

Van: 5.1.2.e @voedingscentrum.nl>
Verzonden: woensdag 22 juli 2015 09:40
Aan: 5.1.2.e
CC: 5.1.2.e
Onderwerp: Factsheet nieuwe eiwitbronnen, definitief
Bijlagen: VC_FSheet Eiwitbronnen_v3.pdf

Opvolgingsvlag: Opvolgen
Vlagstatus: Met vlag

Beste 5.1.2.e,

Hierbij stuur ik je de definitieve versie van de factsheet Nieuwe eiwitbronnen als vleesvervanger. Ik heb hem ook naar 5.1.2.e gestuurd, die meegelezen heeft. De factsheet is nog niet gepubliceerd, dus het is nog onder embargo. Indien je een aantal gedrukte exemplaren wilt ontvangen, geef dat dan aan, dan stuur ik ze per post.

Met vriendelijke groet,

5.1.2.e

eerlijk over eten
Voedingscentrum

5.1.2.e

Postbus 85700, 2508 CK Den Haag
De [gedragscode](#) van het Voedingscentrum is onverkort van toepassing.

Andere voedingsstoffen in insecten
Het gehalte meervoudig onverzadigde vetzuren van insecten is soms hoger dan in vlees. In de meeste soorten zit evenveel cholesterol als in vlees, omdat het grotendeels orgaanvlees is. Opmerkelijk is het hoge gehalte aan kalium, ijzer, magnesium, zink en selenium.^{14,15,16}

Kweekvlees

Kweekvlees wordt geproduceerd door dierlijke stamcellen (van varken of rund) te vermeerderen en te laten specialiseren tot spiercellen. Tot nu toe zijn de beste resultaten geboekt met stamcellen uit spieren. In theorie kunnen uit een stamcel duizenden kilo's

spierweefsel gekweekt worden. De samenstelling is vergelijkbaar met gewoon vlees.³

- Kweekvlees lijkt op mager vlees en is dus prima geschikt als vleesvervanger.

1. De emissie van broeikasgassen, land- en watergebruik zijn substantieel lager dan van vlees. Het energie-gebruik niet. Emissies hangen onder andere af van het kweekmedium. Omdat de technologie nog in ontwikkeling is en het kweken nog niet op grote schaal gebeurt zijn er nog veel onzekerheden over de precieze milieubelasting.¹⁹
2. Qua voedingsstoffen lijkt het op vlees, er zit genoeg eiwit, ijzer, vitamine B1 en B12 in.
3. Omdat de kweek steriel is komen er geen bacteriële verontreinigingen voor.³

Voedingswaarde per 100 gram van diverse eiwitbronnen, vergeleken met criteria voor vleesvervangers

Productomschrijving	energie	eiwit	water	vezel	ijzer	vit B1	vit B12
	kcal	g	g	g	mg	mg	µg
Criteria voor vleesvervangers		>0			>0.7	>0.06	of >0.13
Hamburger rauw	239	16.8	61	0.6	1.8	0.09	1.52
Kipfilet rauw	110	23.3	74	0	0.6	0.08	0.2
Haring gezouten	172	17.6	67	0	1.4	0	9.26
Walnoten	708	16	4	4.6	3.4	0.29	0
Champignons rauw	18	2.3	95	1.5	0.2	0.07	0
Shiitake onbereid (USDA)	34	2.2	90	2.5	0.4	0.02	
Quornstukjes onbereid	114	14	73	5.5	0.5	0.1	0.13
Peulvruchten gekookt	99-126	7.6-8.8	65-69	5.3-8.0	1.8-2.9	0.05-0.32	0
Tahoe	113	11.6	78	0.3	2.2	0.07	0
Spirulina gedroogd (USDA/TNO)	290	57.5-70	5	3.6	28.5	2.38	0
Zeewier vers (NEVO/USDA)	26-49	1.5-5.9	80-91	0.3-1.3	1.8-2.8	0.02-0.22	0
Zeewier gedroogd ¹¹ (WUR)		10-40	3-10	3.4-9.8	3.9-45.6	0.06-0.40	0.13-6.30
Insecten gedroogd ¹⁴	361-558	10.3-74.4	5-10	1.8-25.1	1.3-64.0	0-3.38	
Insecten gedroogd ²⁶	138-206	13.0-21.5			11.0-46.0		0-0.47

Blik naar de toekomst

Acceptatie

Een van de belangrijkste belemmeringen bij het introduceren van nieuwe eiwitbronnen als vleesvervangers is onvoldoende acceptatie.^{7,12,20} Dat er goede nieuwe eiwitbronnen zijn, wil niet zeggen dat ze gegeten worden. Vanuit een carnivore cultuur blijft er namelijk vraag naar dierlijke producten of producten die daarop lijken.^{20,22} Het onderzoek naar daadwerkelijke consumptie van nieuwe eiwitproducten en de consumentenacceptatie is beperkt, maar neemt voorzichtig toe.^{3,22} Een deel van de oplossing ligt in een culturele verschuiving: het moet stap voor stap normaler worden om meer plantaardig te eten.

Wetgeving

De tweede belangrijke belemmering bij de ontwikkeling en vermarkting van nieuwe eiwitbronnen is de toelating via de Novel Food Verordening bij de EU. In principe vallen micro-organismen, insecten, schimmels en algen namelijk onder novel foods.¹²

Toepasbaarheid

Sommige eiwitbronnen zijn voor mensen makkelijk direct te gebruiken als vleesvervangers. Zo is een toename in het eten van peulvruchten een makkelijke stap, hoewel ze nu dus nog niet veel gegeten worden.^{5,8} Andere eiwitbronnen zijn minder makkelijk toe te passen. Insecten zijn net geïntroduceerd en kweekvlees is nog ver weg. Zeewier is slechts bekend bij een klein deel van de bevolking en nog moeilijk verkrijgbaar.¹²

Verder onderzoek

Vanwege het duurzaamheidsvraagstuk is het belangrijk de voedingswaarde, de veiligheid en duurzaamheid van nieuwe eiwitbronnen verder te onderzoeken en te benadrukken.^{20,25} Zo moet de geschiktheid van insecten en wieren per soort bekeken worden. Daarvoor is het nodig om meer en betrouwbare informatie te hebben over voedingswaarde en milieu-impact.²⁰ Wat insecten betreft is het nodig grootschalige kweekmethodes te ontwikkelen die betaalbaar, geautomatiseerd, energie-

efficiënt en microbiologisch veilig zijn.¹⁴ Een doel voor de ontwikkeling van kweekvleestecnologieën is de beschikbaarheid van kweekmedia die geen producten van dierlijke oorsprong (serum) bevatten.²

Gezondheid van de bevolking

Bij een verschuiving naar het meer eten van nieuwe eiwitbronnen, is het belangrijk om de eiwitkwaliteit en voorziening van vitamine B1, B12 en ijzer in de gaten te houden.

Voor het opstellen van dit document zijn de volgende experts geconsulteerd:

H. (Harry) Aiking, PhD ERT, Associate Professor Chemistry & Food, Institute for Environmental Studies, VU University, Amsterdam
Dr.ir. C. (Corjan) van den Berg, Expertise Group for Functional Ingredients, TNO Zeist
Dr. W.A. (Willem) Brandenburg, Plant Research International Wageningen UR
Dr.ir. J.J.M. (Jacqueline) Castenmiller, BuRO NVWA
Dr. J.C. (Hans) Dagevos, Senior researcher / sociologist of consumption, LEI Wageningen UR
Prof. dr. H.P. (Henk) Haagsman, Departement Infectieziekten & Immunologie, Universiteit Utrecht
Prof. dr.ir. A. (Arnold) van Huis, Laboratory of Entomology, Wageningen UR
M.J. (Mark) Post, MD, PhD, Professor and Chair of Physiology, Maastricht University

Gebruikte literatuur:

1. Aiking, H., Future Protein Supply. Trends in Food Science & Technology, 2011. 22(22): p. 112-120.
2. Haagsman, H.P., K.J. Hellingwerf, and B.A.J. Roelen, Production of animal proteins by cell systems, Desk study on cultured meat ('kweekvlees'). 2009, Universiteit Utrecht. p. 58.
3. Cazaux, G., D. Van Geijseghe, and L. Bas, Alternatieve eiwitbronnen voor menselijke consumptie: Een verkenning. 2010, Vlaamse overheid, Departement Landbouw en Visserij: Brussel. p. 39.
4. Gezondheidsraad, Voedingsnormen energie, eiwitten, vetten en verteerbare koolhydraten, 2001, Gezondheidsraad: Den Haag. p. 174.
5. Gezondheidsraad, Richtlijnen Goede Voeding Ecologisch Belicht, 2011, Den Haag. p.84.
6. Westhoek, H., et al., The Protein Puzzle: The consumption and production of meat, dairy and fish in th European Union, 2011, PBL: Den Haag. p. 221.
7. Aiking, H., J. de Boer, and J.E. Vereijken, eds. Sustainable Protein Production and Consumption: Pigs or Peas? Vol. 45. 2006: Amsterdam. 226.
8. Dagevos, H. & van Dongen, E. Peulvruchten: meer potentie dan praktijk en prioriteit. Voeding Nu, 2014 (1/2), 14-15
9. Blonk, H., A. Kool, and B. Luske, Milieueffecten Nederlandse consumptie van elwitrijke producten, 2008 + Milieukundige vergelijking van vleesvervangers, 2009, Blonk Milieu Advies: Gouda.
10. Kerkvliet, J.D., Algen en zeewieren als levensmiddel: een overzicht. De Ware(n) Chemicus, 2001(31): p. 77-104.
11. MacArtain, P., et al., Nutritional value of edible seaweeds. Nutr Rev, 2007. 65(12 Pt 1): p. 535-43.
12. van der Spiegel, M., M.Y. Noordam, and H.J. van der Fels-Klerx, Safety of Novel Protein Sources (Insects, Microalgae, Seaweed, Duckweed, and Rapeseed) and Legislative Aspects for Their Application in Food and Feed Production. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2013. 12(6): p. 662-678.
13. van Huis, A., Potential of Insects as Food and Feed in Assuring Food Security. Annual Review of Entomology, 2013. 58(1): p. 563-583.
14. Rumpold, B.A. and O.K. Schlüter, Potential and challenges of insects as an innovative source for food and feed production. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2013. 17(0): p. 1-11.
15. Belluco, S., et al., Edible Insects in a Food Safety and Nutritional Perspective: A Critical Review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2013. 12(3): p. 296-313.
16. Ooninx, D.G.A.B., Insects as food and feed: Nutrient composition and environmental impact. Thesis Wageningen UR, 2015, Wageningen.
17. NVWA, Advies over de risico's van consumptie van gekweekte insecten, 2014, NVWA Buro Risivoebeoordeling & onderzoeksprogrammering: Den Haag. p. 18.
18. HGR, Voedselveiligheid van insecten bestemd voor humane consumptie, 2014, Wetenschappelijk Comité van het FAVV en Hoge Gezondheidsraad: Brussel. p. 24.
19. Tuomisto, H.L. and A.G. Roy, Could cultured meat reduce environmental impact of agriculture In Europe? Proceedings 8th Int. Conference on LCA in the Agri-Food Sector, 2012.
20. Wagenberg, C.P.A.v., et al., Ontwikkeling en vermarkting van nieuwe eiwitten; Ervaren belemmeringen en oplossingen, 2012, LEI Wageningen UR: Den Haag. p. 52.
21. Baars J.J.P. & A.S.M. Sonnenberg Voedingswaarden champignons en andere paddenstoelen. Plant Research International B.V., Wageningen, 2008, Rapport 2008&6
22. Hopkins, P. and A. Dacey, Vegetarian Meat: Could Technology Save Animals and Satisfy Meat Eaters? Journal of Agricultural and Environmental Ethics, 2008. 21(6): p. 579-596.
23. RIVM, Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010 : Diet of children and adults aged 7 to 69 years.
24. Voedingscentrum, Richtlijnen Voedselkeuze, 2011.
25. Batistic, P, Brochade, R., Elliot, J. & Göbler, A., Sustainability Assessment of Alternatives to Meat as a Source of Protein; Master SSP 2014/2015 course SSP2062. 2015. Maastricht University, Maastricht, p.51.
26. Yi, L., et al., Extraction and characterisation of protein fractions from five insect species. Food Chemistry, 2013. 141(4): p. 3341-3348.

Auteurs: 5.1.2.e

juli 2015

www.voedingscentrum.nl

1a

Voedingscentrum | De erkende autoriteit op het gebied van gezond, veilig en duurzaam eten

Nieuwe eiwitbronnen als vleesvervangers

Factsheet

Eiwitten zijn nodig voor een goede gezondheid. Er zijn dierlijke en plantaardige eiwitbronnen. Dierlijke eiwitten zitten onder andere in vlees en zuivel en plantaardige eiwitten in granen en peulvruchten. Dierlijke bronnen belasten het milieu sterker dan plantaardige. Dat geldt het sterkst voor vlees. De vraag naar vlees stijgt en de ecologische grenzen van de aarde zijn al overschreden. Minder vlees eten is een eerste stap die mensen kunnen nemen om het milieu minder te belasten. Een tweede stap bestaat uit het vervangen van vlees. Daarom is het belangrijk dat er nieuwe eiwitbronnen worden onderzocht die vlees op duurzame wijze kunnen vervangen.

Deze factsheet verkent de duurzaamheid, voedingswaarde en veiligheid van de volgende nieuwe eiwitbronnen: peulvruchten, schimmels (paddenstoelen en quorn), wieren, algen, insecten en kweekvlees.³

Peulvruchten en producten op basis van peulvruchten zijn de meest voor de hand liggende gezonde en duurzame vervangers voor vlees. Zeewieren en algen hebben de potentie goede vervangers te zijn, mits ze niet teveel jodium en zware metalen bevatten. De meeste eetbare insecten en kweekvlees zijn ook geschikt. Qua duurzaamheid lijken ze meestal wat beter te scoren dan vlees, maar de kweekmethoden moeten nog verder ontwikkeld en beoordeeld worden. Bij insecten speelt verder veiligheid een rol. De geschiktheid van zeewieren, algen en insecten als vleesvervanger kan het beste per soort beoordeeld worden. Schimmels zijn geen goede nieuwe eiwitbron. Ze bevatten onder andere te weinig ijzer.



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Voor wie is het relevant?

Een steeds groter deel van de consumenten wil minder, geen of anders vlees eten. Voor de vervanging van vlees worden nieuwe eiwitbronnen relevant. Omdat het om soms onbekende producten gaat is er informatie-behoefte bij diëtisten, voorlichters, onderzoekers en beleidsmedewerkers.

Welke issues spelen er?

Eiwit bevat essentiële aminozuren die mensen nodig hebben, bijvoorbeeld als bouwstof voor cellen. Op dit moment halen Nederlanders eiwit voor een groot deel uit dierlijke producten, namelijk uit vlees- en vlees-producten (29%), zuivel (23%) en vis (4%). De rest van de eiwitten halen we bijvoorbeeld uit graan- en graanproducten (22%), aardappelen (3%) en noten (3%).²³ Nederlanders krijgen voldoende eiwit binnen en vaak meer dan nodig: vrouwen 60-75 gram en mannen 61-98 gram per dag.⁴⁶

Probleem: milieubelasting

Dierlijke eiwitbronnen belasten het milieu zwaarder dan plantaardige eiwitbronnen.¹ De Gezondheidsraad adviseert mensen om meer plantaardige producten te eten en minder dierlijke producten. Het is ook gezonder omdat dierlijke eiwitbronnen wel bijdragen aan de consumptie van verzadigd vet en zout, maar niet aan vezels.⁵

Oplossing: minder vlees eten en vlees vervangen

Omdat mensen vaak meer eiwit binnenkrijgen dan nodig, bestaat de oplossing uit twee stappen.

- Stap 1: mensen kunnen wat minder dierlijke producten nemen.
- Stap 2: mensen kunnen (een deel van) dierlijke producten vervangen voor meer duurzame nieuwe eiwitbronnen.^{2,5,6} In de praktijk gaat het dan vooral over het vervangen van vlees, maar zuivel en vis zijn ook te vervangen.

De overheid stimuleert de ontwikkeling van nieuwe eiwitbronnen, ook wel Novel Proteins of Low Impact Proteins genoemd (Beleidsbrief Duurzame Voedsel-productie, ministerie EZ, 2013).

Criteria voor nieuwe eiwitbronnen als vleesvervangers

Er zijn drie criteria waar volgens het Voedingscentrum een nieuwe eiwitbron aan moet voldoen:

1. De nieuwe eiwitbron geeft duurzaamheidswinst vergeleken met een reguliere dierlijke eiwitbron. Vaak zal het dan gaan om een plantaardige bron, maar het kan ook om een duurzamere dierlijke bron gaan.
2. Een nieuwe eiwitbron moet qua voedingsstoffen dienen als vleesvervanger. Een goede vleesvervanger bevat voldoende van de volgende stoffen (omdat dierlijke producten de belangrijkste leverancier van deze voedingsstoffen zijn):
 - eiwit (van goede kwaliteit, zie voor uitleg kader op de volgende pagina), en:
 - ijzer (>0,7 mg/100g), en:
 - vitamine B1 (>0,06 mg/100g) en/of B12 (>0,13 µg/100g).²⁴
3. De nieuwe eiwitbron moet veilig zijn om te eten.

Eiwitkwaliteit uitgelegd: de rol van essentiële aminozuren en verteerbaarheid

Eiwitten die je via je eten en drinken binnenkrijgt, worden door je lichaam afgebroken tot kleine eiwitbrokjes: de aminozuren. Hiermee maakt je lichaam weer andere eiwitten. Sommige aminozuren kan het lichaam zelf maken. Anderen moet je binnenkrijgen via voedsel: de essentiële aminozuren. In plantaardige eiwitten zitten soms minder essentiële aminozuren of in een verkeerde verhouding. Daarnaast is het eiwit uit sommige plantaardige producten soms moeilijker te verteren. Voldoende essentiële aminozuren en goede

verteerbaarheid bepalen samen de eiwitkwaliteit. De kwaliteit van eiwit kun je uitdrukken in een getal. Daarbij is de kwaliteit van eiwit van kippenei de referentie: 1,00.⁴

De lagere kwaliteit van plantaardig eiwitbronnen zorgt ervoor dat iemand wat meer eiwitten nodig heeft als hij geen of minder dierlijke eiwitten binnenkrijgt. De aanbevolen hoeveelheid eiwit is in principe 0,8 gram per kilo lichaamsgewicht, maar voor vegetariërs en veganisten is die hoeveelheid respectievelijk 20 en 30 procent hoger.⁴

Wetenschappelijke stand van zaken

Hieronder bespreken we potentiële nieuwe eiwitbronnen als vleesvervanger. Het gaat veelal om producten die nu nog niet standaard gebruikt worden als eiwitbron, maar daar wel potentie voor hebben. Notenvallen ook onder geschikte vleesvervangers, maar deze factsheet gaat niet dieper in op deze productgroep. Per nieuwe eiwitbron gaan we steeds in op de drie criteria:

1. duurzaamheid
2. voldoende voedingsstoffen
3. veiligheid

Peulvruchten (inclusief soja en producten van soja zoals tofu)

Peulvruchten zijn bijvoorbeeld bruine bonen, kidney-bonen, linzen en kikkererwten. Ook soja (sojaboon) is een peulvrucht.

- Peulvruchten en producten op basis van peulvruchten, zoals tofu, zijn een goede en duurzame vleesvervanger.

1. De productie van peulvruchten heeft een lage klimaatimpact vergeleken met vlees. Ze zijn nuttig voor vruchtwisseling op akkers en ze zijn goed op te slaan. Omdat ze lang goed blijven wordt er maar weinig van verspild. Ze binden zelf stikstof uit de lucht, waardoor er weinig kunstmest nodig is. De broeikasgasemissies van peulvruchten is vergelijkbaar met andere plantaardige vleesvervangers,⁸ maar lager dan voor tofu en noten.⁹ Het landgebruik varieert. Ook de watervoetafdruk van peulvruchten is lager dan van vlees.
2. Peulvruchten zijn rijk aan eiwit, vitamine B1 en ijzer. Ze bevatten geen vitamine B12. Peulvruchten hebben een eiwitkwaliteit van 0,50 tot 0,67, waarbij soja een positievere uitzondering is met 0,91. Ze bevatten minder van het essentieel aminozuur methionine, maar in combinatie met granen leveren peulvruchten alle essentiële aminozuren.⁸
3. Peulvruchten zijn veilig om te eten. Alleen de meeste peulvruchten zijn niet rauw te eten, omdat ze de

natuurlijke gifstof lectine bevatten. Sommige mensen zijn allergisch voor soja of pinda.

Paddenstoelen

Eetbare paddenstoelen zijn bijvoorbeeld champignons, shiitakes en oesterzwammen.

- Paddenstoelen zijn geen goede eiwitbron.

1. Paddenstoelen hebben vergeleken met ander plantaardige producten een hogere milieubelasting door de teeltwijze.
2. Paddenstoelen bevatten vanwege hun hoge watergehalte relatief weinig eiwit en ook minder van twee essentiële aminozuren. De eiwitkwaliteit van champignons is 0,66. Daarnaast bevatten ze ook relatief weinig ijzer. Ze bevatten geen vitamine B12.²¹
3. Zelf plukken in het bos is verboden en wordt afgeraden: de kans op giftige soorten is groot. In rauwe paddenstoelen zit de natuurlijke gifstof agaritine.

Quorn

Quorn is een Brits product sinds 1995 gemaakt uit gefermenteerde schimmel *Fusarium venenatum*. Het eiwit uit de schimmel is mycoproteïne. Als bindmiddel wordt kippeneiwit gebruikt.

- Quorn is geen goede nieuwe eiwitbron, omdat er niet voldoende ijzer in zit.

1. Quorn heeft in vergelijking met andere plantaardige vleesvervangers een hoger energiegebruik voor de verwerking, maar een lager landgebruik en vergelijkbare broeikasgasemissies.^{3,9}
2. Mycoproteïne heeft een hoge eiwitkwaliteit van 1,00. Maar het bevat weinig ijzer en vitamine B1.³
3. Quorn is een veilig product.

Zeewieren

Zeewieren zijn zeeplanten. Er is een lange historie van het eten van zeewieren in China, Japan en Korea.³

Ze groeien in zout water.¹⁰ Er zijn zo'n 500 eetbare soorten, waarvan bruinwieren (bijvoorbeeld kombu/ kelk, hiziki en zeespaghetti), roodwieren (dulse) en blauwgroenwieren (zeesla, wakame) belangrijke groepen zijn. Ze worden vers of gedroogd verkocht.¹⁰

- Zeewieren kunnen een goede en duurzame vleesvervanger zijn, mits ze niet te veel vervuild zijn.

1. Wieren worden voor een vierde uit het wild geoogst en drie vierde via aquacultuur. Er is nauwelijks grond, zoet water of fossiele brandstof voor nodig.³
2. De soort nori en de groep bruinwieren (waaronder kombu) zijn rijk aan eiwitten, vooral in gedroogde vorm. De eiwitkwaliteit is vergelijkbaar met bonen (0,48-0,67), want de verteerbaarheid is laag. Alle soorten wieren bevatten vitamine B1, maar minder dan bonen. Er zit meer ijzer in zeewier dan in vlees.¹¹ De precieze samenstelling van zeewier hangt af van de soort en het seizoen. Zo is dulse het zeewier met het meeste ijzer. Verder bevat bijvoorbeeld zeesla vitamine B12. Gedroogd zeewier is een van de weinige plantaardige bronnen van vitamine B12.¹¹
3. Eetbare wieren zijn doorgaans veilig. Soms kunnen ze te hoge gehalten jodium en zware metalen bevatten. Dat geldt met name voor jodium in tabletten gemaakt van kelp (kombu) en arseen in hiziki en andere bruinwieren.^{10,11,12} Soms is er sprake van vervuiling met ammonia, dioxine, bestrijdingsmiddelen en radioactiviteit.¹² Verder kunnen sommige blauwgroenwieren (en algen) niet gegeten worden omdat ze gifstoffen vormen.¹⁰

Andere voedingsstoffen in wieren en algen

Wieren zijn ook rijk aan koolhydraten en vezels.¹¹ Over het algemeen is het gehalte aan calcium van wieren hoger dan in planten.^{10,12} Cracillaria changgi is het enige wier met een noemenswaardige hoeveelheid visvetzuren. De algen Spirulina en Chlorella bevatten ook visvetzuren.¹⁰

Algen

Algen zijn eencellige wieren en heten ook wel fytoplankton. Ze groeien snel en in zout- en zoetwater. De kweek vindt plaats in gesloten reactoren of open bassins.¹⁰ De celwanden van algen (vezels) zijn voor mensen moeilijk verteerbaar, daarom zijn ze in droge vorm te koop (als voedingstablet). In die vorm bestaat het voornamelijk uit eiwitten en/of vetten.³

- Algen zijn een goede vleesvervanger, maar worden alleen gedroogd aangeboden.

1. De productie van algen heeft een heel lage milieubelasting. Bij industriële kweek in reactoren kan wel sprake zijn van hoog energiegebruik.

2. De algen spirulina (eigenlijk een cyanobacterie) en chlorella bevatten veel goed verteerbaar eiwit met alle essentiële aminozuren. Ook bevatten ze ijzer en vitamine B1.¹⁰
3. Als algen in open bassins worden gekweekt hebben ze een grotere kans om microbiologisch besmet te raken door vogels, insecten en knaagdieren.¹² In gesloten systemen is dit geen probleem.

Insecten

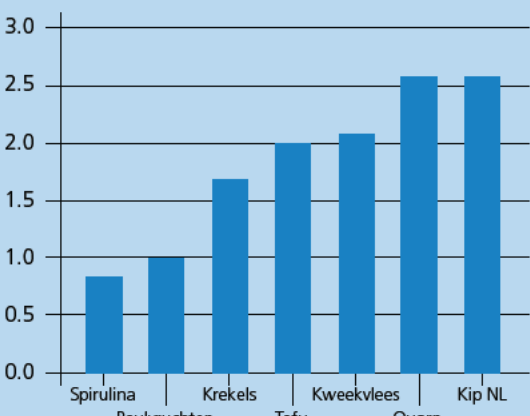
Er worden wereldwijd 2.000 verschillende insectensoorten gegeten. Afhankelijk van de soort, worden ze als volwassene, larf of pop gegeten.¹³ In Nederland zijn sprinkhanen, meelwormen en krekels te koop. Meestal zijn ze gedroogd maar ze zijn ook verwerkt in burgers, nuggets en schnitzels. Gekookt hebben ze drie keer meer volume.¹⁴

- Insecten zijn geschikt als vleesvervanger, wanneer het om soorten gaat met vitamine B1 en/of B12.

1. Insecten hebben een lagere milieu-impact dan vlees, door minder watergebruik, minder voer, een hoge vruchtbaarheid en bijna volledige consumptie. Bovendien kunnen ze leven van restafval en voedingsvezels. Bij industriële kweek kan sprake zijn van hoog energiegebruik.^{3,14,15} In een studie naar drie eetbare insecten bleek wel dat de CO₂-uitstoot van insecten vergelijkbaar is met varken, maar lager dan rund. Soort, temperatuur en voeding hebben namelijk effect op de milieu-impact.¹⁶
2. De samenstelling van insecten is heel divers, zodat er niet één voedingswaarde te geven is. Bovendien is de waarde niet van alle soorten bekend.³ Gedroogde insecten zijn wel altijd rijk aan eiwitten.^{14,15} De eiwitten zijn van hoge kwaliteit (0,96), mits ze geen hard uitwendig skelet hebben, waardoor ze slecht verteerbaar zijn. Insecten bevatten ruim voldoende ijzer,¹⁶ maar vitamine B1 en B12 niet altijd. Sommige krekels, soldaatvliegen en rupsen bevatten veel B12, maar zijderups en de larve van de wasmot niets.¹⁶
3. Het onderzoek naar de veiligheid van insecten is nog beperkt.^{12,15}

- Aangeboden insecten in Nederland zijn veilig om te eten, mits ze voldoende verhit zijn.
- Mensen die allergisch zijn voor schaal- en schelpdieren of huismijt, kunnen ook allergisch zijn voor insecten. Het is onbekend of insecten nieuwe allergenen bevatten.
- Het is nodig om de poten en vleugels van (volwassen) sprinkhanen, krekels, kevers en cicades te verwijderen, vanwege een mogelijkheid tot darmbeschadiging of verstopping.
- Het is onduidelijk is of het eten van insecten risico's met zich meebrengt, in verband met de stof chitine in het uitwendig skelet.^{17,18}

Broeikasgasemissies kg CO₂eq/kilo^{9,19}



Van: 5.1.2.e @minez.nl>
Verzonden: maandag 31 augustus 2015 14:20
Aan: 5.1.2.e
Onderwerp: Fwd: jaarplan 2016 VCN

Kijk nog even naar punt 1 van 5.1.2.e. De punten 2 en 3 hebben we besproken.

Groeten,
 5.1.2.e

Verstuurd vanaf mijn iPad

Begin doorgestuurd bericht:

Van: 5.1.2.e @minez.nl>>
 Datum: 31 augustus 2015 11:51:02 CEST
 Aan: "5.1.2.e @minez.nl>>
 Kopie: 5.1.2.e
 @minez.nl>>, "5.1.2.e
 @minez.nl>>, 5.1.2.e
 @minez.nl>>, 5.1.2.e
 @minez.nl>>, 5.1.2.e
 @minez.nl>>, 5.1.2.e
 @minez.nl>>, 5.1.2.e
 @minez.nl>>, 5.1.2.e
 @minez.nl>>, "5.1.2.e
 @minez.nl>>

Onderwerp: Antw.: jaarplan 2016 VCN

Dag 5.1.2.e

Hierbij nog een aantal opmerking van mij na lezen van jaarplan 2016 VCN in aanvulling op onderstaande.

1. Bij de programm.lijn 'Duurzaam en meer plantaardig eten' mis ik een grotere aandacht voor Nieuwe Eiwwitten (bete: Eiwitbronnen). De huidige eiwitvoorziening zorgt voor ca. 60% van de huidige ecologische impact van voedsel. M.i. dienen duurzame eiwwitten daarom meer/veel aandacht te krijgen. Zie ook de Fact Sheet over Nieuwe Eiwwitten van het VCN.
2. De doelgroep van de progr.lijn 'Duurzaam en meer plantaardig eten' richt zich nu op 'consumenten, die reeds open staan voor duurzamer en plantaardiger eten'. Ik zou er voor willen pleiten om juist ook de 'traditionele consument (vleeseter) te willen verleiden tot een meer duurzame consumptie'.
3. De progr.lijn 'Voedselverspilling' krijgt nu veruit de meeste aandacht, zowel in tekst als in geld. Is dit een juiste, terechte keuze? En hoe komt deze keuze tot stand? Heeft EZ daar invloed op?

Met vriendelijke groet, 5.1.2.e

Ministerie van Economische Zaken
 Directie Plantaardige Agroketens en Voedselkwaliteit Cluster Voedselkwaliteit

Postbus 20401
 2500 EK Den Haag

Bezoekadres: Bezuidenhoutseweg 73, 2594 AC Den Haag

Mob.tel.: [redacted] 5.1.2.e
mailto:[redacted] 5.1.2.e @minez.nl
<http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ez>

Van: [redacted] 5.1.2.e
Verzonden: woensdag 26 augustus 2015 13:21
Aan: [redacted] 5.1.2.e
CC: [redacted] 5.1.2.e

Onderwerp: RE: jaarplan 2016 VCN

BRW

Begin doorgestuurd bericht:

Van: 5.1.2.e

@voedingscentrum.nl>>

Datum: 25 augustus 2015 17:27:55 CEST

Aan: "5.1.2.e" @minez.nl>>

Kopie: 5.1.2.e @voedingscentrum.nl>>,
5.1.2.e @voedingscentrum.nl>>

Onderwerp: jaarplan 2016

Beste 5.1.2.e,

Bijgevoegd voor onze bespreking a.s. maandag het eerste concept jaarplan Voedselkwaliteit 2016.

Goed om vooraf te weten:

- De programmalijn Voedselverspilling (inclusief Voedselveiligheid) en de programmalijn misvattingen willen we continueren.
- Voedselverspilling is helemaal uitgewerkt in een compleet plan. Misvattingen eveneens.
- We hebben in dit concept aanvullende activiteiten opgenomen. Twee activiteiten zien we als fundamenteel (extra aandacht voor duurzaamheid en voedselveiligheid).
- De andere aanvullende activiteiten zien we als opties. Deze sluiten goed aan bij het WRR rapport en het nieuwe Gezondheidsraadadvies Richtlijnen Goede Voeding – deze kunnen we nog verder uitwerken.
- Afhankelijk van jullie keuzes en wensen werken we de begroting per onderdeel verder uit, dan kunnen er nog wijzigingen ontstaan.
- Inleiding op het programma is nog in ruwe vorm
- Lees het als concept, schrijfstijl / eindredactie moeten we nog uitvoeren.

Stuur jij het aan je collega's door?

We zijn benieuwd naar jullie reactie, tot maandag

Groeten

5.1.2.e

Dit bericht kan informatie bevatten die niet voor u is bestemd. Indien u niet de geadresseerde bent of dit bericht abusievelijk aan u is gezonden, wordt u verzocht dat aan de afzender te melden en het bericht te verwijderen.

De Staat aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die verband houdt met risico's verbonden aan het elektronisch verzenden van berichten.

This message may contain information that is not intended for you. If you are not the addressee or if this message was sent to you by mistake, you are requested to inform the sender and delete the message.

The State accepts no liability for damage of any kind resulting from the risks inherent in the electronic transmission of messages.

Memo

Betreft: Concept nieuwsbericht RGV 4 november 2015, tijdstip rond 16.15-16.30 uur

Richtlijnen Gezondheidsraad belangrijk fundament nieuwe Schijf van Vijf

Vandaag heeft de Gezondheidsraad het rapport Richtlijnen Goede Voeding 2015 overhandigd aan minister Schippers. Aan het Voedingscentrum de opdracht om deze voedingsadviezen te vertalen naar een voeding waar alles inzit wat het lichaam nodig heeft, en die aansluit bij de behoeften en gewoonten van verschillende doelgroepen.

De nieuwe richtlijnen van de Gezondheidsraad zijn gebaseerd op een grondige wetenschappelijke analyse van solide onderzoeken met betrekking tot de gezondheidseffecten van voedingsmiddelen. Hiermee geeft de Gezondheidsraad aan voor welke voedingsmiddelen overtuigende bewijskracht is dat ze het risico op veelvoorkomende chronische ziekten verkleinen. Denk aan bijvoorbeeld diabetes, kanker en hart- en vaatziekten.

Nieuwe inzichten

Uniek aan de aanpak is dat de Gezondheidsraad adviseert over de gezondheidseffecten van voedingsmiddelen en niet op voedingsstoffenniveau. Daarnaast zijn er productgroepen opgenomen in de richtlijnen waar voorheen geen adviezen voor bestonden, zoals noten en peulvruchten. Het Voedingscentrum is blij met de nieuwe inzichten en bouwt de komende maanden voort op dit fundament richting de nieuwe Schijf van Vijf. Deze zullen we in het voorjaar van 2016 presenteren.

Wat betekent dit advies?

De Richtlijnen Goede Voeding bieden adviezen voor een aantal productgroepen. Sommige daarvan kunnen we meteen toepassen in ons dagelijks menu. In algemene zin stelt de Gezondheidsraad om meer plantaardige en minder dierlijke producten te eten. Dus meer groente, peulvruchten, noten, volkorengraanproducten en minder rood en bewerkt vlees. Consumenten kunnen nu al adviezen doorvoeren in hun eetpatroon ([link webpagina](#)).

Voor een volledige voeding moet je naast deze adviezen nog meer voedingsmiddelen gebruiken om voldoende vitamines, mineralen en energie binnen te krijgen. Dit alles komt samen in de Schijf van Vijf.

Volg je de huidige Schijf van Vijf dan ben je heel gezond bezig.

De nieuwe Schijf van Vijf

Het Voedingscentrum gaat de nieuwe richtlijnen van de Gezondheidsraad in een zo kort mogelijke periode verwerken in een nieuwe Schijf van Vijf. De komende maanden zullen we de nieuwe inzichten doorrekenen, en aanvullen met adviezen om tot een volwaardig voedingspatroon te komen. Zo ontstaat een nieuwe Schijf van Vijf die conform richtlijnen en met inbreng van verschillende wetenschappelijke experts is gerealiseerd. We houden rekening met leeftijd, geslacht en zullen de nadruk leggen op een duurzaam eetpatroon, in het verlengde van een gezond eetpatroon. Daarnaast is er aandacht voor eetgedrag, persoonlijke voorkeuren en praktische toepassing van de adviezen.

Van: 5.1.2.e
Verzonden: donderdag 16 juni 2016 15:07
Aan: 5.1.2.e @minez.nl'
CC: 5.1.2.e
Onderwerp: concept aanvraag groente update
Bijlagen: aanvullende subsidieaanvraag Groente update vers 16-6.docx; Brief
aanvullende subsidieaanvraag 2016 Groente update vers 16-6.docx

Categorieën: Belangrijk

Beste allen,

Dank voor het positieve overleg vanochtend, wij gaan graag vol aan de slag.

Zoals afgesproken bijgevoegd de concept subsidieaanvraag. De brief is nu geadresseerd aan 5.1.2.e
In het plan is het woord ambassadeur vervangen door aanjager (blz 6). Bij de consumenten activiteit is vermeld dat we een teller maken die online en mobiel te bereiken is.

Graag hoor ik (morgen) jullie aanvullingen / wensen. Ik kan dan maandag een definitieve versie sturen.

Groeten,

5.1.2.e

eerlijk over eten
Voedingscentrum

5.1.2.e

Postbus 85700, 2508 CK Den Haag
De [gedragcode](#) van het Voedingscentrum is onverkort van toepassing.

2.4 Programmalijn Duurzamer eten, verhogen groente consumptie – groente update

2.4.1 Inleiding

Een hogere groenteconsumptie biedt vele voordelen. Naast een positief effect op de gezondheid draagt een hogere consumptie bij aan de ecologische houdbaarheid van ons voedselsysteem en biedt voor de keten meer afzetkansen. Veel partijen willen en kunnen bijdragen aan de het stimuleren van deze consumptie.

Met deze programmalijn geeft het Voedingscentrum een extra boost aan de verhoging van de groenteconsumptie. De te ontwikkelen activiteiten sluiten aan bij lopende initiatieven en fungeren als aanjager voor verdere activiteiten door ketenpartners (aanbieders van groenten). De resultaten zijn in het najaar zichtbaar en bieden voor zowel EZ (Staatssecretaris) als de partijen in de keten goede aanhaak mogelijkheden (multiplier.) De ontwikkelde activiteiten zullen daarna actief worden voortgezet.

In de kabinetsreactie op het WRR rapport (Kamerstuk 31 523 nr.156) roept het kabinet organisaties op om de voedselagenda te ondersteunen en te versnellen. Het WRR rapport signaleert dat als onderdeel van een meer houdbaar, ecologisch robuust en gezond voedselsysteem een plantaardig voedingspatroon moet worden gestimuleerd. Een hogere groente – en fruitconsumptie draagt bij aan een meer plantaardig voedingspatroon. Dat is ook wat de Schijf van Vijf beoogt.

Begin 2016 bracht het Voedingscentrum de Richtlijnen Schijf van Vijf uit, die de onderbouwing vormen voor de vernieuwde Schijf van Vijf. Deze richtlijnen vormen de vertaling van de Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad¹ naar praktische adviezen voor de consument. Ze laten zien hoe een optimaal voedingspatroon eruit ziet, dat voldoet aan de Richtlijnen goede voeding 2015 en alle voedingsstoffen levert, niet teveel energie levert en rekening houdt met een duurzame invulling. Het hoofdadvis van de Gezondheidsraad, “eet volgens een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon”, is integraal opgenomen in de Richtlijnen Schijf van Vijf. Een dergelijk voedingspatroon levert gezondheidswinst en resulteert gemiddeld in een voedingspatroon met een lagere milieudruk.

Met betrekking tot groente, fruit en peulvruchten zijn de adviezen die daarbij horen: 250 groente per dag, 2 stuks (200 gram) fruit per dag en minimaal 2-3 opscheplepels peulvruchten (135 gram) per week. De consumptie van groente, fruit en peulvruchten in Nederland ligt ruimschoots lager dan de hierboven aangegeven aanbevolen hoeveelheden en voldoet daarmee niet aan de gewenste hoeveelheden uit gezondheidsoogpunt en duurzaamheid. Nederlanders eten gemiddeld zo’n 125 gram groente en 90 gram (mannen) tot 120 gram (vrouwen) fruit per dag.

Mensen die niet voldoende groente en/of fruit eten, missen de gezondheidswinst die het eten van groente en fruit oplevert. De gezondheidsvoordelen hebben betrekking op het verlagen van het risico op coronaire hartziekten, beroerte, diabetes en bepaalde soorten van kanker.

Met deze programmalijn stimuleren we het eten van meer groenten, aanhakend bij de Schijf van Vijf, die een naamsbekendheid van 92% heeft. De activiteiten die we ontwikkelen richten zich op consumenten en op de aanbieders van groenten en fruit, de gehele keten (telers, verwerkers, supermarkten, catering, horeca) . Deze aanbieders motiveren we om in te haken op de campagne bijvoorbeeld door de te ontwikkelen tools in te zetten.

¹ Gezondheidsraad, Richtlijnen goede voeding 2015, Den Haag: Gezondheidsraad 2015: publicatienr. 2015/24

Van: 5.1.2.e
Verzonden: vrijdag 16 september 2016 15:05
Aan: 5.1.2.e @minez.nl)
CC: 5.1.2.e
Onderwerp: CONCEPT Jaarplan Voedselkwaliteit 2017
Bijlagen: Jaarplan Voedselkwaliteit 2017.pdf

Categorieën: Belangrijk

5.1.2.e

Zoals met 5.1.2.e besproken stuur ik je hierbij ons concept voor het jaarplan voedselkwaliteit 2017. Resultaat tabellen en begroting werken wij uit nadat wij een reactie van je hebben. Lukt dat uiterlijk volgende week donderdag 10u? Kijk vooral ook even goed naar de infographic op de laatste pagina. Hier is de vraag of dit nodig is en je helpt bij het toelichten van onze plannen bij je collega's;

Bij vragen bel of mail mij!

Groet en goed weekeinde,

5.1.2.e

5a

Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze

Jaarplan 2017

CONCEPT 16 september 2016

Den Haag, x oktober 2016

Relatienummer: 101315

Inhoudsopgave

1. Inleiding

- 1.1. Nieuwe ontwikkelingen
- 1.2. Aanpak Voedingscentrum
- 1.3. Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2017

2. Programmalijnen

- 2.1. Programmalijn Duurzamer eten volgens de Schijf van Vijf
- 2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch
- 2.3.  BRW

3. BRW

4. BRW

5. BRW

1. Inleiding

Het Voedingscentrum bevordert gezond en duurzaam gedrag bij consumenten. Daarnaast stimuleert het Voedingscentrum de industrie tot een meer verantwoord voedselaanbod. We zoeken daarbij de medewerking van relevante (keten) partijen en (lokale) professionals.

Met het programma Voedselkwaliteit ondersteunen we het voedselbeleid van het Ministerie van Economische Zaken. Het Programma Voedselkwaliteit is één van de drie programma's van het Voedingscentrum. In dit programma bieden we informatie, tips en praktische tools om consumenten te ondersteunen bij het maken van duurzamere keuzes met de Schijf van Vijf, het verminderen van voedselverspilling en het veilig omgaan met eten.

Het programma geeft prioriteit aan het verminderen van voedselverspilling en het ondersteunen van duurzamer eten met de Schijf van Vijf met behulp van praktische tools. Om voldoende ruimte te hebben voor deze prioriteiten is het onderhoud van de in voorgaande jaren binnen dit programma opgebouwde informatie binnen de Waarheid op Tafel ondergebracht in het Programma Goed Geïnformeerd kiezen.

1.1. Nieuwe ontwikkelingen

Kabinetsreactie WRR-rapport "Naar een Voedselbeleid"

In de kabinetsreactie "Voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel" van 30 oktober 2015 op het WRR-rapport 'Naar een voedselbeleid' heeft het kabinet aangegeven dat zij het voedselbeleid wil versterken en het bedrijfsleven, consumenten en maatschappelijke organisaties uitnodigt om de voedselagenda verder vorm te geven. Het kabinet zal in het najaar van 2016 de balans hiervan opmaken en aan de Kamer rapporteren over de voortgang, concrete invulling van activiteiten en resultaten van overheid en partijen in de samenleving.

Het WRR rapport signaleert dat als onderdeel van een meer houdbaar, ecologisch robuust en gezond voedselsysteem een plantaardig voedingspatroon moet worden gestimuleerd.

Bij de presentatie van de essay bundel " Aan tafel" heeft Staatssecretaris van Dam drie prioriteiten benoemd voor de voedselagenda: jong leren eten, transparantie en verhogen groenten en fruit consumptie.

Een hogere groente – en fruitconsumptie draagt bij aan een meer plantaardig voedingspatroon. Dat is ook wat de Schijf van Vijf beoogt.

Aanhakend hierbij hebben we in 2016 extra aandacht gevraagd voor het stimuleren van de consumptie van groenten binnen de Schijf van Vijf ('Eet meer ons').

Het Voedingscentrum ondersteunt de uitwerking van de genoemde prioriteiten. Binnen dit programma zijn voor het verhogen van de groenten consumptie activiteiten opgenomen. De andere twee onderdelen vormen geen onderdeel van dit programma.

Het Voedingscentrum draagt als onafhankelijke kennispartner graag bij aan het nader te ontwikkelen voedselbeleid en de uitvoering van het beleid en brengt daarbij zijn kunde in over het integraal communiceren over voeding.

Optimale benutting van biomassa en voedsel

Duurzame consumptie

Zoals in de Voedselbrief is aangegeven zet het kabinet in op duurzame consumptie. De wijze waarop consumenten omgaan met hun voedsel, zowel in aankoop als in gebruik, heeft zijn weerslag op het gebruik van landbouwgrond en grondstoffen. In het streven naar verduurzaming van de voedselproductie speelt het consumptiegedrag daarom een belangrijke rol. Aanpassingen in het dieet, bijvoorbeeld het gebruik van alternatieve eiwitten, kunnen zowel milieu- als gezondheidsvoordelen opleveren. Kennis van (consumptie) gedrag, onderwijs en cultuur is hierbij minstens zo belangrijk als technologische innovatie.

Fragment van p46, Rijksbrede programma 'Circulaire Economie: Nederland circulair in 2050'

Vernieuwde Schijf van Vijf

Begin 2016 bracht het Voedingscentrum de Richtlijnen Schijf van Vijf uit, die de onderbouwing vormen voor de vernieuwde Schijf van Vijf. Deze richtlijnen vormen de vertaling van de Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad¹ naar praktische adviezen voor de consument. Ze laten zien hoe een optimaal voedingspatroon eruit ziet, dat voldoet aan de Richtlijnen goede voeding 2015 en alle voedingsstoffen levert, niet teveel energie levert en rekening houdt met een duurzame invulling. Het hoofdadvis van de Gezondheidsraad, "eet volgens een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon", is integraal opgenomen in de Richtlijnen Schijf van Vijf. Een dergelijk voedingspatroon levert gezondheidswinst en resulteert gemiddeld in een voedingspatroon met een lagere milieudruk.

Als alle Nederlanders zouden eten volgens de Richtlijnen Goede Voeding, is dat niet alleen goed voor de gezondheid, maar in grote lijnen ook ecologisch verantwoord. Het RIVM rekent

¹ Gezondheidsraad, Richtlijnen goede voeding 2015, Den Haag: Gezondheidsraad 2015: publicatienr. 2015/24

in opdracht van het Voedingscentrum uit wat de milieuwinst is van het eten volgens de Schijf van Vijf is en welke keuzes de milieuwinst nog verder vergroten. Een gezonde keuze is afgestemd op je energiebehoefte (je eet niet teveel) en is gevarieerd met veel ruimte voor groenten en fruit, granen en peulvruchten. Met de Schijf van Vijf helpen we de consument ook duurzamer te kiezen.

Het voorlichtingsmodel Schijf van Vijf is door de integratie van gezondheid en duurzaamheid uniek in de wereld.

In samenwerking met het RIVM zijn de adviezen uit de Richtlijnen Schijf van Vijf doorberekend op hun milieudruk. Daarna is berekend met welke invulling van de Schijf van Vijf de meest duurzame keuze te maken is. Deze gegevens zullen in het najaar van 2016 beschikbaar komen en gebruikt worden bij de uitwerking van de programmalijnen in dit programma.



Definitie duurzaam eten

De term duurzaamheid is bekend geworden door en gedefinieerd in het VN Brundtland-rapport uit 1987. De FAO⁷ heeft daarvan een definitie afgeleid voor voedselpatronen:

Duurzame voedselpatronen zijn voedselpatronen met een lage milieubelasting en die bijdragen aan voedselveiligheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties.

Het voorzien in de behoeften van de wereldbevolking betekent dat er voldoende, gevarieerd, gezond en veilig voedsel beschikbaar is en dat dit eerlijk verdeeld is.

Het ministerie van Economische Zaken hanteert in de Nota Duurzaam Voedsel⁸ een bredere definitie.

Duurzaam voedsel betekent een productie en consumptie met respect voor mens, dier en milieu.

Het gaat bij duurzaam dus niet alleen over milieuaspecten, maar ook over andere voedselkwaliteitsaspecten, zoals eerlijke handel, dierenwelzijn, natuur en cultuur. Het Voedingscentrum hanteert deze brede definitie ook.

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Onderbouwd en betrouwbaar

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner. Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA.

Bruikbaar en Integraal

Iedere Nederlander kan bij ons terecht voor informatie over alle aspecten van eten. De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt informatie over gezond, veilig en duurzaam eten daarom altijd geïntegreerd aan. Zo helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Het realiseren van onze doelstellingen kunnen we niet alleen, maar wel door samen te werken met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid, zoals het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatienetwerk waarmee we de activiteiten samen kunnen uitvoeren.

Een bijzondere samenwerking is die met de keten, om de consument optimaal te informeren en meer consumenten met onze boodschap te kunnen bereiken. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en), waarbij de onafhankelijkheid van het Voedingscentrum wordt geborgd door onze gedragscode.

The infographic is divided into two main sections. The left section features a portrait of Wieke, an expert from the Voedingscentrum, with the text 'De Albert Heijn van Voedingscentrum Expert Wieke'. Below her name is the heading 'Gezond bewaren' (Healthy storage) and a quote: 'Klaargemaakt eten kun je prima twee dagen bewaren, maar belangrijk is dat je dit op een gezonde en veilige manier doet. Zet je koelkast op 4 graden, dan groeien bacteriën namelijk veel minder snel. En zorg ervoor dat je je eten zo snel mogelijk weer in de koelkast zet en dat je het goed afsluit in een vershouddoos.' (Ready-made food can be kept for up to two days, but it's important to do so in a healthy and safe way. Set your fridge to 4 degrees, then bacteria grow much more slowly. And make sure you put your food back in the fridge as soon as possible and seal it properly in a storage container.) The right section is titled 'Spaar voor handige vershouddozen' (Save for handy storage containers) and shows several green and blue plastic storage containers. Below this, there is a small graphic with the text 'royalvkb' and a logo. At the bottom right, there is a small graphic with the text 'JA bewaar wel in de koelkast' (Yes, store in the fridge) and 'NEE bewaar niet in de koelkast' (No, do not store in the fridge), with various food items and a logo.

1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit 2017

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in 3 verschillende programmalijnen. In het volgende hoofdstuk wordt per programmalijn uiteengezet hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Doelstelling

Met het programma Voedselkwaliteit wil het Voedingscentrum bijdragen aan het bevorderen van een meer duurzame en veilige voedselkeuze binnen een gezonde voeding en zo bijdragen aan het verlagen van de voedselafdruk van de Nederlandse consument.

Doelgroep

Het programma richt zich op alle consumenten. Binnen de programmalijn duurzaam eten met de Schijf van Vijf richten we ons op consumenten die nog niet met duurzaam eten bezig zijn door hen te laten zien dat duurzamer eten heel eenvoudig kan met de Schijf van Vijf. Voor het verhogen van de groenteconsumptie richten we ons op consumenten die al bewust met eten bezig zijn en op zoek zijn naar informatie. Dit is ook de doelgroep voor de het onderdeel duurzaam eten praktisch. Binnen de thema's voedselverspilling en voedselveiligheid richten we ons primair op de groep (vrouwelijke) gezinsmanagers. Waarbij gezinnen met jonge kinderen, alleenstaanden en mensen in de leeftijd van 18 t/m 39 jaar aangeven het meest te verspillen.

Aanpak

We bieden in dit programma informatie, tips en praktische tools om consumenten te ondersteunen bij het maken van duurzamere voedselkeuzes, met extra aandacht voor het eten van meer groenten, het voorkomen van voedselverspilling met daarbij aandacht voor het veilig omgaan met eten. We meten het bereik van onze inzet en evalueren het effect. Deze informatie gebruiken we bij de verdere ontwikkeling van dit programma.

We zetten in op een zo groot en effectief mogelijk bereik. Daarbij maken we gebruik van de trends in het mediagebruik van consumenten. In voorgaande jaren hebben we diverse middelen ontwikkeld die succesvol zijn gebleken, hierop bouwen we in 2017 voort. We maken gebruik van de volgende middelen:

- Website: Inzet van de website van het Voedingscentrum, waarbij we consumenten handelingsperspectief bieden door concrete, gepersonaliseerde tips te geven en interactieve applicaties aan te bieden.
- Social media: Inzet van social media met thematische invulling, die laagdrempelig is en dicht bij de consument staat. Op deze wijze kan met lage kosten een groot bereik worden gecreëerd.
- Materialen: Ontwikkeling van praktische materialen die direct bruikbaar zijn voor de consument, zoals folders en boeken, maar ook cue's in de vorm van bruikbare producten, app's.

- Free publicity: Gratis media-aandacht zorgt voor een groot bereik tegen minimale kosten. De ervaring leert dat deze aandacht te genereren is met eigen (consumenten)onderzoek, aansluitend op actualiteiten en met acties waardoor er nieuwe feiten en inzichten beschikbaar zijn. Hierbij zetten we ook in op de zichtbaarheid en naamsbekendheid van het Voedingscentrum.
- Samenwerken ketenpartners: Het Voedingscentrum zoekt ketenpartners op en bespreekt op basis van dit programma mogelijkheden om acties en/of activiteiten op elkaar af te stemmen. Doel hiervan is om de inhoud van de boodschappen te versterken, bereik te vergroten en de consumenten optimaal te benaderen.

Crisis

Bij een ernstig voedselincident/crisis kan binnen dit programma in aanvulling op programma 1 de pro- actieve communicatie naar en de ondersteuning van de consument worden uitgevoerd. Hierbij worden met EZ en NVWA gedetailleerde afspraken gemaakt over optreden, communicatie en inzet.

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten volgens de Schijf van Vijf

BRW



Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten **stimuleren** om meer duurzaam en gezond hun eten te kiezen in lijn met de nieuwe Schijf van Vijf. Dit doen wij door bewustwording op dit thema te vergroten en consumenten tools aan te reiken om kleine stapjes richting de Schijf van Vijf te zetten .

1. Welke kleine stapjes (water drinken, niet teveel eten, dagje zonder vlees, en minder verspillen) kan iedereen zetten om duurzamer te eten,
2. hoe kun je meer groente eten....
3. Hoe kun je zo duurzaam mogelijk eten met de Schijf

Op deze manier willen wij het thema Duurzaam Eten aansprekend maken voor een brede groep consumenten. Wij bieden consumenten inzicht in hun eigen gedrag en reiken handvatten aan om duurzamere keuzes te maken. Dit kan met reeds ontwikkelde tools en instrumenten gericht op de voedselafdruk en minder voedselverspilling maar ook nieuwe hulpmiddelen bv naast de groenteteller ook andere tellers te introduceren.

Doelgroep 2017

Deze programmalijn richt zich op consumenten die reeds open staan voor duurzamer eten om hun eigen Schijf van Vijf zo duurzaam mogelijk in te vullen.

Daarnaast richten we ons op consumenten die nog niet met duurzaam eten bezig zijn te laten zien dat duurzamer eten heel eenvoudig kan en ook nog eens voordelig is.

En voor heel Nederland is ten aanzien van groente de boodschap "Eet meer ons", specifieke doelgroep hierbinnen zijn consumenten die als bewust met eten bezig zijn en op zijn naar informatie.

Hier houden wij vast aan de doelgroep zoals omschreven in het aanvullende plan 2016:

Primaire doelgroep

- Mensen die al bewust met eten bezig zijn (en al op zoek zijn naar informatie en producten).

- Believers

- Awakened (zijn bewust met voeding bezig naar aanleiding van een gebeurtenis)

Deze mensen zijn te bereiken via goede, eenduidige informatie omdat zij al de motivatie hebben en open staan voor kennis (Petty et al. 1986, in: WUR, 2014).

Secundaire doelgroep

- Mensen die niet bewust met eten bezig zijn en niet weten of ze voldoende groenten en fruit eten.

- Not nows (grootste groep; hier is winst te behalen)

Deze mensen zijn waarschijnlijk het beste te bereiken door het inzetten van nudging strategieën omdat hiervoor geen kennis of (intrinsieke) motivatie voor nodig is (Petty et al. 1986, in: WUR, 2014).

Wij zullen ons in eerste instantie richten op de eerste groep, aangezien voor de tweede groep met name veranderingen in de omgeving in te zetten zijn en dat ligt gelet op de omvang van deze programmalijn nu buiten de scope. Echter deze groep komt wel in aanraking met de campagne en zal hierdoor beïnvloed worden.

Een uitdaging om meer groenten en fruit te eten ligt vooral bij mensen met een lage sociaaleconomische status. Het is van belang in de opzet van interventies de sociaaleconomische status mee te nemen. We zullen dan ook rekening houden met deze doelgroep en met de verschillende voorlichtingsvormen zoeken naar manieren die juist ook deze doelgroep aanspreken (bijvoorbeeld meer beeld dan tekst). Ook zullen we er bij de mediakeuze rekening mee houden, en nadruk leggen op die kanalen waar deze groep veel gebruik van maakt.

Aanpak 2017:

- Verwerken van de data van het RIVM rapport duurzaamheid en Schijf van Vijf ten behoeve van deze programmalijn
- Onderzoeken zoals eerder door Wageningen Economic Research of Motivation zijn gedaan t.a.v motivatie om duurzamer te gaan eten herhalen en gebruiken bij de verkenningen binnen dit programma en om laaghangend fruit te identificeren..
- Verkenning uitvoeren naar hoe wij meer duurzame voedselkeuzes "normaal" kunnen maken (kraanwater drinken, niet teveel eten, dagje zonder vlees, minder verspillen). Hierbij kan worden gedacht aan een communicatiekoepel in de trant van:
 - o *Zo eet je gezond en duurzaam eten in lijn met de Schijf van Vijf*
 - o *Schijf van Vijf; meer dan goed voor jou*
 - o *Schijf van Vijf; niet alleen goed voor je zelf*
 - o *Eten volgens de Schijf van Vijf is MEER*
- Ontwikkelen van een communicatieconcept om aandacht te vragen voor kleine stapjes die consumenten kunnen zetten om zowel meer gezonde als duurzame keuzes te maken binnen de Schijf van Vijf.
- In samenwerking met derden (oa supermarkten en telersorganisaties) "Eet meer ons" verder uitbouwen in 2017.

Resultaten 2017:

- Informatie over meest duurzame invulling van de Schijf van Vijf beschikbaar op website Voedingscentrum.
- Concept om meer duurzame voedselkeuzes normaal te maken uitgewerkt
- Promotie ingezet voor kleine stapjes die consument kan zetten om zowel meer gezonde als duurzame keuzes te maken binnen de Schijf van Vijf.
- "Eet meer ons" verder uitgebouwd met samenwerkingen in food retail en promotie door telers(organisaties)

2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch

BRW

11/11/2016

-
- A horizontal bar chart titled 'U.S. should take action to address climate change' showing the percentage of respondents who believe the U.S. should take action to address climate change, broken down by gender. The y-axis lists the genders: Male, Female, Male, Female, Male, Female, Male, Female, Male, Female. The x-axis represents the percentage, ranging from 0 to 100. The bars are gray, and the data is as follows:
- | Gender | Percentage |
|--------|------------|
| Male | 85 |
| Female | 95 |
| Male | 25 |
| Female | 95 |
| Male | 95 |
| Female | 65 |
| Male | 100 |
| Female | 100 |
| Male | 100 |
| Female | 25 |

11/11/2016

-
- | Government | Percentage |
|---------------------|------------|
| Current government | 100% |
| Previous government | 0% |

Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten **stimuleren** om meer duurzaam te kiezen, zodat de voedselafdruk afneemt / meer efficiënt met hulpbronnen zal worden omgegaan. Dit doen wij door bewustwording op dit thema te vergroten en het thema aansprekend te maken voor een brede groep consumenten. Wij bieden consumenten inzicht in hun eigen gedrag en reiken we handvatten aan om duurzamere keuzes te maken.

Doelgroep 2017

Deze programmalijn richt zich op consumenten die reeds open staan voor duurzamer eten. In 2017 willen wij deze groep nog beter bedienen met verbeterstappen die zij zelf kunnen zetten door op basis van de ingevulde voedselafdruk een serie uitdagingen aan te bieden om de voedselafdruk te verlagen.

Naast de groep die al open staat voor duurzamer eten richt deze programmalijn zich op een nieuwe instroom van gebruikers via de promotie van Waarheid op Tafel stellingen gericht op meer duurzaam eten, de tips voor verduurzaming uit de eetmeter en via de kleine stappen.

Aanpak 2017:

- Evaluatie onderzoek persoonlijke uitdagingen Voedselafdruk
- Eetmeter uitbreiden met milieudrukgegevens om duurzaamheid ook mee te kunnen nemen in de adviezen die de eetmeter geeft.
- Verkenning hoe je nu daadwerkelijk gedrag kan veranderen als het om duurzamer eten gaat. Waar zit het laaghangend fruit? En hoe dit te verwerking in tools/acties van het Voedingscentrum
- Promotie Waarheid op Tafel

- Nieuwe instroom gebruikers Voedselafdruk. Hiervoor worden 3 sporen ingezet:
 1. consumenten die via de programmalijn "duurzamer eten Schijf van Vijf" in aanraking zijn gekomen met het thema duurzaam eten
 2. Consumenten wiens interesse is gewekt via de promotie van de Waarheid op Tafel stellingen rond duurzaam eten
 3. Gebruikers van de Eetmeter die tips hebben gekregen die hun helpen om gezonder te eten en de voedselafdruk te verlagen.

Resultaten 2017:

- 150.000 ingevulde voedselafdrukken
- 20.000 deelnemers van de voedselafdruk die een persoonlijke uitdaging zijn aangegaan
- Evaluatieonderzoek nieuwe voedselafdruk en uitdagingen afgerond
- Aanpak hoe in te zetten op gedragsverandering ten aanzien van meer duurzaam eten door consumenten.
- Uitbreiding van de eetmeter met milieudrukgegevens en uitbreiding van de adviezen met aandacht voor integratie gezond en duurzamer eten.

Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze

Jaarplan 2017

CONCEPT 16 september 2016

Den Haag, x oktober 2016

Relatienummer: 101315

Inhoudsopgave

1. Inleiding

- 1.1. Nieuwe ontwikkelingen
- 1.2. Aanpak Voedingscentrum
- 1.3. Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2017

2. Programmalijnen

- 2.1. Programmalijn Duurzamer eten volgens de Schijf van Vijf
- 2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch
- 2.3. BRW

3. BRW

4. BRW

5. BRW

1. Inleiding

Het Voedingscentrum bevordert gezond¹ en duurzaam gedrag bij consumenten. Daarnaast stimuleert het Voedingscentrum de industrie² een meer verantwoord voedselaanbod. We zoeken daarbij de medewerking van relevante (eten) partijen en (lokale) professionals.

Met het programma Voedselkwaliteit ondersteunen we het voedselbeleid van het Ministerie van Economische Zaken. Het Programma Voedselkwaliteit is één van de drie programma's van het Voedingscentrum. In dit programma bieden we informatie, tips en praktische tools om consumenten te ondersteunen bij het maken van duurzamere keuzes met de Schijf van Vijf³, het verminderen van voedselverspilling en het veilig omgaan met eten.⁴

Het programma geeft prioriteit aan het verminderen van voedselverspilling en het ondersteunen van duurzamer eten met de Schijf van Vijf met behulp van praktische tools⁵. Voldoende ruimte te hebben voor deze prioriteiten is het onderhoud van de in voorgaande jaren binnen dit programma opgebouwde informatie binnen de Waarheid op Tafel ondergebracht in het Programma Goed Geïnformeerd kiezen.

1.1. Nieuwe ontwikkelingen

Kabinetsreactie WRR-rapport "Naar een Voedselbeleid"

In de kabinetsreactie "Voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel" van 30 oktober 2015 op het WRR-rapport 'Naar een voedselbeleid' heeft het kabinet aangegeven dat zij het voedselbeleid wil versterken en het bedrijfsleven, consumenten en maatschappelijke organisaties uitnodigt om de voedselagenda verder vorm te geven. Het kabinet zal in het najaar van 2016 de balans hiervan opmaken en aan de Kamer rapporteren over de voortgang, concrete invulling van activiteiten en resultaten van overheid en partijen in de samenleving.

Het WRR rapport signaleert dat als onderdeel van een meer houdbaar, ecologisch robuust en gezond voedselsysteem een plantaardig voedingspatroon moet worden gestimuleerd.

Bij de presentatie van de essay bundel "Aan tafel" heeft Staatssecretaris van Dam drie prioriteiten benoemd voor de voedselagenda: jong leren eten, transparantie en verhogen groenten en fruit consumptie.

Een hogere groente – en fruitconsumptie draagt bij aan een meer plantaardig voedingspatroon⁶ is ook wat de Schijf van Vijf beoogt.

Aanhakend hierbij hebben we in 2016 extra aandacht gevraagd voor het stimuleren van de consumptie van groenten binnen de Schijf van Vijf ('Eet meer or'⁷

Overzicht van opmerkingen bij BRW

Pagina: 3

	Nummer: 1	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 09:35:38 +02'00'
	heeft tot doel dit te bevorderen.		
	Nummer: 2	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:02:30 +02'00'
	zowel productie als distributie. De industrie is wel een erg breed en daardoor onduidelijk begrip		
	Nummer: 3	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:04:41 +02'00'
	alleen de schijf van 5 gebruiken is wat ete beperkt. Wel kan de schijf van 5 gebruikt worden als kapstok voor het duurzaamheidsverhaal.		
	Nummer: 4	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:05:29 +02'00'
	Uit de schijf van 5 wordt niet gelijk duidelijk dat plantaardige eiwitbronnen duurzamer zijn dan dierlijke eiwitten.		
	Nummer: 5	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:05:57 +02'00'
	beetje onduidelijk formulering zo		
	Nummer: 6	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:08:00 +02'00'
	en bevordert tevens de opname van plantaardige eiwitten ipv dierlijke		
	Nummer: 7	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:08:47 +02'00'
	wat een onduidelijke naam voor een campagne		

Het Voedingscentrum ondersteunt de uitwerking van de genoemde prioriteiten. Binnen dit programma zijn voor het verhogen van de groenten consumptie activiteiten opgenomen. De andere twee onderdelen vormen geen onderdeel van dit programma.

Het Voedingscentrum draagt als onafhankelijke kennispartner graag bij aan het nader te ontwikkelen voedselbeleid en de uitvoering van het beleid en brengt daarbij zijn kunde in over het integraal communiceren over voeding.

Optimale benutting van biomassa en voedsel

Duurzame consumptie

Zoals in de Voedselbrief is aangegeven zet het kabinet in op duurzame consumptie. De wijze waarop consumenten omgaan met hun voedsel, zowel in aankoop als in gebruik, heeft zijn weerslag op het gebruik van landbouwgrond en grondstoffen. In het streven naar verduurzaming van de voedselproductie speelt het consumptiegedrag daarom een belangrijke rol. Aanpassingen in het dieet, bijvoorbeeld het gebruik van alternatieven¹, kunnen zowel milieu- als gezondheidsvoordelen opleveren. Kennis van (consumptie) gedrag, onderwijs en cultuur is hierbij minstens zo belangrijk als technologische innovatie.

Fragment van p46, Rijksbrede programma 'Circulaire Economie: Nederland circulair in 2050'

Vernieuwde Schijf van Vijf

Begin 2016 bracht het Voedingscentrum de Richtlijnen Schijf van Vijf uit, die de onderbouwing vormen voor de vernieuwde Schijf van Vijf. Deze richtlijnen vormen de vertaling van de Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad¹ naar praktische adviezen voor de consument. Ze laten zien hoe een optimaal voedingspatroon eruit ziet, dat voldoet aan de Richtlijnen goede voeding 2015 en alle voedingsstoffen levert, niet teveel energie levert en rekening houdt met een duurzame invulling. Het hoofdadvis van de Gezondheidsraad, **zet volgens een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon**, is integraal opgenomen in de Richtlijnen Schijf van Vijf. **En dergelijk voedingspatroon levert gezondheidswinst en resulteert gemiddeld in een voedingspatroon met een lagere milieudruk**⁴

Als alle Nederlanders zouden eten volgens de Richtlijnen Goede Voeding, is dat niet alleen goed voor de gezondheid, maar in grote lijnen ook ecologisch verantwoord. Het RIVM rekent

¹ Gezondheidsraad, Richtlijnen goede voeding 2015, Den Haag: Gezondheidsraad 2015: publicatienr. 2015/24

 Nummer: 1 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:13:53 +02'00'
ander woord gebruiken en iets toelichten wat hieronder wordt verstaan. Beter is het meer gebruiken van "nieuwe" duurzame eiwitbronnen zoals bonen en erwten

 Nummer: 2 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Markering Datum: 19-9-2016 09:42:03 +02'00'

 Nummer: 3 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Markering Datum: 19-9-2016 09:42:16 +02'00'

 Nummer: 4 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:17:12 +02'00'
Plantaardige eiwitbronnen zoals uit bonen erwten zijn goede alternatieven voor dierlijke eiwitten.

in opdracht van het Voedingscentrum uit wat de milieuwinst is van het eten volgens de Schijf van Vijf is en welke keuzes de milieuwinst nog verder vergroten. **Een gezonde keuze is afgestemd op je energiebehoefte (je eet niet teveel) en is gevarieerd met veel ruimte voor groenten en fruit, granen en peulvruchten.** Met de Schijf van Vijf helpen we de consument ook duurzamer te kiezen.

Het voorlichtingsmodel Schijf van Vijf is door de integratie van gezondheid en duurzaamheid uniek in de wereld.

In samenwerking met het RIVM zijn de adviezen uit de Richtlijnen Schijf van Vijf doorberekend op hun milieudruk. Daarna is berekend met welke invulling van de Schijf van Vijf de meest duurzame keuze te maken is. Deze gegevens zullen in het najaar van 2016 beschikbaar komen en gebruikt worden bij de uitwerking van de programmalijnen in dit programma.



Definitie duurzaam eten

De term duurzaamheid is bekend geworden door en gedefinieerd in het VN Brundtland-rapport uit 1987. De FAO⁷ heeft daarvan een definitie afgeleid voor voedselpatronen:

Duurzame voedselpatronen zijn voedselpatronen met een lage milieubelasting en die bijdragen aan voedselveiligheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties.

Het voorzien in de behoeften van de wereldbevolking betekent dat er voldoende, gevarieerd, gezond en veilig voedsel beschikbaar is en dat dit eerlijk verdeeld is.

Het ministerie van Economische Zaken hanteert in de Nota Duurzaam Voedsel⁸ een bredere definitie.

Duurzaam voedsel betekent een productie en consumptie met respect voor mens, dier en milieu.

Het gaat bij duurzaam dus niet alleen over milieuaspecten, maar ook over andere voedselkwaliteitsaspecten, zoals eerlijke handel, dierenwelzijn, natuur en cultuur. Het Voedingscentrum hanteert deze brede definitie ook.

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Onderbouwd en betrouwbaar

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner.  Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA.

Bruikbaar en Integraal

Iedere Nederlander kan bij ons terecht voor informatie over alle aspecten van eten. De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt informatie over gezond, veilig en duurzaam eten daarom altijd geïntegreerd aan. Zo helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Het realiseren van onze doelstellingen kunnen we niet alleen, maar wel door samen te werken met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid, zoals het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatienetwerk waarmee we de activiteiten samen kunnen uitvoeren.

Een bijzondere samenwerking is die met de keten, om de consument optimaal te informeren en meer consumenten met onze boodschap te kunnen bereiken. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en), waarbij de onafhankelijkheid van het Voedingscentrum wordt geborgd door onze gedragscode.



1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit 2017

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in 3 verschillende programmalijnen. In het volgende hoofdstuk wordt per programmalijn uiteengezet hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Doelstelling

Met het programma Voedselkwaliteit wil het Voedingscentrum bijdragen aan het bevorderen van een meer duurzame en veilige voedselkeuze binnen een gezonde voeding en zo bijdragen aan het verlagen van de voedselafdruk van de Nederlandse consument. 

Doelgroep

Het programma richt zich op alle consumenten  en de programmalijn duurzaam eten met de Schijf van Vijf richten we ons op consumenten die nog niet met duurzaam eten bezig zijn door hen te laten zien dat duurzamer eten heel eenvoudig kan met de Schijf van Vijf. Voor het verhogen van de groenteconsumptie richten we ons op consumenten die al bewust met eten bezig zijn en op zoek zijn naar informatie  is ook de doelgroep voor de  derde deel duurzaam eten praktisch. Binnen de thema's voedselverspilling en voedselveiligheid richten we ons primair op de groep (vrouwelijke) gezinsmanagers. Waarbij gezinnen met jonge kinderen, alleenstaanden en mensen in de leeftijd van 18 t/m 39 jaar aangeven het meest te verspillen.

Aanpak

We bieden in dit programma informatie, tips en praktische tools om consumenten te ondersteunen bij het maken van duurzamere voedselkeuzes, met extra aandacht voor het eten van meer groenten, het voorkomen van voedselverspilling met daarbij aandacht voor het veilig omgaan met eten. We meten het bereik van onze inzet en evalueren het effect. Deze informatie gebruiken we bij de verdere ontwikkeling van dit programma.

We zetten in op een zo groot en effectief mogelijk bereik. Daarbij maken we gebruik van de trends in het mediagebruik van consumenten. In voorgaande jaren hebben we diverse middelen ontwikkeld die succesvol zijn gebleken, hierop bouwen we in 2017 voort. We maken gebruik van de volgende middelen:

- Website: Inzet van de website van het Voedingscentrum, waarbij we consumenten handelingsperspectief bieden door concrete, gepersonaliseerde tips te geven en interactieve applicaties aan te bieden.
- Social media: Inzet van social media met thematische invulling, die laagdrempelig is en dicht bij de consument staat. Op deze wijze kan met lage kosten een groot bereik worden gecreëerd.
- Materialen: Ontwikkeling van praktische materialen die direct bruikbaar zijn voor de consument, zoals folders en boeken, maar ook cue's in de vorm van bruikbare producten, app's.

Pagina: 7

 Nummer: 1 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:21:44 +02'00'
Hierbij zal de aandacht ook worden gericht op de consumptie van minder dierlijk en meer plantaardige eiwitten

 Nummer: 2 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:22:05 +02'00'
geen communicatie segmentatie?

 Nummer: 3 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:23:27 +02'00'
de het?

 Nummer: 4 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:23:06 +02'00'
waarom richt je je alleen op deze groep?

- Free publicity: Gratis media-aandacht zorgt voor een groot bereik tegen minimale kosten. De ervaring leert dat deze aandacht te genereren is met eigen (consumenten)onderzoek, aansluitend op actualiteiten en met acties waardoor er nieuwe feiten en inzichten beschikbaar zijn. Hierbij zetten we ook in op de zichtbaarheid en naamsbekendheid van het Voedingscentrum.
- Samenwerken ketenpartners: Het Voedingscentrum zoekt ketenpartners op en bespreekt op basis van dit programma mogelijkheden om acties en/of activiteiten op elkaar af te stemmen. Doel hiervan is om de inhoud van de boodschappen te versterken, bereik te vergroten en de consumenten optimaal te benaderen.

Crisis

Bij een ernstig voedselincident/crisis kan binnen dit programma in aanvulling op programma 1 de pro- actieve communicatie naar en de ondersteuning van de consument worden uitgevoerd. Hierbij worden met EZ en NVWA gedetailleerde afspraken gemaakt over optreden, communicatie en inzet.

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten volgens de Schijf van Vijf



Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten **stimuleren** om meer duurzaam en gezond hun eten te kiezen in lijn met de nieuwe Schijf van Vijf. Dit doen wij door bewustwording op dit thema te vergroten en consumenten tools aan te reiken om kleine stapjes richting de Schijf van Vijf te zetten.

1. Welke kleine stapjes (water drinken, niet teveel eten, dagje zonder s, en minder verspillen) kan iedereen zetten om duurzamer te eten,
2. hoe kun je meer groente eten....
3. Hoe kun je zo duurzaam elij eten met de Schijf

Op deze manier willen wij het thema Duurzaam Eten aansprekend maken voor een brede groep consumenten. Wij bieden consumenten inzicht in hun eigen gedrag en reiken handvatten aan om duurzamere keuzes te maken. Dit kan met reeds ontwikkelde tools en instrumenten gericht op de voedselafdruk en minder voedselverspilling maar ook nieuwe hulpmiddelen bv naast de groenteteller ook andere teller troduceren

-
-  Nummer: 1 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:28:44 +02'00'
gewoon minder dierlijke eiwitten. Dus breder dan alleen minder vlees. Positieve kanten: meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke eiwitten
-
-  Nummer: 2 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:30:38 +02'00'
niet te eenzijdig op het woord duurzaamheid focussen. Vind niet iedereen van belang. Gaat ook om lekker, gemak, betaalbaarheid etc.
-
-  Nummer: 3 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:30:56 +02'00'
I te veel.
-

Doelgroep 2017

Deze programmalijn richt zich op consumenten die reeds open staan voor duurzamer eten om hun eigen Schijf van Vijf zo duurzaam mogelijk in te vullen 

Daarnaast richten we ons op consumenten die nog niet met duurzaam eten bezig zijn te laten zien dat duurzamer eten heel eenvoudig kan en ook nog eens voordelig 

En voor heel Nederland is ten aanzien van groente de boodschap "Eet meer ons", specifieke doelgroep  binnen zijn consumenten die als bewust met eten bezig zijn en op zijn naar informatie.

Hier houden wij vast aan de doelgroep zoals omschreven in het aanvullende plan 2016:

Primaire doelgroep

- Mensen die al bewust met eten bezig zijn (en al op zoek zijn naar informatie en producten).
 - Believers
 - Awakened (zijn bewust met voeding bezig naar aanleiding van een gebeurtenis)

Deze mensen zijn te bereiken via goede, eenduidige informatie omdat zij al de motivatie hebben en open staan voor kennis (Petty et al. 1986, in: WUR, 2014).

Secundaire doelgroep

- Mensen die niet bewust met eten bezig zijn en niet weten of ze voldoende groenten en fruit eten.
 - Not nows (grootste groep; hier is winst te behalen)

Deze mensen zijn waarschijnlijk het beste te bereiken door het inzetten van nudging strategieën omdat hiervoor geen kennis of (intrinsieke) motivatie voor nodig is (Petty et al. 1986, in: WUR, 2014).

Wij zullen ons in eerste instantie richten op de eerste groep, aangezien voor de tweede groep met name veranderingen in de omgeving in te zetten zijn en dat ligt gelet op de omvang van deze programmalijn nu buiten de scope. Echter deze groep komt wel in aanraking met de campagne en zal hierdoor beïnvloed worden.

Een uitdaging om meer groenten en fruit te eten ligt vooral bij mensen met een lage sociaaleconomische status. Het is van belang in de opzet van interventies de sociaaleconomische status mee te nemen. We zullen dan ook rekening houden met deze doelgroep en met de verschillende voorlichtingsvormen zoeken naar manieren die juist ook deze doelgroep aanspreken (bijvoorbeeld meer beeld dan tekst). Ook zullen we er bij de mediakeuze rekening mee houden, en nadruk leggen op die kanalen waar deze groep veel gebruik van maakt.

	Nummer: 1	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:31:07 +02'00'
	te beperkte doelgroep		
	Nummer: 2	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:31:38 +02'00'
	gezond en lekker is.		
	Nummer: 3	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:33:00 +02'00'
	doelgroep van deze campagne lijkt me meer kinderen,		
	Nummer: 4	Auteur: 5.1.2.e	Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:35:45 +02'00'
	is het niet iets te makkelijk om deze groep secundair te maken. Is een moeilijke groep maar is wel de meeste winst te halen. Dus uitdagend.		

Aanpak 2017:

- Verwerken van de data van het RIVM rapport duurzaamheid en Schijf van Vijf ten behoeve van deze programmaliijn
- Onderzoeken zoals eerder door Wageningen Economic Research of Motivation zijn gedaan t.a.v motivatie om duurzamer te gaan eten herhalen en gebruiken bij de verkenningen binnen dit programma en om laaghangend fruit te identificeren..
- Verkenning uitvoeren naar hoe wij meer duurzame voedselkeuzes "normaal" kunnen maken (kraanwater drinken, niet teveel eten, dagje zonder vlees  nder verspillen). Hierbij kan worden gedacht aan een communicatiekoepel in de trant van:
 - o *Zo eet je gezond en duurzaam eten in lijn met de Schijf van Vijf*  2
 - o *Schijf van Vijf; meer dan goed voor jou*
 - o *Schijf van Vijf; niet alleen goed voor je zelf*
 - o *Eten volgens de Schijf van Vijf is MEER*
- Ontwikkelen van een communicatieconcept om aandacht te vragen voor kleine stapjes die consumenten kunnen zetten om zowel meer gezonde als duurzame keuzes te maken binnen de Schijf van Vijf.
- In samenwerking met derden (oa supermarkten en telersorganisaties) "Eet meer ons" verder uitbouwen in 2017.

Resultaten 2017:

- Informatie over meest duurzame invulling van de Schijf van Vijf beschikbaar op website Voedingscentrum.
- Concept om meer duurzame voedselkeuzes normaal te maken uitgewerkt
- Promotie ingezet voor kleine stapjes die consument kan zetten om zowel meer gezonde als duurzame keuzes te maken binnen de Schijf van Vijf.
- "Eet meer ons" verder uitgebouwd met samenwerkingen in food retail en promotie door telers(organisaties)

 Nummer: 1 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:37:16 +02'00'
zie mijn eerdere opmerking. Vlees moet niet het uitgangspunt zijn.

 Nummer: 2 Auteur: 5.1.2.e Onderwerp: Notitie Datum: 19-9-2016 14:38:58 +02'00'
Of Lijn met de de schijf van 5

2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch

BRW

Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten **stimuleren** om meer duurzaam te kiezen, zodat de voedselafdruk afneemt / meer efficiënt met hulpbronnen zal worden omgegaan. Dit doen wij door bewustwording op dit thema te vergroten en het thema aansprekend te maken voor een brede groep consumenten. Wij bieden consumenten inzicht in hun eigen gedrag en reiken we handvatten aan om duurzamere keuzes te maken.

Doelgroep 2017

Deze programmalijn richt zich op consumenten die reeds open staan voor duurzamer eten. In 2017 willen wij deze groep nog beter bedienen met verbeterstappen die zij zelf kunnen zetten door op basis van de ingevulde voedselafdruk een serie uitdagingen aan te bieden om de voedselafdruk te verlagen.

Naast de groep die al open staat voor duurzamer eten richt deze programmalijn zich op een nieuwe instroom van gebruikers via de promotie van Waarheid op Tafel stellingen gericht op meer duurzaam eten, de tips voor verduurzaming uit de eetmeter en via de kleine stappen.

Aanpak 2017:

- Evaluatie onderzoek persoonlijke uitdagingen Voedselafdruk
- Eetmeter uitbreiden met milieudrukgegevens om duurzaamheid ook mee te kunnen nemen in de adviezen die de eetmeter geeft.
- Verkenning hoe je nu daadwerkelijk gedrag kan veranderen als het om duurzamer eten gaat. Waar zit het laaghangend fruit? En hoe dit te verwerking in tools/acties van het Voedingscentrum
- Promotie Waarheid op Tafel

- Nieuwe instroom gebruikers Voedselafdruk. Hiervoor worden 3 sporen ingezet:
 1. consumenten die via de programmalijn "duurzamer eten Schijf van Vijf" in aanraking zijn gekomen met het thema duurzaam eten
 2. Consumenten wiens interesse is gewekt via de promotie van de Waarheid op Tafel stellingen rond duurzaam eten
 3. Gebruikers van de Eetmeter die tips hebben gekregen die hun helpen om gezonder te eten en de voedselafdruk te verlagen.

Resultaten 2017:

- 150.000 ingevulde voedselafdrukken
- 20.000 deelnemers van de voedselafdruk die een persoonlijke uitdaging zijn aangegaan
- Evaluatieonderzoek nieuwe voedselafdruk en uitdagingen afgerond
- Aanpak hoe in te zetten op gedragsverandering ten aanzien van meer duurzaam eten door consumenten.
- Uitbreiding van de eetmeter met milieudrukgegevens en uitbreiding van de adviezen met aandacht voor integratie gezond en duurzamer eten.

Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze

Jaarplan 2017

CONCEPT 21 september 2016

Den Haag, x oktober 2016

Relatienummer: 101315

Inhoudsopgave

1. Inleiding

- 1.1. Nieuwe ontwikkelingen
- 1.2. Aanpak Voedingscentrum
- 1.3. Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2017

2. Programmalijnen

- 2.1. Programmalijn Duurzamer eten volgens de Schijf van Vijf
- 2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch
- 2.3. BRW

3. BRW

4. BRW

5. BRW

1. Inleiding

Het Voedingscentrum bevordert gezond en duurzaam gedrag bij consumenten. Daarnaast stimuleert het Voedingscentrum de industrie tot een meer verantwoord voedselaanbod. We zoeken daarbij de medewerking van relevante (keten)partijen en (lokale) professionals.

Met het programma Voedselkwaliteit ondersteunen we het voedselbeleid van het Ministerie van Economische Zaken. Het Programma Voedselkwaliteit is één van de drie programma's van het Voedingscentrum. In dit programma bieden we informatie, tips en praktische tools om consumenten te ondersteunen bij het maken van duurzamere keuzes met en binnen de Schijf van Vijf, het verminderen van voedselverspilling en het veilig omgaan met eten.

Het programma geeft prioriteit aan het verminderen van voedselverspilling en het ondersteunen van duurzamer eten met de Schijf van Vijf met behulp van praktische tools.

Om voldoende ruimte te hebben voor deze prioriteiten is vanaf 2017 het onderhoud van de, in voorgaande jaren binnen dit programma opgebouwde, informatie over misvattingen binnen de campagne "Waarheid op Tafel" ondergebracht in het Programma Goed Geïnformeerd kiezen.

1.1. Nieuwe ontwikkelingen

Kabinetsreactie WRR-rapport "Naar een Voedselbeleid"

In de kabinetsreactie "Voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel" van 30 oktober 2015 op het WRR-rapport 'Naar een voedselbeleid' heeft het kabinet aangegeven dat zij het voedselbeleid wil versterken en het bedrijfsleven, consumenten en maatschappelijke organisaties uitnodigt om de voedselagenda verder vorm te geven. Het kabinet zal in het najaar van 2016 de balans hiervan opmaken en aan de Kamer rapporteren over de voortgang, concrete invulling van activiteiten en resultaten van overheid en partijen in de samenleving.

Het WRR rapport signaleert dat, als onderdeel van een meer houdbaar, ecologisch robuust en gezond voedselsysteem, een plantaardig voedingspatroon moet worden gestimuleerd.

Bij de presentatie van de essaybundel "Aan tafel" heeft Staatssecretaris van Dam drie prioriteiten benoemd voor de voedselagenda: jong leren eten, transparantie en verhogen groenten en fruit consumptie.

Een hogere groente- en fruitconsumptie draagt bij aan een meer plantaardig voedingspatroon. Dat is ook wat de Schijf van Vijf beoogt. Aanhakend hebben we in 2016 extra aandacht gevraagd voor het stimuleren van de consumptie van groenten binnen de Schijf van Vijf ('Eet meer ons').

Het Voedingscentrum ondersteunt de uitwerking van de genoemde prioriteiten. Binnen dit programma zijn voor het verhogen van de groenteconsumptie activiteiten opgenomen. De andere twee onderdelen vormen geen onderdeel van dit programma.

Het Voedingscentrum draagt als onafhankelijke kennispartner graag bij aan het nader te ontwikkelen voedselbeleid en de uitvoering van het beleid, en brengt daarbij zijn kunde in over het integraal communiceren over voeding.

Optimale benutting van biomassa en voedsel

Duurzame consumptie

Zoals in de Voedselbrief is aangegeven zet het kabinet in op duurzame consumptie. De wijze waarop consumenten omgaan met hun voedsel, zowel in aankoop als in gebruik, heeft zijn weerslag op het gebruik van landbouwgrond en grondstoffen. In het streven naar verduurzaming van de voedselproductie speelt het consumptiegedrag daarom een belangrijke rol. Aanpassingen in het dieet, bijvoorbeeld het gebruik van alternatieve eiwitten, kunnen zowel milieu- als gezondheidsvoordelen opleveren. Kennis van (consumptie) gedrag, onderwijs en cultuur is hierbij minstens zo belangrijk als technologische innovatie.

Fragment van p46, Rijksbrede programma 'Circulaire Economie: Nederland circulair in 2050'

Vernieuwde Schijf van Vijf

Begin 2016 bracht het Voedingscentrum de Richtlijnen Schijf van Vijf uit, die de onderbouwing vormen voor de vernieuwde Schijf van Vijf. Deze richtlijnen vormen de vertaling van de Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad¹ naar praktische adviezen voor de consument. Ze laten zien hoe een optimaal voedingspatroon eruit ziet, dat voldoet aan de Richtlijnen Goede Voeding 2015 en alle voedingsstoffen levert, niet teveel energie levert en rekening houdt met een duurzame invulling. Het hoofdadvis van de Gezondheidsraad, "eet volgens een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon", is integraal opgenomen in de Richtlijnen Schijf van Vijf. Een dergelijk voedingspatroon levert gezondheidswinst en resulteert gemiddeld in een voedingspatroon met een lagere milieudruk.

Als alle Nederlanders zouden eten volgens de Richtlijnen Goede Voeding, is dat niet alleen goed voor de gezondheid, maar in grote lijnen ook ecologisch verantwoord. Het RIVM rekent in opdracht van het

¹ Gezondheidsraad, Richtlijnen goede voeding 2015, Den Haag: Gezondheidsraad 2015: publicatienr. 2015/24

Voedingscentrum uit wat de milieuwinst is van eten volgens de Schijf van Vijf en welke keuzes de milieuwinst nog verder vergroten. Een gezonde keuze is afgestemd op de energiebehoefte (eet niet teveel) en is gevarieerd met veel ruimte voor groenten en fruit, granen en peulvruchten. Met de Schijf van Vijf helpen we de consument ook duurzamer te kiezen.

Het voorlichtingsmodel Schijf van Vijf is door de integratie van gezondheid en duurzaamheid uniek in de wereld.

In samenwerking met het RIVM zijn de adviezen uit de Richtlijnen Schijf van Vijf doorberekend op hun milieudruk. Daarna is berekend met welke invulling van de Schijf van Vijf de meest duurzame keuze te maken is. Deze gegevens zullen in het najaar van 2016 beschikbaar komen en gebruikt worden bij de uitwerking van de programmalijnen in dit programma.



Definitie duurzaam eten

De term duurzaamheid is bekend geworden door en gedefinieerd in het VN Brundtland-rapport uit 1987. De FAO⁷ heeft daarvan een definitie afgeleid voor voedselpatronen:

Duurzame voedselpatronen zijn voedselpatronen met een lage milieubelasting en die bijdragen aan voedselveiligheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties.

Het voorzien in de behoeften van de wereldbevolking betekent dat er voldoende, gevarieerd, gezond en veilig voedsel beschikbaar is en dat dit eerlijk verdeeld is.

Het ministerie van Economische Zaken hanteert in de Nota Duurzaam Voedsel⁸ een bredere definitie.

Duurzaam voedsel betekent een productie en consumptie met respect voor mens, dier en milieu.

Het gaat bij duurzaam dus niet alleen over milieuaspecten, maar ook over andere voedselkwaliteitsaspecten, zoals eerlijke handel, dierenwelzijn, natuur en cultuur. Het Voedingscentrum hanteert deze brede definitie ook.

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Onderbouwd en betrouwbaar

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner. Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA.

Bruikbaar en integraal

Iedere Nederlander kan bij ons terecht voor onafhankelijke informatie over alle aspecten van eten. De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt informatie over gezond, veilig en duurzaam eten altijd geïntegreerd aan. Zo helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Het realiseren van onze doelstellingen kunnen we niet alleen, maar wel door samen te werken met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid, zoals het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatienetwerk waarmee we de activiteiten samen kunnen uitvoeren.

Een bijzondere samenwerking is die met de keten, om de consument optimaal te informeren en meer consumenten met onze boodschap te kunnen bereiken. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en), waarbij de onafhankelijkheid van het Voedingscentrum wordt geborgd door onze gedragscode.

The infographic is divided into two main sections. The left section features a portrait of Wieke, an expert from the Voedingscentrum, with the text 'De Albert Heijn van Voedingscentrum Expert Wieke'. Below her photo is the heading 'Gezond bewaren' followed by a quote: 'Klaargemaakt eten kun je prima twee dagen bewaren, maar belangrijk is dat je dit op een gezonde en veilige manier doet. Zet je koelkast op 4 graden, dan groeien bacteriën namelijk veel minder snel. En zorg ervoor dat je je eten zo snel mogelijk weer in de koelkast zet en dat je het goed afsluit in een vershouddoos.' The right section has a green background with the heading 'Spaar voor handige vershouddozen' and an image of several green plastic food storage containers. Below this is a small graphic titled 'JA bewaar wel in de koelkast' and 'NEE bewaar niet in de koelkast', showing various food items and their storage status. The Voedingscentrum logo is at the bottom right.

1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit 2017

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in drie verschillende programmalijnen. In het volgende hoofdstuk wordt per programmalijn uiteengezet hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Doelstelling

Met het programma Voedselkwaliteit wil het Voedingscentrum een meer duurzame en veilige voedselkeuze bevorderen binnen een gezonde voeding. Op die manier willen we bijdragen aan het verlagen van de voedselafdruk van de Nederlandse consument.

Doelgroep

Het programma richt zich op alle consumenten die zelf eten aanschaffen en bereiden. Binnen de programmalijn 'Duurzaam eten met de Schijf van Vijf' richten we ons specifiek op consumenten die nog niet met duurzaam eten bezig zijn. Voor het verhogen van de groenteconsumptie richten we ons op consumenten die al bewust met eten bezig zijn en op zoek zijn naar informatie. Dit is ook de doelgroep voor de het onderdeel 'Duurzaam eten praktisch'. Binnen het onderdeel 'Duurzaam eten, minder verspillen' richten we ons primair op de groep (vrouwelijke) gezinsmanagers.

Aanpak

We bieden in dit programma informatie, tips en praktische tools om consumenten te ondersteunen bij het maken van duurzamere voedselkeuzes, met extra aandacht voor het eten van meer groenten, het voorkomen van voedselverspilling met daarbij aandacht voor het veilig omgaan met eten. We meten het bereik van onze inzet en evalueren het effect. Deze informatie gebruiken we bij de verdere ontwikkeling van dit programma.

We zetten in op een zo groot mogelijk en doelgericht bereik. Daarbij maken we gebruik van de trends in het mediagebruik van consumenten. In voorgaande jaren hebben we diverse middelen ontwikkeld die succesvol zijn gebleken, hierop bouwen we in 2017 voort. We maken gebruik van de volgende middelen:

- Website: Inzet van de website van het Voedingscentrum, waarbij we consumenten handelingsperspectief bieden door concrete, gepersonaliseerde tips te geven en interactieve applicaties aan te bieden.
- Social media: Inzet van social media met thematische invulling, die laagdrempelig is en dicht bij de consument staat. Op deze wijze kan met lage kosten een doelgericht groot bereik worden gecreëerd.
- Materialen: Ontwikkeling van praktische materialen die direct bruikbaar zijn voor de consument, zoals folders en boeken, maar ook cues in de vorm van bruikbare producten, app's.
- Free publicity: Gratis media-aandacht zorgt voor een groot bereik tegen minimale kosten. De ervaring leert dat deze aandacht te genereren is met eigen (consumenten)onderzoek, aansluitend

op actualiteiten en met acties waardoor er nieuwe feiten en inzichten beschikbaar zijn. Hierbij zetten we ook in op de zichtbaarheid en naamsbekendheid van het Voedingscentrum.

- Samenwerken ketenpartners: Het Voedingscentrum zoekt ketenpartners op en bespreekt op basis van dit programma mogelijkheden om acties en/of activiteiten op elkaar af te stemmen. Doel hiervan is om de inhoud van de boodschappen te versterken, bereik te vergroten en de consumenten optimaal te benaderen.

Crisis

Bij een ernstig voedselincident/crisis kan binnen dit programma in aanvulling op Programma Goed geïnformeerd kiezen de proactieve communicatie naar en de ondersteuning van de consument worden uitgevoerd. Hierbij worden met EZ en NVWA gedetailleerde afspraken gemaakt over optreden, communicatie en inzet.

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten volgens de Schijf van Vijf



Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten **stimuleren** om hun eten duurzamer en gezonder te kiezen in lijn met de nieuwe Schijf van Vijf. Dit doen wij onder andere door bewustwording op dit thema te vergroten.

Subdoelen:

- Vergroten bewustzijn van belang van duurzamere voedselkeuzes.
- Bevorderen van een positieve attitude ten opzichte van meer duurzame voedselkeuzes.
- Bevorderen eigen-effectiviteit ten opzichte van meer duurzame voedselkeuzes.

Op deze manier willen wij het thema Duurzaam Eten aansprekend maken voor een brede groep consumenten. Wij bieden consumenten inzicht in hun eigen gedrag en reiken handvatten aan om duurzamere keuzes te maken. Dit kan met reeds ontwikkelde tools en instrumenten gericht op de voedselafdruk en minder voedselverspilling maar ook nieuwe hulpmiddelen bv naast de groenteteller ook andere tellers te introduceren.

Doelgroep 2017

Deze programmalijn richt zich op consumenten die reeds open staan voor meer duurzame voedselkeuzes om hun eetpatroon of “eigen Schijf van Vijf” zo duurzaam mogelijk in te vullen.

Daarnaast richten we ons op consumenten die nog niet met duurzaam eten bezig zijn te laten zien dat duurzamer eten heel eenvoudig kan en ook nog eens voordelig, gezond en lekker is.

En voor heel Nederland is ten aanzien van groente de boodschap “Eet meer ons”, specifieke doelgroep hierbinnen zijn consumenten die al bewust met eten bezig zijn en op zoek zijn naar informatie.

Ten aanzien van “Eet meer ons” houden wij vast aan de doelgroep zoals omschreven in het aanvullende plan 2016:

Primaire doelgroep

- Mensen die al bewust met eten bezig zijn (en al op zoek zijn naar informatie en producten).
- Believers
- Awakened (zijn bewust met voeding bezig naar aanleiding van een gebeurtenis)
Deze mensen zijn te bereiken via goede, eenduidige informatie omdat zij al de motivatie hebben en open staan voor kennis (Petty et al. 1986, in: WUR, 2014).

Secundaire doelgroep

- Mensen die niet bewust met eten bezig zijn en niet weten of ze voldoende groenten en fruit eten.
- Not nows (grootste groep; hier is winst te behalen)

Deze mensen zijn waarschijnlijk het beste te bereiken door het inzetten van nudging strategieën omdat hiervoor geen kennis of (intrinsieke) motivatie voor nodig is (Petty et al. 1986, in: WUR, 2014).

Wij zullen ons in eerste instantie richten op de eerste groep, aangezien voor de tweede groep met name veranderingen in de omgeving in te zetten zijn en dat ligt gelet op de omvang van deze programmalijn nu buiten de scope. Echter deze groep komt wel in aanraking met de campagne en zal hierdoor beïnvloed worden.

Een uitdaging om meer groenten en fruit te eten ligt vooral bij mensen met een lage sociaaleconomische status. Het is van belang in de opzet van interventies de sociaaleconomische status mee te nemen. We zullen dan ook rekening houden met deze doelgroep en met de verschillende voorlichtingsvormen zoeken naar manieren die juist ook deze doelgroep aanspreken (bijvoorbeeld meer beeld dan tekst). Ook zullen we er bij de mediakeuze rekening mee houden, en nadruk leggen op die kanalen waar deze groep veel gebruik van maakt.

Aanpak 2017:

- Verwerken van de data van het RIVM rapport duurzaamheid en Schijf van Vijf ten behoeve van deze programmalijn.

- Onderzoeken zoals eerder door Wageningen Economic Research of Motivation zijn gedaan t.a.v motivatie om duurzamer te gaan eten herhalen en gebruiken bij de verkenningen binnen dit programma en om laaghangend fruit te identificeren.
- Verkenning uitvoeren naar hoe wij meer duurzame voedselkeuzes “normaal” kunnen maken (kraanwater drinken, niet teveel eten, dagje zonder vlees, minder verspillen) en hoe aantrekkelijk deze gedragingen voor consumenten zijn of dat andere gedragingen kansrijker lijken om in te zetten hiervoor.
- Uitwerken van een communicatiekoepel in de trant van:
 - o *Zo eet je gezond en duurzaam eten in lijn met de Schijf van Vijf*
 - o *Schijf van Vijf; meer dan goed voor jou*
 - o *Schijf van Vijf; niet alleen goed voor je zelf*
 - o *Eten volgens de Schijf van Vijf is MEER*
- Ontwikkelen van een communicatieconcept om aandacht te vragen voor kleine stapjes die consumenten kunnen zetten om zowel meer gezonde als duurzame keuzes te maken binnen de Schijf van Vijf.
- In samenwerking met derden (o.a. supermarkten en telersorganisaties) “Eet meer ons” verder uitbouwen in 2017.

Resultaten 2017:

- Informatie over meest duurzame invulling van de Schijf van Vijf beschikbaar maken op de website van het Voedingscentrum.
- Een concept om meer duurzame voedselkeuzes haalbaar te maken is uitgewerkt.
- Promotie is ingezet voor kleine stapjes die de consument kan zetten om zowel meer gezonde als duurzame keuzes te maken binnen de Schijf van Vijf.
- “Eet meer ons” is verder uitgebouwd met samenwerkingen in food retail en promotie door telers(organisaties).

2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch

BRW	
I	
I	
I	
I	
I	
I	
I	
I	

Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten **stimuleren** om meer duurzaam te kiezen, zodat de voedselafdruk afneemt / meer efficiënt met hulpbronnen zal worden omgegaan.

Doelgroep 2017

Deze programmalijn richt zich op consumenten die reeds open staan voor duurzamer eten. In 2017 willen wij deze groep nog beter bedienen met verbeterstappen die zij zelf kunnen zetten door op basis van de ingevulde voedselafdruk een serie uitdagingen aan te bieden om de voedselafdruk te verlagen.

Naast de groep die al open staat voor duurzamer eten richt deze programmalijn zich op een nieuwe instroom van gebruikers via de promotie van Waarheid op Tafel stellingen gericht op meer duurzaam eten, de tips voor verduurzaming uit de eetmeter en via de kleine stappen.

Aanpak 2017:

- Evaluatieonderzoek persoonlijke uitdagingen Voedselafdruk
- Eetmeter uitbreiden met milieudrukgegevens om duurzaamheid ook mee te kunnen nemen in de adviezen die de eetmeter geeft.
- Verkenning hoe je nu daadwerkelijk gedrag kan veranderen als het om duurzamer eten gaat. Waar zit het laaghangend fruit? En hoe is dit te verwerken in tools/acties van het Voedingscentrum.
- Promotie van de Waarheid op Tafel.

- Nieuwe instroom gebruikers Voedselafdruk. Hiervoor worden 3 sporen ingezet:
 1. Consumenten die via de programmalijn “duurzamer eten Schijf van Vijf” in aanraking zijn gekomen met het thema duurzaam eten
 2. Consumenten wiens interesse is gewekt via de promotie van de Waarheid op Tafel stellingen rond duurzaam eten
 3. Gebruikers van de Eetmeter die tips hebben gekregen die hen helpen om gezonder te eten en de voedselafdruk te verlagen.

Resultaten 2017:

- 150.000 ingevulde voedselafdrukken
- 20.000 deelnemers van de voedselafdruk die een persoonlijke uitdaging zijn aangegaan
- Evaluatieonderzoek nieuwe voedselafdruk en uitdagingen afgerond
- Aanpak hoe in te zetten op gedragsverandering ten aanzien van meer duurzaam eten door consumenten.
- Uitbreiding van de eetmeter met milieudrukgegevens en uitbreiding van de adviezen met aandacht voor integratie gezond en duurzamer eten.
- Promotie Waarheid Op Tafel gerealiseerd met een bereik van meer dan 2.5 miljoen vertoningen op de middelen die ingezet zijn.

Van: 5.1.2.e
Verzonden: maandag 3 oktober 2016 16:01
Aan: 5.1.2.e @minez.nl)
CC: 5.1.2.e
Onderwerp: E-mailen - Jaarplan Voedselkwaliteit 2017.pdf
Bijlagen: Jaarplan Voedselkwaliteit 2017.pdf; Getekende aanbiedingsbrief Jaarplan Voedselkwaliteit 2017.pdf

Categorieën: Belangrijk

Goedemiddag 5.1.2.e

Met veel plezier, stuur ik je hierbij de digitale versie, van het jaarplan voedselkwaliteit 2017 toe.

Hierin is ook een programmalijn Jong Leren Eten opgenomen. Dit onderdeel is vrijdag met 5.1.2.e afgestemd door 5.1.2.e.

De aanbiedingsbrief met natte handtekening en het plan komen zoals gebruikelijk per post naar je toe.

In afwachting van jullie reactie en besluit.

Met vriendelijke groet,

5.1.2.e

Mede namens 5.1.2.e en 5.1.2.e

8a

Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze

Jaarplan 2017

Den Haag, 3 oktober 2016

Relatienummer: 101315

Inhoudsopgave

1. Inleiding

1.1. Nieuwe ontwikkelingen	3
1.2. Aanpak Voedingscentrum	6
1.3. Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2017	7

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf	9
2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch	11
2.3.  BRW	
2.4.  BRW	

3.  BRW	
--	---

4.  BRW	
--	---

1. Inleiding

Het Voedingscentrum bevordert gezond en duurzaam eetgedrag bij consumenten. Daarnaast stimuleren we de industrie tot een meer verantwoord voedselaanbod. We zoeken daarbij de samenwerking met (keten)partijen en (lokale) professionals.

Met het programma Voedselkwaliteit ondersteunen we het voedselbeleid van het Ministerie van Economische Zaken. Het is één van de drie programma's van het Voedingscentrum. Het programma biedt consumenten informatie, tips en praktische tools. Zo ondersteunen we hen bij het maken van duurzamere keuzes met de Schijf van Vijf en het verminderen van voedselverspilling. Een hogere groente- en fruitconsumptie draagt bij aan een meer plantaardig voedingspatroon. Dat is ook wat de Schijf van Vijf beoogt. We geven extra aandacht aan het stimuleren van de groenteconsumptie binnen de Schijf van Vijf, met de campagne 'Eet meer ons!'. Verder dragen we met dit programma bij aan het bevorderen van jong leren eten.

Om voldoende ruimte te hebben voor deze prioriteiten, wordt het onderhoud van de informatie over misvattingen, binnen de campagne 'de Waarheid op Tafel', vanaf 2017 ondergebracht in het Programma Goed geïnformeerd kiezen.

1.1. Nieuwe ontwikkelingen

Kabinetsreactie WRR-rapport 'Naar een Voedselbeleid'

Het kabinet wil het voedselbeleid versterken en nodigt het bedrijfsleven, consumenten en maatschappelijke organisaties uit om de voedselagenda verder vorm te geven. Dit staat in de kabinetsreactie 'Voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel' van 30 oktober 2015, op het WRR-rapport 'Naar een voedselbeleid'. In het najaar van 2016 maakt het kabinet de balans op en rapporteert aan de Kamer over de voortgang, de concrete invulling van activiteiten en de resultaten van de overheid en partijen in de samenleving.

In het WRR-rapport staat dat een plantaardig voedingspatroon moet worden gestimuleerd. Dit als onderdeel van een meer houdbaar, ecologisch robuust en gezond voedselsysteem.

Bij de presentatie van de essaybundel 'Aan tafel' heeft staatssecretaris Van Dam drie prioriteiten benoemd voor de voedselagenda:

- jong leren eten;
- transparantie;
- en het verhogen van de groente- en fruitconsumptie.

Het Voedingscentrum ondersteunt de uitwerking van de genoemde prioriteiten. De activiteiten voor het verhogen van de groenteconsumptie zijn opgenomen in de programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf. Daarnaast is voor de ondersteuning van de aanpak Jong leren eten een aparte programmalijn opgenomen.

Als onafhankelijke kennispartner dragen we graag bij aan het nader te ontwikkelen voedselbeleid en de uitvoering hiervan. Daarbij brengen we onze kunde in over het integraal communiceren over voeding.

Optimale benutting van biomassa en voedsel

Duurzame consumptie

Zoals in de Voedselbrief is aangegeven zet het kabinet in op duurzame consumptie. De wijze waarop consumenten omgaan met hun voedsel, zowel in aankoop als in gebruik, heeft zijn weerslag op het gebruik van landbouwgrond en grondstoffen. In het streven naar verduurzaming van de voedselproductie speelt het consumptiegedrag daarom een belangrijke rol. Aanpassingen in het dieet, bijvoorbeeld het gebruik van alternatieve eiwitten, kunnen zowel milieu- als gezondheidsvoordelen opleveren. Kennis van (consumptie) gedrag, onderwijs en cultuur is hierbij minstens zo belangrijk als technologische innovatie.

Fragment van p46, Rijksbrede programma 'Circulaire Economie: Nederland circulair in 2050'

Vernieuwde Schijf van Vijf

Begin 2016 bracht het Voedingscentrum de 'Richtlijnen Schijf van Vijf' uit. Deze richtlijnen vormen de onderbouwing voor de vernieuwde Schijf van Vijf en hiermee hebben we de 'Richtlijnen Goede Voeding' van de Gezondheidsraad¹ vertaald naar praktische adviezen voor de consument. We laten zien hoe een optimaal voedingspatroon eruit ziet dat:

- voldoet aan de Richtlijnen Goede Voeding 2015;
- alle voedingsstoffen levert;
- niet te veel energie levert;
- en rekening houdt met een duurzame invulling.

Het hoofdadvis van de Gezondheidsraad, "eet volgens een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon", is integraal opgenomen in de Richtlijnen Schijf van Vijf. Het optimale voedingspatroon levert gezondheidswinst op en draagt bij aan een lagere milieudruk.

Als alle Nederlanders zouden eten volgens de Richtlijnen Goede Voeding, is dat goed voor de gezondheid én voor het milieu. Het RIVM rekent momenteel in opdracht van het Voedingscentrum uit wat de milieuwinst is van eten volgens de Schijf van Vijf en welke keuzes de milieuwinst nog verder kunnen vergroten. De resultaten zijn in het najaar van 2016 bekend en worden gebruikt bij de uitwerking van de programmalijnen van het programma Voedselkwaliteit.

¹ Gezondheidsraad, Richtlijnen goede voeding 2015, Den Haag: Gezondheidsraad 2015: publicatienr. 2015/24

Het voorlichtingsmodel Schijf van Vijf is door de integratie van gezondheid en duurzaamheid op dit moment uniek in de wereld.



Definitie duurzaam eten

De term duurzaamheid is bekend geworden door en gedefinieerd in het VN Brundtland-rapport uit 1987. De FAO⁷ heeft daarvan een definitie afgeleid voor voedselpatronen:

Duurzame voedselpatronen zijn voedselpatronen met een lage milieubelasting en die bijdragen aan voedselveiligheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties.

Het voorzien in de behoeften van de wereldbevolking betekent dat er voldoende, gevarieerd, gezond en veilig voedsel beschikbaar is en dat dit eerlijk verdeeld is.

Het ministerie van Economische Zaken hanteert in de Nota Duurzaam Voedsel⁸ een bredere definitie.

Duurzaam voedsel betekent een productie en consumptie met respect voor mens, dier en milieu.

Het gaat bij duurzaam dus niet alleen over milieuaspecten, maar ook over andere voedselkwaliteitsaspecten, zoals eerlijke handel, dierenwelzijn, natuur en cultuur. Het Voedingscentrum hanteert deze brede definitie ook.

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Betrouwbaar en onderbouwd

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner. Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA. Iedere Nederlander kan bij ons terecht voor onafhankelijke informatie over alle aspecten van eten.

Bruikbaar en integraal

De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt, zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt bruikbare informatie over gezond, veilig en duurzaam eten. Deze informatie bieden we altijd geïntegreerd aan. Met informatie en handelingsperspectief helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Voor het realiseren van onze doelstellingen werken we samen met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid. Denk aan het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatienetwerk. Samen kunnen we onze activiteiten uitvoeren.

Zo kunnen we de consument optimaal informeren en bereikt onze boodschap een groter publiek. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en). De onafhankelijkheid van het Voedingscentrum is altijd geborgd door onze gedragscode.

Voorbeeld PPS

De Albert Heijn van Voedingscentrum Expert Wieke

Gezond bewaren

"Klaargemaakt eten kun je prima twee dagen bewaren, maar belangrijk is dat je dit op een gezonde en veilige manier doet. Zet je koelkast op 4 graden, dan groeien bacteriën namelijk veel minder snel. En zorg ervoor dat je je eten zo snel mogelijk weer in de koelkast zet en dat je het goed afsluit in een vershouddoos."

Spaar voor handige vershouddozen

royalvkb

JA bewaar wel in de koelkast

NEE bewaar niet in de koelkast

www.voedingscentrum.nl/bewaarwijzer

1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit 2017

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in vier verschillende programmalijnen:

- Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- Duurzamer eten, praktisch
- Duurzamer eten, minder verspillen
- Jong leren eten

In het volgende hoofdstuk zetten we per programmalijn uiteen hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Doelstelling

Met het programma Voedselkwaliteit willen we een meer duurzame en veilige voedselkeuze bevorderen binnen een gezonde voeding. Op die manier dragen we bij aan het verlagen van de voedselafdruk van de Nederlandse consument.

Doelgroep

We willen alle Nederlanders inspireren, verleiden en helpen om met de Schijf van Vijf duurzamer te eten. Daarbij richten we ons op alle consumenten die zelf eten kopen en bereiden.

Voor een optimaal bereik en effect brengen we waar nodig segmentatie in de doelgroep aan.

Binnen de programmalijn 'Duurzamer eten met de Schijf van Vijf' richten we ons vooral op consumenten die nog niet bezig zijn met duurzaam eten en willen wij hen inspireren en verleiden hiermee aan de gang te gaan. Dit is ook de doelgroep voor de programmalijn 'Duurzaam eten praktisch'. Binnen deze lijn zetten we daarnaast in op consumenten die al openstaan voor duurzamer eten en al stappen zetten. In 2017 willen wij deze groep nog beter helpen met verbeterstappen die zij zelf kunnen zetten. Dit kan met een serie uitdagingen die ze krijgen aangeboden na het invullen van de Voedselafdruk en waarmee ze hun Voedselafdruk kunnen verlagen.

Voor het verhogen van de groenteconsumptie zijn alle Nederlanders onze doelgroep. Met de inzet van middelen zullen we ook nadrukkelijk zoeken naar bereik bij groepen met een lage sociaal economische status.

Binnen het onderdeel 'Duurzaam eten, minder verspillen' richten we ons primair op de groep (vrouwelijke) gezinsmanagers.

De programmalijn 'Jong leren eten' is gericht op het ondersteunen van het voedselonderwijs aan jongeren van 0 – 18 jaar.

Aanpak

In het programma bieden we consumenten informatie, tips en praktische tools zodat ze duurzamere voedselkeuzes kunnen maken. We geven daarbij extra aandacht aan het eten van meer groenten en het voorkomen van voedselverspilling (rekening houdend met voedselveiligheid). We meten het bereik van onze inzet en evalueren het effect. Deze informatie gebruiken we bij de verdere ontwikkeling van dit programma.

We zetten in op een zo groot mogelijk bereik. Daarbij kijken we naar de trends in het mediagebruik van consumenten. In voorgaande jaren hebben we met succes diverse middelen ontwikkeld en ingezet. Hierop bouwen we in 2017 voort. We maken gebruik van de volgende middelen:

- Website: op de website van het Voedingscentrum geven we consumenten concrete, persoonlijke tips en bieden we interactieve applicaties. Hiermee zetten we aan tot actie.
- Met de inzet van onze social media-kanalen hebben we een enorm bereik tegen lage kosten. De informatie die we bieden is laagdrempelig en kan thematisch worden ingestoken.
- Materialen: we ontwikkelen praktische materialen die direct bruikbaar zijn voor de consument, zoals folders en boeken, en ook app's en tastbare producten.
- Free publicity: met gratis media-aandacht zorgen we voor een groot bereik tegen lage kosten. Uit onze ervaringen blijkt dat deze aandacht is te genereren met eigen (consumenten)onderzoek dat aansluit op de actualiteit. En ook met nieuwe feiten en inzichten waaraan we acties koppelen.
- Samenwerken ketenpartners: door samenwerking met ketenpartners versterken we onze boodschap en vergroten we ons bereik. Op basis van het programma stemmen we acties en activiteiten op elkaar af.

Crisis

Bij een ernstig voedselincident/crisis kan binnen het programma Voedselkwaliteit, in aanvulling op het Programma Goed geïnformeerd kiezen, de communicatie naar en de ondersteuning van de consument worden uitgevoerd. Met EZ en de NVWA maken we gedetailleerde afspraken over optreden, communicatie en inzet.

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf

BRW

-
- | Government | Percentage |
|---------------------|------------|
| Current government | 85% |
| Previous government | 15% |

-
- | Government | Percentage |
|---------------------|------------|
| Current government | 85% |
| Previous government | 15% |

Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten stimuleren om hun eten duurzamer en gezonder te kiezen in lijn met de nieuwe Schijf van Vijf.

Subdoelen:

- Vergroten van het bewustzijn voor het maken van duurzamere voedselkeuzes.
- Bevorderen van een positieve houding ten opzichte van meer duurzame voedselkeuzes.
- Bevorderen eigen mogelijkheden om meer duurzame voedselkeuzes te maken (eigen effectiviteit).
- Bevorderen van de groenteconsumptie.

Doelgroep 2017

- Consumenten die nog niet met duurzaam eten bezig zijn.
- Consumenten die al openstaan voor duurzame voedselkeuzes en die bereid zijn hun eetpatroon of 'eigen Schijf van Vijf' zo duurzaam mogelijk in te vullen.
- Voor 'Eet meer ons!' is de doelgroep heel Nederland. De uitdaging om meer groenten en fruit te eten ligt ook bij mensen met een lage sociaaleconomische status.

Aanpak 2017:

Op de volgende manier maken we het thema duurzaam eten aansprekend voor een brede doelgroep:

- We zetten in op inspiratie en verleiding en laten zien dat duurzamer eten heel eenvoudig kan en ook nog eens voordelig, gezond en lekker is.
- Wij bieden consumenten inzicht in hun eigen gedrag en reiken handvatten aan om duurzamere keuzes te maken. Dit kan met onze bestaande tools en instrumenten, maar ook met nieuwe hulpmiddelen. Naast de groenteteller is het mogelijk ook andere tellers te introduceren.
- Verwerken van de data van het RIVM-rapport 'duurzaamheid en de Schijf van Vijf' voor deze programmalijn.
- Onderzoeken naar de motivatie om duurzamer te eten herhalen en gebruiken bij de verkenningen binnen dit programma, mede om laaghangend fruit te identificeren. Hierbij kan worden gedacht aan onderzoeken zoals eerder uitgevoerd door Wageningen Economic Research en Motivaction.
- Verkenning uitvoeren naar hoe wij duurzame voedselkeuzes 'normaal' kunnen maken. Denk aan kraanwater drinken, niet te veel eten, een dagje zonder vlees en minder verspillen. En vervolgens verkennen of deze gedragingen aantrekkelijk zijn voor consumenten, of dat andere gedragingen kansrijker lijken om op in te spelen.
- Ontwikkelen van een communicatieconcept om aandacht te vragen voor kleine stapjes die consumenten kunnen zetten om gezonde én duurzame keuzes te maken met de Schijf van Vijf. Denk hierbij aan een koepel in de trant van:
 - o *Zo eet je gezond en duurzaam in lijn met de Schijf van Vijf*
 - o *Schijf van Vijf; meer dan goed voor jou*
 - o *Schijf van Vijf; niet alleen goed voor jezelf*
 - o *Eten volgens de Schijf van Vijf is MEER*
- In samenwerking met derden (o.a. supermarkten en telersorganisaties) 'Eet meer ons!' verder uitbouwen.
- 'Eet meer ons!' aansprekend maken voor doelgroep laag SES door bijvoorbeeld meer beeld dan tekst. Ook houden we er bij de mediakeuze rekening mee; we zetten vooral kanalen in waar deze groep veel gebruik van maakt.

Resultaten 2017:

- Informatie over de meest duurzame invulling van de Schijf van Vijf is beschikbaar gemaakt op de website van het Voedingscentrum.
- Een concept om meer duurzame voedselkeuzes haalbaar te maken is uitgewerkt.
- Promotie is ingezet voor kleine stapjes die de consument kan zetten om gezonde én duurzame keuzes te maken met de Schijf van Vijf.
- 'Eet meer ons!' is verder uitgebouwd en gepromoot in samenwerking met de food retail en telers(organisaties).
- Bereik van 'Eet meer ons!' stellen vast na evaluatie activiteiten 2016.

2.2. Programmalijn Duurzamer eten, praktisch

BRW

- I [redacted]
- I [redacted]
- [redacted]
- I [redacted]
- I [redacted]
- [redacted]
- I [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

[redacted]

- I [redacted]
- [redacted]
- I [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- I [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- I [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

Doel 2017

Met deze programmalijn willen we consumenten stimuleren om meer duurzaam te kiezen, zodat de Voedselafdruk afneemt en er efficiënter met natuurlijke hulpbronnen wordt omgegaan.

Doelgroep 2017

- Consumenten die nog weinig met duurzaam eten bezig zijn. .
- Consumenten die al openstaan voor duurzamer eten en al stappen zetten.

Aanpak 2017:

1. Consumenten die nog weinig met duurzaam eten bezig zijn. We zetten in op verleiden via de promotie van de Waarheid op Tafel (stellingen over duurzaam eten), de Eetmeter (tips voor verduurzaming) en via kleine stappen aan de slag te gaan.

Nieuwe instroom realiseren van gebruikers van de Voedselafdruk. Hiervoor worden 3 sporen ingezet:

- Consumenten die via de programmalijn 'Duurzamer eten met de Schijf van Vijf' het thema duurzaam eten tegenkomen.
 - Consumenten die interesse krijgen in duurzaam eten naar aanleiding van de Waarheid op Tafel-stellingen rond duurzaam eten.
 - Gebruikers van de Eetmeter die tips krijgen om gezonder te eten en hun voedselafdruk te verlagen.
2. Consumenten die al openstaan voor duurzamer eten en al stappen zetten.
- In 2017 willen wij deze groep nog beter bedienen met verbeterstappen die zij zelf kunnen zetten. Dit kan met een serie uitdagingen die ze krijgen aangeboden na het invullen van de Voedselafdruk en waarmee ze hun voedselafdruk kunnen verlagen.
- Evaluatieonderzoek uitvoeren naar de persoonlijke uitdagingen van de Voedselafdruk.
 - De Eetmeter uitbreiden met milieudrukgegevens om duurzaamheid ook mee te kunnen nemen in de voedingsadviezen.
 - Verkennen hoe je nu daadwerkelijk gedrag op het gebied van duurzamer eten kunt veranderen. Waar zit het laaghangend fruit? En hoe is dit te verwerken in de tools en acties van het Voedingscentrum.
 - Promotie van de Waarheid op Tafel.

Resultaten 2017:

- 150.000 ingevulde Voedselafdrukken.
- 20.000 deelnemers van de Voedselafdruk die een persoonlijke uitdaging zijn aangegaan.
- Evaluatieonderzoek nieuwe Voedselafdruk afgerond
- Evaluatie naar persoonlijke uitdagingen om de voedselafdruk te beperken afgerond.
- Plan van aanpak hoe in te zetten op gedragsverandering op het gebied van meer duurzaam eten door consumenten.
- Uitbreiding van de Eetmeter met milieudrukgegevens en uitbreiding van de adviezen, met aandacht voor gezond en duurzaam eten.
- Promotie de Waarheid Op Tafel gerealiseerd met een bereik van meer dan 2,5 miljoen vertoningen op de middelen die zijn ingezet.

Van: 5.1.2.e @voedingscentrum.nl>
Verzonden: maandag 17 juli 2017 10:17
Aan: 5.1.2.e
CC: 5.1.2.e
Onderwerp: Jaarplan Voedselkwaliteit 2018
Bijlagen: Jaarplan Voedselkwaliteit 2018.docx

Goedemorgen 5.1.2.e

Zoals besproken ontvang jij vandaag een eerste concept van het jaarplan Voedselkwaliteit 2018. Na de bespreking van de A4'tjes met 1^e schetsen op 12 juni en de uitwisseling op 13 juni jl. hebben wij onze ideeën verder uitgewerkt.

De versie die je hierbij ontvangt is al veel meer in detail uitgewerkt dan wij eerdere jaren voor jouw zomervakantie aan je stuurden. Reden hiervoor is dat wij, in afwachting van een nieuw kabinet, jullie een aantal opties willen bieden om zoals dat in 2016 en 2017 is gebeurt het programma uit te breiden of andere accenten te kiezen binnen het huidige programma.

Zelf ben ik vanaf woensdag met vakantie maar als jij je reactie wilt delen met 5.1.2.e en 5.1.2.e dan kunnen zij er mee verder als 5.1.2.e en ik er niet zijn.

Het JLE deel ontvang je ook als los stuk van 5.1.2.e voor het overleg met 5.1.2.e van woensdag. Heb jij contact met 5.1.2.e gehad en sluit jij idd aan?

Groet

5.1.2.e

Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze bij jong en oud

Jaarplan 2018

Den Haag, september 2017

Relatienummer: 101315

BRW

Inhoudsopgave

1. BRW

- 1.1. Duurzamer eten
- 1.2. Aanpak Voedingscentrum
- 1.3. Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2018

2. Programmalijnen

- 2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- 2.2. Programmalijn Duurzamer eten, minder verspillen
- 2.3. BRW

3. BRW

4. BRW

1. BRW

[Redacted text block]

1.1. Duurzamer eten

Duurzaamheid is een breed begrip. Daarom is het belangrijk te laten zien welke definities we hanteren en hoe we duurzaamheid meten. De term duurzaamheid is bekend geworden door het VN Brundtland-rapport uit 1987. Wereldlandbouworganisatie FAO heeft daarvan een bruikbare definitie afgeleid voor voedingspatronen: Duurzame voedingspatronen zijn voedingspatronen met een lage milieubelasting, die bijdragen aan voedselzekerheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties. Duurzame voedingspatronen beschermen en respecteren de biodiversiteit en ecosystemen, zijn cultureel aanvaardbaar, toegankelijk, economisch eerlijk en betaalbaar; voedszaam, veilig en gezond; waarbij gelijktijdig de natuurlijke en menselijke hulpbronnen optimaal benut worden.

De Nederlandse overheid sluit zich in haar beleid hierbij aan: De overheid werkt aan een integraal voedselbeleid gebaseerd op volksgezondheid, ecologische houdbaarheid en robuustheid, zodat er ook op de lange termijn voldoende, veilig, gezond en duurzaam geproduceerd voedsel is voor een sterk groeiende wereldbevolking. Daarbij moeten consumenten gestimuleerd worden gezonder en duurzamer te eten. Het op de lange termijn zorgen voor voldoende voedsel noemen we voedselzekerheid. Bij het meten van duurzame consumptie kijkt de Nederlandse overheid niet alleen naar milieubelasting, maar ook naar een

productie en verwerking waaraan bovenwettelijke eisen gesteld zijn op het gebied van milieu, dierenwelzijn en/of sociale aspecten.

Doelstellingen voedsel, klimaat en landbouw

- o Met de Voedselagenda streeft het kabinet onder meer naar een ecologisch houdbaar voedselsysteem. Dat betekent dat de kwaliteit van bodem, water en lucht wordt beschermd, de biodiversiteit in stand wordt gehouden en tegelijkertijd broeikasgasemissies worden gereduceerd. Voedsel moet worden geproduceerd met een zo laag mogelijk uitstoot van broeikasgassen, en met het laagst mogelijke gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en antibiotica.
- o In het klimaatakkoord van Parijs is afgesproken dat de opwarming van de aarde binnen de 2 °C moet blijven. De EU, en daarmee de Nederlandse overheid, heeft als doel de broeikasgasemissies op het gebied van landbouw in 2030 met 36% te verlagen ten opzichte van 2005, om verdere opwarming van de aarde te voorkomen.
- o Met het 'Rijksbrede programma circulaire economie' – waarbinnen voedsel een prioriteit is – wil de overheid vóór 2050 een circulaire economie realiseren. De tussendoelstelling is om in 2030 50% minder primaire grondstoffen te gebruiken (mineraal, fossiel en metalen). Om deze doelstellingen te behalen zijn onder andere veranderingen in het voedingspatroon noodzakelijk.
- o De EU heeft zich aangesloten bij Sustainable Development Goal 12.3 en Nederland onderschrijft deze doelstelling. Het Sustainable Development Goal 12.3 luidt als volgt: *By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses*. Dus halvering van de voedselverspilling per hoofd van de bevolking op het niveau van de retail en de consument.
- o De Staatssecretaris van EZ heeft samen met de Staatssecretaris van VWS in 2016 het programma 'Jong Leren Eten' gelanceerd. Het doel van het programma is dat kinderen en jongeren van 0 tot 18 jaar meer weten over voedsel zodat ze gezonde en bewuste keuzes maken. Daarvoor wil het kabinet bestaande interventies beter ontsluiten, zorgen voor meer samenhang en (laten) kijken naar de kwaliteit.

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Betrouwbaar en onderbouwd

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner. Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA. Iedere Nederlander kan bij ons terecht voor onafhankelijke informatie over alle aspecten van eten.

Bruikbaar en integraal

De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt, zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt bruikbare informatie over gezond, veilig en duurzaam eten. Deze informatie bieden we altijd geïntegreerd aan. Met informatie en handelingsperspectief helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Voor het realiseren van onze doelstellingen werken we samen met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid. Denk aan het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatiernetwerk. Samen kunnen we onze activiteiten uitvoeren.

Zo kunnen we de consument optimaal informeren en bereikt onze boodschap een groter publiek. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en). De onafhankelijkheid van het Voedingscentrum is altijd geborgd door onze gedragscode.

Voorbeeld PPS



1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in drie verschillende programmalijnen:

- Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- Duurzamer eten, minder verspillen
- Jong leren eten

In het volgende hoofdstuk zetten we per programmalijn uiteen hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Meerjarenvisie

Onze droom is dat iedereen de kennis en vaardigheden heeft om gezonde, veilige en duurzame voedselkeuzes te maken. Om te kiezen voor goed eten. De omgeving, zowel thuis als buitenshuis, is zo ingericht dat de gezonde en duurzame keuze de gemakkelijke is. Dat is onze ambitie voor de toekomst, wij gaan voor goed eten. Dat is lekker en vanzelfsprekend.

Voor duurzaamheid betekent dit:

- We eten meer plantaardig voedsel, voor onszelf en voor de wereld.
- Goed eten is bereikbaar voor iedereen en de voedselkwaliteit en voedselveiligheid zijn gewaarborgd.
- Nederlanders zijn voedselvaardig en in staat om gezonde en duurzame keuzes te maken. Door slim te kopen, koken en bewaren gaan mensen veilig met eten om en is het heel gewoon dat we geen voedsel verspillen.
- We weten weer waar ons voedsel vandaan komt, hoe het gemaakt wordt en hoe we het zelf klaar kunnen maken, dat stimuleert een veilige, gezonde en duurzame keuze.

We gunnen alle kinderen in Nederland dat ze opgroeien met de beste randvoorwaarden voor en kansen op gezondheid en welzijn. Dat is een gemeenschappelijk belang. Huidige en toekomstige generaties laten opgroeien tot de Generatie Goed Eten betekent investeren in een gezonde en leefbare toekomst. Structurele en kwalitatief hoogwaardige voedseleducatie, met voldoende aandacht voor praktische vaardigheden, is een onmisbaar onderdeel van het voedselvaardig maken van alle kinderen in Nederland.

Het aanleren van goede eetgewoonten (gezonder en duurzamer eten) is veel eenvoudiger dan verkeerde gewoonten afleren. Daarvoor zijn vooral de sociale en fysieke omgeving van kinderen en jongeren van belang (Gezondheidsraad, 2003). Ouders die goede eetgewoontes aanleren en omgevingen die deze stimuleren. Hoe meer gezonde en duurzamere keuzes standaard zijn in de omgeving van kinderen, des te vanzelfsprekender groeien kinderen gezonder op. Om dit voor elkaar te krijgen is de inzet en het voorbeeld van ouders en vele andere partijen noodzakelijk.

Doelstelling 2018

Met het programma Voedselkwaliteit willen we een meer duurzame, gezonde en veilige voedselkeuze bevorderen bij jong en oud.

BRW

[Redacted text block]

[Redacted text block]

- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]
- | [Redacted list item]

[Redacted text block]

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf

BRW

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

Duurzaamheid Schijf van Vijf

Samen met het RIVM heeft het Voedingscentrum in december 2016 de doorrekening van de milieudruk van de Schijf van Vijf naar buiten gebracht. Deze studie laat zien dat door binnen de vakken van de Schijf keuzes te maken voor een ander bijvoorbeeld meer plantaardig eetpatroon een forse daling van de milieudruk gerealiseerd kan worden. De uitkomsten van deze studie worden verwerkt in uitingen van het Voedingscentrum zoals factsheets, boeken en de website.

Achtergrond bij Duurzaamheid Schijf van Vijf

Meeste impact door dierlijke producten.

Binnen het Nederlandse voedingspatroon is de vleesconsumptie verantwoordelijk voor verreweg het grootste deel van de broeikasgasemissies en het landgebruik. Bij mannen (19-30 jaar) komt de grootste bijdrage van: rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken, alcoholische dranken en kaas. Ook bij vrouwen (19-30 jaar) leveren rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken en kaas de grootste bijdrage aan de broeikasgassen. Alle dierlijke productgroepen samen zijn verantwoordelijk voor bijna 60% van de broeikasgasemissies.

Door minder vlees en meer plantaardig te eten – en door alcoholische en suikerhoudende dranken te vervangen door water, thee en koffie – kunnen de broeikasgasemissies omlaag met 15 tot 35%. De consument kan ook duurzamer kiezen door binnen voedingsmiddelengroepen (bijvoorbeeld groente) duurzamere producten te kiezen. Daarbij maakt het vooral uit wat voor soort vlees, groente, kaas, fruit, vis en noten er wordt gekozen. De effecten binnen de meeste productgroepen zijn absoluut gezien niet heel groot, maar kunnen samen veel bijdragen aan vermindering van broeikasgasemissies. Uiteindelijk bepaalt het totale voedingspatroon van consumenten hoe duurzaam zij eten.

Voedingspatroon: duurzaam eten met de Schijf van Vijf

Veel Nederlanders hebben een voedingspatroon met hoge broeikasgasemissies. Zij consumeren doorgaans veel verzadigd vet, alcohol en dierlijk eiwit en weinig voedingsvezel, plantaardig eiwit en koolhydraten. De milieudruk van de huidige consumptie, uitgedrukt in broeikasgasemissies, is voor mannen hoger dan voor vrouwen. Dit komt onder andere door een hogere inname van energie: vlees en alcoholische dranken. Meer gezondheidswinst, lagere milieudruk Eten volgens de Schijf van Vijf in plaats van de gebruikelijke voeding levert gezondheidswinst op voor iedereen. Bij mannen (19-50 jaar) levert dit ook een daling op van de milieudruk (-13%). Voor vrouwen blijft de milieudruk ongeveer gelijk. Wie binnen de Schijf van Vijf duurzamere keuzes maakt, kan (nog meer) milieuwinst behalen.

Effect duurzamere keuzes binnen de Schijf van Vijf:

Als je wekelijks 400 gram vlees eet in plaats van het aanbevolen maximum van 500 gram, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissies op van 9% (mannen) en 10% (vrouwen). Als je geen vlees meer neemt en dit vervangt door peulvruchten, noten en ei, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissies op van 35% (mannen) en 37% (vrouwen). Als je binnen alle vakken de producten kiest met de laagste milieudruk, zoals kip, makreel en verse kazen, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissie op van 30% (mannen) en 34% (vrouwen). Als je binnen alle vakken de meeste duurzame producten kiest én geen vlees neemt, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissie op van 47% (mannen) en 49% (vrouwen). Eten volgens de Richtlijnen Schijf van Vijf betekent ook dat de energie-inname van producten buiten de Schijf van Vijf beperkt is. Door minder producten buiten de Schijf van Vijf te nemen dan iemand gebruikelijk eet – zoals koek, snoep en snacks (gemiddeld 12% van de milieudruk) – kan de milieudruk worden verlaagd. De consument kan ook door dag- of weekkeuzes met een lagere broeikasgasemissie, de milieudruk verminderen. Je eet ook duurzamer als je minder bewerkte producten eet. Tijdens het bewerken ontstaan namelijk ook niet-circulaire rest- en afvalstromen. Hiermee gaan waardevolle voedingsstoffen verloren.

Opties om de meerjarenvisie te versnellen

1. Meerjarenplan "klimatigen" maken voor een campagne; "het is tijd voor een ander eetpatroon" duurzamer en volhoudbaar (voor jezelf en de wereld)

Mocht er in het nieuwe regeerakkoord expliciet aandacht komen voor de klimaatinvloed van voedsel(keuzes) dan kan het Voedingscentrum hier actief campagne op voeren.

De productie van voedsel neemt het grootste deel van onze totale voetafdruk in. Veel meer dan bijvoorbeeld vervoer. Voedsel is ook verantwoordelijk voor maar liefst twee derde van ons totale waterverbruik. Dat komt neer op 32 badkuipen per dag. Hierbij zal naast een boodschap van meer plantaardig eten (zoals groente, peulvruchten en noten) ook een boodschap van verschuiving van dierlijk naar plantaardig (in het bijzonder vlees) een plek moeten krijgen.

BRW

BRW

BRW

2. Vervolg op "eet meer ons" een eigen groentecampagne

Een hogere groente- en fruitconsumptie draagt bij aan een meer plantaardig voedingspatroon. Dat is ook wat de Schijf van Vijf beoogt. We geven extra aandacht aan het stimuleren van de groenteconsumptie binnen de Schijf van Vijf, met de 'groente update' campagne.

BRW

Met opmerkingen 5.1.2.e : Opties zijn 2 ledig; aan de ene kant is de toename in budget zoals in 2016 en 2017 met o.a activiteiten voor het stimuleren van de groente consumptie niet structureel ; wat zou het VC kunnen doen wanneer voor 2018 ook een dergelijk aanvullend budget beschikbaar is?

Daarnaast kan een nieuw regeerakkoord voor het thema duurzaam eten ook een impuls geven bv aan "klimatigen" of stimuleren plantaardig eten.

Met opmerkingen 5.1.2.e : Uitgangspunt voor het VC is dat wij bij voorkeur een breed gedragen initiatief om groente en fruit consumptie te stimuleren zoals het NAGF ondersteunen met kennis en verspreiding van een boodschap zoals bij #gavoorkleur.

Mocht hiervoor echter vanuit de sector onvoldoende draagvlak/financiering voor zijn dan zou het Voedingscentrum hieraan een vervolg kunnen geven, in de context van de Schijf van Vijf aanbeveling om meer groente te eten.

Bedragen zijn indicatief en ivm vakantie van 5.1.2.e is hierover ook nog geen overleg met NAGF geweest.

BRW

4.Campagne Eet meer Plantaardig.

De kern van het advies van de Gezondheidsraad is om meer plantaardig te eten en minder dierlijk. Naast gezond, is dit ook duurzamer.

Op basis van de richtlijnen voedselkeuze van Gezondheidsraad heeft het Voedingscentrum 13 algemene adviezen opgesteld. 6 hiervan hebben betrekking op “plantaardig”

2. Eet dagelijks groente.

3. Eet dagelijks fruit.

6. Kies vaker voor plantaardige eiwitbronnen.

7. Eet dagelijks ongezouten noten.

9. Eet wekelijks peulvruchten.

11. Eet dagelijks voldoende volkoren of bruin brood, en kies volkoren graanproducten.

BRW

Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze bij jong en oud

Jaarplan 2018

Den Haag, september 2017

Relatienummer: 101315

BRW

Inhoudsopgave

1. BRW

- 1.1. Duurzamer eten
- 1.2. Aanpak Voedingscentrum
- 1.3. Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2018

2. Programmalijnen

- 2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- 2.2. Programmalijn Duurzamer eten, minder verspillen
- 2.3. BRW

3. BRW

4. BRW

1. BRW

1.1. Duurzamer eten

Duurzaamheid is een breed begrip. Daarom is het belangrijk te laten zien welke definities we hanteren en hoe we duurzaamheid meten. De term duurzaamheid is bekend geworden door het VN Brundtland-rapport uit 1987. Wereldlandbouworganisatie FAO heeft daarvan een bruikbare definitie afgeleid voor voedingspatronen: "Duurzame voedingspatronen zijn voedingspatronen met een lage milieubelasting, die bijdragen aan voedselzekerheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties. Duurzame voedingspatronen beschermen en respecteren de biodiversiteit en ecosystemen, zijn cultureel aanvaardbaar, toegankelijk, economisch eerlijk en betaalbaar; voedzaam, veilig en gezond; waarbij gelijktijdig de natuurlijke en menselijke hulpbronnen optimaal benut worden."

De Nederlandse overheid sluit zich in haar beleid hierbij aan. De overheid werkt aan een integraal voedselbeleid gebaseerd op met als pijlers volksgezondheid, ecologische houdbaarheid en robuustheid, zodat er ook op de lange termijn voldoende, veilig, gezond en duurzaam geproduceerd voedsel is voor een sterk groeiende wereldbevolking. Daarbij moeten consumenten gestimuleerd worden gezonder en duurzamer te eten. Het op de lange termijn zorgen voor voldoende voedsel noemen we voedselzekerheid. Bij het meten van duurzame consumptie kijkt de Nederlandse overheid niet alleen naar milieubelasting,

maar ook naar een productie en verwerking waaraan bovenwettelijke eisen gesteld zijn op het gebied van milieu, dierenwelzijn en/of sociale aspecten.

Met opmerkingen 5.1.2.a : Dat valt onder milieubelasting lijkt me? :)

Doelstellingen voedsel, klimaat en landbouw

- o Met de Voedselagenda streeft het kabinet onder meer naar een ecologisch houdbaar voedselsysteem. Dat betekent dat de kwaliteit van bodem, water en lucht wordt beschermd, de biodiversiteit in stand wordt gehouden en tegelijkertijd broeikasgasemissies worden gereduceerd. Voedsel moet worden geproduceerd met een zo laag mogelijk uitstoot van broeikasgassen, en met het laagst mogelijke gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en antibiotica.
- o In het klimaatakkoord van Parijs is afgesproken dat de opwarming van de aarde binnen de 2-°C moet blijven. De EU, en daarmee de Nederlandse overheid, heeft als doel de broeikasgasemissies op het gebied van landbouw in 2030 met 36% te verlagen ten opzichte van 2005, om verdere opwarming van de aarde te voorkomen.
- o Met het 'Rijksbrede programma circulaire economie' – waarbinnen voedsel een prioriteit is – wil de overheid vóór 2050 een circulaire economie realiseren. De tussendoelstelling is om in 2030 50% minder primaire grondstoffen te gebruiken (mineraal, fossiel en metalen).
- o Om deze doelstellingen te behalen zijn onder andere veranderingen in het voedingspatroon noodzakelijk.
- o De EU heeft zich aangesloten bij Sustainable Development Goal 12.3 en Nederland onderschrijft deze doelstelling. Het Sustainable Development Goal 12.3 luidt als volgt: *“By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses.”* Dus een halvering van de voedselverspilling per hoofd van de bevolking op het niveau van de retail en de consument ten opzichte van 2015.
- o De Staatssecretaris van EZ heeft samen met de Staatssecretaris van VWS in 2016 het programma 'Jong Leren Eten' gelanceerd. Het doel van het programma is dat kinderen en jongeren van 0 tot 18 jaar meer weten over voedsel zodat ze gezonde en bewuste keuzes kunnen maken. Daarvoor wil het kabinet bestaande interventies beter ontsluiten, zorgen voor meer samenhang en (laten) kijken naar de kwaliteit.

Met opmerkingen 5.1.2.e : Waarvan?

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Betrouwbaar en onderbouwd

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner op het gebied van voeding. Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA. Iedere Nederlander kan bij ons terecht voor onafhankelijke informatie over alle aspecten van eten.

Bruikbaar en integraal

De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt, zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt bruikbare informatie over gezond, veilig en duurzaam eten. Deze informatie bieden we altijd geïntegreerd aan duurzaam gezond én veilig. Met informatie en handelingsperspectief helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Voor het realiseren van onze doelstellingen werken we samen met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid. Denk aan het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatiernetwerk. Samen kunnen we onze activiteiten uitvoeren.

Zo kunnen we de consument optimaal informeren en bereikt onze boodschap een groter publiek. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en). Wij werken met gedragscodes om de onafhankelijkheid van het Voedingscentrum te s altijd geborgd door onze gedragscode.

Voorbeeld PPS



1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in drie verschillende programmalijnen:

- Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- Duurzamer eten, minder verspillen
- Jong leren eten

In het volgende hoofdstuk zetten we per programmalijn uiteen hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Meerjarenvisie

Onze droom is dat iedereen de kennis en vaardigheden heeft om gezonde, veilige en duurzame voedselkeuzes te maken ~~en ook hiervoor kiest, om te kiezen voor goed eten.~~ Daarom de omgeving, zowel thuis als buitenshuis, ~~is~~ is ingericht dat de gezonde en duurzame keuze de gemakkelijkste is. Dat is onze ambitie voor de toekomst, wij gaan voor goed eten. Dat is lekker en vanzelfsprekend.

Voor duurzaamheid betekent dit:

- We eten meer plantaardig voedsel, voor onszelf en voor de wereld.
- Goed eten is bereikbaar voor iedereen en de voedselveiligheid ~~voedselkwaliteit~~ en ~~voedselveiligheid-voedselkwaliteit~~ zijn gewaarborgd.
- Nederlanders zijn voedselveilig en in staat om gezonde en duurzame keuzes te maken. Door slim te kopen, koken en bewaren gaan mensen veilig met eten om en is het heel gewoon dat we geen voedsel verspillen.
- We weten ~~weer~~ waar ons voedsel vandaan komt, hoe het gemaakt wordt en hoe we het zelf klaar kunnen maken, dat stimuleert een veilige, gezonde en duurzame keuze.

Met opmerkingen 5.1.2 e : Erg ambitieus. Ik weet niet hoe leverworst gemaakt wordt...

We gunnen alle kinderen in Nederland dat ze opgroeien met de beste randvoorwaarden voor en kansen op gezondheid en welzijn. Dat is een gemeenschappelijk belang. Huidige en toekomstige generaties laten opgroeien tot de Generatie Goed Eten betekent investeren in een gezonde en leefbare toekomst. Structurele en kwalitatief hoogwaardige voedseleducatie, met voldoende aandacht voor praktische vaardigheden, is een onmisbaar onderdeel van het voedselveilig maken van alle kinderen in Nederland.

Het aanleren van goede eetgewoonten (gezonder en duurzamer eten) is veel eenvoudiger dan verkeerde gewoonten afleren. Daarvoor zijn vooral de sociale en fysieke omgeving van kinderen en jongeren van belang (Gezondheidsraad, 2003) ~~); Ouders-ouders~~ die goede eetgewoontes aanleren en omgevingen die deze stimuleren. Hoe meer gezonde en duurzamere keuzes standaard zijn in de omgeving van kinderen, des te vanzelfsprekender groeien kinderen gezonder op. Om dit voor elkaar te krijgen is de inzet en het voorbeeld van ouders en vele andere partijen noodzakelijk.

BRW

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf

BRW

[Redacted text block containing multiple paragraphs of text, mostly obscured by grey bars.]

BRW

[Redacted text block containing multiple paragraphs of text, mostly obscured by grey bars.]

Duurzaamheid Schijf van Vijf

Samen met het RIVM heeft het Voedingscentrum in december 2016 de doorrekening van de milieudruk van de Schijf van Vijf naar buiten gebracht. Deze studie laat zien dat door binnen de vakken van de Schijf keuzes te maken voor een ander, bijvoorbeeld meer plantaardig, eetpatroon een forse daling van de milieudruk

gerealiseerd kan worden. In 2017 wordt gekeken naar watergebruik. De uitkomsten van deze studie worden verwerkt in uitingen van het Voedingscentrum zoals factsheets, boeken en de website.

Achtergrond bij Duurzaamheid Schijf van Vijf

Meeste impact door dierlijke producten.

Binnen het Nederlandse voedingspatroon is de vleesconsumptie verantwoordelijk voor verreweg het grootste deel van de broeikasgasemissies en het landgebruik samenhangend met het voedingspatroon. Bij mannen (19-30 jaar) komt de grootste bijdrage van: rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken, alcoholische dranken en kaas. Ook bij vrouwen (19-30 jaar) leveren rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken en kaas de grootste bijdrage aan de broeikasgassen. Alle dierlijke productgroepen samen zijn verantwoordelijk voor bijna 60% van de broeikasgasemissies.

Door minder vlees (en dierlijke producten?) en meer plantaardig te eten – en door alcoholische en suikerhoudende dranken te vervangen door water, thee en koffie – kunnen de broeikasgasemissies omlaag met 15 tot 35%. De consument kan ook een duurzamere keuze maken ~~keuze~~ door binnen voedingsmiddelengroepen (bijvoorbeeld groente) duurzamere producten te kiezen. Daarbij maakt het vooral uit wat voor soort vlees, groente, kaas, fruit, vis en noten er wordt gekozen. De effecten binnen de meeste productgroepen zijn absoluut gezien niet heel groot, maar kunnen samen veel bijdragen aan vermindering van broeikasgasemissies. Uiteindelijk bepaalt het totale voedingspatroon van consumenten hoe duurzaam zij eten.

Voedingspatroon: duurzaam eten met de Schijf van Vijf

Veel Nederlanders hebben een voedingspatroon met hoge broeikasgasemissies. Zij consumeren doorgaans veel verzadigd vet, alcohol en dierlijk eiwit en weinig voedingsvezel, plantaardig eiwit en koolhydraten. De milieudruk van de huidige consumptie, uitgedrukt in broeikasgasemissies, is voor mannen hoger dan voor vrouwen. Dit komt onder andere door een hogere inname van energie: vlees en alcoholische dranken. Meer gezondheidswinst, lagere milieudruk. Eten volgens de Schijf van Vijf in plaats van de gebruikelijke voeding levert gezondheidswinst op voor iedereen. Bij mannen (19-50 jaar) levert dit ook een daling op van de milieudruk (-13%). Voor vrouwen blijft de milieudruk ongeveer gelijk. Wie binnen de Schijf van Vijf duurzamere keuzes maakt, kan (nog meer) milieuwinst behalen.

Effect duurzamere keuzes binnen de Schijf van Vijf:

Als je wekelijks 400 gram vlees eet in plaats van het aanbevolen maximum van 500 gram, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissies op van 9% (mannen) en 10% (vrouwen). Als je geen vlees ~~meer~~ neemt en dit vervangt door peulvruchten, noten en ei, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissies op van 35% (mannen) en 37% (vrouwen). Als je binnen alle vakken de producten kiest met de laagste milieudruk, zoals kip, makreel en verse kazen, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissie op van 30% (mannen) en 34% (vrouwen). Als je binnen alle vakken de meeste duurzame

Met opmerkingen 5.1.2.e : Deze paragrafen komen uit de lucht vallen. Waarom staan die hier?

Met opmerkingen 5.1.2.e : Ik begrijp dat jullie volledig willen zijn maar dit is zoveel informatie dat het teveel lijkt te worden. Tip is om dit samen te vatten in een heel klein stukje en het dan als een blokje achtergrond info tussen de tekst te plaatsen.

Met opmerkingen 5.1.2.e : Onderstaande is wel erg gedetailleerd, is dat noodzakelijk?

Met opmerkingen 5.1.2.e : Promotieonderzoek van 5.1.2.e (WUR) laat zien dat vanuit milieuoogpunt het gewenst is om juist een (kleine) hoeveelheid vlees te eten dan helemaal geen vlees te eten.

producten kiest én geen vlees neemt, dan levert dit een vermindering aan broeikasgasemissie op van 47% (mannen) en 49% (vrouwen). Eten volgens de Richtlijnen Schijf van Vijf betekent ook dat de energie-inname van producten buiten de Schijf van Vijf beperkt is. Door minder producten buiten de Schijf van Vijf te nemen dan iemand gebruikelijk eet – zoals koek, snoep en snacks (gemiddeld 12% van de milieudruk) – kan de milieudruk worden verlaagd. De consument kan ook door dag- of weekkeuzes met een lagere broeikasgasemissie, de milieudruk verminderen. Je eet ook duurzamer als je minder bewerkte producten eet. Tijdens het bewerken ontstaan namelijk ook niet-circulaire rest- en afvalstromen. Hiermee gaan waardevolle voedingsstoffen verloren.

BRW

Met opmerkingen 5.1.2 e Wat is dat?

BRW

Opties om de meerjarenvisie te versnellen

(deze opties zijn aanvullend, zitten niet in bovenstaand budget)

1. Meerjarenplan "klimatigen" maken voor een campagne; "het is tijd voor een ander eetpatroon" duurzamer en volhoudbaar (voor jezelf en de wereld)

Mocht er in het nieuwe regeerakkoord expliciet aandacht komen voor de klimaatinvloed van voedsel(keuzes) dan kan het Voedingscentrum hier actief campagne op voeren.

De productie van voedsel neemt het grootste deel van onze totale voetafdruk in. Veel meer dan bijvoorbeeld vervoer. Voedsel is ook verantwoordelijk voor maar liefst twee derde van ons totale waterverbruik. Dat komt neer op 32 badkuipen per dag. Hierbij zal naast een boodschap van meer plantaardig eten (zoals groente, peulvruchten en noten) ook een boodschap van verschuiving van dierlijk naar plantaardig (in het bijzonder vlees) een plek moeten krijgen.

BRW

BRW

BRW

2. Vervolg op "eet meer ons" een eigen groentecampagne

Een hogere groente- en fruitconsumptie draagt bij aan een meer plantaardig voedingspatroon. Dat is ook wat de Schijf van Vijf beoogt. We geven extra aandacht aan het stimuleren van de groenteconsumptie binnen de Schijf van Vijf, met de 'groente update' campagne.

Met opmerkingen 5.1.2.e : Opties zijn 2 ledig, aan de ene kant is de toename in budget zoals in 2016 en 2017 met o.a activiteiten voor het stimuleren van de groente consumptie niet structureel ; wat zou het VC kunnen doen wanneer voor 2018 ook een dergelijk aanvullend budget beschikbaar is?

Daarnaast kan een nieuw regeerakkoord voor het thema duurzaam eten ook een impuls geven bv aan "klimatigen" of stimuleren plantaardig eten.

Met opmerkingen 5.1.2.e : Is wel wat we willen, maar waarschijnlijk nooit hardop zullen uitdragen omdat er nog andere belangen (denk aan economie, werkgelegenheid etc.) hiermee gemoeid zijn. Wel zullen we zeggen meer plantaardig.

Met opmerkingen 5.1.2.e : Hierover lopen de meningen hier intern uiteen. Wat mij betreft is de toevoeging (in het bijzonder vlees) weglaten voldoende. Laten 5.1.2.e en 5.1.2 hier maar een uitspraak over doen.

Met opmerkingen 5.1.2.e : Uitgangspunt voor het VC is dat wij bij voorkeur een breed gedragen initiatief om groente en fruit consumptie te stimuleren zoals het NAGF ondersteunen met kennis en verspreiding van een boodschap zoals bij #gavoorkeur.

Mocht hiervoor echter vanuit de sector onvoldoende draagvlak/financiering voor zijn dan zou het Voedingscentrum hieraan een vervolg kunnen geven, in de context van de Schijf van Vijf aanbeveling om meer groente te eten.

Bedragen zijn indicatief en ivm vakantie van 5.1.2.e is hierover ook nog geen overleg met NAGF geweest.

BRW

4. Campagne Eet meer Plantaardig.

De kern van het advies van de Gezondheidsraad is om meer plantaardig te eten en minder dierlijk. Naast gezond, is dit ook duurzamer.

Op basis van de richtlijnen voedselkeuze van Gezondheidsraad heeft het Voedingscentrum 13 algemene adviezen opgesteld. 6 hiervan hebben betrekking op "plantaardig"

2. Eet dagelijks groente.
3. Eet dagelijks fruit.
6. Kies vaker voor plantaardige eiwitbronnen.
7. Eet dagelijks ongezouten noten.
9. Eet wekelijks peulvruchten.
11. Eet dagelijks voldoende volkoren of bruin brood, en kies volkoren graanproducten.

BRW

Met opmerkingen 5.1.2.e : Lijkt overlap te hebben met "klimatigen".



Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze bij jong en oud

Jaarplan 2018

Den Haag, september 2017

Relatienummer: 101315

Inhoudsopgave

1. BRW

- 1.1. Duurzamer eten
- 1.2. Aanpak Voedingscentrum
- 1.3. Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2018

2. Programmalijnen

- 2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- 2.2. Programmalijn Duurzamer eten, minder verspillen
- 2.3. BRW

3. BRW

4. BRW

1. BRW

1.1. Duurzamer eten

Duurzaamheid is een breed begrip. Daarom is het belangrijk te laten zien welke definities we hanteren en hoe we duurzaamheid meten. De term duurzaamheid is bekend geworden door het VN Brundtland-rapport uit 1987. Wereldlandbouworganisatie FAO heeft daarvan een bruikbare definitie afgeleid voor voedingspatronen: Duurzame voedingspatronen zijn voedingspatronen met een lage milieubelasting, die bijdragen aan voedselzekerheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties. Duurzame voedingspatronen beschermen en respecteren de biodiversiteit en ecosystemen, zijn cultureel aanvaardbaar, toegankelijk, economisch eerlijk en betaalbaar; voedszaam, veilig en gezond; waarbij gelijktijdig de natuurlijke en menselijke hulpbronnen optimaal benut worden.

De Nederlandse overheid sluit zich in haar beleid hierbij aan: De overheid werkt aan een integraal voedselbeleid met als pijlers volksgezondheid, ecologische houdbaarheid en robuustheid, zodat er ook op de lange termijn voldoende, veilig, gezond en duurzaam geproduceerd voedsel is voor een sterk groeiende wereldbevolking. Daarbij moeten consumenten gestimuleerd worden gezonder en duurzamer te eten. Het op de lange termijn zorgen voor voldoende voedsel noemen we voedselzekerheid. Bij het meten van duurzame consumptie kijkt de Nederlandse overheid niet alleen naar milieubelasting, maar ook naar een

productie en verwerking waaraan bovenwettelijke eisen gesteld zijn op het gebied van milieu, dierenwelzijn en/of sociale aspecten.

Doelstellingen voedsel, klimaat en landbouw

- o Met de Voedselagenda streeft het kabinet onder meer naar een ecologisch houdbaar voedselsysteem. Dat betekent dat de kwaliteit van bodem, water en lucht wordt beschermd, de biodiversiteit in stand wordt gehouden en tegelijkertijd broeikasgasemissies worden gereduceerd. Voedsel moet worden geproduceerd met een zo laag mogelijk uitstoot van broeikasgassen, en met het laagst mogelijke gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en antibiotica.
- o In het klimaatakkoord van Parijs is afgesproken dat de opwarming van de aarde binnen de 2 °C moet blijven. De EU, en daarmee de Nederlandse overheid, heeft als doel de broeikasgasemissies op het gebied van landbouw, transport en andere sectoren die niet onder de emissiehandel vallen in 2030 met 36% te verlagen ten opzichte van 2005, om verdere opwarming van de aarde te voorkomen.
- o Met het 'Rijksbrede programma circulaire economie' – waarbinnen voedsel een prioriteit is – wil de overheid vóór 2050 een circulaire economie realiseren. De tussendoelstelling is om in 2030 50% minder primaire grondstoffen te gebruiken (mineraal, fossiel en metalen). Om deze doelstellingen te behalen zijn onder andere veranderingen in het voedingspatroon noodzakelijk.
- o De EU heeft zich aangesloten bij Sustainable Development Goal 12.3 en Nederland onderschrijft deze doelstelling. Het Sustainable Development Goal 12.3 luidt als volgt: *By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses*. Dus halvering van de voedselverspilling per hoofd van de bevolking op het niveau van de retail en de consument.
- o De Staatssecretaris van EZ heeft samen met de Staatssecretaris van VWS in 2016 het programma 'Jong Leren Eten' gelanceerd. Het doel van het programma is dat kinderen en jongeren van 0 tot 18 jaar meer weten over voedsel zodat ze gezonde en bewuste keuzes kunnen maken. Daarvoor wil het kabinet bestaande interventies beter ontsluiten, zorgen voor meer samenhang en (laten) kijken naar de kwaliteit van (onderwijs) materialen.

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Betrouwbaar en onderbouwd

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner op het gebied van voeding en voedsel. Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA. Iedere Nederlander kan bij ons terecht voor onafhankelijke informatie over alle aspecten van eten.

Bruikbaar en integraal

De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt, zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt bruikbare informatie over gezond, veilig en duurzaam eten. Deze informatie bieden we altijd geïntegreerd aan. Met informatie en handelingsperspectief helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Voor het realiseren van onze doelstellingen werken we samen met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid. Denk aan het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatiernetwerk. Samen kunnen we onze activiteiten uitvoeren.

Zo kunnen we de consument optimaal informeren en bereikt onze boodschap een groter publiek. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en). Wij werken met een gedragscode om de onafhankelijkheid van het Voedingscentrum te borgen.

Voorbeeld PPS



1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in drie verschillende programmalijnen:

- Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- Duurzamer eten, minder verspillen
- Jong leren eten

In het volgende hoofdstuk zetten we per programmalijn uiteen hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Meerjarenvisie

Onze droom is dat iedereen de kennis en vaardigheden heeft om gezonde, veilige en duurzame voedselkeuzes te maken. En deze keuzes ook maakt. Dat de omgeving, zowel thuis als buitenshuis, zo is ingericht dat de gezonde en duurzame keuze de gemakkelijke is. Dat is onze ambitie voor de toekomst, wij gaan voor goed eten. Dat is lekker en vanzelfsprekend.

Voor duurzaamheid betekent dit:

- We eten meer plantaardig voedsel, voor onszelf en voor de wereld.
- Goed eten is bereikbaar voor iedereen en de voedselveiligheid en voedselkwaliteit zijn gewaarborgd.
- Nederlanders zijn voedselvaardig en in staat om gezonde en duurzame keuzes te maken. Door slim te kopen, koken en bewaren gaan mensen veilig met eten om en is het heel gewoon dat we geen voedsel verspillen.
- We weten waar ons voedsel vandaan komt, hoe het gemaakt wordt en hoe we het zelf klaar kunnen maken, dat stimuleert een veilige, gezonde en duurzame keuze.

We gunnen alle kinderen in Nederland dat ze opgroeien met de beste randvoorwaarden voor en kansen op gezondheid en welzijn. Dat is een gemeenschappelijk belang. Huidige en toekomstige generaties laten opgroeien tot de Generatie Goed Eten betekent investeren in een gezonde en leefbare toekomst. Structurele en kwalitatief hoogwaardige voedseleducatie, met voldoende aandacht voor praktische vaardigheden, is een onmisbaar onderdeel van het voedselvaardig maken van alle kinderen in Nederland.

Het aanleren van goede eetgewoonten (gezonder en duurzamer eten) is veel eenvoudiger dan verkeerde gewoonten afleren. Daarvoor zijn vooral de sociale en fysieke omgeving van kinderen en jongeren van belang (Gezondheidsraad, 2003); ouders die goede eetgewoontes aanleren en omgevingen die deze stimuleren. Hoe meer gezonde en duurzamere keuzes standaard zijn in de omgeving van kinderen, des te vanzelfsprekender groeien kinderen gezonder op. Om dit voor elkaar te krijgen is de inzet en het voorbeeld van ouders en vele andere partijen noodzakelijk.

Doelstelling 2018

Met het programma Voedselkwaliteit willen we een bijdrage leveren aan een meer duurzame, gezonde en veilige voedselkeuze bij jong en oud.

BRW

Duurzaamheid Schijf van Vijf

Samen met het RIVM heeft het Voedingscentrum in december 2016 de doorrekening van de milieudruk van de Schijf van Vijf naar buiten gebracht. Deze studie laat zien dat door binnen de vakken van de Schijf keuzes te maken voor een ander bijvoorbeeld meer plantaardig eetpatroon een forse daling van de milieudruk gerealiseerd kan worden. De uitkomsten van deze studie worden verwerkt in uitingen van het Voedingscentrum zoals factsheets, boeken en de website.

Achtergrond bij Duurzaamheid Schijf van Vijf

Meeste impact door dierlijke producten.

Binnen het Nederlandse voedingspatroon is de vleesconsumptie verantwoordelijk voor verreweg het grootste deel van de broeikasgasemissies en het landgebruik. Bij mannen (19-30 jaar) komt de grootste bijdrage van: rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken, alcoholische dranken en kaas. Ook bij vrouwen (19-30 jaar) leveren rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken en kaas de grootste bijdrage aan de broeikasgassen. Alle dierlijke productgroepen samen zijn verantwoordelijk voor bijna 60% van de broeikasgasemissies.

Door minder vlees en meer plantaardig te eten – en door alcoholische en suikerhoudende dranken te vervangen door water, thee en koffie – kunnen de broeikasgasemissies omlaag met 15 tot 35%. De consument kan ook duurzamer kiezen door binnen voedingsmiddelengroepen (bijvoorbeeld groente) duurzamere producten te kiezen. Daarbij maakt het vooral uit wat voor soort vlees, groente, kaas, fruit, vis en noten er wordt gekozen. De effecten binnen de meeste productgroepen zijn absoluut gezien niet heel groot, maar kunnen samen veel bijdragen aan vermindering van broeikasgasemissies. Uiteindelijk bepaalt het totale voedingspatroon van consumenten hoe duurzaam zij eten.

Voedingspatroon: duurzaam eten met de Schijf van Vijf

Veel Nederlanders hebben een voedingspatroon met hoge broeikasgasemissies. Zij consumeren doorgaans veel verzadigd vet, alcohol en dierlijk eiwit en weinig voedingsvezel, plantaardig eiwit, plantaardige olie en koolhydraten. De milieudruk van de huidige consumptie, uitgedrukt in broeikasgasemissies, is voor mannen hoger dan voor vrouwen. Dit komt onder andere door een hogere inname van energie: vlees en alcoholische dranken. Meer gezondheidswinst, lagere milieudruk. Eten volgens de Schijf van Vijf in plaats van de gebruikelijke voeding levert gezondheidswinst op voor iedereen. Bij mannen (19-50 jaar) levert dit ook een daling op van de milieudruk (-13%). Voor vrouwen blijft de milieudruk ongeveer gelijk. Wie binnen de Schijf van Vijf duurzamere keuzes maakt, kan (nog meer) milieuwinst behalen.

BRW

Van: [redacted] 5.1.2.e [redacted]@voedingscentrum.nl>
Verzonden: vrijdag 29 september 2017 12:39
Aan: [redacted] 5.1.2.e
CC: [redacted] 5.1.2.e
Onderwerp: Jaarplan Voedselkwaliteit 2018
Bijlagen: Jaarplan Voedselkwaliteit 2018.pdf; Brief Aanvraag Jaarplan Voedselkwaliteit 2018.pdf

5.1.2.e

Per post komt de subsidieaanvraag voor het Jaarplan Voedselkwaliteit naar jullie toe. Hierbij een digitale kopie.

Voor vragen naar aanleiding van deze aanvraag bel of mail gerust.

Tot dinsdag.

Met vriendelijke groet,

[redacted] 5.1.2.e

eerlijk over eten
Voedingscentrum

[redacted] 5.1.2.e
[redacted]
[redacted]

Postbus 85700, 2508 CK Den Haag

De [gedragscode](#) van het Voedingscentrum is onverkort van toepassing.

12a

Programma Voedselkwaliteit

Stimuleren van een meer duurzame voedselkeuze bij jong en oud

Jaarplan 2018

Den Haag, 29 september 2017

Relatienummer: 101315

Inhoudsopgave

1.	BRW	
1.1.	Duurzamer eten	3
1.2.	Aanpak Voedingscentrum	4
1.3.	Uitwerking programma Voedselkwaliteit 2018	6
2.	Programmalijnen	
2.1.	Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf	8
2.2.	Programmalijn Duurzamer eten, minder verspillen	13
2.3.	BRW	
3.	BRW	
4.	BRW	

1. BRW

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

1.1. Duurzamer eten

Duurzaamheid is een breed begrip. Daarom is het belangrijk te laten zien welke definities we hanteren en hoe we duurzaamheid meten. De term duurzaamheid is bekend geworden door het VN Brundtland-rapport uit 1987. Wereldlandbouworganisatie FAO heeft daarvan een bruikbare definitie afgeleid voor voedingspatronen: Duurzame voedingspatronen zijn voedingspatronen met een lage milieubelasting, die bijdragen aan voedselzekerheid en gezondheid voor de huidige en toekomstige generaties. Duurzame voedingspatronen beschermen en respecteren de biodiversiteit en ecosystemen, zijn cultureel aanvaardbaar, toegankelijk, economisch eerlijk en betaalbaar; voedzaam, veilig en gezond; waarbij gelijktijdig de natuurlijke en menselijke hulpbronnen optimaal benut worden.

De Nederlandse overheid sluit zich in haar beleid hierbij aan: De overheid werkt aan een integraal voedselbeleid met als pijlers volksgezondheid, ecologische houdbaarheid en robuustheid, zodat er ook op de lange termijn voldoende, veilig, gezond en duurzaam geproduceerd voedsel is voor een sterk groeiende wereldbevolking. Daarbij moeten consumenten gestimuleerd worden gezonder en duurzamer te eten. Het op de lange termijn zorgen voor voldoende voedsel noemen we voedselzekerheid. Bij het meten van duurzame

consumptie kijkt de Nederlandse overheid niet alleen naar milieubelasting, maar ook naar een productie en verwerking waaraan bovenwettelijke eisen gesteld zijn op het gebied van milieu, dierenwelzijn en/of sociale aspecten.

Doelstellingen voedsel, klimaat en landbouw

- Met de Voedselagenda streeft het kabinet onder meer naar een ecologisch houdbaar voedselsysteem. Dat betekent dat de kwaliteit van bodem, water en lucht wordt beschermd, de biodiversiteit in stand wordt gehouden en tegelijkertijd broeikasgasemissies worden gereduceerd. Voedsel moet worden geproduceerd met een zo laag mogelijk uitstoot van broeikasgassen, en met het laagst mogelijke gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en antibiotica.
- In het klimaatakkoord van Parijs is afgesproken dat de opwarming van de aarde binnen de 2 °C moet blijven. De EU, en daarmee de Nederlandse overheid, heeft als doel de broeikasgasemissies op het gebied van landbouw, transport en andere sectoren die niet onder de emissiehandel vallen in 2030 met 36% te verlagen ten opzichte van 2005, om verdere opwarming van de aarde te voorkomen.
- Met het 'Rijksbrede programma circulaire economie' – waarbinnen voedsel een prioriteit is – wil de overheid vóór 2050 een circulaire economie realiseren. De tussendoelstelling is om in 2030 50% minder primaire grondstoffen te gebruiken (mineraal, fossiel en metalen). Om deze doelstellingen te behalen zijn onder andere veranderingen in het voedingspatroon noodzakelijk.
- De EU heeft zich aangesloten bij Sustainable Development Goal 12.3 en Nederland onderschrijft deze doelstelling. Het Sustainable Development Goal 12.3 luidt als volgt: *By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses*. Dus halvering van de voedselverspilling per hoofd van de bevolking op het niveau van de retail en de consument.
- De Staatssecretaris van EZ heeft samen met de Staatssecretaris van VWS in 2016 het programma 'Jong Leren Eten' gelanceerd. Het doel van het programma is dat kinderen en jongeren van 0 tot 18 jaar meer weten over voedsel zodat ze gezonde en bewuste keuzes kunnen maken. Daarvoor wil het kabinet bestaande interventies beter ontsluiten, zorgen voor meer samenhang en (laten) kijken naar de kwaliteit van (onderwijs) materialen.

1.2. Aanpak Voedingscentrum

Betrouwbaar en onderbouwd

Het Voedingscentrum is een onafhankelijke en betrouwbare autoriteit en kennispartner op het gebied van voeding en voedsel. Wij bieden consumenten wetenschappelijk onderbouwde informatie over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze en stimuleren deze keuze. Wij baseren ons daarbij op de wetenschappelijke consensus, zoals adviezen van de Gezondheidsraad en de EFSA. Iedereen in Nederland kan bij ons terecht voor onafhankelijke informatie over alle aspecten van eten.

Bruikbaar en integraal

De consument is een belangrijke schakel in de voedselketen. De keuzes die de consument maakt, zijn van invloed op de consument zelf, de keten en de samenleving. De consument is zich niet altijd bewust van zijn invloed. Het Voedingscentrum biedt bruikbare informatie over gezond, veilig en duurzaam eten. Deze informatie bieden we altijd geïntegreerd aan. Met informatie en handelingsperspectief helpen we consumenten bij hun keuze.

Samenwerking (waaronder PPS)

Voor het realiseren van onze doelstellingen werken we samen met andere partijen die te maken hebben met voedselkwaliteit, duurzaamheid en gezondheid. Denk aan het onderwijs, professionals, organisaties en bedrijven (bijvoorbeeld via een PPS-constructie). Voor de ontwikkeling en implementatie van onze middelen zetten we dan ook in op een uitgebreid en sterk relatienetwerk. Samen kunnen we onze activiteiten uitvoeren.

Zo kunnen we de consument optimaal informeren en bereikt onze boodschap een groter publiek. We hebben inmiddels brede ervaring met publiek-private samenwerkingen (PPS-en). Wij werken met een gedragscode om de onafhankelijkheid van het Voedingscentrum te borgen.

Voorbeeld PPS

EETMAATJE
voor de juiste porties pasta en rijst

Zo eet je niet te veel en gooi je minder weg.

Op het Eetmaatje staan de hoeveelheden in portie per persoon.

Gratis
bij aankoop
van pasta, rijst
of couscous

Het Eetmaatje is geschikt voor: rijst, noedels, couscous, macaroni, fusilli, penne, farfalle, pipe rigate en watjes.

Aan de onderzijde zitten ook nog handige meetringen voor porties spaghetti.

Probeer uit en geef je mening op
www.voedingscentrum.nl/eetmaatje

Super Supermarkts Keurmerk
Keurmerk voor voedselkwaliteit

Voedingscentrum
eetlijk even eten

TIP
Maak het origineel van een avocado met een vorkstompje!

KEUZE & KORTING
2 producten naar keuze
2 VOOR 2,-
ALLE COMBINATIES MOGELIJK

KEUZE & KORTING
duo komkommer, sla, salatrio of avocado
2 producten naar keuze
2 VOOR 2,-
ALLE COMBINATIES MOGELIJK

BEWAARTIP
Bewaars crutipe avocado's buiten de koelkast. Wanneer ze wel rijp zijn blijven ze langer goed in de koelkast.

BEWAARTIP
Appels kun je buiten de koelkast bewaren, maar ze zijn langer houdbaar in de koelkast.

2 STUKS
Krielaardappelen schaal 1 kilo **3,58**
sperziebonen 1 kilo 100 gram **4,78**
Chinese kool per stuk **3,-**

Kanzi appels
PER KILO **1,99**

1.3. Uitwerking Programma Voedselkwaliteit

Het programma Voedselkwaliteit is uitgewerkt in drie verschillende programmalijnen:

- Duurzamer eten met de Schijf van Vijf
- Duurzamer eten, minder verspillen
- Jong Leren Eten

In het volgende hoofdstuk zetten we per programmalijn uiteen hoe we invulling willen geven aan onze doelstelling.

Meerjarenvisie

Onze droom is dat iedereen de kennis en vaardigheden heeft om gezonde, veilige en duurzame voedselkeuzes te maken. En deze keuzes ook maakt. Dat de omgeving, zowel thuis als buitenshuis, zo is ingericht dat de gezonde en duurzame keuze de gemakkelijkste is. Dat is onze ambitie voor de toekomst, wij gaan voor goed eten. Dat is lekker en vanzelfsprekend.

Voor duurzaamheid betekent dit:

- We eten meer plantaardig voedsel, voor onszelf en voor de wereld.
- Goed eten is bereikbaar voor iedereen en de voedselveiligheid en voedselkwaliteit zijn gewaarborgd.
- Alle mensen in Nederland zijn voedselveilig en in staat om gezonde en duurzame keuzes te maken. Door slim te kopen, koken en bewaren gaan mensen veilig met eten om en is het heel gewoon dat we geen voedsel verspillen.
- We weten waar ons voedsel vandaan komt, hoe het gemaakt wordt en hoe we het zelf klaar kunnen maken, dat stimuleert een veilige, gezonde en duurzame keuze.

We gunnen alle kinderen in Nederland dat ze opgroeien met de beste randvoorwaarden voor en kansen op gezondheid en welzijn. Dat is een gemeenschappelijk belang. Huidige en toekomstige generaties laten opgroeien tot de Generatie Goed Eten betekent investeren in een gezonde en leefbare toekomst. Structurele en kwalitatief hoogwaardige voedseleducatie, met voldoende aandacht voor praktische vaardigheden, is een onmisbaar onderdeel van het voedselveilig maken van alle kinderen in Nederland.

Het aanleren van goede eetgewoonten (gezonder en duurzamer eten) is veel eenvoudiger dan verkeerde gewoonten afleren. Daarvoor zijn vooral de sociale en fysieke omgeving van kinderen en jongeren van belang (Gezondheidsraad, 2003); ouders die goede eetgewoontes aanleren en omgevingen die deze stimuleren. Hoe meer gezonde en duurzamere keuzes standaard zijn in de omgeving van kinderen, des te vanzelfsprekender groeien kinderen gezonder op. Om dit voor elkaar te krijgen is de inzet en het voorbeeld van ouders en vele andere partijen noodzakelijk.

Doelstelling 2018

Met het programma Voedselkwaliteit willen we een bijdrage leveren aan een meer duurzame, gezonde en veilige voedselkeuze bij jong en oud.

BRW

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

2. Programmalijnen

2.1. Programmalijn Duurzamer eten met de Schijf van Vijf

BRW

Government	Percentage
Current government	85%
Previous government	15%

Response	Percentage
Yes, the U.S. should take action to reduce global warming	85%
No, the U.S. should not take action to reduce global warming	15%

Duurzaamheid Schijf van Vijf

Samen met het RIVM heeft het Voedingscentrum in december 2016 de doorrekening van de milieudruk van de Schijf van Vijf naar buiten gebracht. Deze studie laat zien dat door binnen de vakken van de Schijf keuzes te maken voor een ander bijvoorbeeld meer plantaardig eetpatroon een forse daling van de milieudruk gerealiseerd kan worden. De uitkomsten van deze studie zijn verwerkt in uitingen van het Voedingscentrum zoals factsheets, boeken en de website.

Achtergrond bij Duurzaamheid Schijf van Vijf

Meeste impact door dierlijke producten.

Binnen het Nederlandse voedingspatroon is de vleesconsumptie verantwoordelijk voor verreweg het grootste deel van de broeikasgasemissies en het landgebruik. Bij mannen (19-30 jaar) komt de grootste bijdrage van: rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken, alcoholische dranken en kaas. Ook bij vrouwen (19-30 jaar) leveren rood vlees, melk- en melkproducten, niet-alcoholische dranken en kaas de grootste bijdrage aan de broeikasgassen. Alle dierlijke productgroepen samen zijn verantwoordelijk voor bijna 60% van de broeikasgasemissies.

Door minder vlees en meer plantaardig te eten – en door alcoholische en suikerhoudende dranken te vervangen door water, thee en koffie – kunnen de broeikasgasemissies omlaag met 15 tot 35%. De consument kan ook duurzamer kiezen door binnen voedingsmiddelengroepen (bijvoorbeeld groente) duurzamere producten te kiezen. Daarbij maakt het vooral uit wat voor soort vlees, groente, kaas, fruit, vis en noten er wordt gekozen. De effecten binnen de meeste productgroepen zijn absoluut gezien niet heel groot, maar kunnen samen veel bijdragen aan vermindering van broeikasgasemissies. Uiteindelijk bepaalt het totale voedingspatroon van consumenten hoe duurzaam zij eten.

Voedingspatroon: duurzaam eten met de Schijf van Vijf

Veel mensen in Nederland hebben een voedingspatroon met hoge broeikasgasemissies. Zij consumeren doorgaans veel verzadigd vet, alcohol en dierlijk eiwit en weinig voedingsvezel, plantaardig eiwit, plantaardige olie en koolhydraten. De milieudruk van de huidige consumptie, uitgedrukt in broeikasgasemissies, is voor mannen hoger dan voor vrouwen. Dit komt onder andere door een hogere inname van energie: vlees en alcoholische dranken. Meer gezondheidswinst, lagere milieudruk Eten volgens de Schijf van Vijf in plaats van de gebruikelijke voeding levert gezondheidswinst op voor iedereen. Bij mannen (19-50 jaar) levert dit ook een daling op van de milieudruk (-13%). Voor vrouwen blijft de milieudruk ongeveer gelijk. Wie binnen de Schijf van Vijf duurzamere keuzes maakt, kan (nog meer) milieuwinst behalen.

BRW