

WAT ETEN WE DAN?

Een handreiking voor de gemeente Leiden - samen naar een gezond,
duurzaam en diervriendelijk voedselsysteem



**Partij voor
de Dieren**

Gemeenteraadsfractie Leiden

Wat **éten** we dan?

Zijn we ons bewust van wat we eten en welke impact dat heeft op gezondheid, leefomgeving en het leven om ons heen? Moet dat niet anders?

Wat eten we **dán**?

Gezonder, biologisch, veel meer regionaal, van dierlijk naar plantaardig eiwit.

Wat **éten** we dan?

... zouden we elkaar vaker moeten vragen: samen planten, samen oogsten, samen eten?

Wat eten we **dán**?

Over 5 jaar? Over 10 jaar? Eten we dan wat we ons nu voornemen?

INHOUDSOPGAVE

SAMENVATTING	5
1. WAAROM EEN GEMEENTELIJK VOEDSELBELEID?	8
1.1 Klimaatbeleid en -doelstellingen	8
1.2 Gezondheidsbeleid en – doelstellingen	8
2. KANSEN VOOR EEN TOEKOMSTBESTENDIG, DUURZAAM EN GEZOND VOEDSELSTEEM	9
2.1 Herstel van de verbinding tussen producent en consument	9
2.2 De gamechanger: een groene eiwittransitie	9
2.3 Voedsel als verbindende kracht	10
2.4 Voedselbeleid als bestuurlijke kans: integraliteit	10
3. ‘WAT ETEN WE DAN?’, EEN VOEDSELVISIE VOOR LEIDEN	11
3.1 De visie	11
3.2 De drie Actielijnen	11
Actielijn 1: Duurzame en gezonde voeding als norm	12
Actielijn 2: Voedingsketen is kort, lokaal en transparant	12
Actielijn 3: De stad en omgeving worden eetbaar	14
4. VAN VISIE, NAAR STRATEGIE, NAAR RESULTATEN	14
4.1 Totstandkoming van inspiratiestuk ‘Wat eten we dan?’	14
4.2 Van visie naar strategie en uitvoering	15
4.3 Meten is weten	15
5. FINANCIËN	16
BIJLAGE 1. WAT ER MISGAAT IN HET HUIDIGE VOEDSELSTEEM	17
BIJLAGE 2. INSPIRERENDE INITIATIEVEN EN IDEEËN	20
BIJLAGE 3. GECONSULTEERDE PERSONEN EN ORGANISATIES	24

Samenvatting

Waarom een voedselvisie?

Eten doen we allemaal. Kritisch kijken naar het voedselsysteem en de gevolgen daarvan voor onze aarde, de natuur en het klimaat is minder vanzelfsprekend. Terwijl dat echt noodzakelijk is. Het huidige voedselsysteem trekt een te zware wissel op de omgeving en veroorzaakt bodemdegradatie, watertekorten en verlies van biodiversiteit. Ook treedt gezondheidsschade bij mens en dier op door bijvoorbeeld zoönosen¹ en verkeerde voeding.

De roep om gezonde en duurzame keuzes in het voedselbeleid klinkt inmiddels wereldwijd en op alle niveaus. Van de IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change, van de UN) en de Sustainable Development Goals, tot aan Europa, het Planbureau voor de Leefomgeving (PBL), de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) en minister Schouten die vanuit de stikstofcrisis oproept om Kringlooplandbouw te ontwikkelen. In de kringlooplandbouw gebruiken akkerbouw, veehouderij, tuinbouw en de voedingsmiddelenindustrie de reststromen als nieuwe grondstoffen uit elkaars ketens. Het motto is: lokaal wat kan, regionaal of internationaal wat moet².

Een voedselvisie is een essentieel startpunt voor een gedragen voedselbeleid. Zo'n visie biedt inspiratie, sturing en richting aan initiatieven vanuit burgers, ondernemers of maatschappelijke organisaties, gericht op verduurzaming van de voedselproductie en -keten, en op stimuleren van gezonde en duurzame voedselkeuzes.

Waarom een Leids voedselbeleid?

De omvorming van het voedselsysteem is net zoals de ontwikkeling van schone energie, een transitieopgave: het is verweven met alle lagen in de samenleving, het raakt iedereen dus ook de inwoners, ondernemers, organisaties en het bestuur van Leiden.

Leiden heeft de Sustainable Development Goals (SDGs) omarmd. Leiden kan met een lokaal voedselbeleid effectief en op een samenhangende manier werken aan 12 van de 17 SDGs, te weten SDG 1- geen armoede, SDG 2 - Geen honger, SDG 3 - Goede gezondheid en welzijn, SDG 4 - Kwaliteitsonderwijs, SDG 9 - Innovatie en infrastructuur, SDG 11 - Duurzame steden en gemeenschappen, SDG 12 - Verantwoorde consumptie en productie, SDG 13 - Klimaatactie, SDG 14 - Leven in het water, SDG 15 - Leven op het land en SDG 17 - Partnerschappen om doelen te bereiken.

Deze inspiratienota laat de gemeente Leiden voedselvraagstukken strategisch kan oppakken. Hoe voedsel in de stad kan worden verbouwd en daarmee tegelijkertijd gezorgd kan worden voor verkoeling, zuurstof en waterregulatie. En hoe voedsel in sociale zin positieve impact kan hebben door inwoners te verbinden. Door het integrale karakter biedt dit document de gemeente mogelijkheden om ook duurzame doelen van andere beleidsterreinen te bereiken.

¹ Van dier op mens overdraagbare infectieziekten.

² <https://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ministerie-van-landbouw-natuur-en-voedselkwaliteit/visie-lnv>

Drie actielijnen voor een Leids voedselbeleid

Hieronder staan 3 actielijnen afgebeeld, die de aanzet vormen van een integraal, duurzaam voedselbeleid, elk met een concreet handelingsperspectief voor de gemeente.

Wat eten we dan?

3 actielijnen om te komen tot een integraal en duurzaam Leids voedselbeleid

1 Duurzame en gezonde voeding als norm



Ontwikkelen en verstrekken van juiste en aantrekkelijke informatie over gezonde en duurzame voeding.



Werken aan oplossingen voor voedselverspilling.



Stimuleren van initiatieven die leiden tot meer gebruik van plantaardig in plaats van dierlijk eiwit.

2 De voedselketen is kort, lokaal en eerlijk



Herstellen van contact tussen producent en consument, van boer tot bord.



Supermarkten en retail zijn actief bij de inkoop en verkoop van streekproducten.



Specifieke aandacht voor mensen in maatschappelijk kwetsbare posities.

3 De stad en de omgeving worden eetbaar



Bieden van juridische kaders aan maatschappelijke en economische initiatieven.



(Her)inrichten van de openbare ruimte gericht op produceren en consumeren van gezond en duurzaam voedsel.



Ondersteunen stadslandbouw, zowel in de volle grond als op daken en gevels.

Bovenstaande actielijnen zijn tot stand gekomen via een interactief proces met inwoners, ondernemers en experts.

‘Wat eten we dan?’ is nadrukkelijk bedoeld als inspiratienota en niet als een einddocument. Het terrein van stedelijke voedselvisies en strategieën is continu in ontwikkeling; steeds meer partijen haken hierbij aan.

1. Waarom een gemeentelijk voedselbeleid?

Waarom zou gemeente Leiden een voedselbeleid willen ontwikkelen? Daarvoor zijn twee hoofdredenen. Ten eerste: de aanpassing van het voedselsysteem maakt, net zoals de energietransitie, onderdeel uit van de klimaatopgave die ons allemaal raakt. Daarnaast draagt een lokaal voedselbeleid bij aan gezondheid van mensen.

1.1 Klimaatbeleid en -doelstellingen

De huidige wijze van productie van voedsel draagt in grote mate bij aan het klimaatprobleem. De productie van ons voedsel veroorzaakt namelijk een fors deel van de broeikasgasuitstoot (zie Bijlage 1 voor een nadere toelichting). Dit wordt ook erkend in het beleidsakkoord 'Samen maken we de stad'. Daarin is te lezen: "We onderzoeken hoe de gemeente effectief kan bijdragen aan duurzame en gezonde voedingskeuzes. Voedingskeuzes kunnen grote invloed hebben op het klimaat"³. Leiden heeft het doel gesteld om in 2050 klimaatneutraal te zijn. Je kunt die doelstelling moeilijker behalen zonder het thema voedsel op te nemen in het lokale beleid.

Daarnaast sluit een lokaal, Leids voedselbeleid goed aan op de plannen van de Rijksoverheid die de ambitie heeft uitgesproken om kringlooplandbouw te ontwikkelen en zich te richten op korte ketens. Gemeenten zijn essentieel in die korte ketens, vanwege de rol die zij kunnen vervullen tussen consument en voedselketen, tussen stad en omgeving. Het rapport van een interdepartementale BMH-werkgroep 'Tenminste houdbaar tot: Bewegen naar een duurzaam voedselsysteem' ziet 4 aanknopingspunten voor gemeentelijk beleid⁴:

- Juridische/ beleidskaders opstellen en randvoorwaarden creëren
- Ordenen markt op verschillende niveaus
- Organiseren van handhaving en toezicht
- Stimuleren kennis en innovatie.

1.2 Gezondheidsbeleid en – doelstellingen

Maar ook voor de gezondheid van mensen is een ander patroon van voedselproductie en -consumptie meer dan wenselijk. Overgewicht is inmiddels een bekend probleem en staat steeds hoger op de politieke agenda. Bekend zijn de discussies over de vraag of overheden zich moeten ontfemen over het aanbod van gezond en ongezond voedsel op scholen.

Op beide gebieden, klimaat en gezondheid, kan Leiden een voortrekkersrol spelen voor de omliggende gemeenten.

³ Beleidsakkoord 2018-2022. Samen maken we de stad. Werkend aan een groen, sociaal en ondernemend Leiden (p16).

⁴ BMH werkgroep Naar een duurzamer voedselsysteem (2020). Tenminste Houdbaar tot: Bewegen naar een duurzaam voedselsysteem. Brede Maatschappelijke Heroverweging, p102.

2. Kansen voor een toekomstbestendig, duurzaam en gezond voedselsysteem

De transitie naar een duurzaam en gezond voedselsysteem creëert nieuwe kansen! Een dergelijk systeem werkt namelijk verbindend, het is goed voor het milieu en voor de natuur. Daarnaast vraagt het integrale karakter van het thema voedsel om een effectieve(re) samenwerking tussen de verschillende beleidsdomeinen, en daarmee voor een samenhangend beleid voor de hele stad.

2.1 Herstel van de verbinding tussen producent en consument

Voor een succesvolle transitie naar een duurzaam voedselsysteem is het belangrijk om de verbinding te herstellen tussen producent en consument. De Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) concludeerde in 2014 dat we af moeten van een voedselproductie- en landbouwbeleid dat ten dienste staat van de economie en dat we toe moeten naar een duurzaam voedselbeleid⁵. De WRR pleit voor een geïntegreerde aanpak van consumptie en productie, van ‘farm to fork’, van boer tot bord. Herstel van deze verbinding leidt tot betrokkenheid tussen beide partijen en bewuste keuzes. Dit doet recht aan de natuurlijke band die evolutionair en historisch altijd tussen mensen en hun voedselbronnen heeft bestaan⁶. Op dit moment wordt in onze regio nauwelijks voor de lokale markt geproduceerd: het merendeel van het in Zuid-Holland geproduceerde voedsel is bestemd voor de wereldmarkt.

2.2 De gamechanger: een groene eiwittransitie

Als we van ons voedselpatroon veranderen naar een voedselpatroon met substantieel minder dierlijke producten zou dat tot een aanzienlijk lagere milieu-impact leiden. Zo kan een gemiddelde Nederlandse consument bijvoorbeeld zijn watervoetafdruk verminderen tot ongeveer 46% door plantaardig te consumeren⁷. Daarom is een groene eiwittransitie, de transitie van dierlijke naar meer plantaardige eiwitten, een essentieel onderdeel van een voedselvisie dat zich richt op een duurzaam en gezond voedselsysteem⁸.

Met een volledig plantaardig voedselpatroon kan Nederland zelfs ‘klimaatpositief’ worden, dus broeikasgassen uit de lucht halen. Omdat voor voedzame plantaardige producten aanzienlijk minder land nodig is dan voor dierlijke producten, komt er land vrij. Op dat vrijgekomen land is er meer ruimte voor natuur, biodiversiteit herstel en natuurlijke koolstofreservoirs (bijvoorbeeld bomen). Ook kan het land dat vrijkomt ingezet worden voor bijvoorbeeld lokaal geproduceerd productiehout, om energie-intensieve bouwmaterialen in de bouw, zoals staal en beton te vervangen. Dit alles levert niet alleen klimaatwinst op, maar ook biodiversiteitswinst, waterbesparing en een schoner milieu. Daarnaast zijn er voordelen voor de gezondheid: meer plantaardig eten vermindert het risico op bijvoorbeeld hart- en vaatziekten.

⁵ <https://www.wrr.nl/publicaties/rapporten/2014/10/02/naar-een-voedselbeleid>

⁶ Zie onder meer ‘Goed eten’ van filosoof en hoogleraar Michiel Korthals, Filosofie van Voeding en Landbouw, Van Tilt, Nijmegen, 2018 en ‘Sitopia: How Food Can Save the World’ van Carolyn Steel, Random House UK, 2020.

⁷ <https://www.utoday.nl/spotlight/66886/every-litre-counts>. Zie bijlage 1, het onderzoek van Dr. Jospeh Poore

⁸ <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

De afgelopen jaren zijn verschillende adviesrapporten over de noodzaak van een eiwittransitie verschenen van onder andere RLI (2018) en PBL (2019). Landelijk is er een Nationale Eiwitstrategie in de maak, die een antwoord vormt op de oproep vanuit de EU om een nationale strategie op te stellen ter bevordering van de zelfvoorziening in plantaardige eiwitproductie⁹. Hier wordt al breed op ingehaakt, maar er liggen nog volop kansen. Van boeren tot onderzoeksinstellingen en netwerken: overal worden stappen gezet richting minder dierlijke en meer plantaardige eiwitten¹⁰. Ook grote vleesproducenten stappen steeds meer over naar plantaardig¹¹. De eiwittransitie biedt namelijk niet alleen een boost voor het milieu, maar ook voor een gezonde economie. Een Leids voedselbeleid gericht op de groene eiwittransitie, met een bijbehorend plan van aanpak, kan dat versterken en naar een hoger niveau tillen.

2.3 Voedsel als verbindende kracht

Voedsel hoort bij het leven. Eten is de basisbehoefte die alle levende wezens, dus ook mensen, met elkaar delen. In alle culturen is voedsel met rituelen omgeven. In de westerse wereld waar fastfood en gemakvoedsel voorop staan, is gelukkig steeds meer aandacht voor aspecten als gezondheid en welbevinden. Voedsel speelt voor veel mensen dus een belangrijke rol. De wereldwijde opkomst van gezamenlijk door afnemers en producenten opgezette boerderijen, moestuinen en alternatieve markten blijkt aan een grote behoefte te voldoen. Mensen genieten van wat hun inspanningen voortbrengen en laten hun omgeving (buurt, stad) meegenieten van natuurlijk verbouwd voedsel.

In Leiden zijn de volkstuinten en de schooltuinen succesvolle voorbeelden van lokale voedselvoorziening en voedseleducatie. Andere mooie voorbeelden zijn de wijkrestaurants waar buurtgenoten elkaar bij een maaltijd kunnen ontmoeten. Daarnaast zijn er de Leidse buurt(moes)tuinen Het Zoete Land en Groentepark Bontekoe van Stichting Leiden Oogst. Bij stadstuinderij Het Zoete Land werken 35 vrijwilligers en komen wekelijks 125 gezinnen – vaak met kinderen – zelf hun oogst plukken. Groentepark Bontekoe is de moestuin voor de Voedselbank in de Leidse Zeeheldenbuurt. Ook daar werken buurtgenoten als vrijwilliger en komen andere buurtbewoners langs om het project van hún buurt te bewonderen. Mooie voorbeelden uit de zorg zijn onder andere De Kwekerij Groei & Ontwikkeling (DZB/Gemiva) en biologische kwekerij De Groene Cirkel, voor re-integratie en Dagbesteding van Rivierduinen. Kortom: voedsel verbindt mensen met elkaar.

2.4 Voedselbeleid als bestuurlijke kans: integraliteit

Uit bestuurlijk oogpunt is een voedselbeleid een geweldige kans om tot effectieve samenwerking tussen de verschillende beleidsdomeinen te komen en daarmee tot een samenhangend beleid voor de hele stad.

Voedsel(voorziening) vormt een keten. Tussen het moment dat een producent bedenkt wat hij of zij gaat produceren en het moment dat een gerecht op het bord van de consument ligt, zitten vele stappen en

⁹ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_18_6495

¹⁰ Denk aan de Green Protein Alliance, Green Food Lab, Transitiecoalitie Voedsel en Gebiedscoöperatie Zuid- en Oost Groningen <https://www.toukomst.nl/ideeen/eiwittransitie-boost-voor-economie-en-milieu/>

¹¹ Zie bijvoorbeeld de samenwerking van Beyond Meat (plantaardig 'vlees') met vleesverwerker Zandbergen in Zoeterwoude.

beslismomenten die niet los van elkaar kunnen worden gezien. Van logistiek tot voedsel- en verpakkingsafval. Van vestigingsbeleid voor detailhandel en horeca tot stedenbouwkundig ontwerp.

De gemeente kan initiatieven van stadpartners bijstaan middels convenanten. Dat is wat momenteel al op bescheiden schaal binnen de Leidse stadsgrenzen gebeurt. Maar er zijn meer mogelijkheden. Zo zijn er bestuurlijke mogelijkheden zoals het aanstellen van een programmamanager voedsel, een matrixorganisatie door de verschillende beleidsdomeinen heen en/of een speciale programmawethouder voedsel. Belangrijk hierbij is dat voedsel wordt gezien als dominant criterium in de besluitvorming en dat de verantwoordelijken over doorzettingsmacht beschikken.

3. 'Wat eten we dan?', een voedselvisie voor Leiden

De argumenten voor een gemeentelijk voedselbeleid in hoofdstuk 1 en de kansen die dit biedt in hoofdstuk 2 hebben geleid tot onderstaande visie op duurzaam voedsel in Leiden. De visie is uitgewerkt in drie actielijnen met concrete acties en aanknopingspunten voor beleid.

3.1 De visie

Productie en consumptie van duurzame en gezonde voeding is de norm en brengt Leidenaren samen. Burgers, bedrijven, (sport)verenigingen en bestuur zetten zich gezamenlijk actief in om dit waar te maken. Thuis, op school, op het werk en in de vrije tijd. Duurzame, lokale voeding is herkenbaar en toegankelijk op elke hoek van de straat.

De voedingsketen is kort, lokaal en transparant. Producenten ontvangen een eerlijke prijs voor hun producten en gezonde en duurzame voeding is bereikbaar en betaalbaar voor alle Leidenaren. Er zijn meerdere distributiekkanalen voor streekproducten, zowel via de korte keten als via de lokale handel, retail, horeca en catering.

De stad en de omgeving worden eetbaar. Vormen van duurzame land- en tuinbouw zijn zichtbaar in het straatbeeld. Er is een nauwe relatie tussen de voedselproducenten en consumenten. Consumenten worden aangemoedigd om ook zelf gezond en duurzaam voedsel te produceren, bij voorkeur gezamenlijk. Duurzame lokale voeding is betaalbaar voor iedereen.

3.2 De drie Actielijnen

De drie onderdelen van de Leidse Voedselvisie worden hieronder uitgewerkt in concrete actielijnen en manieren waarop de gemeente een actieve rol hierin kan spelen.

Actielijn 1: Duurzame en gezonde voeding als norm

Volgens de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties zijn duurzame voedingspatronen, voedingspatronen met een lage klimaatimpact die bijdragen aan een gezond leven voor huidige en toekomstige generaties en aan voedselveiligheid. De eiwittransitie kan hierin veel impact hebben.

Wat eten we dan?

① Duurzame en gezonde voeding als norm



Ontwikkelen en verstrekken van juiste en aantrekkelijke informatie over gezonde en duurzame voeding.



Werken aan oplossingen voor voedselverspilling.



Stimuleren van initiatieven die leiden tot meer gebruik van plantaardig in plaats van dierlijk eiwit.

Leiden kan hieraan bijdragen door:

- Juiste en inspirerende communicatie over gezonde en duurzame voeding
- Regelgeving (o.a. via de omgevingswet) inzetten om aanbod van ongezond voedsel te beperken
- Herinrichting openbare ruimte zodat ruimte ontstaat voor stadslandbouw, buurtmoestuinen en eetbare stadsnatuur
- Stimuleren en ondersteunen van maatschappelijke en economische initiatieven van stadspartners
- Inkoopbeleid en -gedrag van gemeente (voorbeeldfunctie)
- Aansluiten bij (landelijke) lobby
- Tegengaan verspilling van voedsel door specifiek voedselafvalbeleid, communicatie en ondersteunen van initiatieven
- Bijdragen aan de eiwittransitie door communicatie om bewustwording te vergroten,
- Ondersteunen van initiatieven om de eiwittransitie te versnellen
- Vergunningenbeleid voor evenementen aanpassen, zodat sterker gestuurd kan worden op gezond, duurzaam voedselaanbod
- Speciale aandacht voor het bereiken en betrekken van minima en kwetsbare groepen
- Prijsbeleid inzetten zodat minima worden ontzien bij eventuele financiële consequenties.

Actielijn 2: Voedingsketen is kort, lokaal en transparant

We werken toe naar een regionaal voedselsysteem met kortere ketens, waarbij consumenten en producenten meer invloed hebben op de prijs en kwaliteit van het voedsel. De gevestigde detailhandel

heeft hier een belangrijke rol, maar ook de rol van CSA's¹², boerderijwinkels, groentepakketten en boerenmarkten kan beduidend worden versterkt. Zij maken de verbinding tussen consument en producent hechter, leiden tot minder transport- en voedselkilometers en tot betere afstemming tussen producent en consument.

Wat eten we dan?

② De voedselketen is kort, lokaal en eerlijk



Herstellen van contact tussen producent en consument, van boer tot bord.



Supermarkten en retail zijn actief bij de inkoop en verkoop van streekproducten.



Specifieke aandacht voor mensen in maatschappelijk kwetsbare posities.

Leiden kan hieraan bijdragen door:

- De kennis van streekproducten te vergroten
- Coöperatievorming te ondersteunen om meer leveringszekerheid te bewerkstelligen
- Grondbeleid inzetten, tijdelijk gebruik toestaan
- Passende tarieven hanteren voor initiatieven die bijdragen aan de doelen uit deze visie, indien nodig nieuwe tarievenstructuur ontwikkelen
- Markt- en vestigingsbeleid inzetten
- Vervoersbeleid aanpassen
- Proces begeleiden om een label voor streekproducten te ontwikkelen
- Proces begeleiden om te onderhandelen met supermarktketens en grote retailers: platform faciliteren en intentieverklaring opstellen.

¹² De afkorting CSA staat voor Community Supported Agriculture (gemeenschapslandbouw), een kleinschalig voedselproductie en –consumptie systeem waarbij burgers en boeren samenwerken. De burgers betalen een deel van de productiekosten van het voedsel. In ruil daarvoor krijgen zij een deel van de opbrengst.

Actielijn 3: De stad en omgeving worden eetbaar

Onderdelen van de voedselomgeving zijn onder andere: het openbaar groen en plantsoenen, reclame-uitingen, winkel- en snackaanbod. De voedselomgeving beïnvloedt de voedselkeuzes die mensen maken. De gemeente krijgt met de Omgevingswet een instrument in handen waarmee ze actief richting kan geven aan een gezonde voedselomgeving.

Wat eten we dan?

3 De stad en de omgeving worden eetbaar



Bieden van juridische kaders aan maatschappelijke en economische initiatieven.



(Her)inrichten van de openbare ruimte gericht op produceren en consumeren van gezond en duurzaam voedsel.



Ondersteunen stadslandbouw, zowel in de volle grond als op daken en gevels.

Leiden kan hier aan bijdragen door:

- Inzet van de Omgevingswet om de omgeving gezonder en duurzamer te maken
- Regulerende instrumenten om ongezond voedsel te weren (zie actielijn 1)
- Aanplanten van bomen en planten die voedsel dragen
- Tijdelijk gebruik van grond voor urban farming en voedselbossen toestaan
- Ondersteunen van verticale stadslandbouw (gevels en daken) als onderdeel van klimaatadaptatie
- Ondersteunen en faciliteren van maatschappelijke en particuliere initiatieven.

4. Van visie, naar strategie, naar resultaten

4.1 Totstandkoming van inspiratiestuk 'Wat eten we dan?'

'Wat eten we dan?', het inspiratiestuk voor een Leidse voedselvisie is interactief tot stand gekomen. In april 2019 is een kick-off gehouden in het Groene Idee café in Scheltema, waarbij zo'n 50 tot 60 deelnemers zich hebben gebogen over de essentiële ingrediënten voor een Leidse voedselvisie. In juli 2019 is een vervolgsessie georganiseerd in de biologische tuinderij van Kievit. In 2020 zijn gesprekken gevoerd met inhoudelijk experts (zie bijlage 3). Op 21 september 2020 zijn de resultaten besproken in een

interactieve bijeenkomst van het Groene Idee café¹³. De resultaten van dit proces zijn opgetekend in dit stuk.

4.2 Van visie naar strategie en uitvoering

Deze inspiratienota 'Wat eten we dan?' is geen eindpunt, maar de start van een proces. Een proces waarin de rol en standpunten van de gemeente worden neergezet langs de beschreven lijnen en waarmee de samenwerking met actieve partijen en netwerken in stad en regio wordt opgezocht. In de stad zijn heel veel initiatieven en ondernemers op het gebied van voedsel. De inzet van de gemeente is om deze te ondersteunen op een voor hen passende wijze. Dat gaat soms om ruimte, soms om regels, soms om kennis en netwerken, soms om financiering, soms om capaciteit.

Belangrijke voorwaarden voor de samenwerking zijn:

- Samen en open: Net zoals de totstandkoming van dit inspiratiedocument moet de concrete invulling van de actielijnen zoals hierboven geschetst 'samen en open' gebeuren: met burgers, overheden, bedrijven en andere organisaties. Ze spelen allemaal een belangrijke rol in hoe we het voedselsysteem in de stad inrichten.
Leiden hoeft het wiel niet opnieuw uit te vinden en kan gebruikmaken van de kennis van andere steden zoals Amsterdam, Den Haag en Haarlem, Belgische steden zoals Gent en Leuven en diverse kennisinstituten en maatschappelijke organisaties. Ook in Zuid-Holland gebeurt al veel op het gebied van duurzame voedselvoorziening. Ook kan Leiden aansluiten op bestaande initiatieven zoals Het Zoete Land, de Duurzaamste kilometer, Cirkelstad, etc. Een open en constructieve dialoog kan een breed draagvlak creëren.
- Van klein naar groot: De voedselketen is omvangrijk. Kies voor een stapsgewijze aanpak waarbij in het begin de focus wordt gelegd op Leiden en regio 071, en die gaandeweg wordt verruimd naar de schaal van Holland Rijnland en provincie.
- Integraal: het is belangrijk dat verduurzaming zo veel mogelijk vanuit een integrale visie en beleid plaatsvindt. Wanneer maatregelen zich richten op slechts één aspect van verduurzaming, bestaat het risico dat er afwenteling plaatsvindt op andere aspecten. Dus aandacht voor klimaat, natuur en biodiversiteit, bodemkwaliteit, inkomen van boeren, volksgezondheid, dierenwelzijn en eerlijke prijzen.

4.3 Meten is weten

Voedsel is bij uitstek een thema waarbij integraal en beleid overstijgend gewerkt moet worden. Om zicht te houden op de voortgang en de resultaten van de actielijnen, is jaarlijkse rapportage belangrijk (bijvoorbeeld in de vorm van een Leidse Voedselrapportage). In deze rapportage worden de activiteiten beschreven en de eerste uitkomsten en resultaten weergegeven. Elke jaarrapportage bouwt verder op de vorige, waardoor kennis en ervaring binnen de interne organisatie wordt opgedaan, vastgelegd en behouden.

¹³ <https://www.ideewinkel.nl/2020-21-september-ideecafe-leidse-voedselvisie-wat-eten-we-dan/>

Het ontwikkelen van resultaatindicatoren is een uitdagende exercitie waarvoor nog geen voorbeelden beschikbaar zijn die toepasbaar zijn op Leiden. Om toch te komen tot een eerste set indicatoren is het aan te raden om samen te werken met andere steden met een voedselvisie en –strategie en met de Transitiecoalitie Voedsel die stedelijke voedselstrategieën op dit punt kan ondersteunen. Ook is een samenwerking mogelijk met de Leidse onderwijsinstellingen, bijvoorbeeld in een Academische Kennis Tafel, naar Amsterdams model, gericht op de effectiviteit van Leidse voedselvisie, -strategie en acties.

5. Financiën

Het ontwikkelen en invoeren van een Leidse voedselstrategie vraagt een bescheiden financiële bijdrage van de gemeente. Een eerste inschatting geeft aan dat met 50.000 euro per jaar al veel opgezet en opgestart kan worden. Activiteiten die moeten worden verricht zijn voornamelijk coördineren, faciliteren, stimuleren en voorlichten. Ook zal het regelmatig gaan om het koppelen en/of ombuigen van beleid dat toch al was voorgenomen, zoals ten aanzien van groen, mobiliteit, vestigingsbeleid, versterken van (duurzaam) ondernemerschap en (duurzame) innovatie.

Bijlage 1. Wat er misgaat in het huidige voedselsysteem

Voedsel is onmisbaar. Maar de manier waarop we voedsel produceren en consumeren stelt ons voor een aantal complexe en omvangrijke vraagstukken. Sterker nog: ons voedsel- en landbouwsysteem is de kern van veel van de grote uitdagingen van nu. Uitgebreid recent onderzoek dat dit aantoont is van Dr. Joseph Poore (University of Oxford).

Poore voerde het grootste onderzoek tot nu toe naar onze wereldwijde voedselvoetafdruk uit: hij verzamelde gegevens van o.a. 40.000 landbouwbedrijven, die de impact van de hele voedselproductieketen op bijvoorbeeld klimaat, natuur, water- en luchtkwaliteit laten zien. Van boerderij tot bord. De resultaten waren baanbrekend en zijn gepubliceerd in het gerenommeerde wetenschappelijke tijdschrift Science¹⁴. Het onderzoek heeft niet alleen consumenten geïnspireerd om andere voedselkeuzes te maken, maar ook op verschillende plekken beleidsverandering teweeggebracht.

Eén van de hoofdconclusies van Poore's onderzoek is de problematische en inefficiënte productie van dierlijke producten: zelfs het minst milieuvriendelijke plantaardige product scoort beter op verschillende milieu-indicatoren dan het meest milieuvriendelijke dierlijke product. Het onderzoek legt daarnaast meerdere andere problemen met het huidige voedselsysteem bloot:

- Grondgebruik: wereldwijd is ongeveer 1 tot 2% van het oppervlak stedelijk gebied en 55% van het landoppervlak wordt gebruikt voor landbouw. Van dit beschikbare landbouwareaal wordt ongeveer 80% gebruikt voor de veehouderij (o.a. veevoer), terwijl die slechts 18% van alle calorieën en 37% van alle eiwitten produceert. De meeste calorieën en eiwitten komen dus van plantaardige producten, die veel minder grond nodig hebben om evenveel mensen te voeden en dus een efficiëntere manier van landgebruik zijn¹⁵.
- Ontbossing: de hoeveelheid grond die we nodig hebben voor voedsel is enorm en neemt steeds toe. Oerbossen op plekken zoals het Amazonegebied en in Indonesië, verdwijnen nog steeds in hoog tempo voor de productie van vooral soja (voor veevoer), palmolie en weiland (voor vee). De oppervlakte die alleen al sinds het jaar 2000 is ontbost, is gelijk aan het oppervlak van Ierland, Verenigd Koninkrijk, Nederland, België, Duitsland en Polen bij elkaar.
- Klimaatverandering: de voedselproductieketen is verantwoordelijk voor ongeveer 26% van de uitstoot van broeikasgassen. Wereldwijd wordt ongeveer 60% van die voedsel-gerelateerde emissies veroorzaakt door de productie van dierlijke producten. Voor de EU is dat zelfs 83%¹⁶. De meeste van die emissies worden veroorzaakt door landgebruik, mest en emissies van de dieren zelf. Slechts 6% van de emissies wordt veroorzaakt door transport van voedsel. Dat betekent dat als we klimaatproblemen willen oplossen, we ons niet alleen moeten richten op bevorderen van

¹⁴ <https://josephpoore.com/Science%20360%206392%20987%20-%20Accepted%20Manuscript.pdf> 'Reducing food's environmental impacts through producers and consumers', Science, 2019.

¹⁵ Een landoppervlakte ter grootte van Paraguay, Uruguay, Brazilië en Bolivia wordt gebruikt om alleen al zuivelproducten te produceren. Voor vlees, eieren en vis is een landoppervlakte nodig ter grootte van Noord-Amerika, Venezuela, Mexico, Guatemala, Colombia, Peru, Ecuador, Guyana, Suriname, Mexico, Cuba, Puerto Rico, Nicaragua, Verenigd Koninkrijk, Zweden, Turkije, Rusland, Kazachstan en Mongolië. Zie <https://youtu.be/8miQs3mPGu8>

¹⁶ <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food#the-carbon-footprint-of-eu-diets-where-do-emissions-come-from>

lokaal voedsel, maar ook op het verminderen van consumptie van dierlijke producten. Daarmee zetten we echt grote stappen vooruit¹⁷.

- Verzuring: voedselproductie draagt ongeveer 30% bij aan verzuring (door stikstofdioxide en ammoniak, allebei ook schadelijk voor de gezondheid).
- Eutrofiering: landbouw is een grote bron van eutrofiering - de vervuiling van water met fosfaten en stikstof - waardoor er te weinig zuurstof is voor een gezond ecosysteem en soms zelfs hele 'dode zones' ontstaan. 80% van deze vervuiling is afkomstig van voedselproductie.
- Waterverbruik: landbouw is verantwoordelijk voor een enorm waterverbruik. 60 tot 90% van het water wordt gebruikt voor landbouw, de rest door industrie, huishoudens e.d.
- Biodiversiteit: het gevolg van bovengenoemde ontbossing, eutrofiering, klimaatverandering, verzuring en het immense grondgebruik voor voedsel (met name dierlijke producten), is een enorm biodiversiteitsverlies. De IUCN (International Union for the Conservation of Nature) schat dat van de soorten (die we kennen en die gemonitord worden) meer dan 13.000 soorten bedreigd worden met uitsterven door voedselproductie. Vorig jaar luidde het IPBES, het VN-platform voor biodiversiteit, ook de noodklok: de mens pleegt o.a. door het huidige landbouwsysteem roofbouw op de natuurlijke rijkdommen en stelt daarmee ook zijn eigen voortbestaan in de waagschaal¹⁸. Een fundamentele systeemverandering is volgens IPBES nodig, niet slechts vergroening. Ongeveer de helft van het grondoppervlak in Nederland is landbouwgrond. Dat is de drager van onze biodiversiteit, maar die is de laatste jaren grotendeels verloren gegaan door de intensivering van de landbouw. Daar komen kunstmest en pesticiden aan te pas, die slecht voor de natuur en leefomgeving zijn.

Het onderzoek van Poore richt zich met name op de ecologische effecten van de voedselproductie. Echter, er zijn ook economische en sociale aspecten die problematisch zijn in het huidige systeem:

- Economisch: het grootschalig produceren van voedsel gaat gepaard met een te lage, niet-eerlijke prijs, waarbij producenten van voedsel een te geringe vergoeding krijgen voor de geleverde producten. Daarnaast is er sprake van inefficiëntie en verspilling in de productieketen: 25 tot 30% van de voedselvoorraad gaat verloren; grotendeels vóórdát het bereid is¹⁹
- Sociaal/ gezondheid: de huidige wijze van intensieve voedselproductie geeft schadelijke effecten op de volksgezondheid, namelijk:
 - het inademen van fijnstof, blootstelling aan bestrijdingsmiddelen,
 - diergerelateerde ziekten (zoönosen) zoals de Q-koorts, vogelgriep en COVID-19²⁰;
 - overconsumptie en overgewicht²¹;
 - vervreemde relatie tussen consument en productie²².

¹⁷ <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

¹⁸ <https://ipbes.net/news/Media-Release-Global-Assessment>

¹⁹ <https://www.ipcc.ch/report/srccl>

²⁰ <https://www.rivm.nl/zo-nosen>

²¹ <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/overgewicht.aspx>

²² Wageningen Universiteit (2017). Food Transitions 2030, p7.

Voor een groeiende wereldbevolking moeten we de komende 50 jaar, wereldwijd, net zoveel voedsel produceren als in de afgelopen 500 jaar. Deze toenemende vraag maakt de urgentie om onze voedselvoetafdruk drastisch te verkleinen alleen maar groter, omdat we simpelweg anders te weinig grond en water hebben om genoeg voedsel te leveren, de temperatuur boven een kritische grens uitkomt en de basis van ons bestaan – de natuur – vernietigd wordt. Hoewel de conclusies van het onderzoek van Poore ernstig en verstrekkend zijn, geven ze tegelijkertijd een heldere denkrichting voor oplossingen.

Bijlage 2. Inspirerende initiatieven en ideeën

Hieronder volgt een niet uitputtende lijst van ideeën en initiatieven die de gemeente kan versterken of waarbij ze kan aanhaken als concrete acties in het kader van het gemeentelijke voedselbeleid.

Activeer de **VNG**. In 2018 heeft zij het Manifest stedelijk voedselbeleid laten opstellen. Dit is de uitkomst van onderzoek door 19 studenten en young professionals naar voedselbeleid in Almere, Amsterdam en de regio. Met dit manifest doen zij een dringende oproep aan de gemeentelijke politiek: zet gemeentelijk voedselbeleid op de kaart en neem het voortouw in de transitie naar een beter voedselsysteem (zie: <https://vng.nl/praktijkvoorbeelden/manifest-stedelijk-voedselbeleid>).

Zet **regionale samenwerking** op. Leiden staat als gemeente in de regio uiteraard niet op zichzelf. Regionale samenwerking is noodzakelijk. Hiervoor kan een Food Council worden opgezet naar het voorbeeld van Food Council Metropool Regio Amsterdam, Platform voor voedselinitiatieven (<https://vanamsterdamsebodem.nl/>). Sluit als gemeente op bestuursniveau aan bij de **Voedselfamilies Zuid-Holland** (<https://www.voedselfamilies.nl/>). Dit vernieuwingsnetwerk draagt lokaal bij aan een duurzame, gezonde en betaalbare voedselvoorziening.

Geef als gemeente het voorbeeld. Stimuleer in Leiden duurzame voedingspatronen door educatie, voorlichting en vooral ook door voorbeeldgedrag van de gemeente. Dit houdt in dat het aanbod voor lunch/hapjes e.d. bij de eigen diensten van de gemeente voor een groot deel van lokale / regionale oorsprong dienen te zijn en dat er veel plantaardige opties worden aangeboden.

Promoot lokale en regionale producten. Leiden en omgeving kennen verschillende lokale producten van hoge kwaliteit. Echte Leidse en regionale kazen (ook die zonder komijn) zijn internationaal beroemd, maar in Leiden slechts hier en daar verkrijgbaar. Rond Leiden bevinden zich verschillende (biologische) boerderijen en tuinderijen. Ook telt Leiden enkele lokale bierbrouwerijen die bijzondere speciaalbieren maken. Voor al deze producten zou een speciale markt(hal) kunnen worden opgezet, bijvoorbeeld op enkele dagen/dagdelen per week. Hiermee kan een initiatief als De Buurderij opnieuw leven worden ingeblazen, naar voorbeeld van <https://www.lokaalmarkt.be/nl>.

Geef supermarkten en horeca een concrete rol in het gemeentelijke voedselbeleid. Bijvoorbeeld door zich te laten committeren aan een deel regionale producten in het assortiment en door producten die bijna over de datum zijn te laten verwerken tot (demonstratie)maaltijden, bijvoorbeeld in buurtcentra of op evenementen. Met de Stichting Duurzaam uit Eten Leiden e.o. werkt de gemeente al op verschillende deelgebieden samen. Die samenwerking kan wellicht verder worden uitgebreid en op een of andere manier geïnstitutionaliseerd (SDH als adviesorgaan, rol bij vestigingsbeleid?).

Eetbaar groen community, ontmoetings- en tentoonstellingsruimte en website voor burgers die hun omgeving eetbaar willen vergroenen. In feite een rol die het Groene Ideecafé (Stichting Ideewinkel) deels vervult; echter zou meer officieel commitment van de gemeente die positie kunnen versterken. Voor het opzetten van voedselcommunities is provinciale subsidie beschikbaar van max. 25.000 euro per initiatief. Geef aandacht aan mogelijkheden voor gevel-, potten- en achtertuinen, groene gevels, groene daken, groene speelplaatsen en groene grachten. Maar ook aan het voorkomen van voedselverspilling (informatie op <http://www.tastethewaste.nl/>). Idee voor een permanente tentoonstelling: een fotoserie van straatnamen die iets met voedsel te maken hebben om aan te geven hoe groot het belang van lokaal voedsel was.

Maak voedsel structureel onderdeel van het onderwijsprogramma op basisscholen en in middelbaar onderwijs. Dit kan als apart vak en in aansluiting op vakken als biologie, aardrijkskunde, scheikunde, economie. Bied leerlingen ook praktijkervaring en stel als leerdoel bijvoorbeeld het kunnen bereiden van een bepaald aantal basisgerechten. Bereid tussen de middag een gezonde maaltijd voor overblijvers. Voedselonderwijs op scholen vindt slechts sporadisch plaats; alleen op het Marecollege gebeurt dit met het vak Voedselvaardigheden. In de tuin op het schoolplein worden op biologische wijze groenten, kruiden en bessen verbouwd, waarna de oogst in kooklessen wordt verwerkt tot lekkere, gezonde en eenvoudige gerechten. Voor veel mensen is de stap van (basis)schooltuin naar moestuin te groot. Juist daarom is het zaak het voortgezet onderwijs te begreken.

Stichting Naar Buiten, stimuleert dat kinderen de natuur ontdekken en beleven. Naar Buiten biedt kinderen allerlei leuke informatie (Buitenspeelkaart, Verwonderpaspoort, 50 dingen om buiten te doen, wildplukavontuur, <https://naarbuitenleiden.nl/menukaart/>). De activiteiten van Naar Buiten zijn geschikt om veel breder in het basisonderwijs en kinderopvang te worden ingezet. Met name de Menukaart voedseleducatie regio Leiden biedt een uitgebreid en zeer aantrekkelijk programma over onderwerpen smaak, gezondheid, voedselproductie, consumentenvaardigheden, voedselbereiding en duurzaam kiezen. De menukaart is tot stand gekomen onder verantwoording van Jong Leren Eten Zuid-Holland en de gemeente Leiden.

Kijk naar kinderdagverblijven als plek om kinderen méér groente en fruit te leren eten. Het project 'Verhogen van groente- en fruitconsumptie' (<https://edepot.wur.nl/401833>) van het Louis Bolk Instituut liet zien dat dit kan door bijvoorbeeld een extra eetmoment van groente en fruit in te voeren, of door groente en fruit op een leuke manier aan te bieden in een smoothie of via een pizza, of door kinderen te laten meehelpen bij de bereiding van groente en fruit en enthousiast over fruit te vertellen. De groenteconsumptie verdubbelde en de fruitconsumptie nam met 20% toe.

Studenten verdienen aandacht als aparte doelgroep. In studentenhuizen wordt vaak gezamenlijk gekookt en gegeten. Hiervoor zou speciaal informatiemateriaal kunnen worden ontwikkeld, afgestemd op de studenten(eet)cultuur.

Schrijf een wedstrijd uit voor het meest klimaatbestendige Leids gerecht. Voor de universiteitswereld bijvoorbeeld samen met het project www.lerenmetdestad.nl. Voor middelbare scholen in het kader van een projectweek Voedsel (naar het voorbeeld van de Stadstijgers Projectweek van het Leonardo College).

Rond bijzondere feestdagen, waar voedsel vaak centraal staat, kunnen speciale activiteiten worden georganiseerd. Zoals rond Kerst, Pasen, Ramadan/ Suikerfeest, Oud & Nieuw, Leidens Ontzet op 3 oktober. Een idee voor deze laatste feestdag: een stedelijk hutspotproject, dat in 2015 al is uitgewerkt voor Het Groene Ideecafé. Denk bijvoorbeeld aan een teelthandleiding, het uitdelen/beschikbaar stellen van zaad en pootgoed in kleine hoeveelheden, het opzetten van een community via internet, het telen van hutspot in schooltuinen en bijvoorbeeld op het balkon van het stadhuis als etalage. Vervolgens kunnen gezamenlijke (buurt)maaltijden worden georganiseerd. Eenzelfde aanpak kan gehanteerd worden voor het Suikerfeest met als bijzondere uitdaging een verantwoorde hoeveelheid suiker.

Een voedselbos biedt interessante nieuwe mogelijkheden voor eetbare vergroening die gezamenlijk kan worden opgezet, leerzaam is en niet heel veel inspanning vergt. De gemeente kan de daarvoor toegestane en geschikte locaties in en buiten de stad aanwijzen. Voor particulieren kan informatie beschikbaar komen hoe zij in hun eigen tuin een deel als voedselbos kunnen inrichten. Als het om openbaar groen gaat is het voor de gemeente wel zaak goede convenanten op te stellen, vooral wat betreft de onkruidcode. Ook dient de APV te worden aangepast.

Buurtcompost. Laat inwoners van Leiden hun compost naar composteerinrichtingen in de buurt brengen en daar ook weer goede compost vandaan halen.

Zet een stedelijke kruidentuin op. Zie het voorbeeld van de kruidenpluktuin van MEC Oegstgeest bij winkelcentrum Lange Voort.

Neem **notenbomen en bessenstruiken** op in het gemeentelijke groenplan. Selecteer hiervoor cultivars die goed dragen. Fruitbomen kan ook, maar hiervoor moet goed worden gekeken naar de locatie in verband met vallend fruit, wespen e.d.

Zorg voor een betere voedselomgeving op scholen en sportclubs voor kinderen. Goede voeding begint vroeg. Op de universiteit wordt dit al steeds beter aangepakt door LUGO, Leiden University Green Office, welke o.a. hebben bewerkstelligd dat er meer plantaardig voedsel op het menu is gekomen, maar ook minder voedsel wordt verspeeld.

Haak aan bij gezondheidsinitiatieven in het onderwijs. Zoals vitaledelta.nl, waar regionale hogescholen inzetten op gezondheid. Naast vitaledelta.nl is 'vitality' een bestaand initiatief. Dit is een onderdeel van het masterprogramma van de studie geneeskunde waar wordt gelet op gezondheid van ouderen, onder andere op basis van voeding.

Start coöperaties waar individuele ondernemers te klein zijn een stuk land te kopen. Soms is een areaal te duur voor de individuele initiatiefnemers. Een goede link hiervoor is www.herenboeren.nl.

Wees creatief in het vinden van stadslandbouwgrond. Grond is schaars in Leiden dus vind een oplossing. Maak moestuinen op het water, bijvoorbeeld voor restaurants op de nieuwe rij, of maak ze op daken, waarbij direct wordt aangehaakt op de vergroening van daken. Maak groene gevels eetbare gevels.

Haak aan bij Stichting Steenbreek (steenbreek.nl), en ga die extra stap! Versteende tuinen zijn een probleem. Deze worden dubbel duurzaam aangepakt als de tegel er uit gaat voor een tomatenplant.

Doe aan **sociaal tuinieren met voeding**. Sommige mensen hebben een tuin en willen of kunnen niet tuinieren, anderen willen graag tuinieren maar hebben geen tuin. In sommige gemeenten gebeurt dit al. Optimaal is het wanneer de er dan ook voedsel verbouwd wordt!

Samenwerking met vluchtelingen zou tot een andere win-win kunnen zorgen. Veel vluchtelingen willen vaak graag aan het werk maar zitten doelloos thuis. Betreffende voedselverbouwen komen juist vaker handen te kort. Een respectvolle samenwerking zou uitkomsten kunnen bieden voor beide partijen.

Een **centraal punt waar voor oogstverwerking** is zou voor veel kleine tuinders een uitkomst zijn. Zij blijven namelijk vaker met kilo's appels zitten. Als een initiatiefnemer bijvoorbeeld een (semi)industriële sapmachine ter beschikking zou stellen zou dit de opbrengst van menig stadstuinier zeker vergroten.

Bijlage 3. Geconsulteerde personen en organisaties

Bij het opstellen van deze inspiratienota maakten we dankbaar gebruik van gesprekken met -en informatie van- de volgende personen:

Naam	Organisatie
Anne Marie van Dam	Bodemdienst Van Dam
Carien Overdijk	Stichting Duurzame Horeca
Chantal van der Zijl	Jong Leren Eten, GGD Hollands Midden en JOGG
Frank Bakkum	Ruimte en Duurzaamheid, gemeente Amsterdam
Frans van der Steen	Voormalig directeur Haags Milieucentrum, opsteller Haagse voedselvisie
Geke Lanjouw	Kievit, biologische tuinderij en groentepakketten
Gert-Jan Cornel	Leiden City Donut
Diverse personen	Stevenshof Vitaal
Jasper Dijkema	Provincie Zuid Holland - Voedsel families
Juke Loman	Stichting Naar Buiten
Margje Vlasveld	Diëtiste, voormalig lid Leidse Milieuraad
Marijtje Mulder	Land van Ons
Natascha Kooiman	Transitiecoalitie Voedsel
Patrick Kaashoek	Voedsel families
Peter Haring	Academische voedseltafel Amsterdam
Ron Bosman	Op persoonlijke titel
Tim Seegers	Voedselbos Okkerheide
Tom Voorma	Projectleider Stadslandbouw, gemeente Den Haag

Bijlage 4. Sustainable Development Goals

In deze voedselvisie zijn veel verschillende beleidsvoorstellen gedaan, initiatieven benoemd en winsten beschreven die te behalen zijn wanneer Leiden deze visie omarmt. De gemeente Leiden is een Global Goals gemeente. Daarom verbinden we in deze bijlage de SDGs met de gepresenteerde beleidsvoorstellen.

1. Geen armoede

Gezond en duurzaam voedsel moet beschikbaar zijn voor iedereen en niet slechts voor de 'happy few'. Nog te vaak zijn ongezonde en niet-duurzame voedselkeuzes, tegelijkertijd de goedkoopste keuze. De plannen als omschreven in deze visie omschrijven het gebruik van korte ketens. Hierdoor zijn er minder tussenpersonen, zoals grote distributiebedrijven. Ook zullen er minder transportkosten worden gemaakt. Door deze factoren kunnen de consumentenprijzen omlaag worden gebracht. Daarnaast zou er meer eten in de publieke ruimte zijn voor wie het kan gebruiken en tevens meer kennis beschikbaar voor goedkope eigen kweek.

2. Geen honger

Doordat prijzen worden gedrukt en voedsel gemakkelijker beschikbaar is zal er vanzelf ook minder honger bestaan onder de minder bedeelden in de samenleving, zoals ook is omschreven bij SDG 1.

3. Goede gezondheid en welzijn

Door meer in te zetten op voedsel educatie, gezonde voeding tot de norm te maken en de voedselomgeving gezonder te maken zal dit merkbaar positieve impact hebben op de gezondheid van de Leidse burgers.

4. Kwaliteitsonderwijs

Voedsel educatie, en daarmee ook educatie over gezondheid, natuur en klimaat, is momenteel een significant hiaat in de kennis van veel kinderen. Door de plannen zoals omschreven in deze visie zal deze hiaat effectief worden weggewerkt en zullen de Leidse burgers bewuste en geëmancipeerde eters worden.

9. Industrie, innovatie en infrastructuur

Op dit moment staan veel wetten innovaties in de weg. Zo verhuurd de gemeente momenteel haar grond onnodig duur aan ondernemers, iets wat door dit plan zal veranderen. Daarnaast zal leefomgeving eetbaarder worden; een belangrijke verbetering qua infrastructuur.

10. Ongelijkheid verminderen

Zoals omschreven bij punt 1 en 2: gezond voedsel is gemakkelijker beschikbaar voor minder bedeelden, waardoor economische ongelijkheid afneemt. Bij punt 4 is al beschreven dat voedingseducatie toeneemt. Hierdoor wordt gezondheidsbewustzijn niet langer iets wat aan de elite voorbehouden is en

zal ook deze kloof afnemen.

11. Duurzame steden en gemeenschappen

Vrijwel alle voorgestelde actiepunten sluiten hierbij aan: Korte ketens, meer stadstuinen, minder voedselverspilling. Met name door plannen als groene eiwittransitie neemt de klimaatuitstoot per capita enorm af. Ook neemt de sociale cohesie toe.

12. Verantwoorde consumptie en productie

Dit punt is voor deze visie vrijwel gelijk aan punt 11. Deze inspiratienota staat vol met ideeën over hoe ons consumptiepatroon de reductie van de klimaatimpact kan bevorderen. Ook worden tal van suggesties genoemd ten behoeve van een meer verantwoorde productie.

13. Klimaatactie

Zie voorgaande punten. Het klimaat is een zeer belangrijk thema in alle behandelde plannen.

14. Leven in het water

Deze inspiratienota is bedoeld om mensen bewust te maken van hun voedselkeuzes. Hierbij hoort dat zij beseffen wat de impact is van hun voedselkeuze op hun omgeving. Hieronder valt ook leven in het water. Mensen zullen dus vaker vis laten liggen, of zij kiezen voor duurzamere en meer diervriendelijke visproducten.

15. Leven op het land

Zie bovenstaand punt, maar in plaats van vis gaat het hier om landdieren. De bijdrage van de groene eiwittransitie draagt hier significant aan bij.

17. Partnerschap om doelen te bereiken.

Geen onderwerp verbindt ons zoals voedsel dat doet. Gemeentelijk voedselbeleid speelt een belangrijke rol bij het faciliteren van de reeds bestaande netwerken en het opstarten van nieuwe partnerschappen.