GEMEENTE GRONINGEN

# VOEDSELAGENDA

2021 - 2023

"GEZOND EN DUURZAAM VOEDSEL VOOR IEDEREEN"

## ONS RECEPT:

Sociaal en inclusief werken

Meer eetbaar groen in de buurt

Meer lokaal plantaardig eten

# Voedselagenda 2021-2023

**Gezond en duurzaam voedsel voor iedereen**

Maart 2021,

Gemeente Groningen
Gedempte Zuiderdiep 98
9711 HL Groningen

# VOORWOORD

Ieder mens denkt er elke dag over na, of is er mee bezig: 'wat eten we vanavond?' Voedsel is immers de brandstof voor ons bestaan. Maar eten is meer dan voeding alleen. Eten definieert onze cultuur. Eten is mede bepalend voor onze gezondheid en ons welzijn. Voedsel verbindt mensen. Samen koken en eten geeft plezier en bevordert de interactie.

In het coalitieakkoord **Gezond, Groen, Gelukkig Groningen** staat het woord 'gezond' niet voor niets voorop: gezondheid is belangrijk voor iedereen. Eind 2020 scoorde Groningen als beste gemeente in de 'Gezonde stad index' en werd Groningen uitgeroepen tot gezondste stad van Nederland. Een mooie opsteker en motivatie om het nog beter te doen, in de hele gemeente.

Echter is het huidige voedselsysteem niet toekomstbestendig. Dat is niet iets wat we elke dag merken. Door de efficiëntie van ons voedselsysteem beschikken we hier immers over voldoende betaalbaar, voedzaam, veilig en smakelijk eten. Toch zien we knelpunten en maatschappelijke problemen zoals obesitas, voedselverspilling en uitputting van landbouwgrond. Ongeveer 2.000 inwoners van de gemeente Groningen maken, ondanks ons efficiënte en betaalbare voedselsysteem, gebruik van de voedselbank.

Het vertrouwen van de consument in ons voedselsysteem is kwetsbaar door gebrek aan transparantie in de voedselketen, maar ook door de afstand die we als consument ervaren tot waar ons voedsel vandaan komt.

Er is dus werk aan de winkel. Gelukkig wordt in lokale voedselketens steeds meer samengewerkt. Ieder heeft daarbij zijn eigen rol: de boer, de levensmiddelenindustrie, de supermarkt, de chef-kok, de consument, de wetenschapper, de gemeente, de provincie, het rijk, Europa.

**Wat ligt nu voor u?**

Gezond, lokaal en duurzaam voedsel voor iedereen is waar deze Voedselagenda 2021-2023 over gaat. Daarin kijken we eerst terug op wat we de afgelopen jaren hebben gedaan sinds we de voedselvisie **Groningen Groeit Gezond** in 2012 hebben vastgesteld. Vervolgens beschrijven we welke acties we de komende twee jaar gaan uitvoeren, ter ondersteuning van de overgang naar een duurzamer voedselsysteem.

In de afgelopen jaren hebben we op verschillende manieren de overgang naar meer gezond en duurzaam voedsel ondersteund. Zo hebben we onder meer een stevig netwerk opgebouwd dat allerlei activiteiten organiseert en ondersteunt, die er voor zorgen dat meer mensen gezond kunnen eten en dat voedselketens duurzamer worden georganiseerd. ‘Boeren voor de Voedselbank’ en ‘Snackbar van de Toekomst’ zijn twee van de vele voorbeelden hiervan.

We zien dat de maatschappelijke aandacht voor gezond, duurzaam en lokaal voedsel op dit moment sterk toeneemt. Denk daarbij bijvoorbeeld aan het Preventieakkoord dat onlangs landelijk is afgesloten, maar ook aan de aandacht voor duurzame productie en voor producten uit de regio. Het onderwerp voedsel is op dit moment dus sterk in beweging.

Hoewel we als gemeente geen expliciete taak hebben als het gaat om voedsel, willen we wel onze rol nemen om de productie en consumptie van gezond en duurzaam voedsel voor onze inwoners te stimuleren en zo de ontwikkeling naar een meer gezonde en duurzame samenleving te ondersteunen. Deze ambitie hebben we ook in ons coalitieakkoord vastgelegd.

Met deze Voedselagenda willen we een volgende stap zetten om het onze inwoners gemakkelijker te maken om te kiezen voor gezond en vers voedsel. Daarbij hebben we de ambities vanuit het coalitieakkoord vertaald naar activiteiten voor de komende twee jaar. Na deze twee jaar zullen we de agenda herijken, op weg naar een meer gezonde en duurzame samenleving in 2030.

We gaan aan de slag. Met creatieve, innovatieve en oplossingsgerichte denkers en doeners kunnen we samen het voedselsysteem van morgen vorm geven. Hoe we als gemeente onze rol pakken leest u in onze agenda.

Ik wens u heel veel leesplezier.

**Glimina Chakor**,
Wethouder gemeente Groningen

# INHOUDSOPGAVE


Pagina 5

**VAN VOEDSELVISIE NAAR VOEDSELAGENDA**

Over hoe voedsel een rol speelt in de (Groningse) economie, de gezondheid van onze inwoners en het klimaat. Waarom zijn onze voedselvisie en de Voedselagenda belangrijk?

Pagina 8

**EEN TERUGBLIK OP VOEDSELVISIE 'GRONINGEN GROEIT GEZOND' – POSITIEVE RESULTATEN EN AANDACHTSPUNTEN**

Sinds onze voedselvisie 'Groningen Groeit Gezond' heeft gemeente Groningen stappen gemaakt in de overgang naar een duurzaam en gezond voedselsysteem. Wij laten u zien wat de eerste stappen zijn geweest en wat de positieve resultaten en aandachtspunten zijn.

Pagina 13

**WAT HEBBEN WE VANUIT GEMEENTE GRONINGEN AL GEDAAN?**

We laten voorbeeldactiviteiten en projecten zien binnen thema's als gezondheid, inclusiviteit, voedselketens, circulariteit en een groene omgeving. Deze hebben we succesvol ondersteund en (mede) opgezet vanuit de verschillende beleidsvelden die raken aan het thema voedsel.

Pagina 20

**WAT WE GAAN DOEN: DRIE DOELSTELLINGEN**

De komende twee jaar richten wij ons op drie doelstellingen die bijdragen aan gezond en duurzaam voedsel voor iedereen.

Pagina 29

**SAMENVATTING VAN DE ACTIES DIE WE DE KOMENDE TIJD ONDERNEMEN**

Hier beschrijven we de eerste stappen die we gaan zetten in het bereiken van de drie doelstellingen.

Pagina 32

**CONCLUSIE**

Pagina 33

**BRONNENLIJST**

Pagina 35

**BIJLAGE 1: SAMENVATTING VAN DEZE VOEDSELAGENDA**

# VAN VOEDSELVISIE NAAR VOEDSELAGENDA

In Nederland hebben we het goed. Ons voedselsysteem zorgt ervoor dat er (vers) eten in overvloed beschikbaar én betaalbaar is. Want als er iets is waar we in Nederland goed in zijn, dan is dat het produceren en distribueren van voedsel. Het transport van voedsel is zo efficiënt – en daardoor goedkoop – dat het nauwelijks een concurrerende factor is. Zelfs tijdens de Covid-19 pandemie konden de meeste Nederlanders eten wat ze wilden en wanneer ze dat wilden. Toch moeten we ons goed werkende voedselsysteem veranderen. Steeds duidelijker wordt dat voedselproductie, verwerking, consumptie en verspilling belangrijke effecten hebben op de economie (zie kader Economie), onze gezondheid (zie kader Gezondheid) en het klimaat (zie kader Klimaat). Boerenprotesten, de stikstofcrisis, Covid-19, de suikertaks en toenemende obesitas: allemaal hebben ze direct of indirect te maken met ons voedsel.

KADER

## ECONOMIE

**De Nederlandse landbouw en voedingsmiddelenindustrie produceert meer voedsel dan we zelf kunnen consumeren. Nederland is zelfs, na de Verenigde Staten, de grootste exporteur van agrarische producten en exporteert jaarlijks voor een bedrag van 26 miljard euro aan vlees, zuivel, eieren, groente en fruit. In de voedselsector zijn veel bedrijven actief (86.000 in 2015) en vinden veel mensen werk (465.000 in 2015). Voedsel is dus belangrijk voor onze economie. De Covid-19 pandemie heeft dan ook vervelende gevolgen (gehad) voor voedselproducerende en verwerkende bedrijven. De wereldwijde vraag naar sommige Nederlandse producten is afgenomen en bedrijven konden hun producten niet meer kwijt. Dit laat ons eens te meer het belang van korte voedselketens zien, waar productie en afname dichtbij elkaar plaatsvinden en op elkaar afgestemd zijn. Momenteel wordt in Groningen weinig voedsel voor onze eigen regio geproduceerd; onze aardappelen, uien en graan gaan de hele wereld over. Ook is er weinig voedselverwerkende bedrijvigheid (over) in de regio, met uitzondering van bijvoorbeeld Avebe en de Cosun Beet Company (voorheen Suiker Unie). De Covid-pandemie heeft desalniettemin ook voordelen gehad voor lokale voedselproducenten. Zo is de vraag naar lokale producten en maaltijdpakketten gestegen.**

## GEZONDHEID

Volgens de WHO wordt er genoeg voedsel geproduceerd om iedereen te kunnen voeden. Toch zien we wereldwijd honger toenemen en wordt tegelijkertijd een derde van ons voedsel verspild. Door het grote en gevarieerde aanbod van betaalbaar eten in Nederland, komen ondervoeding en gebrekziektes hier nog maar weinig voor. Maar het overvloedige aanbod van ongezond voedsel heeft een nieuw probleem met zich meegebracht: overgewicht. Volgens de GGD had in 2016 38 procent van de inwoners (19 jaar en ouder) in Groningen overgewicht, tegenover 43 procent in Haren en 59 procent in Ten Boer. In een aantal Groningse wijken komen overgewicht en obesitas (ernstig overgewicht) onder kinderen (5/6 en 10/11 jaar) bovengemiddeld vaker voor ten opzichte van het stedelijk gemiddelde. In wijk De Hoogte had in 2019 bijvoorbeeld 15 procent van de vijf- en zesjarigen overgewicht (ten opzichte van het stadsgemiddelde van 12 procent). Van de tien- en elfjarigen hier had 36 procent overgewicht (ten opzichte van het stadsgemiddelde van 17 procent). Project LEFF – Lifestyle, Energy, Fun & Friends – is een voorbeeld van een leefstijlprogramma waarmee deze kinderen en hun ouder(s) samen aan de slag gaan om bewust te worden van hun voeding en leefstijl, waarbij ze onder andere vaardigheden ontwikkelen om verantwoorde voedselkeuzes te maken. De pilot voor dit programma is in 2019 gestart.

## KLIMAAT

Wereldwijd zorgen onze voedselsystemen voor 19 tot 29 procent van de totale $CO_2$-uitstoot. In het eerste deel van de keten (plantenteelt, veehouderij, verwerking, opslag, transport, winkel en restaurant) wordt driekwart van de $CO_2$ geproduceerd. De consument is verantwoordelijk voor het laatste kwart (inkoop, bewaren, bereiding, weggooien). $CO_2$ levert, samen met methaan en distikstofoxide (lachgas), een bijdrage aan de opwarming van de aarde. In Nederland zien we dat vooral het houden van vee een belangrijke factor is voor de uitstoot van deze stoffen. Het is aan het Rijk en de producenten hier samen verandering in aan te brengen. Binnen gemeente Groningen dragen we vooral bij aan klimaatadaptieve doelstellingen door lokale, duurzame voedselproductie en (eetbaar) groen te stimuleren. In Nederland zijn bijvoorbeeld veel gemeenten actief met de campagne Operatie Steenbreek. Door stenen te vervangen door (eetbaar) groen, kan water weer in de bodem zakken, wordt de temperatuur in Groningen getemperd, wordt fijnstof afgevangen en vinden dieren weer een leefgebied. Het bodemleven verbetert en inwoners voelen zich prettiger en gezonder. Via Operatie Steenbreek worden elk jaar zo'n 400 tot 600 geveltuintjes aangelegd in de gemeente Groningen; in het voorjaar van 2021 zijn dit er al in totaal 3000. In 2020 is daarnaast meer dan 7000 m2 groen dak aangelegd bij 270 inwoners.

**Wat betekent dat voor Groningen?**

In 2012 heeft de gemeenteraad van Groningen de voedselvisie 'Groningen Groeit Gezond' vastgesteld om de transitie naar een duurzaam en gezond voedselsysteem te ondersteunen. Sinds die tijd hebben we talloze initiatieven ondersteund, hebben we een netwerk helpen opbouwen en de bedrijfsrestaurants en catering van gemeente Groningen duurzamer gemaakt. We hebben gezien hoe voedsel mensen kan verbinden en een bijdrage levert aan een gezondere, groenere gemeente waarin bewoners samen initiatief nemen en ondernemers samenwerken.

Sinds 2012 is er veel gebeurd. Het is duidelijk dat het een groot deel van de inwoners goed gaat. Maar ook is duidelijk dat een steeds groter deel van onze inwoners kampt met gezondheids- en inkomens-problemen. Dat we meer moeten doen om onze inwoners gezonder te maken en betrokken te houden. En dat we aan klimaatmaatregelen moeten werken om onze gemeente leefbaar te houden. *We zien dat we, door aan voedsel te werken, verschillende doelen dichterbij kunnen brengen*. Door duurzamer voedsel te produceren kunnen bodemkwaliteit en biodiversiteit verbeteren, en kan het landschap in onze gemeente aantrekkelijker worden. Door meer lokaal geproduceerd voedsel hier te verwerken en te consumeren, ontstaat er nieuwe werkgelegenheid. Door samen te werken in de keten kunnen we innoveren en nieuwe lokale producten ontwikkelen. Door samen te koken en te eten leren we elkaar kennen. We leren meer over ons voedsel en over eten bereiden. We voelen ons met elkaar verbonden!

In het coalitieakkoord 'Gezond, Groen, Gelukkig Groningen' (2019-2022) stelt het college de mens centraal, waarbij een groene openbare ruimte de gezondheid bevordert en waarin iedereen kan meedoen.

> **"We willen kansen die er liggen benutten om een bijdrage te leveren aan 'Gezond en Duurzaam Voedsel voor iedereen'."**
>
> Glimina Chakor,
> Wethouder gemeente Groningen

Het is van belang om verbindingen te maken tussen verduurzamen, de (woning)bouw, gezondheid en groen. Voedsel is een prachtig middel om een groot deel van deze thema's te verbinden, want het gaat zowel over (eetbaar) groen in de openbare ruimte, gezondere voedselkeuzes als meer verbinding realiseren (door voedsel) met elkaar.

Met deze Voedselagenda willen we inwoners aanmoedigen en ondersteunen om gezondere keuzes te maken en willen we een duurzame productie en verwerking van voedsel stimuleren. We willen ook stimuleren dat er nóg meer in samenwerking wordt gekeken naar het voedselvraagstuk. Vanuit verschillende sectoren en organisaties, intern met inwoners en met partners in de regio, ontwikkelen we kennis en delen we successen.

Samen maken we de voedselketen gezonder en duurzamer en leveren we tegelijkertijd een belangrijke bijdrage aan andere doelen, zoals economie (meer werkgelegenheid), gezondheid (een gezondere leefstijl) en leefbaarheid (een groenere omgeving). We willen kansen die er liggen benutten om een bijdrage te leveren aan het doel: gezond en duurzaam voedsel voor iedereen. Hoe we dat de komende jaren willen aanpakken, beschrijven we in deze agenda.

# EEN TERUGBLIK OP VOEDSELVISIE ‘GRONINGEN GROEIT GEZOND’

## Positieve resultaten en aandachtspunten

In 2012 heeft de gemeenteraad de voedselvisie ‘Groningen Groeit Gezond’ vastgesteld. Het doel van deze visie was: duidelijkheid geven over waar we als gemeente staan ten opzichte van de beweging naar een duurzamer voedselsysteem, en duidelijkheid geven over de positionering en rol van de gemeente hierin (zie de infographics op pagina's 9 en 10). Met de visie ‘Groningen Groeit Gezond’ wilden we binnen de gemeente Groningen de transitie naar een duurzaam voedselsysteem ondersteunen en stadse voedselinitiatieven bijeenbrengen.

Onze voedselvisie is het startpunt geweest voor samenwerken op basis van een integrale aanpak. De voedselvisie raakt aan bijna alle beleidsterreinen: via voedsel kan aan verschillende (beleids)doelen worden gewerkt. Dat ziet u ook terug in de zes speerpunten en de effecten die we destijds hebben opgesteld (zie kader Speerpunten ‘Groningen Groeit Gezond’). Deze speerpunten en effecten zijn ook nu nog belangrijk; ze zijn onderdeel van deze Voedselagenda en komen terug in onze doel-stellingen voor de komende twee jaren.

### SPEERPUNTEN GRONINGEN GROEIT GEZOND

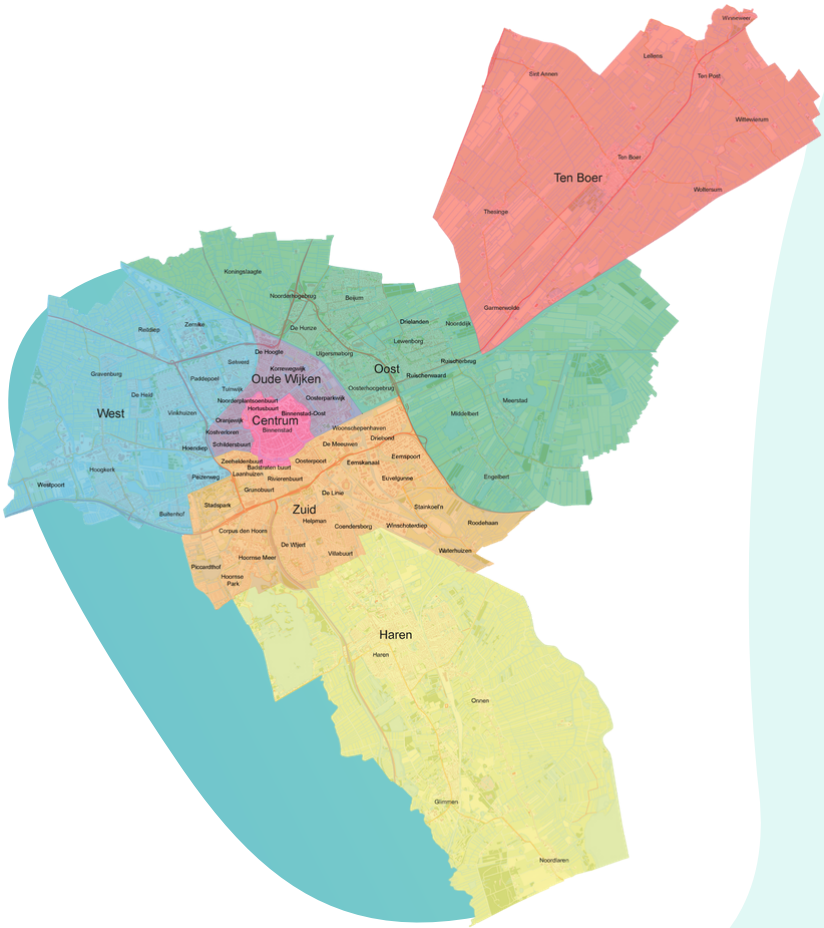
***Speerpunten* die in 2012 zijn opgesteld:**

1. **Ruimte voor initiatieven**
2. **Een geïnspireerde en gezonde consument**
3. **Een gezonde leefomgeving**
4. **Intensieve samenwerking**
5. **Nieuwe communicatie**
6. **Het goede voorbeeld geven**

**Op de langere termijn streven we de volgende *effecten* na:**

- **Een gezondere en bewuste inwoner**
- **Verbetering van de kwaliteit van de leefomgeving**
- **Een bijdrage aan een duurzamere stad**
- **Versterking van de sociale verbinding in wijken, buurten en straten**
- **Versterking van de biodiversiteit**
- **Een bijdrage aan de versterking van de regionale economie**

**Infographic 1**
Rollen van gemeente Groningen bij de beweging naar gezond en duurzaam voedsel voor iedereen




**Initiatief nemen**

De gemeente neemt zelf maatregelen in de openbare ruimte of voert nader onderzoek uit.

**Reguleren**

De gemeente kan kader stellen voor onder andere de verkoop van gezonde en duurzame voedingsmiddelen door bedrijven in de gemeente.

**Netwerken**

De gemeente gaat actief de dialoog aan met andere gemeenten, met provincies en organisaties om samen te komen tot gemeenschappelijke doelen en ambities.

**Faciliteren**

De gemeente steunt voedselinitiatieven door initiatieven wegwijs te maken binnen de gemeente, door te verbinden met relevante partijen en door fysieke (experimenteer)ruimte aan te bieden.

**Stimuleren**

De gemeente deelt informatie en werkt via voorlichtingscampagnes aan bewustwording over gezonde en duurzame eetpatronen en een gezonde leefstijl.

**Voorbeeldfunctie**

De gemeente streeft ernaar het goede voorbeeld te geven als het gaat om inkoop (bedrijfscatering) en gezonde en duurzame eetpatronen. De gemeente wil zowel een voorbeeld zijn voor inwoners en eigen medewerkers, als voor andere partijen.

**Samenwerken**

De gemeente verkent samen met organisaties en initiatieven kansen voor het ontwikkelen van activiteiten, projecten en interventies.

Gemeente Groningen doet mee aan **nationale gezondheidsprogramma's**, aangestuurd door het Rijk en uitgevoerd door lokale partijen. In 2018 tekende Gemeente Groningen het **Nationaal Preventieakkoord**, dat zich o.a. richt op het terugdringen van het aantal Nederlanders met overgewicht. De primaire verantwoordelijkheid voor preventie ligt bij ons als gemeente. We tekenden ook het Regionaal Preventieakkoord '**Samen voor Meer Gezonde Jaren**' en werken hierbinnen aan en veilige en gezonde leefomgeving.

De gemeente is de bestuurslaag die het dichtst bij de inwoners staat. Van productie tot consumptie heeft Gemeente Groningen nauwelijks direct invloed op hoe ons voedsel wordt geproduceerd en verwerkt. Omdat voedsel voor iedereen wél van belang is heeft gemeente Groningen sinds 2012 een **voedselvisie** en de **Voedselagenda** die u nu leest.

## GEMEENTE GRONINGEN

Als gemeente is onze rol in relatie tot landbouw relatief bescheiden. We steunen **stadslandbouw** en andere **voedsel-initiatieven** (klein en groter, sociaal en commercieel) waar dat kan en leggen als gemeente accenten op onderwerpen waar we vooral lokaal het verschil kunnen maken. We dragen bij aan voedseleducatie en voorlichting over gezonde en duurzame eetpatronen.

## PROVINCIE GRONINGEN

Provincie Groningen investeert in duurzaam landbouwbeleid. In het **Programma Duurzame Landbouw** 2020-2024 streeft de provincie naar 25 procent biologisch landbouwareaal in 2030. In 2030 zal tenminste 50 procent van de boeren een vorm van **natuur inclusieve kringloop landbouw** realiseren. In 2024 verwacht de provincie onder andere dat minstens 10 procent van de boeren **plantaardige eiwitten** teelt en dat 5 procent van het landbouwareaal biologisch wordt beheerd.

## RIJKSOVERHEID

De Rijksoverheid ontwerpt nationale **gezondheidsprogramma's** en stuurt deze aan. Het **Nationaal Preventieakkoord** 2018 – 2040 (Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, 2018). heeft als doel de gezondheid van alle Nederlanders te verbeteren. Het terugdringen van overgewicht is een van de drie pijlers. Bovendien zet Rijksoverheid zich in voor gezonde voeding met minder zout, vet en suiker (Rijksoverheid, Z.j.b; Stichting Innovatie Glastuinbouw Nederland, 2019). Mensen moeten makkelijker voor gezondere producten kunnen kiezen. De overheid maakt daarom afspraken met bedrijven voor de productie en het aanbod van gezond voedsel.

Voedselveiligheid en -kwaliteit hebben een hoge prioroteit. De Rijksoverheid controleert dat bedrijven een **voedselveiligheidsplan** opstellen en dat zij de regels voor voedselbereiding naleven (Rijksoverheid, Z.j.b).

De Rijksoverheid heeft als visie dat Nederland in 2030 voedsel duurzaam produceert en ziet **Nederland als koploper in de kringlooplandbouw** (Rijksoverheid, 2018c), waarbij niets verspild wordt en waar reststromen maximaal worden ingezet. Daarnaast werkt de Rijksoverheid binnen verschillende nationale samen-werkingsverbanden aan het stimuleren, faciliteren en soms actief sturen in de transitie naar een gezonder en duurzamer voedselsysteem. In 2015 kwam de Rijksoverheid met een **Voedselagenda** (Planbureau voor de leefomgeving, 2018) met daarin vijf perspectieven op de verduurzaming van het voedselsysteem, waarvan 'consument aan het stuur' er een is: 'weet wat je eet'.

## EUROPESE UNIE

Het Europese **Gemeenschappelijk Landbouwbeleid** (GLB) moet ervoor zorgen dat er genoeg voedsel wordt verbouwd op een duurzame manier. Daarnaast moeten consumenten voor redelijke prijzen landbouwproducten kunnen kopen en moeten boeren een behoorlijk inkomen hebben. De **van boer tot bord**- (Farm to Fork) en de **biodiversiteitsstrategie b**innen de Europese Green Deal 2020 – 2030 wijzen de weg naar een nieuw en beter evenwicht tussen natuur, voedsel-systemen en biodiversiteit, om de gezondheid en het welzijn van onze bevolking te beschermen en tegelijkertijd de EU concurrerender en veerkrachtiger te maken.

**Infographic 2**
Positionering van Gemeente Groningen in het gezonder en duurzamer maken van ons voedselsysteem, in relatie tot elk van de drie andere politieke niveaus

**Wat heeft voedselvisie Groningen Groeit Gezond ons gebracht?**

Sinds de voedselvisie staat voedsel steeds meer in de belangstelling. Korte ketens worden belangrijker, er ontstaat vraag naar volkstuinen en voedsel van dichtbij, initiatieven om te eten en te koken in wijken en buurten worden populair. Uit een enquête die is uitgezet bij het Stadspanel in 2011 bleek al een grote belangstelling voor een ander voedingspatroon en bereidheid om daarvoor meer inspanning te leveren en meer te betalen (Onderzoek en Statistiek Groningen, 2011).

Sinds de voedselvisie 'Groningen Groeit Gezond' hebben we als gemeente, binnen de beperkte mogelijkheden die we hebben, een bijdrage geleverd aan de overgang naar een duurzame en gezonde voedselketen. We zijn ons er van bewust dat we als gemeente geen expliciete taak hebben als het om voedsel gaat, maar dat betekent niet dat we niets konden (en kunnen) doen. We hebben samenhang gebracht in de tot dan toe veelal losse voedselprojecten en ad hoc besluiten. Via activiteiten om gezond en duurzaam voedsel te stimuleren hebben we ook tal van doelen ondersteund, zoals het verbeteren van de kwaliteit van de leefomgevingen, de volksgezondheid, sociale cohesie in de wijken en buurten, lokale economie en werkgelegenheid, en ecologie en welzijn. Dit hebben we gedaan door:

- te *informeren* en te *verbinden*. Het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland dat we hebben ontwikkeld is daar een belangrijk instrument voor. Vanuit dit netwerk hebben we onder meer het initiatief 'Boeren voor de Voedselbank' en 'Lokaal Kilo's Schuiven' ontwikkeld (zie voor meer voorbeelden het kader Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland op pagina's 16 en 17).
- initiatieven te *ondersteunen* en het *goede voorbeeld* te geven. 'Toentje' en 'Bie de Buuf' zijn voorbeelden van projecten die we financieel hebben ondersteund.
- Samen te werken met provincie en regio, omdat onze voedselketens verder reiken dan alleen binnen de gemeente. We sluiten aan bij de provinciale ambitie dat tenminste 50 procent van de boeren in 2030 een vorm van natuurinclusieve landbouw bedrijft.

Een concreet voorbeeld van een nieuwe regionale voedselketen is 'De Graanrepubliek' in de oude remise in Bad Nieuweschans. Daar worden onder andere met een Groninger bedrijf (Hooghoudt) de oude graanrassen, die in Oost Groningen opnieuw worden verbouwd, verwerkt tot brood en verschillende dranken. Dankzij de inzet van vele maatschappelijke organisaties, bedrijven, inwoners en overheidsinstanties zijn mooie stappen gezet richting duurzamere en gezondere voedselketens. Een aantal concrete opbrengsten leest u in het kader Opbrengsten 'Groningen Groeit Gezond'.

## OPBRENGSTEN 'GRONINGEN GROEIT GEZOND'

**Green Deal 'Dutch Cuisine'**

**Gemeente Groningen ondertekende de Green Deal 'Dutch Cuisine' in 2015. Deze was gericht op het makkelijk en aantrekkelijk maken van gezond en duurzaam eten voor de consument. Het project stimuleerde de horeca om meer met lokale, biologische, plantaardige en natuurlijke producten te koken. Dutch Cuisine werkte met vijf principes: cultuur (seizoensproducten), gezond (80 procent plantaardig), natuur (geen additieven, geen afval), kwaliteit (biologisch) en waarde (Nederlands en toekomstbestendig). Gemeente Groningen heeft Dutch Cuisine op de kaart gezet in de eigen bedrijfsrestaurants, wat een voorbeeldfunctie heeft gekregen voor andere overheden.**

**City Deal Voedsel op de stedelijke agenda**

**Gemeente Groningen werd in 2017 samen met gemeente Almere trekker van de korte keten werkgroep binnen het City Deal project Voedsel op de stedelijke agenda (2016-2019). Landelijk werkten twaalf Nederlandse steden, drie ministeries en de provincie Gelderland samen om kennis te delen op het gebied van voedsel en gezondheid, economie en korte ketens. In Groningen beschouwen we *Reframe* en *Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland*, *Eetbare Stad* (zie hoofdstuk 3) en *De Streekkantine* als *best practises*. Samen met onze partners leerden we dat onderstaande onderdelen bijdragen aan succesvol voedselbeleid:**

1. **verbinding met andere stedelijke vraagstukken en beleidsthema's, zoals werkgelegenheid, duurzaamheid, gezondheid en sociale integratie;**
2. **verbinding met maatschappelijke en ecologische waarden;**
3. **verbinding met nieuwe partijen en netwerken;**
4. **duidelijkheid rondom de rol van de lokale overheid in voedseltransitie.**

**Van april tot oktober 2017 hield gemeente Groningen een pilot, De Streekkantine, naar aanleiding van nieuw geformuleerd beleid op duurzaam inkopen. Samen met de cateraar en met de afdeling Facility management die de regie voerde, wilden we onderzoeken waar en hoe we aan meer lokale en regionale producten – uit Groningen, Friesland en Drenthe – konden komen voor onze eigen kantines. Vastgelegd is dat minimaal 25 procent van het assortiment tenminste moet bestaan uit regionale producten en ingrediënten. Na vijf contractjaren moet dit percentage liggen op minimaal 40 procent. Naast lokaal inkopen zijn ook andere duurzaamheidscriteria van belang: voorkomen van voedselverspilling, aanbieden van biologisch voedsel en duurzame logistiek. Deze uitgangspunten zijn ook meegenomen bij de aanbesteding van de catering in 2017, die is gegund aan Tweetal Belevings Catering BV. Ook heeft gemeente Groningen diverse initiatieven op het gebied van voedsel ondersteund. Meer over deze initiatieven is te lezen in hoofdstuk 3.**

# WAT HEBBEN WE VANUIT GEMEENTE GRONINGEN AL GEDAAN?

De afgelopen jaren is in Groningen hard (samen)gewerkt om het thema voedsel op de agenda te zetten en voedsel onderdeel te laten zijn van meerdere gemeentelijke doelstellingen. Uiteindelijk zien we dat terug in meer recente beleidstukken, zoals:

- ‘Groningen Gezond 2018-2021’;
- Routekaart Circulaire Economie’;
- Groenplan Groningen Vitamine G’;
- Uitvoeringsagenda Klimaatbestendig Groningen’.

In dit hoofdstuk gaan we in op de beleidsvelden en programma’s waarin voedsel de laatste jaren een rol heeft gespeeld. We laten u zien wat we hebben gedaan op het gebied van voedsel in relatie tot gezondheid en inclusiviteit, voedselketens en klimaatadaptatie, circulariteit en groen. In het volgende hoofdstuk komen we terug op waar we de komende twee jaar op in willen zetten.

**Voedsel, gezondheid en inclusiviteit**

De afgelopen jaren hebben we ons ingezet om het bewustzijn van inwoners en medewerkers rond gezond, duurzaam voedsel en stadslandbouw te vergroten. De focus lag daarbij op het stimuleren van het verbouwen en/of verkopen van gezonde en verse producten, zoveel mogelijk uit de regio. Hiervoor is in 2017 onder andere het City Deal project ‘Voedsel op de stedelijke agenda’ gesloten in het kader van ‘Agenda Stad’. Daarnaast zijn er diverse projecten gesteund, waaronder Eetbaar Groningen, Toentje, Bie de Buuf en de Stadsakker (zie kader Gesteunde projecten op de volgende pagina's), Operatie Steenbreek en Reframe (zie paragraaf Samen lokale voedselketens versterken). Landelijke gezondheidsprogramma’s als Jongeren op gezond gewicht (JOGG) en Jong Leren Eten (JLE) (zie kader Jongeren en voedsel op pagina 15) hebben we opgezet om obesitas bij jongeren te voorkomen en te helpen bij een gezond eetpatroon. Het uitgangspunt is altijd geweest dat iedereen gezond en duurzaam zou moeten kunnen eten, ook kinderen, jongeren en kwetsbare groepen.

Gemeente Groningen heeft een Regionaal Preventieakkoord 'Samen voor Meer Gezonde Jaren' getekend. Een van de zes programmalijnen is een veilige en gezonde leefomgeving. Binnen deze brede programmalijn besteden we aandacht aan de gezonde voedselomgeving. In de innovatiewerkplaats Gezonde Stad, die onderdeel is van lectoraat 'Gezonde Stad' van Hanzehogeschool Groningen, wordt onderzocht wat de invloed van de gebouwde omgeving is op gedrag, gezondheid en welzijn van inwoners. Gemeente Groningen fungeert als proeftuin.

## GESTEUNDE PROJECTEN

**Tuin in de Stad in Westpark, de zelfoogsttuin van coöperatie Woldwijk in Ten Boer en de zelfoogst tuin bij zorgboerderij Mikkelhorst in Haren zijn slechts enkele van de vele bijzondere initiatieven, waar we als Groningen trots op mogen zijn. Andere voorbeelden zijn Eetbaar Groningen, Toentje, Bie de Buuf en De Stadsakker.**

**Eetbaar Groningen**

**Eetbaar Groningen (eerst: Eetbare Stad) biedt ondersteuning aan bewonersinitiatieven om samen voedsel in de openbare ruimte te verbouwen. Op dit moment telt de gemeente Groningen ruim twee hectare aan openbaar eetbaar groen in buurtmoestuinen en -boomgaarden. Variërend van 50 m2 aan walnootbomen in Lewenborg tot aan 5.000 m2 in Buurtboomgaard Hoornse Meer. De gebiedsteams hebben de laatste jaren een belangrijke rol in het faciliteren en stimuleren van zulke initiatieven.**

Gezondheid is zowel een sociale, fysieke als economische opgave. *Healthy Ageing* is de integrale visie, opgesteld met kennisinstellingen en **Healthy Ageing Network Northern Netherlands** (HANNN), die het sociale, fysieke en economische domein verbindt. De Healthy Ageing Visie vormt de basis en de leidraad voor ons gezondheidsbeleid. Het uitgangspunt van deze visie is positieve gezondheid. De sleutel van gezond ouder worden ligt bij een actieve levensstijl met gezonde voeding, voldoende beweging, zingeving en 'eigen kracht': van (medische) nazorg naar voorzorg (preventie). Dat betekent meer focus op eigen regie en veerkracht en minder op beperkingen en/of ziekte. Gezonde Voeding is binnen deze visie een van de zes kernwaarden waar we samen aan werken:

> **"We bevorderen het bewustzijn rond gezond, duurzaam voedsel en stadslandbouw. We stimuleren het verbouwen en/of verkopen van gezonde, verse producten, zoveel mogelijk uit de regio."**
>
> kernwaarde 'Gezonde Voeding' uit de Healthy Ageing Visie

Om gezond gedrag te beïnvloeden, hebben we de afgelopen jaren vooral ingezet op een verandering van de sociale en fysieke omgeving. Gezonde voeding is hier een belangrijk onderdeel van, maar ook voldoende bewegen en afzien van verslavende middelen zijn belangrijk voor een gezonde leefstijl. We hebben gezien dat sommige sociale en fysieke factoren uitnodigen tot gezonder gedrag en het zich gezonder voelen, zoals buurtcontacten en een groene (voedsel)omgeving. Een concreet voorbeeld is het kweken van verse groenten voor de voedselbank bij Toentje. Maar ook het bereiden van gezonde en betaalbare maaltijden bij sociaal restaurant Bie de Buuf. Door het werk komen mensen in beweging en ontmoeten zij elkaar.

**Toentje en Bie de Buuf**

Groningen heeft sinds 2004 een Voedselbank, de Stadse Voedselbank, die op verschillende manieren een bijdrage levert aan het verhelpen van (verborgen) armoede in Groningen. In de gemeente Groningen is al jaren een belangrijk deel van de inwoners aangewezen op hulp van de Voedselbank. In 2019 was dat ongeveer 1 procent van de inwoners. De Voedselbank, waarbij zo'n 850 gezinnen uit de stad Groningen zijn aangesloten, heeft vooral een tekort aan verse groenten. Vanuit het armoedebeleid ondersteunen we daarom het initiatief Toentje, dat sinds 2013 verse groenten en kruiden voor de Voedselbank verbouwt. Toentje is ook een ontmoetingsplek; iedereen kan vrijwillig aan de slag in Toentje. Vanuit Toentje zijn nieuwe, aanverwante initiatieven en projecten ontstaan, zoals het nabijgelegen sociaal restaurant Bie de Buuf, waar met lokale producten wordt gekookt.

**De Stadsakker**

De Stadsakker – een kwekerij nabij Hoogkerk en een winkel in Groningen centrum – dient als voorbeeld voor hoe elke woonwijk of dorp zijn eigen groente kan verbouwen. Inwoners kunnen er terecht voor groentepakketten en losse groentes, fruit en bloemen. Sinds 2014 zit de twee hectare grote groentekwekerij aan de rand van de stad, op een oud voetbalveld, omringd door oude bomen. Gemeente Groningen pacht deze grond (langdurig) aan De Stadsakker.

## JONGEREN EN VOEDSEL

**Jongeren op gezond gewicht (JOGG)**

Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG) is een instrument dat sinds 2019 in Groningen wordt gebruikt binnen Positief opgroeien en de wijkvernieuwing. JOGG is ook een beweging die het zogeheten 'kind-perspectief' centraal stelt en die zich richt op het gezond, veilig en kansrijk opgroeien van kinderen en jongeren. Het doel van JOGG is om positieve, gezonde gewoonten in de (leef)omgeving van het kind en het gezin zelf tot norm te maken. Kwetsbare groepen en kinderen die leven in armoede, krijgen extra aandacht binnen JOGG.

JOGG heeft een brede aanpak die vooral aanjaagt en verbindt. Sinds de start zijn er per wijk (gebiedsgericht) processen in gang gezet samen met inwoners en (zorg)professionals. Zo heeft JOGG aantrekkelijke, beweegvriendelijke schoolpleinen helpen realiseren in Beijum en zijn samenwerkingen gevonden tussen scholen en stadsboerderijen.

**Jong Leren Eten (JLE)**

Binnen het programma Jong Leren Eten (JLE) werken Rijk, provincies, gemeentes, onderwijs en maatschappelijke organisaties sinds 2017 samen om kinderen van 0 tot 18 jaar meer in aanraking te brengen met kennis en activiteiten over voedsel, zodat ze zelf gezonde én duurzame keuzes kunnen maken. Er zijn programma's voor kinderopvang, basisonderwijs, voortgezet onderwijs en mbo. In elke provincie zijn twee makelaars aangewezen – een vanuit het gezondheidsdomein en een vanuit het duurzaamheidsdomein – die scholen ondersteunen in het vormgeven van een passend JLE-programma. In de gemeente Groningen is de GGD de organiserende partij. Voorbeelden van JLE-activiteiten in Groningen zijn kook- en moestuinactiviteiten, schoolfruit op scholen, smaaklessen en excursies naar educatieboerderijen. Basisschoolleerlingen kunnen aan de slag in onze schooltuinen, beheerd door Natuur En Duurzaamheid Educatie Groningen (NDE Groningen), waar ze les krijgen in ecologische basisvorming. NDE besteed ook aandacht aan gezond eten en koken met producten uit de schooltuinen. Bovendien kunnen scholen binnen het JLE programma ondersteuning krijgen in het behalen van het vignet 'voeding' van Gezonde School, een landelijk programma van het rijk en de GGD dat scholen helpt om te werken aan een gezonde leefstijl.

**Samen lokale voedselketens versterken**

Gemeente Groningen is sinds 2016 'lead partner' in het **Europese Interreg**-project **Reframe**, dat tot april 2021 wordt uitgevoerd in vijf regio's van vijf verschillende landen in het Noordzee-gebied: Zweden, Denemarken, Duitsland, België en Nederland. Met vaste partners binnen en buiten de regio werkt gemeente Groningen vanuit Reframe aan het verkorten en verduurzamen van voedselketens. We stimuleren dat meer lokale producten lokaal worden verwerkt en geconsumeerd. Reframe sluit goed aan bij de voedselvisie 'Groningen Groeit Gezond' in de beweging naar een gezonder en duurzamer voedselsysteem.

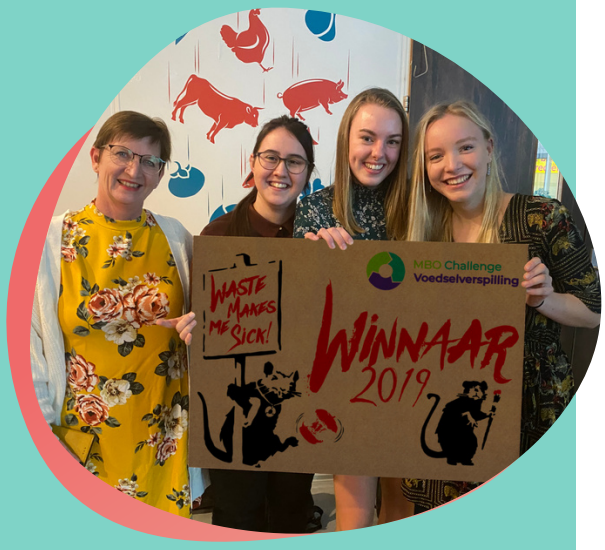
Vanuit het project Reframe heeft gemeente Groningen zowel binnen de gemeente als in samenhang met de regio verschillende initiatieven kunnen helpen ontwikkelen. Belangrijk bleek bijvoorbeeld het **Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland**. Dit netwerk is gestart met de ambitie om meer verbinding te maken tussen stadslandbouw initiatieven in Groningen. Inmiddels organiseert het netwerk bijeenkomsten en activiteiten voor deelnemers uit alle delen van de lokale voedselketen. Van producenten, kennisinstellingen en consumenten, tot grootkeukens en supermarkten, ondernemers en initiatiefnemers. Tijdens de bijeenkomsten en daarbuiten worden kennis en ervaringen gedeeld en de (soms onverwachte) samenwerking en inspiratie leidt tot nieuwe initiatieven. Bierbrouwers werken nu met lokale hop, oude graansoorten worden verbouwd voor lokale voedsel- en drankproductie, mosterd komt weer écht uit Groningen en 20 zorgorganisaties werken toe naar het inkopen van lokaal geteelde en gemaakte voedingsproducten. Tegelijkertijd faciliteert het netwerk kennisontwikkeling en contacten met provincie en Rijk. Gebiedscoöperatie Westerkwartier is een belangrijke partner en Rijksuniversiteit Groningen, Hanzehogeschool en Terra MBO zijn als kennisinstituten verbonden.

## KETENNETWERK VOEDSEL STAD EN OMMELAND

**In samenwerking met kennisinstellingen zijn verschillende onderzoeken gestart naar onder andere consumentengedrag en alternatieve gewassen voor dierlijke eiwitten. Zo is er het idee om vleesvervangers te maken van Groningse veldbonen. Deze en onderstaande initiatieven en samenwerkingen zijn slechts een paar *best practices* van Reframe Groningen. Als u meer wilt lezen over de *best practises* van project Reframe, neem dan een kijkje in ons *Online Resource Center* (Reframe, 2020).**

**Opleiding 'Food Life and Innovation'**

**Reframe heeft in de ontwikkelingsfase bijgedragen aan het opzetten van de nieuwe mbo-opleiding Food, Life & Innovation van Terra Groningen, waarvan de eerste lichting studenten in september 2019 is gestart. De opleiding, die is gevestigd in 'De pionier' op het Suikerterrein in Groningen, is een populaire aanvulling op het programma van de opleiding. De studenten ontwikkelen programma's voor het basisonderwijs en de zorg. In januari 2020 wonnen ze een prijs voor een idee om voedselverspilling tegen te gaan. Zij bedachten dat je van 'afgekeurde' pompoenen (te klein of verkleurd), van een Oost-Groningse boer, friet kon maken. Samen met ketenpartner Snackbar van de Toekomst ontwikkelden ze vervolgens nieuwe plantaardige snacks.**



Het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland heeft een infrastructuur in de regio opgebouwd waardoor initiatiefnemers, producenten, supermarkten, zorg-instellingen, opleidingsinstituten en bewoners elkaar weten te vinden. Momenteel bestaat het netwerk uit ruim 150 deelnemers (zie bijlage 2). Enkele *best practises* leest u in het kader 'Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland', vanaf de vorige pagina. Ook na afloop van Reframe willen we het netwerk blijven ondersteunen. Omdat de voedselketen verder reikt dan de gemeentegrens, willen we met provincie Groningen het gesprek aangaan over regionale ondersteuning.

Een ander mooi initiatief is de korte film **Het Verhaal van Voedsel** (2016), die we in samenwerking met het ketennetwerk hebben gemaakt. Daarin hebben we in beeld gebracht hoe voedsel een middel kan zijn om verschillende doelen te bereiken: van gezondheids-winst, meer sociale verbinding en minder armoede tot een betere lokale economie en een duurzamere regio. Verscheidene lokale voedselinitiatieven worden in de film genoemd. Sinds 2020 hebben deze een eigen plek op het gelijknamige **online platform** 'Het Verhaal van Voedsel'. Met dit platform willen we consumenten inspireren en informeren over de voedselinitiatieven die in Groningen te vinden zijn.

**Boeren voor de Voedselbank**

**De vraag naar verse groenten voor de Voedselbank neemt toe: in Noord-Nederland heerst een tekort aan verse groenten. Daarom zijn Stichting Toentje, Terra MBO, Gert Noordhoff en andere Groningse boeren het initiatief Boeren voor de Voedselbank gestart. Stichting Toentje en de boeren leveren samen een aantal hectares grond en arbeid. Studenten van Terra leren vaardigheden aangaande biologische landbouw en de ontwikkeling van nieuwe receptuur. Door de coronacrisis kwam dit project in een stroomversnelling, omdat het aantal klanten van de Voedselbank in deze periode relatief snel is toegenomen.**

**Lokaal kilo's schuiven**

**Kenmerkend voor de regio Groningen is dat de teelt van gewassen buiten de stad gebeurt, terwijl de meeste consumenten in de stad Groningen wonen (200.000+ inwoners, waarvan 50.000 studenten). De vraag naar lokaal voedsel komt dus met name uit stedelijk gebied. Reframe heeft daarom in 2019 het initiatief Lokaal Kilo's Schuiven ondersteund, een terugkerende voedselmarkt in de vorm van een veiling. Het doel is om horecabedrijven in de stad en producenten uit de regio te verbinden, en vervolgens consumenten in de stad kennis te laten maken met bereid eten van dichtbij.**

Lokale voedselketens versterken – en nieuwe ontwikkelen – kunnen we en doen we niet alleen. Ook in de provincies Groningen, Friesland en Drenthe zien we nieuwe producten en samenwerkingen ontstaan. We houden, met name vanuit het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland, ontwikkelingen in de gaten en dragen zo bij aan een duurzamer voedselsysteem in heel Noord-Nederland (zie kader Voedsel in Noord-Nederland op de volgende pagina).

**Klimaatadaptatie, circulariteit en groen**

Als gemeente is onze rol in relatie tot landbouw relatief bescheiden. De transformatie naar een meer duurzame landbouw met voldoende inkomen voor de boer is nodig, maar vraagt vooral om maatregelen op het niveau van Europa, het Rijk en de provincie.

## VOEDSEL IN NOORD-NEDERLAND

**Van multinational tot boer, van wetenschapper tot startup: in Noord-Nederland werken we samen aan oplossingen voor het wereldwijde voedselprobleem en de transitie naar een duurzame samenleving. Een hoog kennisniveau, vruchtbare grond en vooral samenwerking vormen de sleutels tot succes. Door samen te werken met overheden, bedrijven en kennisinstellingen stimuleert gemeente Groningen innovaties op het gebied van *Health*, *Food* en *Agribusiness* op internationale schaal. We streven ernaar om optimaal uitgebalanceerde voedings-producten te vinden uit eiwitten, koolhydraten, lipiden en water. We focussen ons op de ontwikkeling van duurzame en innovatieve voedsel-ingrediënten en zijn experts in het onderzoeken van het effect van deze nieuwe voedingsmiddelen in het menselijk lichaam. Bedrijven en organisaties werken samen om deze doelstellingen te realiseren, zoals NV NOM, Campus Groningen, Koninklijke AVEBE, Koninklijke Friesland Campina, Koninklijke Cosun, HZPC, Rijksuniversiteit Groningen, USAP Hanzehogeschool Groningen en Van Hall, EV Biotech en UMCG. Recent heeft het programma Toukomst van Nationaal Programma Groningen (NPG) voor voedselprojecten, zoals voor het project 'Oogst van Groningen', een fors bedrag gereserveerd. Het project Oogst van Groningen wil duurzame innovatieve voedselinitiatieven verbinden en de afzet van producten beter organiseren, in samenwerking met de regio. De initiatiefnemers willen aan de slag met vernieuwende experimenten op het gebied van duurzame landbouw, verwerking en logistiek.**

We streven in onze gemeente naar duurzamere voedselproductie, korte ketens en natuur inclusieve landbouw. Daarom steunen we voedselinitiatieven waar dat kan en leggen als gemeente accenten op onderwerpen waar we lokaal het verschil kunnen maken.

Er zijn koppelkansen tussen verschillende plannen en lokale voedselinitiatieven. In de uitvoerings-agenda '**Klimaatbestendig Groningen**' (2020-2024) wordt aandacht besteed aan de effecten van hitte en wateroverlast op voedselproductie, bodem en gewassen. We werken aan bewustwording over het aanpassen van landbouwruimte aan het veranderende klimaat.

Het **groenplan** '**Groningen Vitamine G**' benadrukt onder andere de kansen van natuur inclusieve landbouw voor gezonder en duurzamer voedsel. Gemeente Groningen wil deze ontwikkeling actief ondersteunen en de samenwerking met (collectieven van) agrariërs versterken. Binnen het groenplan is een van de opdrachten het zoeken naar (tijdelijke of langdurige) ruimte voor nieuwe voedselinitiatieven. Nog steeds is er belangstelling voor plekken om voedsel te gaan verbouwen, maar ruimte vinden is vaak lastig.

In de '**Routekaart Circulaire Economie Gemeente Groningen**' is ook aandacht voor voedsel. Voedsel is daar een van de vijf speerpunten. De overgang naar een circulair voedselsysteem kent drie uitgangspunten:

1. Duurzaam gebruik van de bodem, zonder toevoeging van bijvoorbeeld kunstmest, die in staat is om water vast te houden.
2. Voedselverspilling voorkomen (zie ook kader Voedselverspilling).
3. Hoogwaardiger gebruik van restbronnen, door bijvoorbeeld etensresten te composteren en weer terug te brengen in de grond als meststof. Zo gaat zo weinig mogelijk biomassa verloren.

## VOEDSELVERSPILLING

**Per jaar gooien we in Nederland 40 kilo goed voedsel weg. Behalve dat dit geld kost – ongeveer 140 euro per persoon per jaar – is het ook nog eens verspilde energie en onnodig gebruik van grondstoffen. Daarom is gemeente Groningen, samen met Milieu Centraal, in 2018 de strijd aangegaan tegen voedselverspilling. Tijdens de FoodBattle hielden huishoudens gedurende minimaal één week, elke dag online bij hoeveel er werd weggegooid. De aanpak bleek succesvol: huishoudens verspilden in een periode van drie weken zo'n 20 procent minder voedsel.**

**Conclusie**

We hebben u een beeld geschetst van acties die we de laatste jaren hebben georganiseerd en uitgevoerd. We hebben vanuit onze rol in Reframe een lerend voedselnetwerk opgezet dat nog steeds groeiend is, in aantal deelnemers en in haar positieve impact in gemeente Groningen en daar buiten. We hebben stadslandbouw gestimuleerd en initiatiefnemers, klein en groter, ondersteund om het telen, oogsten en afzetten van lokale producten gemakkelijker te maken. We stimuleerden ook biologisch, lokaal en vers voedsel in onze bedrijfsrestaurants. Groningen is de afgelopen jaren steeds meer eetbaar geworden, zo laat ook de hoeveelheid (nieuwe) initiatieven op het platform Het Verhaal van Voedsel zien. Bovendien hebben we eetbaar groen ingezet ter behoeve van kennis, bewustwording en betrokkenheid bij de buurt. We willen verder werken aan hetgeen dat al goed gaat en willen vooral onze impact vergoten en verbreden. In het komende hoofdstuk leest u wat de gemeente Groningen de komende twee jaar willen bereiken.

# WAT WE GAAN DOEN: DRIE DOELSTELLINGEN

Groningen Groeit Gezond' heeft de aanzet gegeven voor de gemeente om het voedselsysteem gezonder en duurzamer te maken. Vanuit onder andere Reframe en Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland hebben wij hier een begin mee gemaakt. Ook HANNN, Jong Leren Eten en vele initiatieven in de wijken en in de regio hebben daar een bijdrage aan geleverd. Maar we zijn nog maar net begonnen aan deze opgave.

## VOEDSELJONGERENRAAD

**We willen de komende jaren de Voedseljongerenraad betrekken bij de ontwikkelingen naar een gezonder en duurzamer Groningen. Groningen is de eerste gemeente met een jongerenraad die zich buigt over het thema voedsel. De Voedseljongerenraad, bestaande uit vijftien jongeren afkomstig van verschillende lokale mbo's en Wageningen University & Research (WUR), geven jongeren een stem richting beleidsmakers en bestuurders. Wij vinden deze stem belangrijk en gaan de Voedseljongerenraad de komende jaren gebruiken als klankbord.**

Om daadwerkelijk de transitie naar een duurzamer en gezonder voedselsysteem te kunnen maken hebben we íedereen nodig. Het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland blijft belangrijk om van elke schakel in de keten en van elk initiatief te blijven leren. Inwoners krijgen een belangrijke stem in het gezonder en duurzamer maken van hun eigen voedselomgeving. Jongeren zijn de toekomst en willen we inzetten als partner in de ontwikkeling naar een gezonder en duurzamer voedselsysteem (zie kader Voedseljongerenraad). In onze Voedselagenda hanteren we de volgende vier uitgangspunten:

1. Voedsel verbindt.
2. Jong geleerd is oud gedaan.
3. Duurzamer en gezonder kopen en eten begint bij bewustwording en gewoontegedrag stapsgewijs te veranderen.
4. (Nieuwe) kennis delen we door alle stakeholders te betrekken.

Als gemeente kunnen we een bijdrage leveren door het goede voorbeeld te geven, door partijen bij elkaar te brengen en goede condities te scheppen voor de onderlinge uitwisseling van kennis en informatie. We focussen de komende twee jaar op **drie doelen** om onze ambitie 'gezond en duurzaam voedsel voor iedereen' dichterbij te brengen:

**Doel 1: De keuze voor gezond voedsel gemakkelijker maken: sociaal en inclusief.**

**Doel 2: Meer eetbaar groen in de openbare ruimte: duurzaam, leefbaar en circulair.**

**Doel 3: Meer plantaardig eten: op weg naar duurzaam en gezond.**

Binnen elk van deze drie doelen initieert gemeente Groningen eigen projecten. De gemeente ondersteunt en verbindt initiatieven van inwoners en organisaties, die aansluiting vinden bij één of meer projecten. Voor deze initiatieven stellen we vanuit de verschillende betrokken programma's een budget beschikbaar. De speerpunten uit de visie 'Groningen Groeit Gezond' zijn nog steeds actueel en gelden ook voor de komende twee jaar bij het ontwerpen van de projecten.

Belangrijk is dat de drie doelen en de hiermee samenhangende projecten slechts een startpunt zijn voor wat we in de komende twee jaar willen doen. Onderweg zullen we nieuwe voedselinitiatieven tegenkomen en helpen opstarten. Nieuwe kennis kan zich aandienen en (opnieuw) richting geven.

We gebruiken de komende twee jaren ook om data te verzamelen, zodat we meer inzicht krijgen in welke maatregelen resultaat hebben. Dit doen we bijvoorbeeld door samen met het lectoraat Gezonde Stad te zoeken naar interventies en meet-instrumenten die écht werken in de praktijk, en door te verkennen hoe je inwoners hier bij betrekt. Ook binnen het **Horizon 2020**-project **FOOD TRAILS**, waarmee we de keuze voor gezond voedsel gemakkelijker willen maken (doel 1; zie kader Project FOOD TRAILS), worden met behulp van de kennispartners gegevens verzameld en uitgewisseld. Hierdoor leren we steeds meer over welke maatregelen effect hebben. In de komende twee jaren willen we, aan de hand van de verkregen data, langetermijndoelen bepalen en verder richting geven aan hoe wij in de toekomst verder kunnen bijdragen aan gezonder en duurzamer voedsel voor iedereen.

Er gebeurt op dit moment veel. De Rijksoverheid kijkt naar wettelijke handvaten voor gemeenten om meer te kunnen sturen op een gezonde voedselbeweging. Ons gemeentelijk gezondheids-beleid wordt het komende jaar geëvalueerd. Tegen het einde van de looptijd van deze agenda kunnen we resultaten van het FOODTRAILS en de innovatiewerkplaats Gezonde Stad meenemen. Na afloop van deze twee jaar willen we de agenda herijken, om aan te sluiten op de uitdagingen en kansen na 2023.

## PROJECT FOOD TRAILS

**Groningen is een van de elf Europese steden die aan de slag mag met het Horizon 2020-project FOOD TRAILS. Dit project ondersteunt steden in hun missie om voedselsystemen in de eigen stad te versterken, te verduurzamen, gezonder en inclusief te maken. Naast Gemeente Groningen hebben andere organisaties, zoals HANNN en Gebiedscoöperatie Westerkwartier, de aanvraag van FOOD TRAILS ondersteund. Ook deze organisaties nemen in Groningen deel aan het project. De duur van het project is vier jaar en het subsidiebedrag is 660.000 euro.**

**Ervaringen en resultaten worden binnen het project door deelnemende steden uitgewisseld, zodat steden van elkaar kunnen leren. Wereldwijd worden resultaten gedeeld door nog eens 20 steden, en een groot aantal kennisinstellingen op het gebied van voedsel, vanuit de *Milan Urban Food Policy Pact* (MUFPP). Het belangrijkste doel van MUFPP is om steden te ondersteunen in het ontwikkelen van duurzamere stedelijke voedselsystemen, door samen te werken met andere steden en het met elkaar uitwisselen van *best practices*.**

## DOEL 1

# DE KEUZE VOOR GEZOND VOEDSEL GEMAKKELIJKER MAKEN: SOCIAAL EN INCLUSIEF

We willen voor inwoners, die extra aandacht nodig hebben als het om gezond leven gaat, de keuze voor vers voedsel gemakkelijker maken en gezondere eetpatronen aanmoedigen. Zo dragen we bij aan het verbeteren van de gezondheid van onze inwoners en aan het verkleinen van gezondheidsverschillen tussen inwoners van verschillende wijken.

> **Groningen wil de gezondste gemeente van Nederland worden. De verwezenlijking van deze stevige ambitie begint bij het verkleinen van gezondheidsverschillen tussen wijken en dorpen en het winnen van het aantal gezonde levensjaren. (..). We willen het makkelijker maken te kiezen voor gezond en vers voedsel.**

Coalitieakkoord 2019 - 2022

In Groningen bestaat nog steeds een groot verschil in levensverwachting, gezonde levensjaren en kennis tussen verschillende wijken, dorpen en bevolkingsgroepen. Sommige groepen zijn relatief gezond en hebben de kennis en middelen om aan gezonde voeding te komen, voor andere groepen is dit juist erg lastig. Leefstijl, opvoeding en eetpatroon zijn daarin belangrijke factoren. Elk individu heeft recht op een gezond leven en op gezonde voeding. Iedereen moet mee kunnen doen, inwoners van jong tot oud, ongeacht in welke wijk of in welk dorp ze wonen. Daarom is onze doelstelling: '**De keuze voor gezond voedsel gemakkelijker maken: sociaal en inclusief**'. Dit gaan we zo doen:

1. We betrekken inwoners, die extra aandacht nodig hebben om gezond te kunnen leven, bij het inrichten van activiteiten die de toegang tot gezond voedsel vergroten. Dat doen we via de uitvoering van het Europese project **FOOD TRAILS**. Samen gaan we ons voedselsysteem zo inrichten dat inwoners structureel toegang hebben tot kennis en middelen voor gezond, lokaal voedsel. Daarbij bouwen we verder aan wat we in de wijken al hebben. Eind 2019 hebben we een inventarisatie gemaakt van sociale voedselinitiatieven, daarbij werden ruim 120 initiatieven geteld. Van sociale stadslandbouw en restaurants tot kooklessen.

Binnen het project FOODTRAILS gaan we in Groningen wijkgericht bezig met het verkleinen van gezondheidsverschillen door inwoners anders te laten kijken naar en omgaan met voedsel. Een van de hoofdvragen, die we met inwoners samen willen beantwoorden, is "Hoe zorgen we ervoor dat we als inwoners een gezonder leven opbouwen, waarbij we actief zelf een rol spelen in onze eigen (voedsel)omgeving?" Met FOOD TRAILS werken we verder aan wat er al is opgebouwd in de wijken. Samen met bewoners werken we aan de kennis over en beschikbaarheid van gezond voedsel voor iedereen.

Door nieuwe initiatieven te stimuleren en bestaande voorzieningen verder te ontwikkelen of uit te bouwen. Hierdoor houden we ook het Ketennetwerk in stand, dat juist zo belangrijk is in het organiseren van activiteiten en concrete initiatieven om gezond en duurzaam voedsel te stimuleren en voedselverspilling tegen te gaan.

We vinden het belangrijk om kwetsbare inwoners opnieuw en actief te betrekken bij de voedselketen. Denk hierbij aan minima, inwoners die niet in staat zijn om gezonde voeding te kopen en/of te bereiden, mensen die in een sociaal isolement leven of mensen die last hebben van overgewicht. Zo wordt *voedselvaardigheid* opgedaan.

> **Voedselvaardigheid draagt bij aan gezond eetgedrag. Mensen die voedselvaardig zijn, hebben kennis, vaardigheden en gedragingen die nodig zijn om te plannen wat er gegeten wordt en om voedsel te kiezen en klaar te maken op zo'n manier dat het aan de behoeften voldoet (nutritioneel, veilig, op smaak, plezierig, duurzaam en sociaal)**
>
> Nutrition Information Center (NICE)

In de aanloop van het project FOODTRAILS verkennen we hoe we in samenwerking met programma's als **Regiodeal Groningen Noord** (Regiodeal Groningen Noord, 2020) en het N**ationaal Programma Groningen (NPG)** kunnen inzetten op gezond en duurzaam voedsel voor iedereen, te beginnen in de noordelijke en oostelijke stadswijken. Dit zijn wijken waar relatief veel inwoners te maken hebben met een ongezondere leefstijl, met minder welbevinden en waar inwoners één of meerdere diagnoses van chronische ziekten hebben.

Het zijn ook wijken waar relatief veel eenzaamheid, armoede en werkloosheid is en waar 4400 kinderen opgroeien in huishoudens met lage inkomens. In deze wijken willen we het verschil maken, door gebruik te maken van de wijkorganisaties en gebiedsteams en de betrokkenheid van inwoners. Inwoners krijgen een belangrijke rol: zij denken mee vanuit hun behoeften en worden vanaf de start betrokken bij het project, eventueel met ondersteuning van ervaringsdeskundigen. Het project begint met een consultatieronde bij inwoners, waarna in het najaar van 2021 *Living Labs* (proeftuinen) daadwerkelijk van start gaan. De proeftuinen zijn er op gericht gezondere eetpatronen aan te moedigen. De kans dat er een gezondere voedselroutine ontstaat, is het grootst als wordt ingezet op gelijktijdige verandering in de **drie elementen** waaruit een voedselroutine bestaat (Planbureau voor de Leefomgeving, 2020). Daarom zullen we alle drie componenten integreren in de *Living labs*, afgestemd op waar in woonwijken en buurten vraag naar is:

1. *Betekenissen*. Denk aan een informatiecampagne die plantaardig eten promoot of aan 'gezellig samen koken en eten.'
2. *Voedselvaardigheid*. Het aanbieden van kook-lessen en recepten op basis van verse groenten en kruiden kan vaardigheid vergroten.
3. *Materialen*. Een voorbeeld is samen gewassen verbouwen en oogsten in moestuinen of voedselbossen.

Binnen de *Living Labs* sluiten we ook aan bij het lectoraat **Gezonde Stad** van Hanzehogeschool Groningen. We onderzoeken wat de effecten zijn van inrichting van de openbare ruimte – de gezonde voedselomgeving – op gezondheid, welzijn en gedrag. De gemeente Groningen dient hierbij als proeftuin.

We gaan, naast deel te nemen aan project FOOD TRAILS, ook op andere manieren bijdragen aan ons doel om de keuze voor gezond voedsel gemakkelijker te maken:

2 We gaan verder met het **ondersteunen van initiatieven** die bijdragen aan het aanmoedigen van gezonde eetpatronen bij inwoners, door bijvoorbeeld moestuinactiviteiten of kooklessen te organiseren. Voorbeelden van zulke initiatieven zijn Toentje en Bie de Buuf (zie kader Gesteunde Projecten op pagina's 14 en 15), en nieuwe initiatieven als Sla met Groente. Sla met Groente is een initiatief waarbij online lessen worden ingezet om het eten van groenten en meer plantaardige eiwitten onder jongeren populair te maken.

3 De gemeente wil zich inzetten voor gezond opgroeien in een gezonde onderwijsomgeving door met scholen beweegvriendelijke, klimaat-adaptieve en groene schoolpleinen te creëren. Daarvoor hebben we het project **Groene Schoolpleinen** opgezet. Bij de vergroening van schoolpleinen zoeken we ook naar mogelijkheden om eetbaar groen te planten. Samen met NDE Groningen laten we kinderen spelenderwijs kennismaken met gezond voedsel.

## DOEL 2

## MEER EETBAAR GROEN IN DE OPENBARE RUIMTE: DUURZAAM, LEEFBAAR EN CIRCULAIR

De gemeente Groningen bestaat uit een compacte stad met daaromheen verschillende prachtige dorpen en landschappen. In de groeiende stad is ruimte en groen van belang voor de leefkwaliteit. We zien een groene ruimte voor ons met meerdere functies die gezondheid en welzijn bevorderen. Onze doelstelling '**meer eetbaar groen in de openbare ruimte: duurzaam, leefbaar en circulair**' sluit aan bij de focus van groenplan 'Groningen Vitamine G' en de 'Uitvoeringsagenda Groningen Klimaatbestendig'. Voedsel in de openbare ruimte brengt inwoners in aanraking met de voedselketen. Dit stimuleert inwoners om samen bezig te zijn met voedsel produceren, oogsten en bereiden. Daardoor krijgen we meer sociale contacten, lichaamsbeweging en eten we gezonder. Ook stimuleren we kennis over de herkomst en waardering voor lokaal voedsel. Gemeente Groningen is verantwoordelijk voor de inrichting van de openbare ruimte en stimuleert het 'eetbaar' maken van onze buitenruimte op vijf manieren.

1 We willen vooral meer (eetbaar) groen daar waar de omgeving is versteend. Naast het creëren van eetbaar groen in woonwijken en parken gaan we op bedrijventerreinen de aanleg van eetbaar groen ondersteunen en zo de impact van **Eetbaar Groningen** vergroten. We sluiten bijvoorbeeld aan bij een initiatief op bedrijventerrein Euvelgunne om dit klimaatbestendiger te maken. Door Eetbaar groen te planten wordt water vastgehouden en leveren we een bijdrage aan meer biodiversiteit in 'versteende' gebieden. Bovendien creëren we een voedselomgeving waar een gezonde en duurzame voedselroutine kan worden aangeleerd. Eetbaar groen draagt bij medewerkers van de bedrijven aan bewustwording over hoe eetbare planten, struiken, bloemen en vruchten groeien. Het zelf plukken en bereiden hiervan draagt bij aan de waardering van lokale, plantaardige voedingsmiddelen.

2 In het **Stadspark** zoeken we ruimte voor voedselproductie en -educatie; de visie Stadspark biedt daar ruimte voor. We zoeken, in samenwerking met onze afdeling Natuur En Duurzaamheid Educatie Groningen (NDE Groningen), naar een locatie voor het aanleggen van een educatieve moestuin en/of een voedselbos, bij voorkeur in de buurt van de kinderboerderij. Zo'n educatieve tuin geeft kinderen en ouders samen een kans om kennis te maken met het verbouwen en oogsten van voedsel.

3 We maken **ruimte voor (nieuwe) initiatieven** die voedsel dichterbij brengen, ondanks dat ruimte in de gemeente schaars is. We gaan op zoek naar mogelijkheden om in én bij bestaande en nieuwe woonwijken ruimte te maken voor voedselproductie, vanuit de gebiedsteams en samen met de provincie en natuurbeheerders. We gaan in kaart brengen welke (braakliggende) gronden er zijn en hoe we deze beschikbaar kunnen stellen om (nieuwe) initiatieven mogelijk te maken. We volgen en ondersteunen het landbouwbeleid van de provincie Groningen. De provincie heeft in haar Programma Duurzame Landbouw 2020-2024 de doelstelling opgenomen dat in 2030 minstens de helft van de boeren een vorm van natuurinclusieve kringlooplandbouw heeft gerealiseerd. In lijn hiermee passen we, net als de provincie, de randvoorwaarden in de betreffende pacht-contracten aan. Daarmee ondersteunen we tevens de ambitie van de rijksoverheid om in 2030 duurzaam voedsel via kringlooplandbouw te produceren.

4 We gaan **bedrijven en organisaties samenbrengen** om nieuwe, innovatieve marktkansen te verkennen. Het stimuleren van de circulaire economie staat hierin voorop. Door samenwerking tussen bedrijven, overheden en kennisinstellingen, stimuleren we innovaties op het gebied van voedsel, gezondheid en agribusiness op regionale, nationale en internationale schaal. Dit doen we onder meer via verkennende gesprekken met *FoodActive* in Hamburg, een netwerk van ruim 80 voedsel gerelateerde organisaties en bedrijven. Uitwisseling van kennis en ervaring tussen FoodActive en het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland biedt nieuwe mogelijkheden voor ondernemers in Groningen en Hamburg.

5 Omdat voedselketens verder reiken dan de gemeentegrens, willen we met provincie Groningen het gesprek aangaan over regionale ondersteuning van het K**etennetwerk Voedsel Stad en Ommeland**.

## DOEL 3

## MEER PLANTAARDIG ETEN: OP WEG NAAR DUURZAAM EN GEZOND

We willen voorlichting geven en kennis delen over de voordelen van een meer plantaardig eetpatroon, voor inwoners en voor onze eigen werknemers. Want, een meer plantaardig eetpatroon kan voor de gemiddelde Nederlander duurzamer en gezonder zijn. Daarom heeft ook de Rijksoverheid doelen gesteld om plantaardiger eetpatronen te stimuleren, bijvoorbeeld in het Grondstoffenakkoord (Rijksoverheid, 2018b), het Nationaal Preventieakkoord (Rijksoverheid, 2018a) en in het Klimaatakkoord (Rijksoverheid, 2019). Met onze doelstelling '**meer plantaardig eten: op weg naar duurzaam en gezond**' willen wij ook in onze gemeente bijdragen aan de gezondheid van onze inwoners en aan een duurzame gemeente, door in te zoomen op onze inname van eiwitten. In ons dieet vormen eiwitten onmisbare bouwstenen voor ons lichaam. Ze zijn nodig voor de opbouw van spieren, zenuwen en andere structuren in het lichaam. Daarnaast zijn eiwitten voor een klein deel verantwoordelijk voor de energie inname (Wu, zoals geciteerd in GGD Groningen, 2020).

Nederlanders halen momenteel gemiddeld 60 procent van hun eiwitten uit dierlijke producten en 40 procent uit plantaardige producten (PBL, 2020; RIVM, 2016). Dit geldt ook voor inwoners van Noord-Nederland (RIVM, 2016a). Daarnaast eten volwassen Nederlanders gemiddeld zo'n 70 procent meer eiwitten dan noodzakelijk. De aanbevolen hoeveelheid komt neer op 50 tot 60 gram eiwit per dag, bij een gemiddeld gewicht van 62 tot 75 kg (Voedingscentrum, 2019).

Het (gedeeltelijk) vervangen van dierlijke eiwitten met plantaardige eiwitten kan positieve effecten hebben op de gezondheid. Plantaardige eiwitten worden bijvoorbeeld in verband gebracht met een lager risico op hart- en vaatziekten, suikerziekte en een gezonder gewicht. Ook kan het eten van meer plantaardige eiwitten bijdragen aan het vertragen van ongezonde veroudering (GGD Groningen, 2020). Een verschuiving naar een meer plantaardig eetpatroon heeft, naast gezondheidsvoordelen, een positieve invloed op het verminderen van de druk op de leefomgeving. Zo'n eetpatroon bestaat uit meer plantaardige producten, zoals groente, fruit, peulvruchten en noten. Als we bijvoorbeeld meer bonen gaan eten, wordt aanzienlijk bespaard op water en landgebruik voor vee en vermindert de uitstoot van broeikasgassen. Het verbouwen van verschillende gewassen draagt bij aan bodemkwaliteit en biodiversiteit. Wereldwijd meer plantaardig eten, is bovendien nodig om iedereen in de toekomst van voldoende eiwitten te kunnen voorzien, omdat de productie van plantaardige eiwitten minder ruimte vergt dan de productie van dierlijke eiwitten.

Door onze inwoners hierover meer informatie te geven en hen aan te moedigen voor een meer plantaardig dieet te kiezen, kunnen we een bijdrage leveren aan een gezonder en duurzamer Groningen. Dat willen we op de volgende wijze doen:

1 Met hulp van onze cateraar gaan we bijdragen aan de beweging naar een meer **plantaardig eetpatroon** van onze medewerkers. Het huidige contract met de cateraar loopt nog een aantal jaren door, tot 2026. Binnen het bestaande contract gaan we optimaal inzetten om de verhouding dierlijk-plantaardig om te draaien. We willen de komende twee jaar in de bedrijfsrestaurants van gemeente Groningen het huidige aanbod van 60 procent dierlijke en 40 procent plantaardige producten omdraaien en veranderen in 60 procent plantaardige en 40 procent dierlijke producten.

We houden uiteraard rekening met de impact van de Covid-19 pandemie. Het aantal medewerkers dat gebruikt maakt van de bedrijfscatering is door thuiswerken sinds maart 2020 gedaald. Dat betekent ook dat een aantal activiteiten pas in een later stadium kan worden uitgevoerd. We gaan de komende twee jaar in samenwerking met onze cateraar, met de mogelijkheden die we hebben, het volgende doen (1A – 1E):

1A Het aanbod van plantaardige producten in de bedrijfsrestaurants wordt in kleine stapjes verhoogd, het aanbod van dierlijke producten in kleine stapjes verlaagd. Prijs kan een instrument zijn om gezonde, plantaardige voedselkeuzes te beïnvloeden. De cateraar gaat per productgroep beoordelen of het aanpassen van de verkoopprijs een mogelijkheid biedt in het verkopen van meer plantaardige producten in de bedrijfsrestaurants.

1B De gemeente vraagt de cateraar bij de inventarisatie van recepties en evenementen standaard uit te gaan van een menu zonder vlees of vis. Dit wordt duidelijk naar de aanvrager gecommuniceerd en deze kan vervolgens aangeven of er alsnog vlees, vis of andere wensen zijn. Daarnaast zal de cateraar plantaardige producten vooraan in de 'banquetingmap' plaatsen, een map met productoverzichten die gebruikt wordt voor lunches en recepties, zodat het kiezen voor een plantaardig eetpatroon eenvoudiger en normaler wordt. Dierlijke producten staan nog steeds in de map, maar meer achterin de map, zodat op deze producten minder aandacht wordt gevestigd.

**1C** We gaan in onze bedrijfsrestaurants met grote regelmaat aandacht geven aan en informatie geven over plantaardige eiwitten en gezonde voeding. Eerdere ervaringen leren ons dat, naast de bekende (online) communicatielijnen binnen de gemeente, 'live' acties het beste resultaat opleveren voor zichtbaarheid en de beleving van gezond voedsel.

**1D** We gaan op verantwoorde wijze kijken of we het 'derving percentage' – het percentage voedingsmiddelen, uitgedrukt in euro's, dat niet meer kan worden uitgeserveerd en dat moet worden weggegooid – kunnen verlagen. Het derving percentage was in 2019 5,3 procent en dat is beneden gemiddeld. Dat komt mede omdat onze cateraar nu al de niet afgenomen producten inzet voor de volgende maaltijdcyclus van de (eerstvolgende) dag. We streven er met de cateraar naar om dit met nog 1 procent te reduceren.

**1E** Elk kwartaal wordt per cateringlocatie gemeten en beoordeeld hoeveel plantaardige producten (in verhouding tot dierlijke) zijn verkocht en welke (communicatie)strategieën en activiteiten waardevol zijn gebleken voor het toewerken naar een aanbod van 60 procent plantaardige producten in de bedrijfsrestaurants in 2023. De cateraar stelt per kwartaal een rapportage op en één maal per jaar een klanttevredenheidsonderzoek. Door te monitoren wat ervaringen van medewerkers zijn, kunnen medewerkers eerder wennen aan veranderingen en voelen zij zich betrokken.

Daarnaast willen we het volgende doen:

**2** We willen partners van het Akkoord van Groningen, en andere gemeentes, meenemen in onze ambities en activiteiten met betrekking tot plantaardig eten en willen **kennis delen** en **wederzijds leren**. Het opnieuw inrichten van het aanbod in onze bedrijfsrestaurants heeft namelijk een voorbeeldfunctie voor andere organisaties, bedrijven en instellingen en hierover gaan we graag in gesprek.

**3** We ontwikkelen **voorlichtingscampagnes** voor verschillende doelgroepen, zoals het voortgezet onderwijs en inwoners in de wijken. Dit doen we samen met mbo's (o.a. opleiding *Food, Life & Innovation* van Terra MBO), met Hanzehogeschool Groningen, Jong Leren Eten (GGD Groningen), de Voedseljongerenraad en met ondersteuning vanuit de gebiedsteams. We stimuleren voorlichting in de wijken en praktijklessen op school om inwoners en leerlingen te ondersteunen bij het ontwikkelen van een duurzamer en gezonder eetpatroon met minder dierlijke en met meer plantaardige eiwitten. Voorlichting aan onze medewerkers vindt plaats via (online) communicatielijnen en fysiek in onze bedrijfsrestaurants.

# SAMENVATTING VAN DE ACTIES DIE WE DE KOMENDE TIJD ONDERNEMEN

In dit hoofdstuk beschrijven we per doelstelling de eerste stappen die we de komende twee jaar willen zetten.

DOELSTELLING 1

## DE KEUZE VOOR GEZOND VOEDSEL GEMAKKELIJKER MAKEN: SOCIAAL EN INCLUSIEF

1. We realiseren binnen project FOOD TRAILS (2021-2024) *Living Labs* (proeftuinen) in de noordelijke en oostelijke stadswijken. In het eerste kwartaal van 2021 wordt de organisatie hiervoor opgestart, in mei beginnen we met het samen vormgeven van de *Living Labs* en vanaf oktober 2021 worden deze gerealiseerd.
2. We gaan verder met het ondersteunen van activiteiten en initiatieven die lokaal en gezond eten bereikbaar maken en die helpen gezondheidsverschillen te verminderen.
3. Dit jaar worden, binnen project 'Groene Schoolpleinen', vijf groene schoolpleinen gerealiseerd. We introduceren er eetbaar groen en werken, samen met NDE Groningen, aan voedseleducatie.

DOELSTELLING 2

## MEER EETBAAR GROEN IN DE OPENBARE RUIMTE: DUURZAAM, LEEFBAAR EN CIRCULAIR

1. We gaan verder met het vergroten van de impact van Eetbaar Groningen, door het opzetten van een ‘eetbaar groen’ project op bedrijven-terrein Euvelgunne. In het voorjaar van 2021 worden de eerste eetbare planten bij bedrijven gezaaid/geplant. Via Eetbaar Groningen nodigen we ondernemers uit om mee te werken en bieden we ondersteuning.
2. In het Stadspark onderzoeken we de mogelijkheid voor een educatieve moestuin en/of een voedselbos bij de kinderboerderij. Het onderzoek hiervoor start in 2021, de uitvoering komt in 2022.
3. We gaan op zoek naar meer ruimte voor voedsel. Met de gebiedsteams en inwoners, op de werklocaties van gemeente Groningen en samen met de provincie zoeken we (ook) in de regio naar mogelijkheden voor meer en gevarieerdere voedselproductie in of dicht bij woonwijken. Een plan van aanpak komt in het vierde kwartaal van 2021.
4. We organiseren in 2021, onder meer via het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland, bijeenkomsten voor bedrijven en organisaties om nieuwe marktkansen te verkennen voor innovatieve voedingsproducten en/of diensten.
5. We gaan in 2021 in gesprek met provincie Groningen over regionale ondersteuning van het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland.

DOELSTELLING 3

## MEER PLANTAARDIG ETEN: OP WEG NAAR DUURZAAM EN GEZOND

1. In samenwerking met onze cateraar bereiden we acties voor om eind 2023 de verhouding van het aanbod dierlijke en plantaardige producten in onze bedrijfsrestaurants te hebben omgedraaid: van 60 procent dierlijk en 40 procent plantaardig naar 60 procent plantaardig en 40 procent dierlijk. De cateraar stelt voor het tweede kwartaal van 2021 een aangepaste kwartaal-rapportage op (inclusief aanpak bedrijfs-restaurants en banqueting), waarvan de acties vanaf augustus 2021 gestart zullen worden. In het vierde kwartaal starten ook de eerste metingen en volgen de eerste resultaten.
2. Vanuit gemeente Groningen organiseren we in het vierde kwartaal van 2021 voor partners van het Akkoord van Groningen bijeenkomsten voor kennisdeling/verbinden t.b.v. het stimuleren plantaardige eiwitconsumptie in organisaties.
3. In samenwerking met mbo's, Hanzehogeschool Groningen en andere partijen ontwikkelen we vanaf het tweede kwartaal van 2021 campagnes voor verschillende doelgroepen om gezonde en duurzame eetpatronen te bevorderen. De uitvoering van de campagnes zal beginnen in het eerste kwartaal van 2022.

# CONCLUSIE

De afgelopen jaren hebben we de transitie naar een gezond en duurzaam voedselsysteem gestimuleerd en gesteund. De veranderingen worden zichtbaar. We zien meer biologisch, lokaal en vers voedsel in onze bedrijfsrestaurants. Lokaal voedsel is in de horeca in de binnenstad alom aanwezig en bij de meeste supermarkten krijgen we ook biologisch, plantaardig en lokaal. De gemeente Groningen telt veel voedselinitiatieven, klein en groter, sociaal en commercieel. De aandacht voor gezonder produceren en verwerken, meer volkoren, minder bewerkt is ook in de winkelschappen terug te vinden. We willen deze lijn vasthouden en verder stimuleren door in de wijken te zoeken naar nieuwe gezonde en duurzame voedselsystemen die voor iedereen bereikbaar zijn. Daarvoor is het project FOOD TRAILS een prachtige kans. In de openbare ruimte werken we vanuit de verschillende beleidsdoelen samen om voedsel dichterbij te brengen, om een gezondere voedselomgeving te maken. We zetten in op kennis delen en voorlichting geven aan kinderen en jongeren, en aan zij die dit nodig hebben. In onze eigen bedrijfsrestaurants willen we het goede voorbeeld geven en toewerken naar een meer (zichtbaar) plantaardig aanbod van producten. We blijven ook het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland ondersteunen, initiatieven verbinden en het platform Het Verhaal van Voedsel gebruiken om kennis te delen. Zo willen we de komende jaren verder toewerken naar duurzamer en gezonder voedsel voor iedereen.

# BRONNENLIJST

**Genoemde partners en projecten:**

www.dutch-cuisine.nl
www.citydealvoedsel.nl
www.eetbaargroningen.nl
www.hetverhaalvanvoedsel.nl
www.hannn.eu
www.jonglereneten.nl
www.milanurbanfoodpolicypact.org
www.nationaalprogrammagroningen.nl
www.ndegroningen.nl
www.nmfgroningen.nl
www.northsearegion.eu/reframe
www.toukomst.nl
www.voedseljongerenraad.nl

**Geraadpleegde bronnen:**

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. (2018). Nationaal Preventie Akkoord. Samen naar een gezonder Nederland. Geraadpleegd op file:///H:/Mijnprocent20Documenten/Mijnprocent20Downloads/Publieksversie+Nationaal+Preventieakkoord.pdf

Nutrition Information Center, NICE. (Z.j.). Focus op 'Food literacy' of voedselvaardigheid. Geraadpleegd op https://www.nice-info.be/nutrinews/focus-op-food-literacy-of-voedselvaardigheid

Onderzoek en Statistiek Groningen (2011). Wat doen we met het eten? Hoe bewust gaan stadjers om met voedsel en voedselproductie in 2011. Geraadpleegd op https://os-groningen.nl/wp content/uploads/rapport/weekvandesmaak_site.pdf

Planbureau voor de leefomgeving (2018). Perspectieven op duurzaam voedsel. Pluriformiteit in debat en beleid. Geraadpleegd op https://www.researchgate.net/profile/Michiel_De_Krom2/publication/324248803_Perspectieven_op_duurzaam_voedsel_Pluriformiteit_in_debat_en_beleid/links/5afae22aa6fdccacab1767a9/Perspectieven-op-duurzaam-voedsel-Pluriformiteit-in-debat-en-beleid.pdf

Planbureau voor de Leefomgeving (2020). Voedselconsumptie veranderen: bouwstenen voor beleid om verduurzaming van eetpatronen te stimuleren. Geraadpleegd op https://www.pbl.nl/sites/default/files/downloads/pbl-2020-voedselconsumptie-veranderen-4044.pdf

Reframe (2020). Online Resource Center. Geraadpleegd op https://northsearegion.eu/reframe/online-resource-centre/

Regiodeal Groningen Noord (2020). Regiodeal Groningen Noord. Geraadpleegd op file:///H:/Mijnprocent20Documenten/Mijnprocent20Downloads/Regio+Deal+Groningen+Noord.pdf

Rijksoverheid (2018a). Nationaal Preventieakkoord. Naar een gezonder Nederland. Geraadpleegd op file:///H:/Mijnprocent20Documenten/Mijnprocent20Downloads/nationaal-preventieakkoord.pdf

Rijksoverheid (2018b). Transitieagenda Biomassa & Voedsel. Geraadpleegd op file:///H:/Mijnprocent20Documenten/Mijnprocent20Downloads/bijlage-5-transitieagenda-biomassa-en-voedsel.pdf

Rijksoverheid. (2018c). Landbouw, natuur en voedsel: waardevol en verbonden Nederland als koploper in kringlooplandbouw. Geraadpleegd op https://www.rijksoverheid.nl/documenten/richtlijnen/2018/09/01/landbouw-natuur-en-voedsel-waardevol-en-verbonden-nederland-als-koploper-in-kringlooplandbouw

Rijksoverheid. (2019). Klimaatakkoord. Geraadpleegd op file:///H:/Mijnprocent20Documenten/Mijnprocent20Downloads/klimaatakkoord.pdf

Rijksoverheid. (Z.j.a). Eisen aan voedselveiligheid. Geraadpleegd op https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/voedselveiligheid-in-nederland

Rijksoverheid. (Z.j.b). Minder zout, verzadigd vet en suiker in voeding. Geraadpleegd op https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/gezonde-voeding/minder-zout-verzadigd-vet-en-suiker-in-voeding

RIVM. (2016a). Inname eiwitten. Geraadpleegd op https://www.wateetnederland.nl/resultaten/energie-en-macronutrienten/inname/eiwitten

RIVM. (2016b). Plantaardig eiwit. Geraadpleegd op https://www.wateetnederland.nl/resultaten/voedingsmiddelen/richtlijnen/plantaardig-eiwit

Stichting Innovatie Glastuinbouw Nederland. (2019). Wat eten we morgen? Geraadpleegd op file:///H:/Mijnprocent20Documenten/Mijnprocent20Downloads/Wat_eten_we_morgen_Lekker_innovatiefprocent20(1).pdf

Voedingscentrum (2002). Algemene levensmiddelen verordening. Geraadpleegd op https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/algemene-levensmiddelenverordening.aspx

Voedingscentrum. (2019). Naar een meer plantaardig voedingspatroon. Geraadpleegd op https://mobiel.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Consumenten/Encyclopedie/Brondocumentprocent20-procent20Naarprocent20eenprocent20meerprocent20plantaardigprocent20voedingspatroonprocent20-procent20Voedingscentrum.pdf

# BIJLAGE 1: SAMENVATTING VAN DEZE VOEDSELAGENDA

In 2012 stelde de gemeenteraad de voedselvisie 'Groningen Groeit Gezond' vast. Groningen wilde door deze visie de transitie naar een duurzaam voedselsysteem ondersteunen en duidelijkheid krijgen over de positionering en rol van de gemeente hierin. Hoewel we als gemeente geen expliciete taak hebben als het gaat om voedsel, willen we wel onze rol nemen om de productie, verwerking en consumptie van gezond en duurzaam voedsel voor onze inwoners te stimuleren. We hebben de laatste jaren vooral ingezet op informeren, verbinden, ondersteunen, het goede voorbeeld geven en samenwerken. Zo hebben we sinds 2012 talloze voedselinitiatieven ondersteund, hebben we een netwerk helpen opbouwen en de bedrijfsrestaurants en catering van gemeente Groningen duurzamer gemaakt.

We hebben de laatste jaren ook ervaren dat we, door aan voedsel te werken, verschillende (beleids)doelen dichterbij kunnen brengen. Voedsel werd onderdeel van meerdere gemeentelijke doelstellingen met betrekking tot *gezondheid* en *inclusiviteit*, *voedselketens* en *klimaatadaptatie*, *circulariteit* en *groen*. Onze voedselvisie is dus het startpunt geweest voor samenwerken op basis van een integrale aanpak:

- Door duurzamer voedsel te produceren kunnen bodemkwaliteit en biodiversiteit verbeteren, en kan het landschap in onze gemeente aantrekkelijker worden.
- Door meer lokaal geproduceerd voedsel hier te verwerken en te consumeren, ontstaat er nieuwe werkgelegenheid.
- Door samen te werken in de voedselketen kunnen we innoveren en nieuwe lokale producten ontwikkelen.
- Door samen te koken en te eten voelen we ons met elkaar (en met de buurt) verbonden.

Als het gaat om **gezondheid** en **inclusiviteit**, hebben we de afgelopen jaren vooral ingezet op een verandering van de sociale en fysieke omgeving. De focus lag daarbij op het stimuleren van het (samen) verbouwen en/of verkopen van gezonde en verse producten, zoveel mogelijk uit de regio. Hiervoor is in 2017 onder andere het City Deal project 'Voedsel op de stedelijke agenda' gesloten en hebben we diverse voedselinitiatieven gesteund. We zijn ook gestart met gezondheidsprogramma's voor onder meer het voorkomen van obesitas bij jongeren, het stimuleren van gezonde eetpatronen en gezond ouder worden. De Healthy Ageing Visie, die we hebben opgesteld met kennisinstellingen en HANNN, vormt de basis en de leidraad voor ons gezondheidsbeleid.

Ook hebben we gewerkt aan het verkorten en verduurzamen van **voedselketens**. Dit hebben we met name gedaan vanuit onze rol als 'lead partner' in het Europese Interreg-project Reframe, dat tot 2021 wordt uitgevoerd in vijf regio's van vijf landen in het Noordzee-gebied. Vanuit project Reframe stimuleren we dat meer lokale producten lokaal worden verwerkt en geconsumeerd. Door Reframe heeft gemeente Groningen, in samenwerking met Gebiedscoöperatie Westerkwartier en kennis-instituten, zowel binnen de gemeente als in samenhang met de regio verschillende initiatieven kunnen helpen ontwikkelen. Belangrijk hiervoor bleek het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland, dat we in 2015 hebben opgericht. Dit netwerk organiseert bijeenkomsten en activiteiten, helpt initiatieven op weg om samen te werken en stimuleert het delen van kennis en ervaringen. Het netwerk bestaat uit uiteenlopende deelnemers, van producenten, kennisinstellingen en consumenten, tot grootkeukens en supermarkten, ondernemers en initiatiefnemers.

In samenwerking met het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland maakten we in 2016 de korte film 'Het Verhaal van Voedsel', waarin we laten zien hoe voedsel een middel kan zijn om verschillende doelen te bereiken. Sinds 2020 hebben we ook het gelijknamige online platform 'Het Verhaal van Voedsel'. Met dit platform willen we consumenten inspireren en informeren over de voedselinitiatieven die in Groningen te vinden zijn.

Daarnaast hebben we gewerkt aan het thema voedsel in relatie tot **klimaatadaptatie**, **circulariteit** en **groen**. We streven in onze gemeente naar duurzamere voedselproductie, korte ketens en natuur inclusieve landbouw. Daarom steunen we voedselinitiatieven waar dat kan en leggen als gemeente accenten op onderwerpen waar we lokaal het verschil kunnen maken. We zoeken bijvoorbeeld naar ruimte voor nieuwe voedselinitiatieven, want hier is (nog steeds) veel vraag naar.

We zien kansen om ons voedselsysteem duurzamer, gezonder en meer lokaal en inclusief te maken. Het (voedsel)netwerk in onze regio is sterk en we hebben veel kennis(instituten) dichtbij. We leven in een gebied waar genoeg ruimte is voor voedselproductie en waar verschillende landschapstypes zorgen voor de mogelijkheid om een breed scala aan voedsel lokaal en regionaal te produceren. Bovendien verbindt voedsel: samen voedsel verbouwen, oogsten, koken en eten draagt bij aan sociale cohesie. Tegelijkertijd is voedsel een middel dat we als gemeente kunnen inzetten om meerdere beleidsdoelen te bereiken. Daarom hebben we een Voedselagenda gemaakt voor de komende twee jaar – 'Gezond en duurzaam voedsel voor iedereen' – en drie doelen geformuleerd:

**Doel 1: De keuze voor gezond voedsel gemakkelijker maken: sociaal en inclusief**

We betrekken inwoners, die extra aandacht nodig hebben om gezond te kunnen leven, bij het inrichten van activiteiten die de toegang tot gezond voedsel vergroten.

Dat doen we via de uitvoering van het Europese project FOOD TRAILS. Samen gaan we ons voedselsysteem zo inrichten dat inwoners structureel toegang hebben tot kennis en middelen voor gezond en lokaal voedsel. Daarbij bouwen we in de *Living Labs* (proeftuinen) verder aan wat we in de wijken al hebben: in totaal ruim 120 sociale voedsel-initiatieven, van sociale stadslandbouw en restaurants tot kooklessen. Binnen de *Living Labs* werken we samen met het lectoraat 'Gezonde Stad' van Hanzehogeschool Groningen aan nieuwe openbare ruimtes die een gezonde leefstijl stimuleren en ondersteunen. Naast project FOOD TRAILS gaan we verder met het ondersteunen van voedselinitiatieven die ook bijdragen aan een bewust gezond en een fijn sociaal leven. Bovendien willen we kinderen spelenderwijs laten kennismaken met gezond voedsel, door schoolpleinen te vergroenen met onder andere eetbaar groen.

**Doel 2: Meer eetbaar groen in de openbare ruimte: duurzaam, leefbaar en circulair**

Een groene, gezonde omgeving geven we vorm door in de openbare ruimte, en dan vooral in 'versteende' gebieden, voedsel een plek te geven. We starten met een initiatief op bedrijventerrein Euvelgunne om dit terrein klimaatbestendiger te maken. Door dit terrein tegelijkertijd 'meer eetbaar' te maken stimuleren we bewustzijn rondom de herkomst en waardering van lokaal voedsel bij werknemers op dit bedrijven-terrein. Daarnaast gaan we op zoek naar meer ruimte voor voedselproductie en -educatie. Dit gaan we doen in het Stadspark en in en bij (bestaande en nieuwe) woonwijken. We volgen en steunen het landbouwbeleid van de provincie Groningen en passen, net als de provincie, de randvoorwaarden in pachtcontracten aan. Verder willen we bijdragen aan de circulaire economie, door samenwerking tussen innovatieve bedrijven, overheden en kennisinstellingen te stimuleren, op regionale, nationale en internationale schaal. En omdat voedselketens verder reiken dan de gemeentegrens, willen we met provincie Groningen het gesprek aangaan over regionale ondersteuning van het Ketennetwerk Voedsel Stad en Ommeland.

**Doel 3: Meer plantaardig eten: op weg naar duurzaam en gezond**

Een meer plantaardig eetpatroon kan winst opleveren voor de eigen gezondheid en voor een duurzamere leefomgeving voor ons allemaal. Daarom willen we voorlichting geven en kennis delen over de voordelen van een meer plantaardig eetpatroon. We zoomen in op eiwitten: belangrijke en onmisbare bouwstenen voor ons lichaam. We ontwikkelen samen met kennisinstellingen en GGD Groningen voorlichtingscampagnes voor het onderwijs, voor inwoners in de wijken en voor onze eigen medewerkers. Met 'meer plantaardig eten' beginnen we dichtbij, namelijk in onze eigen bedrijfs-restaurants. Met hulp van onze cateraar dragen we bij aan de beweging naar een meer plantaardig eetpatroon van onze medewerkers. We willen in de bedrijfsrestaurants de verhouding dierlijke en plantaardige eiwitten stapsgewijs omdraaien, van 60:40 nu naar 40:60 in 2023, zodat een lunch met (overwegend) plantaardige producten 'de standaard' wordt. Ook willen we het kiezen voor plantaardige producten voor recepties en evenementen gemakkelijker maken, door in de 'banquetingmap' plantaardige producten vooraan te plaatsen. Om plantaardig eten gewild te maken gaan we in onze bedrijfsrestaurants met grote regelmaat aandacht geven aan en informatie geven over plantaardige eiwitten en gezonde voeding. We meten vervolgens elk kwartaal en per cateringlocatie hoeveel plantaardige producten zijn verkocht en welke (communicatie)strategieën en activiteiten waardevol zijn gebleken voor het toewerken naar een aanbod van 60 procent plantaardige producten in de bedrijfsrestaurants. Ervaringen van medewerkers zijn hierbij belangrijk. Bovendien willen we samen met de cateraar het 'derving percentage' met 1 procent reduceren, zodat (nog) minder voedsel hoeft te worden verspild. Het opnieuw inrichten van onze bedrijfsrestaurants heeft een voorbeeldfunctie voor andere organisaties en daarom willen we graag onze bevindingen delen en wederzijds van elkaar leren.

# COLOFON


## Uitgever

Gemeente Groningen
Ruimtelijk Beleid en Ontwerp
Gedempte Zuiderdiep 98
Postbus 7081, 9701 JB Groningen

## Datum

24 maart 2021

## Redactie

Gemeente Groningen. Ook hebben meegelezen: Hannelore Börger (GGD Groningen), Luchiena Lanjouw en Tweetal Catering

## Eindredactie

Brouwer Communiceert

## Fotografie

Gemeente Groningen, Huisman Media, Henk Veenstra Fotografie en Stichting Toentje

## Ontwerp

Mariska Helmus en Hiltje van der Wal


Gemeente Groningen