlijk gewoon een gewoonte is om gewoon vlees te eten in plaats kweekvlees.

R: Dus daar bedoel je eigenlijk mee te zeggen dat je er ook aan moet wennen?

E: Jazeker, ik vind het heel interessant. Ik moet er ook wel weer aan wennen, het is weer wat nieuws, maar dat maakt het ook juist wel weer interessant omdat het wat nieuws is.

R: Omdat het nieuw is, heeft het dan ook invloed op jouw keuze om het wel of niet te consumeren?

E: Ja, ook, maar dan is het natuurlijk ook, wat voor reacties komen daar weer vandaan, omdat het nieuw is om het wel of niet te consumeren. Ik wacht het eerst af wat anderen daarvan vinden, omdat het nieuw is.

Geïnterviewde: Respondent 5
Interviewer: Ryanna de Boer
Datum: 26 mei 2021
Locatie: Dronten

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

G: Totaal niet. Als ik het tegen zou komen, zou ik het ook niet lezen, want het interesseert mij eigenlijk vrij weinig. En, omdat het ook wel een beetje tegen mijn visie en zo in is, nee niet bekend mee.

R: Dus u weet ook niet wat kweekvlees is?

G: Nee, ik ben er verder ook nog niet in aanraking mee geweest.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

G: Ik ben niet meteen diegene die als eerste iets probeert. Vooral bij dingen dat gekweekt is, zoals met kweekvlees, wat niet natuurlijk is, heb ik altijd zoiets van, liever daar wacht ik wel even mee, want ik vertrouw dat niet helemaal. Het is niet natuurlijk, het is gekweekt, daar heb ik niks mee. Dan heb ik zoiets, dat wil ik niet in mijn mond stoppen.

R: Dus je zou daar eigenlijk mee kunnen zeggen dat je pas een nieuw product probeert, als andere mensen het nieuwe product hebben geprobeerd en dan daar wat over zeggen?

G: Ja en als het komt en zo, maar dan alsnog is het niet zeker.

R: Zou je dan daarmee eigenlijk kunnen zeggen van dat je een nieuw product pas probeert als het een noodzaak is?

G: Met kweekvlees wel en dat soort dingen, maar met een ander product dat gewoon natuurlijk is, heb ik dat niet. Het moet wel natuurlijk zijn, dus niet gemaakt.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

G: Nee, kweekvlees helemaal niet. Daar heb ik geen interesse in. Ik zal het ook echt niet gaan eten. Dan zou ik eerder minder vlees gaan eten. De mens heeft altijd al van de natuur geëld en voedsel en zo en dan vind ik het al heel erg dat het nou in 1 keer in een lab gemaakt wordt, omdat jongeren wel eens regelmatig ... maar natuur voelt beter in mijn ogen. Dat wil niet zeggen, want natuur dat kan ook slecht zijn, maar toch voelt het wel anders. Dat geeft mij een beetje kortsluiting in het hoofd, laat maar zeggen.

R: Dus eigenlijk echt die onnatuurlijkheid van kweekvlees?

G: Ja, ja.

R: Oke, dus daarmee zou je helemaal kunnen uitsluiten, kweekvlees zou je ook niet eens proberen?

G: Nou bijvoorbeeld, stel dat we dadelijk over 10 of 20 jaar nog steeds ziet komen, dan zou ik het misschien wel een keer proberen, maar ik zou het niet heel erg massaal gaan consumeren.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

G: Als je het steeds meer ziet komen, op lange termijn bijvoorbeeld, zou ik het wel proberen. Ik betaal dan liever meer voor echt vlees wat duurzamer geproduceerd is en waarvan de herkomst bekend is dan kweekvlees. Waarom ik er niet geïnteresseerd in ben?

Ik vind het niet natuurlijk en het idee dat het uit een laboratorium komt, waar ook dingen in kunnen zitten wat, ja, naar mijn idee kan er dan ook meer gerommeld wordt, omdat het uit een laboratorium komt. Want dat is helemaal gemaakt door mensen en aan de andere kant heeft het met afhankelijkheid te maken. Ja, dat is ook een reden.

R: Zou u verder nog redenen kunnen bedenken waarom u wel of geen kweekvlees wilt consumeren?

G: Om te kijken wat voor verschillen er zijn omtrent smaak en structuur als iedereen het er toch over heeft om het te kunnen vergelijken voor mijzelf. Maar of het duurzaam is, met de kennis van nu, ja nee daar zou ik het niet om proberen. Dat ze zeggen dat het beter is voor het milieu, dan zeg ik laat ze eerst maar een beter onderzoek naar doen en komen en dat het echt aangetoond kan worden. Want af en toe hoor je ook wel dingen over de vegaburger en dan is het een vrij oppervlakkig verhaal en dan heb ik zoiets van ja, dan heb ik altijd het idee dat het heel mooi wordt gebracht, omdat het een nieuw concept en zo en alles is. En dan heb ik zoiets van, volgens mij worden ook wat feiten achter gehouden, die ze liever niet vertellen, wat niet positief is voor dat product.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

G: Om het niet te consumeren de productiewijze, omdat het in een laboratorium wordt gemaakt. Ik vind het ook belangrijker, dat het van een dier afkomt. Je behandelt het dier met een respect. Zo hebben wij altijd al geleefd en zo is het vroeger ook altijd gedaan. Daarnaast ook, omdat ik het vind lijken op genetische gemodificeerd, want je reguleert die cellen wel helemaal zoals hoe jij dat wil. Je laat het niet op een natuurlijke wijze groeien, maar gemanipuleerd dus. Als je het zwart op wit kijkt, is het eigenlijk ook genetisch gemanipuleerd. Gezondheid zit voor mij ook wel hoog, het zit helemaal in de handen van de mens kweekvlees. Het is gewoon niet door moedernatuur gemaakt. Om het wel te proberen, zoals ik zonet al zei de smaak en structuur.

R: Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

G: Wat andere mensen ervan vinden.

R: Zijn er nog andere redenen waarom je geen kweekvlees zou willen nemen of die je nu graag zou willen opnoemen?

G: Nee, alles is al wel opgenoemd eigenlijk.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

G: Op mijn thuisbedrijf verwacht ik wel dat het impact heeft op de kilogram prijs die je ervoor krijgt. Thuis heb ik een melkveebedrijf en is het melk een hoofdproduct, vlees dus een nevenproduct. Verder niet op het dagelijks leven.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

G: Persoonlijk weinig, omdat ik het toch niet ga gebruiken. In mijn vriendenkring verwacht ik niet dat mensen het gaan eten, ook omdat ik in de agrarische sector zit. Op het werk kan ik er niet over oordelen. Als ik het in breder perspectief zet richting de maatschappij: In de stad verwacht ik meer animo dan mensen die op het platteland wonen, omdat de mensen van het platteland dichterbij de voedselproductie staan en de herkomst daarvan.

Geïnterviewde: Respondent 6

Interviewer: Ryanna de Boer

Datum: 30 mei 2021

Locatie: Teams meeting

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

J: Ik wist dat het wel een ding was, maar niet in hoeverre het in elkaar zat zeg maar. Ik weet dan wel dat ze ermee aan het experimenteren zijn, met hoe ze op een andere manier voedsel kunnen produceren op de markt kan brengen. Maar ik weet niet specifiek hoe ze dat deden zeg maar of hoe is er een andere manier om vlees te produceren.

R: Heb je dan ook wel ergens iets over kweekvlees gehoord?

J: Ik heb het een tijdje geleden volgens mij mee gekregen via een online artikel. En er wordt wel onderzoek naar gedaan naar wat het nou is. Ik vind het wel interessant om dat soort dingen mee te krijgen.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

J: Ik zou het niet als eerste proberen. Ik zou er wel een tijdje mee wachten, ook wel voor die meningen. Bij mij is het meestal van, is het wel gezond om dit te eten. Dat er niks in zit wat schadelijk kan zijn bij wijze van spreke. Dat soort dingen meer.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

J: Ik zou er wel geïnteresseerd in zijn. Je weet natuurlijk niet hoe het smaakt zeg maar, maar ik vind het wel belangrijk is dat je die slachting van dieren wat terughalen.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

J: Ik zou er sowieso geïnteresseerd in zijn, op een gegeven moment dan raakt het toch om de hoeveelheid dat wij slachten op de wereld. Op een gegeven moment zul je wel een tekort zien aan vlees zeg maar en ik denk dat als daar een alternatief voor wordt bedacht. dat iedereen daarvan wel zou moeten profiteren.

J: De reden waarom ik tegen zou zijn, ik denk dat heel veel mensen dat wel hebben. Omdat het toch een beetje een vreemd concept is, dat het van stamcellen van andere dieren dat daar een soort van andere manier van vlees produceren wordt gemaakt. Dan is het toch een beetje een geval van wat de boer niet kent, eet die niet. Het is toch een beetje anders, dus ik denk dat heel veel mensen daar wel een beetje aan moeten wennen.

R: Zou je nog andere redenen kunnen bedenken om wel kweekvlees te consumeren dan de redenen die je zonet hebt opgenoemd?

J: Als ik toch een reden bedenk, dat ik het toch wel interessant vind dat er andere manieren zijn om vlees te produceren. En ik denk van, het is toch wel weer een beetje anders. Dat

misschien toch wel weer een beetje variatie biedt. Op een gegeven moment ziet dat een groot gedeelte van de supermarkt echt biologisch is.

R: Wat voor andere redenen zou je nog meer kunnen bedenken dat je niet geïnteresseerd bent in kweekvlees?

J: Ik denk dat 1 van de redenen is dat ik ook niet weet wat dat precies van produceren van kweekvlees wat dat inhoud. We weten niet wat voor effect dat heeft, als wij dat zeg maar op grote schaal zouden consumeren. Zou dat gevolgen hebben op de gezondheid. Of het positief effect zal hebben of negatief. Ik denk dat dat meer bewust moet worden gebracht en dat het meer op het nieuws moet worden gebracht voordat mensen echt er aan gaan denken.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

J: Ik denk vooral omdat ik het sowieso heel goed vind dat wij het zouden moeten proberen. Gewoon omdat het mijn eerste punt was. Als dit kweekvlees proberen en het bevalt goed, dan verminderen we toch een gedeelte van het geslachte vee en dan hebben we niet met tekort te dealen. Ik vind dat dat een heel goed ding is. Want op een gegeven moment, als je teveel slacht, blijft op een gegeven moment niks meer van over.

J: Ik denk het meeste is, omdat ik er wel een beetje van gehoord heb, dat dat toch wel een beetje een dingetje is. Dat wij vaak niet zo heel up-to-date zijn wat daarmee gebeurt en we weten nog niet alles en het is toch nog een beetje een vreemde manier van productie. Dus ik denk vooral dat ik het een vreemd concept vind en dat ik mij daarom een beetje terughoud.

R: Zou je meer kunnen omschrijven wat jij eraan een vreemd concept vind?

J: Ik denk dat ik het een vreemd concept vind, omdat het vooral een andere manier is van productie. Ik ben vooral gewoon gewend aan de normale dingen, zoals hoe het al heel lang gaat. Ik denk niet dat het meer een ding is van vreemd, maar ik denk meer van anders is. Dat het met stamcellen wordt gedaan in plaats van een slachting wat erbij komt. Het is een heel goed concept, het is alleen heel anders. Als we er eenmaal mee bezig zijn, het consumeren, het is toch een drempel dat het wat anders is.

R: Zou je daarmee zeggen dat het aan de onnatuurlijkheid zou kunnen liggen?

J: In principe is het niet per sé onnatuurlijk, maar het is vooral een beetje een nieuw concept en heel veel mensen moeten er aan wennen denk ik. Daarnaast heb je ook nog steeds een gedeelte van het dier nodig.

R: Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

J: Wat niet een rol zou spelen denk ik is dat, stel de media zou het heel erg pushen op een gegeven moment. Dan zou het mij niet uitmaken of er dan iets positiefs of negatiefs over

wordt gezegd. Ik vind bij dit soort dingen, dan moet je even een eigen mening ontwikkelen. Ik ben niet heel vatbaar over dingen die online gezegd worden.

J: Wat wel zou mee spelen is of het echt bewezen is niet per sé de productie, maar dat er bijvoorbeeld wat mis zou kunnen zijn met meer als er een deel in zou kunnen wat schadelijk zou kunnen zijn dat voor je gezondheid zou ik maar zeggen, wat niet helemaal 100% is, dan zou het wel mee spelen of ik het wel zou kopen. Want dan praat je echt over bedreigende dingen.

J: Media speelt dus geen rol voor mij. Er blijven altijd wel een paar mensen die heel negatief zijn of er wat van hebben gezegd op internet. Dan denk ik, wat vind je er zelf van. Daar heb ik niet zoveel mee. Ik denk als het een goed product is, waarom niet?

R: Wat is een goed product voor jou?

J: Als er goed op is getest, sowieso dat er niks schadelijks in zit, dat is het ene, qua smaak neem ik ook wel een beetje mee, maar smaak is subjectief, daar kun je een mening over hebben. Als er positieve punten over komen, dan kan het voor mijn part gewoon in de schappen en geconsumeerd worden.

R: Je zei net, smaak neem je ook een beetje mee. Waarin neem je smaak dan in mee om het wel of niet te consumeren?

J: Dat is pas een mening die je kunt hebben als je het gekocht hebt. Je weet van tevoren niet als je iets nieuws hebt gekocht. Naja, in de meningen van anderen kun je over het algemeen wel horen of je het wel of niet lekker vindt. Dat is een ding waar je zelf je eigen mening over moet vormen voordat je het zelf hebt geprobeerd. Qua smaak speelt niet mee in de eerste koop, maar als ik het gegeten heb en ik vind het lekker, dan ga ik er automatisch meer van kopen. Het is een beetje een na effect zeg maar.

R: Heb je verder nog redenen die je graag wilt opnoemen die wel of geen factor spelen om het wel of niet te consumeren?

J: Dan kom ik toch terug op de dingen die ik al genoemd heb. Ik heb mijzelf er nog niet goed in verdiept. Als het actueel wordt, dan zal mijn mening denk ik wel veranderen.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

J: Laat ik het zo zeggen, dat als het meer actueel wordt en het komt daadwerkelijk op de westelijke markt. Dan ga ik er wel even over nadenken, dat als ik het in de supermarkt liggen, laat dat een reden zijn om het mee te nemen en als het lekker is, om het nog een keer te halen. Het is een beetje afwachten hoe zich dat gaat ontwikkelen.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

J: Ik vind het sws een interessant concept en ik hoop dat ze er veel meer mee gaan doen en misschien als dit succesvol is, dat ze misschien ook gaan denken aan een soort van alternatief voor andere producten. Dat ze een beetje hetzelfde vinden.

R: Heb je verder nog verwachtingen van kweekvlees?

J: Ik heb er verder nog niet zoveel verwachten van kweekvlees, het is een beetje aankijken hoe het zich gaat ontwikkelen. Dat het zich ook zal laten zien of het een goede of slechte ontwikkeling is geweest.

Geïnterviewde: Respondent 7

Interviewer: Ryanna de Boer

Datum: 1 juni 2021

Locatie: Dronten

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

M: Ja, maar ik heb er de afgelopen jaren er niet veel van gehoord. De afgelopen jaren hoor ik er later wel telkens meer over. Tegenwoordig hoor je veel geschreeuw, het wordt gewoon veel geschreeuwd, maar echt actie blijft het een beetje bij uit de buurt.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

M: Ja, ik ben denk ik meer een early adapter ofzo iets heet dat toch? Ik ben niet iemand die alles uitprobeert zeg maar.

R: Dus dat betekent eigenlijk wel dat je één van de eersten bent die het graag wil proberen voordat je eigenlijk echt andere mensen daarover hebt gehoord?

M: Ja, dat wil ik wel proberen.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

M: Nee, dat denk ik niet. Want dat is meer vanuit mening dat in, ja, ik vind dat wij, hoe moet ik dat zeggen, dat onze sector, onze boeren roots en een dier, dat die ergens voor is. Maar ik denk wel echt dat een dier ergens voor is en dat een laborant, ja is echt een, een, ik weet niet echt wat die is zeg maar. Wij eten natuurlijk niks voor niks vlees. De mest van bijvoorbeeld het varken gebruiken wij weer voor het land en dus het is echt een kringloop dat gesloten wordt en alles wat wij niet kunnen eten, zoals bijvoorbeeld ook heel veel wat van het land afkomt, heel veel wat geoogst wordt en wat wij niet kunnen eten, dat is voor dieren. En die dieren zetten dat heel goed om in volwaardige voedingstoffen eigenlijk, die wij wel kunnen eten. En dan denk ik ja bij kweekvlees, het is goed misschien dat dat wel komt, want misschien over een aantal jaren moeten wij dat wel hebben, omdat we bijvoorbeeld onze wereldbevolking moeten voeden. Maar ons leven bijvoorbeeld, kunnen we ons prima zelf voeden van vlees en ja ik vind dierenwelzijn, ik ben van mening dat wij de beste agrarische sector ter wereld hebben. Ik ben geen rasechte vleeseter. Ik vind dat gewoon onze dieren daar wel voor bestemd zijn. Dat onze hele systeem daar op in elkaar steekt. Ik vind gewoon dat een dier hoort gewoon in ons natuurlijke leven en in onze kringloop van vleeseten. Onze mens hebben dat ook echt nodig.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

M: Ik ben agrarisch ingesteld en ik denk wel dat het dier met een doel op de wereld is. Ik denk dat het een kringloofdier is en wij eten niets voor niets vlees. Met dieren sluit je ook een kringloop en hebben meerdere functies. Een dier eet ook producten dat een mens niet kan eten en zet het om in een hoogwaardige voedingstof omdat wij als mensen niet kunnen. Qua dierenwelzijn denk ik ook dat Nederland het goed doet. Ik denk wel dat onze dieren

daar voor bestemd zijn en dat het systeem daar ook op ingesteld is. Het hoort ook in onze humane kringloop.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

M: Ik denk de productiewijze. Ik geloof niet zozeer in de productiewijze van kweekvlees, omdat de natuur toch anders is. Hoe vlees wordt gemaakt, kun je niet nabootsen. Ik vind het onnatuurlijk overkomen. Het lijkt mij ook dat je het nooit zo goed kunt nabootsen als wanneer het echt van het dier afkomt. Voor mij is het ook meer een ethische reden, we hebben onze dieren nodig in onze voedselsysteem.

R: Je zou het niet willen consumeren, maar zou je kweekvlees wel willen proberen?

M: Ik denk van niet, want ik ben trots op ons landbouwsysteem. Zoals eerder gezegd, ik geloof er in dat dieren van essentieel belang zijn en dat dat bij de kringloop hoort en daarmee de wereld verstoort. Ik zou eerder geen vlees eten dan kweekvlees of vegetarisch vlees. Ook geloof ik wel meer in insecten, eiwitrijke gewassen als nieuwe humane voedingsbron.

R: Welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

M: Welke factoren spelen geen rol?

R: Ja, precies. Dus eerder hebben we het gehad over wat je wel belangrijk vindt om je keuze te maken en nu wat je niet belangrijk vindt. Waar je niet naar kijkt.

M: Ja, wat lastig. Ik weet het niet zo goed. Waar zou ik dan niet naar kijken als ik kweekvlees eet?

R: Ja, bijvoorbeeld.

M: Ik denk ja, prijs maakt opzich wel uit, maar als het echt beter is, zou ik daar niet heel erg opletten denk ik.

R: Oke en verder zou je dus niet aan factoren kunnen denken die geen rol spelen voor jou?

M: Nee, niet per sé.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

M: Weinig, denk ik.

R: Zou je dat eventueel nog verder kunnen toelichten?

M: Nou, ik denk, omdat ik sowieso al voorstander ben van gewoon vlees denk ik dat ja het niet zover wordt uitgerold, zoals iedereen denkt.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

M: Ja, ook weinig denk ik. Want ja, ik wil gewoon vlees blijven eten. Of nep vlees, maar geen kweekvlees. Ik denk dat het daar nog altijd wel iets te duur voor mij blijft.

R: Ja, oke dus jouw verwachting is wel dat het te duur blijft en voor jou zelf heb je daar niet specifieke verwachtingen aan, omdat je er niet geïnteresseerd in bent?

M: Ja, ja.

Geïnterviewde: Respondent 8
Interviewer: Ryanna de Boer
Datum: 28 mei 2021
Locatie: Wons

R: In hoeverre bent u bekend met kweekvlees?

M.G: Ik heb er wel eens van gehoord. Kweekvlees is toch datgene wat in een laboratorium wordt gemaakt.

R: Wanneer en waarom probeert u graag een nieuw product (in dit geval kweekvlees)?

M.G: Hangt een beetje ervan af wat voor product het is. Kweekvlees zou bij mij niet echt de voorkeur hebben als het in de supermarkt zou zijn. Het kan ook komen, omdat je er zelf niet zoveel vanaf weet. Het klinkt een beetje alsof het ongezond is. Daarnaast vind ik het ook heel erg onbekend.

R: Waarom ongezond dan?

M.G: Omdat het niet echt aan een dier groeit, het spreekt mij niet aan, wellicht is het wel kankerverwekkend. Ik kan mij niet voorstellen dat het echt lekker zou zijn.

R: Als je meer proeven krijgt of reclame over het product zodat je er meer vanaf weet, zou dat dan veranderen?

M.G: Ik denk het wel. Als ik wel een stuk vlees neem, vind ik het wel fijn dat ik weet dat het goed is. Daar wil ik dan ook meer geld aan uitgeven en bij kweekvlees zie ik dat niet zo. Ondanks evt meer voorlichting.

R: Probeert u dan normaliter graag in een later stadium een nieuw product (in dit geval kweekvlees) tot dat meer mensen het hebben geprobeerd?

M.G: Ja, dan wel. Bij een voedselproduct, zoals vlees en zuivel vind ik dat wel belangrijk ja. Bij kleding bijvoorbeeld niet. Het is productafhankelijk. Als iemand echt een succesverhaal heeft over iets en het is echt een aanrader, dan koop ik het wel sneller. En wanneer iemand over kweekvlees zou zeggen bijvoorbeeld van nou ik vond het echt niet lekker en het was duur en het stonk en weet ik veel verzin iets, echt iets negatiefs, dan zou ik de volgende keer als ik het zie liggen, loop ik door. Dan neem ik het echt niet mee. Ik probeer wel graag nieuwe dingen en vooral omtrent eten. Stel, het zou op een menukaart komen, dan zou ik het wel eens kunnen proberen. Terwijl in een supermarkt zou ik niet snel meenemen. Dus het hangt ook nog af van in welke omgeving je zit.

R: Bent u geïnteresseerd in kweekvlees om het te consumeren?

M.G: Als je het mij zo op de man afvraagt, dan zou ik zeggen nee. Maar dat komt ook doordat, hè ik krijg ook een beetje het idee dat chemische idee van, inderdaad het is in een

laboratorium gekweekt, het is geen echt vlees en dan vraag ik mij toch echt af, hoe gezond kan dat nou wezen. Maar dat komt misschien ook doordat je er verder niet zoveel van weet. Omdat ik nu nog zoveel vragen heb over kweekvlees, want ik ken het product niet. En ik kom er nu nog niet mee in aanraking, want het is nog niet in de supermarkt. Je bent nu in een situatie waarin je nog niet genoeg weet.

R: Om welke reden(en) bent u wel of niet geïnteresseerd in kweekvlees?

M.G: Nou als het dus bijvoorbeeld gezonder is en het smaakt echt naar vlees, ik heb nu een beetje zo'n idee van kweekvlees nou dat zal wel of dat de structuur helemaal anders is, ja en dat het echt is alsof je vlees eet laat maar zeggen. Als het echt een stukje vlees is, zoals ik nu in de supermarkt koop, dan zou ik kweekvlees best wel eens willen gebruiken. Maar dat is niet het plaatje wat ik er nu van heb. Misschien klopt dat wel helemaal niet.

R: Wat voor plaatje heb je nu van kweekvlees dan?

M.G: Dat het echt een chemisch product is en dat het niet echt vlees is laat maar zeggen. Maar dat komt ook, ik heb het nooit gezien, ik heb het nooit geproefd, dus misschien klopt dat wel helemaal niet. Dat zou heel goed kunnen, maar dat is het beeld wat ik ervan heb.

R: Welke factoren zijn het meest van invloed om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

M.G: Het hangt wel van de gezondheid af of ik kweekvlees ga eten. Mijn grootste punt is dat het gezond moet zijn. Dan kook ik liever vegetarisch dan dat ik kweekvlees zou eten. Wie zegt mij dat het duurzaam is, ik kan natuurlijk net zo goed koken zonder vlees koken, want dat is natuurlijk nog duurzamer. Dus duurzaamheid vind ik ook heel belangrijk. Voor mijn gevoel moet het ook minder kosten dan gewoon vlees. Om het aantrekkelijker te maken, moet je het denk ik goedkoper maken. Helemaal nu het nog zo onbekend is.

R: Waarom goedkoper?

M.G: Omdat die waarde lager ligt dan vlees van dieren. Als je het aantrekkelijk wilt maken, dan moet je het niet duurder maken dan gewoon vlees. Ik koop liever een echt stukje vlees dan kweekvlees die duurder is.

R: Waarom vind je de waarde lager van kweekvlees dan vlees van dieren?

M.G: Een dier is in mijn ogen meer waard dan een stukje vlees dat is gekweekt is in een laboratorium.

R: Oke en welke factoren spelen geen rol om kweekvlees wel al dan niet te consumeren voor u?

M.G: Ik vind dat alles wel een rol speelt in mijn keuze eigenlijk.

R: Hoe verwacht u de impact van kweekvlees op uw (dagelijks) leven?

M.G: Ik denk in eerste instantie niet zoveel als je het pas net kent. Stel je zou het echt vaker gaan gebruiken, dan kan het wel echt iets veranderen in je etenstyle denk ik. Als het je bevalt tenminste.

R: Wat zijn uw verwachtingen van kweekvlees in het algemeen en op persoonlijk vlak?

M.G: Ik verwacht eigenlijk dat het niks is, dat ik het niet lekker vind, niks aan vind en dat je er echt aan moet wennen denk ik. Ik denk nu dat het niet zoveel zou toevoegen, omdat je al zoveel keus hebt.

Bijlage 3: Codebomen

Codeboom voor met name het Adoptiemodel van Rogers

Codeboom	
Topics	1e coderingsconcepten
Productafhankelijk	Productafhankelijk
	Onbekend
	Weinig vanaf weet
Sociale druk	Andermans mening belangrijk
	Later als meer mensen ervan af weten
	Mensen afwachten
	Niet als eerste
	Komt later
1 van de eersten	Niet als laatste
	Niet als eerste, meer een early adapter
	Als 1 van de eersten
Conventioneel	Als het niet anders is
	Als laatst
	Ik ben best wel conventioneel daarin

Codeboom voor met name deelvraag 1: Welke motieven hebben de millenials om kweekvlees wel al dan niet te consumeren?

Codeboom	
Topics	1e coderingsconcepten
Smaak	Verschillen omtrent smaak en structuur
	Als het lekker is
	Smaakt echt naar vlees
Dierenleed	Dierenleed
	Dierenleed verminderen
	Meer dierenlevens redden
	Minder dieren slachten
Nieuw	Weer wat nieuws
	Nieuwsgierig
	Steeds vaker ziet
	Kweekvlees hoort erbij
	Biedt variatie
Duurzaamheid	Andere productiewijze
	Minder dieren
	Tekort aan vlees
	Duurzamer is
	Duurzaamheid
	Gezonder is

Codeboom voor met name deelvraag 2: Welke belemmeringen ervaren de millennials om kweekvlees wel al dan niet te consumeren?

Codeboom	
Topics	1e coderingsconcepten
Uiterlijk	Hoe ziet het eruit Niet aantrekkelijk eruit ziet
Smaak	Niet lekker is Smaak en voedingswaarde Vergelijkbaar, gezonder en lekker Wel lekker zijn Gewoon vlees lekker vind
Bereiding	Makkelijk te bereiden of niet Milieu Hoe vaak
Herkomst	Boeren roots Buitenaards idee Dier ergens voor is Eten niks voor niks vlees Herkomst Meerwaarde dier Natuurlijke habitat Vreemd concept Ethische stuk
Productiewijze	Productiewijze Productiewijze onbekend Schadelijke stoffen Onnatuurlijk proces Helemaal gemaakt door de mens Duurzaamheid Meer gerommeld mee worden Lijkt op genetische modificatie
Gezondheid	Gezondheid voorop Gevolgen gezondheid Effect op grote schaal Vergelijkbaar, gezonder en lekker Gezond moet zijn
Nieuw	Onvoldoende kennis Onbekend Nieuw concept Helemaal anders

Prijs

Prijs

Niet te duur

Minder kosten

Overig

Niet heel veel keuze

Andermans mening

Verschillende factoren

Zelf voeden van vlees

Codeboom aanvullend/UTAUT-theorie

Codeboom	
Topics	1e coderingsconcepten
Impact	Geen impact
	Aankijken
	Niet zoveel zou toevoegen
Prestatie	Goed neergezet product
	Ook kweekvleesschappen
	Geen onderscheid
	Interessant concept
Onbekend	Het onbekende
	Als er meer bekend over is

Bijlage 4: Checklist schriftelijk rapporteren

Checklist Schriftelijk Rapporteren 2018

Naam:

Klas:

*De beoordelingscriteria die met een * zijn aangegeven, zijn 'killing points'. Wanneer de beoordelaar daarvan meer dan vijf heeft aangekruist, dien je het rapport/verslag op alle onvoldoende onderdelen te verbeteren. In het afstudeerwerkstuk zijn geen 'killing points' toegestaan.*

1. Het taalgebruik

- ☐ Bevat niet meer dan drie grammaticale, spel- en typefouten per duizend woorden; het rapport/verslag is dan afgekeurd*
- ☐ Heeft een actieve schrijfstijl*
- ☐ Is zakelijk, formeel en objectief *
- ☐ Is coherent (verwijs- en verbindingswoorden)*
- ☐ Heeft een adequate interpunctie*
- ☐ Bevat niet de persoonlijke voornaamwoorden 'ik/ mij/me, jij/je/jou, jullie, u, wij/we/ons' *
- ☐ Is doelgroepgericht*
- ☐ Heeft een uniforme stijl*

2. De ordening

- ☐ Het verslag/rapport heeft een logisch opbouw
- ☐ Elk hoofdstuk heeft een logische alineastructuur
- ☐ Elk hoofdstuk kent een introductie (m.u.v. H.1)

3. Het rapport/verslag

- ☐ Is vrij van plagiaat*
- ☐ De pagina's zijn genummerd*
- ☐ Heeft een uniforme opmaak

4. De omslag

- ☐ Bevat de titel
- ☐ Vermeldt de auteur(s)

5. De titelpagina/het titelblad

- ☐ Heeft een specifieke titel*
- ☐ Vermeldt de auteur(s)*
- ☐ Vermeldt de plaats en de datum*
- ☐ Vermeldt de opdrachtgever(s)*

6. Het voorwoord:

- ☐ Bevat de persoonlijke aanleiding tot het schrijven van het rapport/verslag
- ☐ Bevat persoonlijke bedankjes (persoonlijke voornaamwoorden toegestaan)

7. De inhoudsopgave:

- ☐ Vermeldt alle genummerde onderdelen van het rapport/verslag*
- ☐ Vermeldt de samenvatting en de bijlage(n)
- ☐ Is overzichtelijk/gestructureerd
- ☐ Heeft een correcte paginaverwijzing

8. De samenvatting:

- ☐ Is een verkorte versie van het gehele rapport/verslag
- ☐ Bevat de conclusies
- ☐ Bevat suggesties voor verder onderzoek
- ☐ Bevat geen persoonlijke mening
- ☐ Staat direct na de inhoudsopgave

9. De inleiding

- ☐ Is hoofdstuk 1*
- ☐ Beschrijft het kader/de context en de aanleiding*
- ☐ Geeft inhoudelijke relevante achtergrondinformatie*
- ☐ Bevat de probleemstelling/de onderzoeksvraag*
- ☐ Vermeldt het doel*
- ☐ Bevat een leeswijzer voor het rapport/verslag*

10. Materiaal en methode

- ☐ Beschrijft de gevolgde onderzoeksmethode
- ☐ Motiveert de keuze voor de gevolgde onderzoeksmethode
- ☐ Past bij de probleemstelling/de onderzoeksvraag*
- ☐ Beschrijft de variabelen/eenheden
- ☐ Beschrijft de methode van data-analyse

11. De (opmaak van de) kern

- ☐ De hoofdstukken en de (sub)paragrafen met maximaal drie niveaus zijn genummerd*
- ☐ De hoofdstukken en (sub)paragrafen hebben een passende titel
- ☐ Een hoofdstuk beslaat ten minste één pagina
- ☐ Een nieuw hoofdstuk begint op een nieuwe pagina
- ☐ De zinnen lopen door (geen 'enter' binnen een alinea gebruiken)
- ☐ De figuren zijn (door)genummerd en hebben een passende titel (onder de figuur)*
- ☐ De tabellen zijn (door)genummerd en hebben een passende titel (boven de tabel)*
- ☐ Tabellen en figuren zijn zelfstandig te begrijpen
- ☐ In de tekst zijn er verwijzingen naar figuren en/of tabellen*
- ☐ De tekst bevat verwijzingen naar de desbetreffende bijlage(n)
- ☐ De tekst is ook zonder verwijzingen te begrijpen

12. De discussie

- ☐ Vermeldt de interpretatie(s) van de resultaten
- ☐ Bevat een vergelijking met relevante literatuur
- ☐ Geeft de valide argumentatie weer
- ☐ Evalueert de gevolgde onderzoeksmethode
- ☐ Bevat een kritische reflectie op de eigen bevindingen

13. De conclusies en aanbevelingen

- ☐ Bevatten antwoord(en) op de onderzoeksvraag
- ☐ Zijn gebaseerd op relevante feiten
- ☐ Bevatten geen nieuwe informatie*

14. De bronvermelding

- ☐ Verwijzingen in de tekst zijn conform de APA-normen*
- ☐ De bronnenlijst is conform de APA-normen*

15. De bijlagen

- ☐ Zijn genummerd
- ☐ Zijn voorzien van een passende titel
- ☐ Bevatten geen eigen analyse
- ☐ Zijn overzichtelijk weergegeven