

Aan: Vaste Commissie voor Landbouw Natuur en Voedselkwaliteit van de Tweede Kamer
Van: Voedingscentrum
Datum: 27 maart 2018
Betreft: **Inbreng rondetafelgesprek 'Voedsel: duurzame en gezonde keuzes voor consumptie' op 5 april 2018**

Een goed eetpatroon zorgt voor de beste kansen op een goede ontwikkeling en draagt bij aan het verlagen van onze voedselafdruk. De klimaatimpact van Nederlanders wordt nu voor 25 tot 30% bepaald door hun eetpatroon. Kinderen groeien vaak op met een eetpatroon dat verre van ideaal is. Ongeveer twee derde van de hoeveelheid calorieën die we eten, komt van producten die buiten de Schijf van Vijf staan. Wanneer we eten volgens de Schijf van Vijf is dat goed voor onszelf én het milieu. De Nederlandse overheid heeft zich gecommitteerd aan diverse internationale afspraken, zoals het Klimaatakkoord van Parijs en de Sustainable Development Goals (SDG's). Zeker tien van de SDG's hebben direct betrekking op voedsel, zoals 12.3; het halveren van voedselverspilling.

Aanpak

Een samenhangend voedselbeleid richt zich op gezond, duurzaam en veilig eten en het terugdringen van voedselverspilling en zowel op producenten als op consumenten. Het Voedingscentrum stimuleert het vergroten van de voedselvaardigheid¹ en biedt ondersteuning bij het gezonder en duurzamer inrichten van de omgeving. Hiermee wordt het makkelijker om gezonde en duurzame keuzes te maken.

Onze sociale en fysieke eetomgeving biedt nu allerlei prikkels om ongezonde, niet-duurzame en verspillende keuzes te maken. Deze prikkels beperken is belangrijk. Daarnaast is het zaak dat kinderen voedselvaardigheid aangeleerd krijgen om betaalbare, gezonde en duurzame keuzes te kunnen maken. Denk aan het lezen van etiketten, het samenstellen en bereiden van een gezonde maaltijd en hygiënisch werken in de keuken. Voedselvaardigheid vergroten kan door:

- Ouders te helpen gezonde en duurzame eetpatronen aan te leren.
- Voedsel en voeding structureel aandacht te geven in het curriculum van scholen, zodat alle lagen van de bevolking dit meekrijgen; ongeacht opleidingsniveau, culturele achtergrond, inkomen of sociaaleconomische positie.
- Hulp te bieden aan professionals bij het gezonder en duurzamer inrichten van omgevingen zoals school-, sportkantines, bedrijfsrestaurants, zorginstellingen etc.

¹ Voedselvaardigheid gaat over de kennis en praktische vaardigheden die kinderen moeten leren om gezond en duurzaam te kunnen eten

Datum: 27 maart 2018

Betreft: **Inbreng rondetafelgesprek 'Voedsel: duurzame en gezonde keuzes voor consumptie' op 5 april 2018**

Integraal

Het is belangrijk om in alle communicatie uit te gaan van een geïntegreerde boodschap, waarin gezond, veilig en duurzaam altijd wordt meegenomen op basis van de Schijf van Vijf. Wanneer vlees vervangen wordt door plantaardige eiwitbronnen, zorg dan dat vervangers voorzien in noodzakelijke nutriënten en niet te zout zijn.

Hoofdboodschappen

Consumenten die gezond en duurzaam willen eten, zijn gebaat bij eenvoudige, samenhangende boodschappen en instrumenten. Het gaat om het bieden van praktische hulp en het ondersteunen bij het zetten van haalbare stappen. De drie belangrijkste stappen voor gezondheidswinst en/of duurzaamheidswinst – gebaseerd op in Nederland bereikte wetenschappelijke consensus – zijn:

1. Eet niet meer dan je nodig hebt. Neem vooral minder producten buiten de Schijf van Vijf, zoals snoep, koek en snacks.
2. Beperk het eten van rood en bewerkt vlees. Varieer in plaats daarvan met bijvoorbeeld peulvruchten, ongezouten noten en een keer per week duurzame vis.
3. Verspil zo min mogelijk voedsel door op maat te kopen en koken en slim te bewaren.

Samenvattend

Het Voedingscentrum is voorstander van de volgende aanpak om gezonde en duurzame keuzes te stimuleren:

- Bij alle communicatie uitgaan van een geïntegreerde boodschap, waarin gezond, veilig en duurzaam worden meegenomen op basis van de Schijf van Vijf.
- De voedselvaardigheid van mensen vergroten en gezonde, duurzame en betaalbare keuzes bereikbaar maken.
- De intentie van consumenten om gezond en duurzaam te eten, ondersteunen met haalbare stappen.
- De omgeving aanpassen zodat gezondere en duurzamere eetkeuzes worden bevorderd.