



Dordtse Voedsel visie

Dordtse Voedselvisie
en -agenda 2025-2030

Dordrecht, maart 2025

Inhoud

Voorwoord van de wethouder	3
Inleiding	4
De weg naar een voedselvisie en -agenda	5
Waar staan we in 2030?	6
HOOFDDOEL 1: We werken aan een gezondere en duurzamere voedselomgeving	8
HOOFDDOEL 2: We stimuleren gezond voedingsgedrag	13
HOOFDDOEL 3: Inwoners, organisaties en bedrijven verspillen minder voedsel	17
Afsluiting	21
Realisatie & organisatie	21
Dankwoord	22
Geraadpleegde bronnen	23
Bijlage: Schema Ongezonde Voeding	25

Voorwoord van de wethouder

Eten! We doen het – in Nederland – allemaal, meestal meerdere keren per dag en steeds vaker buiten de deur. De naoorlogse welvaartsgroei heeft ervoor gezorgd dat er in dit land eten in overvloed is. Voor de één staat gemak voorop en voor de ander gezondheid, duurzaamheid of smaak. Weer iemand anders associeert eten vooral met gezelligheid en samenzijn. En tenslotte is er een grote groep mensen voor wie de betaalbaarheid voorop staat.

Met de ruime beschikbaarheid van voedsel treden ook problemen en uitdagingen op. Gezondheidsverschillen zijn vaak te herleiden tot ongezonde keuzes, te veel eten heeft in het rijke westen geleid tot een toename van obesitas. De toenemende aandacht voor gezondheid en dierenwelzijn leidt bij andere mensen tot allerlei overwegingen om wel of juist niet voor bepaald voedsel te kiezen.

Deze kwesties raken het landelijk overheidsbeleid als het gaat om voedselkwaliteit, milieuwetgeving en inkomensbeleid. Net als in veel andere steden wordt er de laatste jaren steeds nadrukkelijker om een lokaal voedselbeleid gevraagd. Want voedsel raakt aan veel thema's die op en rond het eiland van Dordrecht spelen. Hoe zit het bijvoorbeeld met de korte voedselketen, de relatie tussen stad en platteland en het stimuleren van gezonde keuzes. In deze visie hebben we ons geconcentreerd op drie aandachtsgebieden: een gezonde voedselomgeving, gezond voedingsgedrag en minder voedselverspilling.

Deze voedselvisie is een begin, maar we zijn niet bij nul begonnen. Al jaren zet een enthousiaste groep Dordtenaren zich in voor lokaal voedselbeleid (zie het dankwoord achterin voor een zo compleet mogelijke lijst met namen). Voedsel verdient de aandacht, ook in Dordt!

Rik van der Linden, wethouder



Inleiding

Voedsel is een essentieel onderdeel van ons leven. Onder het motto 'nooit meer honger' is de voedselschaarste in het naoorlogse Nederland overgegaan in overvloed. Sindsdien is eten in Nederland bijna overal verkrijgbaar. Tegelijkertijd heeft de overvloed aan voedsel nieuwe maatschappelijke problemen veroorzaakt, ook in Dordrecht. Te veel en ongezond eten zorgt voor meer mensen met obesitas en andere ziektes die met een ongezonde leefstijl te maken hebben.

Ook heeft niet iedereen toegang tot voldoende en gezond eten. Recent onderzoek toont aan dat 83% van het aanbod in supermarkten ongezond is. Deze gezondheidsverschillen worden vaak veroorzaakt door factoren zoals armoede, lage gezondheidsvaardigheden en een ongezonde leefomgeving (bron: RIVM).

Daarnaast heeft de productie, verwerking, distributie en consumptie van ons voedsel een negatieve impact op de leefomgeving, wat het milieu en klimaat onder druk zet. Grote delen van de wereld ervaren nu al de gevolgen van klimaatverandering, waarvoor onze omgang met voedsel deels verantwoordelijk is.

Met de Dordtse voedselvisie en -agenda sluiten wij als gemeente aan bij de beweging in de stad en regio om voedselketens te verkorten, gezond voedsel toegankelijker te maken en lokale producten te omarmen. Dit doen we door ondersteuning te bieden, verbindingen te leggen en samen te werken met de vele voedselinitiatieven in de stad. Ons gezamenlijke doel is een Dordrecht dat gezonder, duurzamer en samen gaat eten.

In lijn met het Politiek akkoord '*Samen bouwen aan een sterk en groen Dordrecht*' hebben wij duurzaamheid, lokale en regionale productie en distributie, ondernemerschap, gezondheid en het tegengaan van verspilling een plek gegeven. Samen met initiatieven, organisaties en ondernemers hebben we drie hoofddoelen opgesteld:

- We creëren en bevorderen van een gezonde voedselomgeving;
- We stimuleren gezond voedingsgedrag;
- We helpen inwoners, organisaties en bedrijven om minder voedsel te verspillen.

Deze doelen zijn vertaald naar een actieagenda tot 2030.

De weg naar een voedselvisie en -agenda

Wie met voedsel aan de slag wil, moet eerst keuzes maken. Eind 2023 heeft de gemeenteraad de Startnotitie Voedselvisie vastgesteld. Met de conceptdoelstelling "Dordrecht eet gezond, duurzaam en samen!" hebben wij als gemeente een schets gemaakt van de belangrijkste kansen en knelpunten. Om een volledig beeld te krijgen, hebben we het bestaande beleid en projecten geïnventariseerd op het gebied van gezondheid, (sport)evenementen en het sociaal domein.

Daarnaast zijn we in gesprek gegaan met bestaande voedselinitiatieven, ondernemers, andere gemeenten (Wageningen, Alkmaar en Almere) en organisaties zoals het Voedingscentrum. Deze gesprekken, zowel in de stad als in het gemeentehuis, waren gericht op de volgende vragen:

- Wat wordt er al gedaan met voedsel in de stad?
- Wat ontbreekt er nog?
- Wat kan de gemeente bijdragen op het gebied van voedsel?
- Wat kan beter?
- Waar liggen kansen voor de gemeente?
- Op welke gebieden speelt voedsel nog geen rol?

Het werd al snel duidelijk dat voedsel meer is dan alleen voeding. Het heeft invloed op gezondheid, duurzaamheid, economie, cultuur, sociale vraagstukken en nog veel meer. Omdat voedsel zoveel aspecten heeft, is het moeilijk om alles in één visie samen te brengen. Daarom hebben we gekozen voor de belangrijkste punten. We hebben afgewogen waar de meeste behoefte aan is, wat kansen biedt en wat haalbaar is. Daarnaast hebben we in de actieagenda de acties verdeeld in drie groepen: korte termijn (ongeveer 1 jaar), middellange termijn (ongeveer 2 tot 4 jaar) en lange termijn (rond de 6 jaar).

PFAS-vervuiling in Dordrecht

De fabriek Chemours en DuPont hebben PFOA en GenX gebruikt en uitgestoten, waardoor de grond in onze gemeente vervuild is geraakt. Op basis van onderzoek geldt voor sommige gebieden een negatief advies om groenten en fruit uit moestuinen te eten of om dit af te wisselen. We zijn ons bewust van de zorgen die leven onder de inwoners en hebben daarom in de voedselvisie geen ambities opgenomen voor het realiseren van (meer) eetbaar groen in de buitenruimte. Initiatieven die zich hiermee willen bezighouden, zullen op basis van uitvoerig bodemonderzoek wel of geen doorgang krijgen voor hun activiteiten. Voor meer informatie of voor vragen over PFAS en voedsel verwijzen wij u door naar de website [PFAS Zuid-Holland Zuid](#) of naar de [GGD](#).

Waar staan we in 2030?

Met de Dordtse Voedselvisie en -agenda wil de gemeente een bijdrage leveren aan de grote opgaves waar wij mee worden geconfronteerd. Het doel is om het welzijn van alle inwoners van Dordrecht te verbeteren, de stad gezonder te maken en een sterke en duurzame voedselomgeving en economie te bouwen. In de Startnotitie van de voedselvisie werden vijf (concept) deeldoelstellingen genoemd. Deze hebben we aangepast en herzien in drie hoofddoelen voor deze visie:

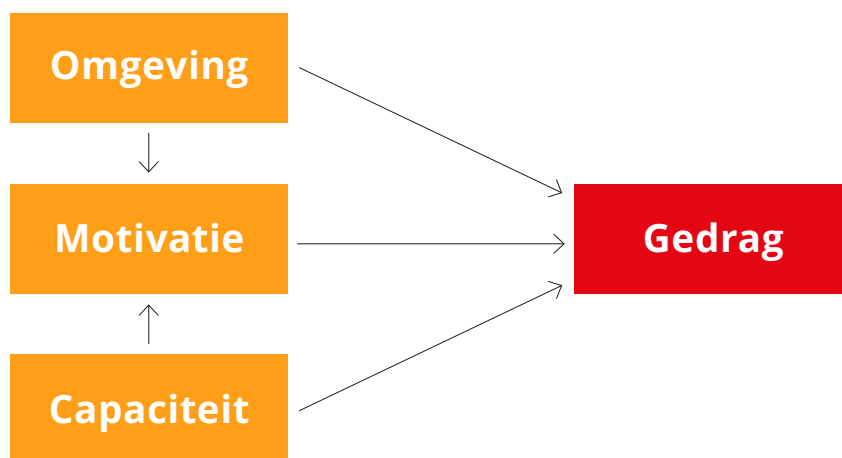
- We werken aan een gezondere voedselomgeving
- We stimuleren gezond voedselgedrag
- We helpen inwoners, organisaties en bedrijven om minder voedsel te verspillen.

Deze doelen versterken elkaar en zijn gebaseerd op het COM-B model. Dit model helpt ons om gedragsverandering (Behaviour) te begrijpen door te kijken naar drie belangrijke factoren: bekwaamheid (Capability), kansen (Opportunity) en motivatie (Motivation). Om echte gedragsverandering te realiseren en onze doelen voor 2030 te bereiken, zijn deze hoofddoelen vertaald naar concrete acties in de voedselagenda.

Het COM-B model en voeding

Bijvoorbeeld: de kans dat iemand daadwerkelijk een gezonde, goedkope maaltijd gaat koken is groot als hij:

- Weet wat een gezonde maaltijd is en h   hij de maaltijd kan bereiden (capaciteit).
- Graag een gezonde maaltijd op tafel wil zetten (motivatie).
- In staat is de ingrediënten te verkrijgen en de maaltijd daadwerkelijk te maken (omgeving).



Voor de uitvoering baseren we ons op een aantal uitgangspunten die de basis vormen voor onze rol als gemeente. Zo werken we integraal samen door voedsel te koppelen aan andere beleidsterreinen, zoals gezondheid, horeca en ruimtelijke ordening. Samen met de stad versterken we bestaande initiatieven en bevorderen we de samenwerking tussen inwoners, organisaties en bedrijven. Als gemeente willen we actief communiceren over wat er gebeurt in de stad en zetten we ons in om het goede voorbeeld te geven, bijvoorbeeld door gezond en duurzaam voedsel aan te bieden op gemeentelijke locaties. Ook trekken we als gemeente samen op met andere gemeenten en de GGD om bij de landelijke overheid te lobbyen voor de nodige beleidsmaatregelen die een gezondere en duurzamere voedselomgeving ondersteunen. In de volgende hoofdstukken worden de hoofddoelen en de ambities van de gemeente verder toegelicht.

We werken aan een gezondere en duurzamere voedselomgeving



De leefomgeving speelt een grote rol in het voedingsgedrag van mensen. Daarom willen we ons de komende periode inzetten om de voedselomgeving van de gemeente Dordrecht gezonder te maken door middel van beleid en met de hulp van samenwerkingspartners. We richten ons hierbij op locaties waar veel mensen samenkomen, zoals scholen, sportverenigingen en speeltuinverenigingen. Daarnaast gaan we graag het gesprek aan met ondernemers en bedrijven om dit samen te realiseren.

We stimuleren gezond voedingsgedrag

Vaak worden onze voedselkeuzes snel, automatisch en soms onbewust gemaakt. Daarom leggen we de nadruk op (voedsel)educatie en gedragsverandering door middel van kookworkshops, smaaklessen en de verbinding tussen stad en landbouw. Ons doel is dat tegen 2030 gezond voedingsgedrag bij onze inwoners wordt gestimuleerd en ondersteund.



Inwoners, organisaties en bedrijven verspillen minder voedsel



Een kwart van het voedsel in Nederland wordt niet opgegeten. Door voedsel te verspillen, gaan niet alleen het voedsel zelf, maar ook het gebruikte water en energie bij de productie verloren. In veel fasen van de voedselketen gaat voedsel verloren: bij de boer, tijdens opslag, vervoer, in winkels en in de horeca. Het grootste deel van de verspilling vindt echter plaats bij consumenten thuis. Om deze redenen streven we ernaar om tegen 2030 in Dordrecht de voedselverspilling te verminderen en een efficiënter gebruik van voedselbronnen te bevorderen door voedseloverschotten elders te gebruiken.



HOOFDDOEL 1

**We werken aan
een gezondere
en duurzamere
voedselomgeving**

We werken aan een gezondere en duurzamere voedselomgeving

Wat en hoe mensen eten, wordt beïnvloed door veel verschillende factoren. Het RIVM noemt deze factoren 'achterliggende' determinanten (zie bijlage Impactvolle Determinanten: Ongezonde voeding, RIVM, 2021). Deze factoren hebben een grote invloed op onze voedselkeuzes. Uit onderzoek blijkt dat we door deze determinanten ongeveer 70% van de ruim 200 dagelijkse voedselkeuzes onbewust en uit gewoonte maken. De manier waarop onze (voedsel)omgeving is ingericht, speelt hierbij een belangrijke rol.



Opgave

In onze moderne samenleving is voedsel overal gemakkelijk beschikbaar: op het station, bij de kassa's, op het werk en op school. Overal om ons heen worden we geconfronteerd met eten en drinken, vaak met een ongezond aanbod. Deze constante blootstelling aan voedsel, zowel fysiek als online, zorgt ervoor dat mensen meer gaan eten, wat leidt tot overgewicht. Volgens recente gegevens heeft meer dan de helft van onze inwoners te maken met overgewicht.

De voedselomgeving is de afgelopen jaren flink veranderd. Tussen 2004 en 2018 nam het aantal winkels waar je gemaksvuedsel en kant-en-klaarproducten kunt kopen sterk toe, terwijl het aantal winkels met verse producten, zoals groenteboeren, afnam. Ook de omgeving waarin de gemiddelde Nederlander leeft, maakt het vaak moeilijk om gezond te eten en voldoende te bewegen. Dit noemen we een 'obesogene omgeving', die wordt gezien als de belangrijkste oorzaak van de toename van overgewicht en obesitas.

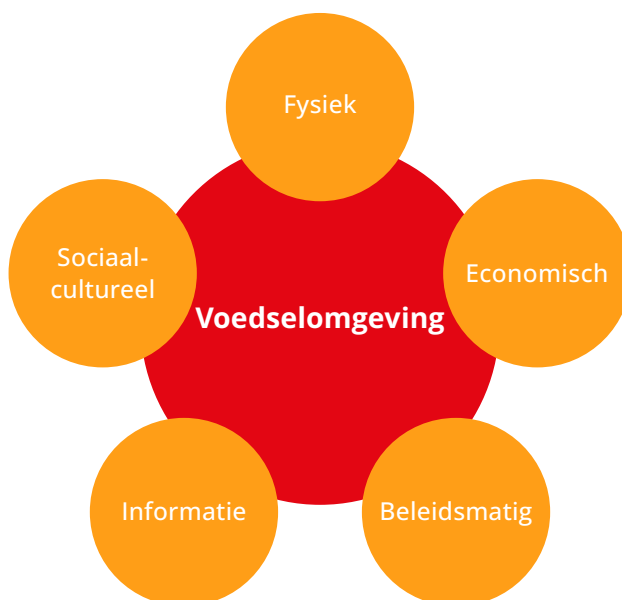
Ondanks de inspanningen van het Nationaal Preventieakkoord en het Gezond en Actief Leven Akkoord (GALA) blijken de maatregelen niet voldoende te werken om een gezonde leefstijl te bevorderen. Daarom is het belangrijk om een gezondere voedselomgeving te creëren, zodat mensen makkelijker gezonde keuzes kunnen maken en overgewicht en gezondheidsproblemen door voeding kunnen worden voorkomen of verminderd.

Ambitie

Als gemeente willen we een omgeving creëren die mensen uitnodigt om naar buiten te gaan, te spelen, te bewegen, de natuur te ervaren en elkaar te ontmoeten. Een gezonde voedselomgeving moet hier een belangrijk onderdeel van zijn. We willen de omgeving zo inrichten dat het voor alle inwoners makkelijker wordt om te kiezen voor gezond en duurzaam eten. We helpen mensen gezonde keuzes te maken zonder hun vrijheid te beperken door gezond gedrag te stimuleren, ook wel 'nudging' genoemd. Dit betekent dat we mensen aanmoedigen om gezondere keuzes te maken, terwijl ongezonde opties beschikbaar blijven, bijvoorbeeld door gezonder voedsel meer te laten zien via (sociale) media of in het straatbeeld. Tegelijkertijd is het belangrijk om de zichtbaarheid en aantrekkelijkheid van ongezond voedsel te verminderen, zodat mensen minder in de verleiding komen om ongezonde keuzes te maken.

Wat is een (gezonde) voedselomgeving?

Maar wat wordt er precies bedoeld met de 'voedselomgeving'? In een rapport van de Universiteit van Amsterdam wordt de voedselomgeving omschreven als "de omgeving waarin consumenten in contact komen met voedsel en keuzes maken over het kopen, bereiden en eten van voedsel." Dit heeft te maken met de plek, de prijs, de regels en de cultuur rondom voedsel. In een gezonde voedselomgeving hebben mensen voldoende toegang tot voedsel dat goed voor hun gezondheid is, zowel fysiek, financieel als voor de planeet.



Dimensies van een voedselomgeving

Er zijn verschillende manieren om ons keuzegedrag te beïnvloeden. Als gemeente kijken we naar voedsel vanuit een breed perspectief: het is niet alleen belangrijk voor de gezondheid van de mens en onze planeet, maar ook een manier om mensen met elkaar te verbinden en maatschappelijk betrokken te maken. Dit vraagt om een integrale aanpak om de voedselomgeving gezonder te maken. Tegelijkertijd hebben we als gemeente beperkte mogelijkheden om regels op te leggen. Op basis van het rapport 'Tussen mens en ruimte' zijn we samen met de GGD bezig met een verkenning naar manieren om de voedselomgeving in Dordrecht en specifieke focuswijken te meten en hieraan een voedselomgevingscore te koppelen. Deze score biedt niet alleen waardevol inzicht in de huidige situatie, maar kan ook dienen als een hulpmiddel voor de keuzes die we maken.

We kijken ook naar ons eigen beleid, zoals (straat)reclame, evenementen, vergunningen en inkoop, om het aanbod van gezonde voeding te vergroten. We geven ook extra aandacht aan de omgeving rondom scholen. Ook leggen we als gemeente verbindingen tussen initiatieven en organisaties, zoals de GGD, JOGG (Gezonde Jeugd, Gezonde Toekomst) en het Voedingscentrum, om in sportkantines, schoolkantines en bij speeltuinverenigingen een gezonder voedselaanbod te realiseren volgens de Richtlijn Eetomgevingen van het Voedingscentrum. We willen het drinken van water stimuleren en het drinken van suikerhoudende dranken verminderen door het aantal openbare watertappunten uit te breiden. Zo krijgen meer inwoners de kans om water te drinken in parken en bij speelplaatsen. Dit doen we samen met enthousiaste inwoners en ondernemers in de stad, die anderen kunnen helpen om gezondere keuzes te maken. Zo onderzoeken we ook hoe we horecaondernemers kunnen stimuleren om gezondere en duurzamere keuzes aan te bieden, bijvoorbeeld door gezondere kindermenu's te bieden.



Verder voeren de volgende acties uit om een gezonde voedselomgeving te creëren en te bevorderen (korte (ca. 1 jaar), middellange (ca. 2-4 jaar) en lange termijn (6+ jaar)):

Actie	Tijdspad	Betrokken partijen
Communicatie inzetten om inwoners en ondernemers te informeren over de <u>Richtlijn Eetomgevingen</u> en het stimuleren van gezondere alternatieven, zoals het komen tot een gezond kindermenu.	Korte termijn	Communicatie
Aansluiten bij de City Deal Gezonde en Duurzame Voedselomgeving (zonder formele deelname) en actief bijdragen aan de lobbyactiviteiten die gericht zijn op het verkrijgen van meer gemeentelijke bevoegdheden voor het creëren van een gezonde voedselomgeving.	Korte termijn	Gezondheid
Het aantal verkooppunten van vers en lokaal voedsel te vergroten. Dat doen we door initiatieven op dit vlak te verwelkomen, zoals regio- en streekmarkten.	Korte termijn	Evenementen
Binnen een jaar sluiten we ons aan bij de Alliantie Stop Kindermarketing Ongezonde Voeding. We zullen samen met de alliantie concrete acties ondernemen tegen kindermarketing voor ongezonde voeding in onze gemeente.	Korte termijn	Communicatie, jeugd, gezondheid, GGD
Een (juridische) verkenning naar sturingsmiddelen die het aantal ongezonde voedselaanbieders binnen een bepaalde afstand van basis- en middelbare scholen beperkt, en dit te verankeren in het omgevingsbeleid.	Middellange termijn	Ruimtelijke ontwikkeling, onderwijs
Een eerste verkenning doen en verkennen hoe zich dat verhoudt tot het omgevingsbeleid om het voedselaanbod in de stad of bepaalde wijken in kaart te brengen door gebruik te maken van de 'voedselomgevingsscore'. Hiermee willen we een nauwkeurig overzicht krijgen van de voedselsituatie.	Middellange termijn	Ruimtelijke ontwikkeling
Tot 2030 blijven inzetten op het stimuleren en zichtbaarder maken van een gezond aanbod door dit te verankeren in onder andere het lokale omgevingsbeleid, (straat)reclamebeleid, evenementenbeleid, vergunningen en inkoop.	Lange termijn	Economie, gezondheid, vergunningen, ruimtelijke ontwikkeling
In het kader van het initiatief van de Regionale Voedselketen Strategie Zuid-Holland Zuid staan we open om samen de mogelijkheden voor een regionale voedselhub te onderzoeken.	Lange termijn	Gemeenten Zuid-Holland Zuid



2

HOOFDDOEL 2

**We stimuleren gezond
voedingsgedrag**

We stimuleren gezond voedingsgedrag

De keuzes die we dagelijks maken over voedsel gebeuren vaak snel, automatisch en zonder dat we het ons bewust zijn. Deze keuzes worden beïnvloed door onze omgeving, opvoeding, inkomen en het onderwijs dat we hebben gehad. Dit zorgt ervoor dat veel mensen gewend zijn om ongezond voedsel te eten, zelfs als ze liever anders zouden willen. Gezonde en duurzame keuzes maken is dan vaak lastig. Daarom is het belangrijk om onze inwoners bewust te maken van gezonde voeding door middel van campagnes, onderwijs en samenwerking met lokale initiatieven. Zo dragen we bij aan het welzijn van de Dordtenaren en aan een gezondere en duurzamere stad en economie.

Opgave

In 2022 gaf 36% van de volwassenen in Nederland aan dat ze gezonder zouden willen eten. De meeste van hen vonden het echter moeilijk om “nee” te zeggen tegen ongezond eten. Dit laat zien dat het lastig is om gewoonten te veranderen. Net als in de rest van Nederland, leidt gewoontedrag ook in Dordrecht tot overgewicht en obesitas. Bij Dordtse kinderen van 5 jaar heeft 14% matig tot ernstig overgewicht, wat iets hoger is dan het landelijke gemiddelde. Bij 14- en 15-jarigen stijgt dit percentage naar 23%. Ook bij volwassenen tussen de 19 en 65 jaar heeft 34% matig overgewicht en 19% ernstig overgewicht.

Daarnaast beschikken veel mensen niet over de juiste gezondheids- en voedselvaardigheden om gezonder te eten. Terwijl er lokaal veel vers voedsel geproduceerd wordt, zijn veel inwoners hiervan niet op de hoogte of weten ze niet hoe ze dit voedsel kunnen gebruiken voor een gezonde maaltijd. Verder zien we een toenemende kloof tussen inwoners die zich bewust bezighouden met gezonde en duurzame voeding en de groep voor wie gezond eten financieel of sociaal moeilijk toegankelijk is. Het prijsverschil tussen vers, gezond en duurzaam voedsel en minder gezonde alternatieven maakt het nog moeilijker om gezonde keuzes te maken.

Ambitie

De gemeente Dordrecht wil gezonde voedselkeuzes aantrekkelijker, betaalbaarder en toegankelijker maken voor alle inwoners. We willen iedereen helpen gezonder te eten, ook met minder geld. Dit doen we door inwoners te informeren over hoe ze gezonde keuzes kunnen maken met een klein budget, bijvoorbeeld door groenten en fruit uit het seizoen te kopen. Ook kijken we samen met initiatieven en lokale ondernemers hoe we strategisch gebruik kunnen maken van onder andere de Dordtpas. Daarnaast ondersteunen we lokale initiatieven en maken we deze zichtbaar via onze (online) platformen.

De afgelopen jaren is er al veel werk verzet om de voedselvaardigheden van onze inwoners jong en oud te verbeteren. Dit blijft een belangrijk speerpunt. Het thema voeding krijgt een prominente plek in de herziene Lokale Nota Publieke Gezondheid 2024-2027. Dordrecht is sinds 2012 een van de eerste gemeenten die zich heeft aangesloten bij JOGG om overgewicht bij kinderen tegen te gaan. De JOGG-aanpak is een integrale, lokale en multidisciplinaire methode waarmee de sociale en fysieke omgeving waarin kinderen en jongeren opgroeien structureel gezonder wordt gemaakt. Een goed voorbeeld hiervan is de samenwerking met Jumbo Dordrecht Foodmarkt en Dordt Sport om sportevenementen gezonder te maken. De JOGG-aanpak wordt uitgevoerd door de GGD Zuid-Holland Zuid en als gemeente willen we deze de komende jaren blijven borgen. Dit gebeurt onder andere via programma's zoals Schoolfruit, De Gezonde School en het stimuleren van smaak- en kooklessen.

Voorlichting blijft belangrijk, en de gemeente zal hier extra aandacht aan geven door jaarlijks deel te nemen aan nationale voedsel evenementen, zoals de Nationale Week Zonder Vlees & Zuivel en de Week Van Ons Eten. We willen ook samenwerken met lokale ondernemers, zoals agrariërs en horeca, om het aanbod van lokaal voedsel zichtbaarder en toegankelijker te maken. Lokale leveranciers zoals Rechtstreeks, De Groenten van Cors en Boerderij Landzicht bieden een breed assortiment aan lokaal voedsel uit Dordrecht en de regio. Door deze initiatieven te ondersteunen, verkorten we de voedselketen en stimuleren we gezamenlijk een sterkere lokale en regionale voedsel economie.



Verder voeren de volgende acties uit om gezond voedselgedrag in onze stad te stimuleren (korte (ca. 1 jaar), middellange (ca. 2-4 jaar) en lange termijn (6+ jaar):

Actie	Tijdspad	Betrokken partijen
De komende jaren deelnemen aan de Nationale Week Zonder Vlees & Zuivel en samen met betrokken partners concrete acties ontwikkelen om (horeca)ondernemers te betrekken bij de promotie van plantaardige alternatieven.	Korte termijn	Horeca, supermarkten, communicatie, Nationale Week Zonder Vlees & Zuivel organisatie
Het ondersteunen en promoten van initiatieven die evenementen of bijeenkomsten organiseren gericht op gezond, lokaal en duurzaam voedsel, zoals kookworkshops in wijk- en buurtcentra. Dit doen we door nauw samen te werken met het Platform Duurzaam Dordrecht.	Korte tot middellange termijn	Platform Duurzaam Dordrecht, wijk- en buurtcentra, overige voedselinitiatieven, GGD
In 2026 willen we het aantal gezonde activiteiten en producten dat via de Dordtpas beschikbaar is uitbreiden, door samen te werken met lokale aanbieders en ondernemers. Dit aanbod willen we actief promoten bij pasgebruikers.	Middellange termijn	Armoede, communicatie
Het stimuleren van het zoveel mogelijk lokaal en regionaal inkopen van producten, zoals voor de gemeentelijke kantine, om het goede voorbeeld te geven en bij te dragen aan het verkorten van regionale en lokale voedselketens.	Middellange termijn	Inkoop en aanbestedingen
Samen met het Duurzaamheidscentrum Weizigt willen we de toegankelijkheid van voedselonderwijs verbeteren en de aandacht voor voedsel- en smaaklessen vergroten, door deze actief te stimuleren op alle basisscholen. Dit willen we bereiken in samenwerking met lokale agrariërs, om zo een betere verbinding met de stad te creëren.	Middellange termijn	TNO Noord, Onderwijs, Weizigt, GGD
Het bevorderen van een kortere voedselketen door ondersteuning te bieden aan een regionale voedselvisie en/of strategie, in samenwerking met omliggende gemeenten, zoals het initiatief van de Regionale Voedselketen Strategie Zuid-Holland Zuid voor 2030.	Lange termijn	Gemeenten Zuid-Holland Zuid



HOOFDDOEL 3

**Inwoners, organisaties
en bedrijven verspillen
minder voedsel**

Inwoners, organisaties en bedrijven verspillen minder voedsel

De Verenigde Naties (VN) hebben als een van de Sustainable Development Goals het doel gesteld om wereldwijd de voedselverspilling in 2030 met 50% te verminderen ten opzichte van 2015. Deze doelstelling is overgenomen door zowel de Europese Unie als de Rijksoverheid. Toch zorgt de manier waarop we voedsel produceren, distribueren en consumeren nog steeds voor grote hoeveelheden verspilling. Daarom is de inzet van iedereen nodig: van consumenten, ondernemers en organisaties. Ook als gemeente willen we hieraan bijdragen. Door voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen, besparen we niet alleen kosten, maar beperken we ook de negatieve impact op onze leefomgeving.

Opgave

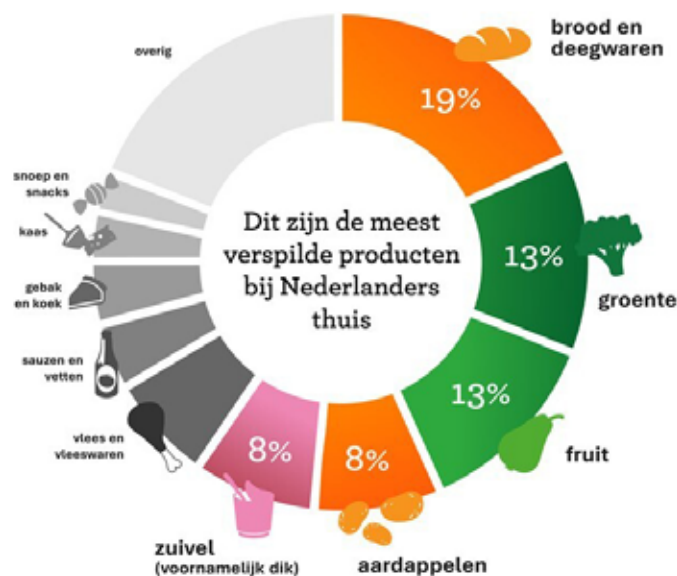
In Nederland verspilt een gemiddeld huishouden jaarlijks 33,4 kilogram eetbaar voedsel per persoon, zoals brood, groenten en zuivel, exclusief schillen of botten. Dit heeft een waarde van ongeveer €138 per persoon per jaar. Het weggooien van goed voedsel betekent niet alleen geldverlies, maar ook onnodige verspilling van water, energie en grondstoffen die nodig zijn voor de productie, en het uitstoten van CO₂ zonder dat het iets oplevert. Door voedselverspilling te verminderen, helpen we niet alleen het klimaat, maar zorgen we ook voor minder afval in onze huishoudens.

In Dordrecht wordt ook veel voedsel verspild. In 2023 produceerde de gemiddelde Dordtenaar 195 kg restafval, waarvan een derde bestond uit GFT en etensresten. Uitgaande van het landelijke gemiddelde van ruim 33 kilo weggegooid voedsel per persoon per jaar, is het geen overdrijving om te schatten dat bijna de helft hiervan uit etensresten bestaat. Dit gaat niet alleen om schillen, maar ook om gekookte etensresten zoals brood, aardappels, rijst en vlees die bedorven of over de datum waren. Deze voedselresten belanden samen met ander restafval in de verbrandingsoven. Het weggooien van voedsel is voor veel mensen een gewoonte geworden. De belangrijkste oorzaken van voedselverspilling in huishoudens zijn:

- Teveel boodschappen doen
- Voedsel niet goed bewaren
- Misverstanden over de houdbaarheidsdatum
- Te grote porties klaarmaken

Voedselverspilling gebeurt niet alleen in huishoudens, maar ook in andere delen van de voedselketen, zoals in fabrieken, supermarkten, horeca en zelfs bij ons als gemeente. De voornaamste oorzaken zijn overproductie, restjes op borden, snijverlies en slecht koelkastbeheer. Om voedselverspilling te verminderen, moeten zowel consumenten als bedrijven actie ondernemen.





Voedselverspilling in cijfers (2022)

In 2022 verspilde de gemiddelde Nederlandse consument thuis 33,4 kilo vast voedsel per persoon per jaar. De vijf meest verspilde productgroepen waren brood en deegwaren (6,2 kilo), groenten (4,4 kilo), fruit (4,3 kilo), aardappelen (2,8 kilo) en zuivel (2,8 kilo). Vergeleken met 2019 werd er minder brood, deegwaren en zuivel verspild, maar juist meer groenten en fruit.

In totaal werd in 2022 8,9% van de gekochte hoeveelheid voedsel verspild, een percentage dat sinds 2010 gestaag is gedaald. Echter, de verspilling van dranken nam toe: van 45,5 liter per jaar in 2019 naar 64,4 liter in 2022. Vooral koffie en thee worden steeds vaker verspild, wat hen tot de meest verspilde dranken in huishoudens maakt.

Ambitie

Als gemeente willen we een toekomstbestendige stad creëren die duurzaam, klimaatneutraal en circulair is. Een belangrijk onderdeel hiervan is het verminderen van voedselverspilling. Dit pakken we op twee manieren aan: preventie (voorkomen dat goed voedsel wordt weggegooid) en het benutten van reststromen (gebruik van restvoedsel op een waardevolle manier, zoals composteren).

Op dit moment is het economisch en wettelijk lastig om reststromen, zoals voedsel, op de meest hoogwaardige manier te (her)gebruiken binnen ons huidige grondstoffenbeleid. Daarom bieden we als gemeente ruimte aan lokale initiatieven, zoals buurtcomposteren, dat in andere steden al succesvol is toegepast.

Samen met de afdelingen Economie, Armoede, en Afval & Grondstoffen voeren we een onderzoek uit om inzicht te krijgen in de locaties, hoeveelheden en oorzaken van voedselverspilling in onze stad. Op basis van deze gegevens stellen we een overzicht op van de omvang van voedselverspilling door onze inwoners. Dit vormt de basis voor concrete doelstellingen en acties. We werken hiervoor samen met het Voedingscentrum en willen ons aansluiten bij de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling.

Als gemeente geven we het goede voorbeeld door deel te nemen aan de jaarlijkse Verspillingsvrije Week. Onze communicatiecampagnes richten zich op het bewust maken van inwoners en het stimuleren van praktische hulpmiddelen, zoals het

Eetmaatje van het Voedingscentrum, waarmee mensen eenvoudig de juiste porties kunnen afmeten en zo verspilling kunnen voorkomen.

Ook de horeca kan een belangrijke rol spelen in het verminderen van voedselverspilling. Uit gesprekken met horecaondernemers blijkt dat zij graag efficiënter afval willen scheiden en meer willen bijdragen aan duurzaamheidsdoelen. Als gemeente verkennen we nieuwe onderzoeken om horecaondernemers te ondersteunen bij het verduurzamen van hun menu's en zo voedselverspilling te verminderen.

Daarnaast willen we als gemeente de verbinding en samenwerking tussen initiatieven in de stad en organisaties die voedseloverschotten herverdelen, zoals Voedselbanken en buurtkeukens, versterken. Zo zorgen we ervoor dat overtollig voedsel een goede bestemming krijgt en dragen we bij aan de bredere toegankelijkheid van gezond voedsel voor alle inwoners van Dordrecht.

Verder voeren we de volgende acties uit om voedselverspilling bij inwoners, organisaties en bedrijven te verminderen op de korte (ca. 1 jaar), middellange (ca. 2-4 jaar) en lange termijn (6+ jaar):

Actie	Tijdspad	Betrokken partijen
Deelname aan de jaarlijkse Verspillingsvrije Week in samenwerking met het Voedingscentrum, de organisatie Samen Tegen Voedselverspilling en andere betrokken partners. We ontwikkelen concrete acties, waaronder initiatieven in de gemeentelijke kantine.	Korte termijn	Voedingscentrum, Samen tegen Voedselverspilling, facilitaire dienst
Het verbinden van partijen om voedselverspilling te voorkomen, bijvoorbeeld door producten tegen de verkoopdatum naar de voedselbank te brengen.	Korte termijn	Voedselbank, supermarkten, horeca, armoede
Het in kaart brengen van de voedsel(rest)stromen samen met afvalverwerker HVC en samenwerken om voedselverspilling te verminderen bij particulieren.	Middellange termijn	Grondstoffenbeleid, HVC
Het aanbieden van gratis adviesgesprekken aan (horeca)ondernemers om hen te ondersteunen bij het besparen en verduurzamen van hun menu's, in samenwerking met Greendish.	Middellange termijn	Greendish, horeca, economie, circulariteit, duurzaamheid
De voedselverspilling van consumenten en bedrijven verminderen door bewustwording te creëren, in samenwerking met initiatieven zoals Too Good To Go en de Voedselbank.	Lange termijn	Too Good To Go, Voedselbank

Afsluiting

Deze Voedselvisie en -agenda is in maart 2025 aan de gemeenteraad van Dordrecht voorgelegd. In het voorjaar van 2025 gaan we verder aan de slag om de acties uit de agenda (verder) te realiseren. Daarnaast starten we met een thema dat voor ons als gemeente breed en voornamelijk nieuw is. Dit vraagt in de beginperiode extra focus binnen de ambtelijke organisatie: de uitdaging ligt bij ons om het thema voedsel onder de aandacht te brengen bij relevante beleidsterreinen. Zo zorgen we ervoor dat beleidsstukken niet alleen integraal tot stand komen, maar ook op een samenhangende manier blijvend worden uitgevoerd. Hiermee creëren we een solide basis en borgen we de (toekomstige) coördinatie van de uitvoering in de organisatie en het beleid.



Realisatie & organisatie

De voedselvisie is tot stand gekomen dankzij de inzet en betrokkenheid van diverse professionals, initiatiefnemers, ondernemers en beleidsmedewerkers. Veel van hen hebben we als gemeente individueel gesproken, en/of zij waren aanwezig bij onze brede meedenkessie in het voorjaar van 2024. Met een aantal initiatiefnemers hebben we gedurende het proces blijvend contact gehouden en dit willen we de komende jaren continueren. Wij zien voor hen een belangrijke rol weggelegd bij de uitvoering en monitoring van de acties uit de Voedselagenda.

Binnen de voedselvisie staan de thema's gezondheid en duurzame economie centraal. Wij stellen voor om deze thema's te versterken door jaarlijks twee brede stakeholdersbijeenkomsten te organiseren voor alle voedselondernemers, initiatieven en overige geïnteresseerden. Deze bijeenkomsten vervullen een adviserende en monitorende rol richting de gemeente en helpen ons om kansen te signaleren en het netwerk te vergroten en te betrekken. De samenstelling van deze stakeholders is flexibel en vrij toegankelijk, zodat er een netwerk ontstaat waar initiatieven en geïnteresseerden nu of in de toekomst kunnen aansluiten. Over de voortgang van de Voedselvisie en -agenda zal de gemeenteraad ieder jaar een terugkoppeling ontvangen in de vorm van een raadsinformatiebrief.

Dankwoord

Deze Voedselvisie en -agenda had niet tot stand kunnen komen binnen een relatief korte periode dankzij de medewerking van tal van experts, voedselondernemers en maatschappelijke initiatieven die allen hebben bijgedragen aan een betere en gezondere stad.

In het bijzonder willen wij de volgende personen/organisaties bedanken voor hun inzet in het voortraject: Conny Taheij en Marco Brand (Voedsel van Dichtbij, Platform Duurzaam Dordrecht), Robert Klaassen en Annette de Vlieger (Drechtstadsboer), Hans van de Velde (Stichting Buitenzinnig), Pieter van Damme en Arnold in 't Veld (voorzitter en secretaris LTO Noord afdeling Eiland van Dordrecht), Jan Willemsens (Willemsens Landbouw), Danielle Vol- van der Holst (Rebel Rebel), Remco van Helden (Stadshotel Oversteeg), Fokke Wagner (Restaurant het Magazijn) Mark Elling (De Ruiter Catering).

Daarnaast zijn we dankbaar voor de bijdragen van onze eigen beleidsmedewerkers en die van de gemeenten Almere, Alkmaar en Wageningen die hun kostbare tijd en waardevolle inzichten en ervaringen met ons hebben gedeeld. Daarnaast gaat onze dank uit naar Jenna Davies (Regio coördinator JOGG & KnGG GGD ZHZ), Annika Nieuwenhuis (Adviseur Eetomgevingen Voedingscentrum), Tamara Copenhagen (Projectleider Programma Eetomgevingen), Dennis van de Mortel (Projectmedewerker voedselverspilling voorkomen, Voedingscentrum)

Ook danken wij alle deelnemers aan de bijeenkomst van 3 april 2024 op het Stads Kantoor van de gemeente Dordrecht, die waardevolle input hebben geleverd voor zowel de visie als de agenda.

Ten slotte willen we onze dank uitspreken naar al diegenen die zich in voorgaande jaren hard hebben gemaakt voor het belang van een voedselvisie voor Dordrecht. Hun voortdurende inzet heeft aanzienlijk bijgedragen aan de totstandkoming van deze Voedselvisie en -agenda en het draagvlak daarvoor in de samenleving en binnen de gemeente versterkt.



Geraadpleegde bronnen

- Rondetafelgesprek bij de vaststelling van de Startnotitie Voedselvisie;
- Een intern overleg en afstemming met onze collega's van de gemeente Dordrecht en betrokken organisaties zoals de GGD en Natuur- en milieucentrum Weizigt;
- Gesprekken met initiatiefnemers, organisaties, ondernemers en personen die betrokken zijn bij de verschillende vraagstukken en oplossingsrichtingen;
- Een gesprek met de beleidsmedewerker Voedsel van de gemeente Wageningen en Almere op 20 maart;
- Kritische reflectie van het Voedingscentrum op 25 april;
- Een uitgebreid overleg met de verschillende partners die al wel én nog niet hun inbreng hebben geleverd op 3 april 2024.

Referenties

- Binnenlands Bestuur, "Voedselbeleid gemeenten nog erg versnipperd" (2022), <https://www.binnenlandsbestuur.nl/ruimte-en-milieu/gemeentelijk-voedselbeleid-versnipperd>.
- I. de Boer e.a., "Terug naar de roots van het Nederlandse voedselsysteem: van meer naar beter" (2022), <https://www.wur.nl/nl/show-longread/terug-naar-de-roots-van-het-nederlandse-voedselsysteem-van-meer-naar-beter.html>.
- RIVM, "Voedsel en voeding" (n.d.), <https://www.rivm.nl/voedsel-en-voeding>.
- RIVM, "Impactvolle Determinanten: Ongezonde voeding" (2021), https://www.rivm.nl/sites/default/files/2021-07/LR_012065_131709_Factsheet%20ongezonde_voeding_V5.pdf.
- M. van Baarsel, Van Aardappelmarkt tot Zwijndrechts Veerhoofd. De straatnamen van de historische binnenstad van Dordrecht (Hilversum: Verloren, 1992).
- Pointer, "Zo is jouw eetomgeving veranderd in de afgelopen 10 jaar" (2021), <https://pointer.kro-ncrv.nl/zo-is-jouw-eetomgeving-veranderd-in-de-afgelopen-10-jaar>.
- De Gezondheidsmonitors, Gezondheidsmonitor volwassenen en ouderen (2022), <https://www.monitorgezondheid.nl/gezondheidsmonitor-volwassenen-en-ouderen>.
- RIVM, "PFAS in gewassen uit moestuinen in Dordrecht, Papendrecht, Sliedrecht en Molenlanden" (2022), <https://www.rivm.nl/nieuws/pfas-in-gewassen-uit-moestuinen-in-dordrecht-papendrecht-sliedrecht-en-molenlanden>.
- Het weren van ongezonde voedselaanbieders uitsluitend vanwege de schadelijke effecten van hun producten op de volksgezondheid, is onder de nieuwe Omgevingswet niet mogelijk. Alleen ruimtelijke argumenten die betrekking hebben op de fysieke leefomgeving, zoals stank- en geluidsoverlast, kunnen worden aangedragen. Binnenlands Bestuur, "Van Ooijen wil nieuwe snackwet" (2023), <https://www.binnenlandsbestuur.nl/sociaal/van-ooijen-wil-nieuwe-snackwet>.
- Universiteit van Amsterdam, Juridisch instrumentarium voor een gezonde voedselomgeving in de stad (n.d.), [https://dare.uva.nl/search?identificer=6d2883fd-7edc-4667-95b3-8ad18cae4952\[1\]](https://dare.uva.nl/search?identificer=6d2883fd-7edc-4667-95b3-8ad18cae4952[1])
- Ulebelt, "De impact van lokale voedselinitiatieven" (2024), https://agendastad.nl/content/uploads/2024/02/rapport_citydeal_print.pdf.
- Pinho M.G.M. et al., "Recent changes in the Dutch foodscape: socioeco-nomic and urban-rural differences" (2020), <https://doi.org/10.1186/s12966-020-00944-5>.
- Wansink, B. & Sobal, J., "Mindless Eating: The 200 Daily Food Decisions We Overlook" (2007), <https://doi.org/10.1177/0013916506295573>.

- Mensink, F. & Feunekes, G., "Invloed van de sociale omgeving op eet-gedrag" (2015), https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Factsheets/Factsheet%20Sociale%20omgeving_2016_copyright-Voedingscentrum.pdf.
- Sallis, J.F. & Glanz, K., "Physical Activity and Food Environments: So-lutions to the Obesity Epidemic" (2009), <https://doi.org/10.1111/j.1468-0009.2009.00550.x>.
- Thaler, R.H. & Sunstein, C.R., Nudge: improving decisions about health, wealth and happiness (New York, 2009).
- De Ruijter et al., Tussen mens en ruimte, de (on)gezonde voedselom-geving als omgevingswaarde (Amsterdam, 2023).
- CBS, (On)gezonde leefstijl, opvattingen, motieven en gedragingen (2022), <https://www.cbs.nl/nl-nl/publicatie/2023/16/on--gezonde-leefstijl-2022-opvattingen-motieven-en-gedragingen>.
- "Steeds minder voedselverspilling in Nederland, maar hoger tempo noodzakelijk" (2023), <https://www.rijksoverheid.nl/actueel/nieuws/2023/04/20/steeds-minder-voedselverspilling-in-nederland-maar-hoger-tempo-noodzakelijk>.
- Milieu Centraal, "Hoeveel voedsel verspillen we?" (n.d.), <https://www.milieucentraal.nl/minder-afval/voedselverspilling/>.
- Startnotitie Dordrecht klimaatneutraal 2040 (n.d.), chrome-extensi-on://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://raad.dordrecht.nl/Documenten/Voorstel-Vaststellen-Startnotitie-Dordrecht-klimaatneutraal-2040-Startnotitie-3.pdf>



Bijlage: Schema Ongezone Voeding

