



Motie

AGENDAPUNT

Onderwerp: Klimaatbestendige en gezonde catering in Gouda

De raad van de gemeente Gouda in vergadering bijeen op 14 april 2021

Overwegende dat

- De Goudse Raad op 11 december 2019 een ambitieuze uitvoeringsagenda 'Klimaatadaptatie' heeft aangenomen;
- Ook Gouda het uitgangspunt hanteert dat een dieet op basis van (overwegend) plantaardige eiwitten een significante bijdrage levert aan het mitigeren van de klimaatproblematiek;
- Gouda echter geen 'dieetverboden' aan inwoners wil opleggen. Terwijl tegelijkertijd het Plan Bureau voor de Leefomgeving wel concludeert dat mensen via bijvoorbeeld de overheid een steun in de rug nodig hebben om hun dieet te veranderen;
- Er inmiddels het principe van 'Carnivoor? Geef het door!' van gedragseconoom Henriëtte Prast van de universiteit Tilburg bestaat wat blijkt te werken: mensen houden hun volledige keuzevrijheid, maar blijken vaker te kiezen voor voeding die gezonder en minder klimaatbelastend is;
- Dit principe ervan uit gaat dat wanneer mensen hun dieetwensen doorgegeven, ze daarbij ook kunnen doorgeven of ze vlees of vis willen. Tevens wordt naar de voorkeur gevraagd voor wel of geen zuivel (wat veelal al gebeurt in het kader van allergieën).
Wie niets doorgeeft krijgt standaard een vegetarische maaltijd en/of vegetarische hapjes aangeboden;
- Er zo ook nog eens efficiënter ingekocht kan worden;
- Gouda dit principe kan invoeren bij de eigen catering;

Constaterende dat

- Deze overwegingen niet (zozeer) politiek van aard zijn, maar worden onderschreven door nationale en internationale overheidsorganen, onderzoeksbureaus, het bedrijfsleven, de wetenschap, het Voedingscentrum etc.. Zie de bijlage bij deze motie voor enkele voorbeelden.
- Het heel gebruikelijk is om dieetwensen te inventariseren;

Verzoekt het college om

bij alle bijeenkomsten die de gemeente Gouda organiseert waarbij maaltijden en/of hapjes worden aangeboden het concept: 'Carnivoor, Geef het door' in te voeren.

En gaat over tot de orde van de dag

Ondertekening en naam:

Corina Kerkmans - Partij voor de Dieren

Rolf van der Mije – GL

Lenny Roelofs - SP

Bijlage

Bedrijfsleven

- <https://www.ad.nl/koken-en-eten/al-125-jaar-succesvol-in-vlees-maar-nu-maakt-jubilerend-compaxo-ook-vegan-braadworsten~a15fcaff/>
Maar hoe gaat het bedrijf om met de vegan-trend? Gewoon meedoen en vegetarische worsten maken, zo blijkt.
- <https://www.duurzaamnieuws.nl/plantaardig-dieet-blijkt-toch-echt-gezonder/>
De resultaten komen onder meer uit Nederland en Brazilië en zijn gepresenteerd op Nutrition 2018, een congres van de Amerikaanse voedingssector.

Plan Bureau voor de Leefomgeving

- <https://www.pbl.nl/nieuws/2020/ingesleten-voedselroutines-hinderen-duurzamer-en-gezonder-eten>
Een duurzamer en gezonder eetpatroon kan een belangrijke bijdrage leveren aan het verminderen van de impact van voedselconsumptie op de leefomgeving. De PBL-studie onderscheidt drie aangrijpingspunten om eetpatronen te veranderen: duurzamer en meer plantaardig eten, minder voedsel verspillen en producten kopen die duurzamer zijn geproduceerd. Het Rijk heeft doelen gesteld om een meer plantaardig eetpatroon te stimuleren en voedselverspilling te verminderen. In de praktijk blijkt dit moeilijk realiseerbaar omdat er sprake is van ingesleten gedragsroutines en eetpatronen die niet makkelijk te veranderen zijn (...) Alleen in samenwerking met ketenpartijen zoals supermarkten, horeca en voedingsmiddelenproducenten, influencers en overheden is de consument in staat om zijn eetpatroon stap voor stap te veranderen (...)

Voedingscentrum

- <https://www.voedingscentrum.nl/nl/duurzaam-eten.aspx>
Duurzaam eten levert winst op voor het milieu én je gezondheid. Maar hoe doe je dat? Door vooral groente, fruit, granen en peulvruchten te eten - en wat minder vlees, alcohol en snacks te nemen - ben je al goed op weg. Minder voedsel verspillen helpt ook veel om je milieu-impact te verlagen.

Pers

- https://www.trouw.nl/nieuws/iedere-generatie-wordt-weer-een-beetje-dikker-en-ongezonder~bd1c3910/?utm_source=link&utm_medium=app&utm_campaign=shared%20content&utm_content=fr ee
Jongere generaties zullen minder gezond opgroeien dan hun ouders. Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) wijst ongezond eten en te weinig beweging aan als de grote boosdoeners.
- <https://www.ad.nl/film/br-de-natuur-zal-wel-weer-opkrabbelen-van-de-mensheid-kan-ik-dat-nog-niet-zeggen~a0da3d895/?referrer=https://www.google.com/>
Sir David Attenborough legt uit dat grote vleeseters - neem de leeuw - in de vrije natuur almaar zeldzamer worden, omdat er dankzij de mens steeds minder leefgebied is voor hun prooi. „Die wetmatigheid geldt voor mensen ook. Onze planeet kan onze vleesconsumptie niet aan, daar is geen plek voor. “Zelf eet hij al lang geen vlees meer.
- <https://www.wwf.nl/wat-we-doen/focus/>
Lekker en gezond eten willen we allemaal. Maar ons voedselsysteem is de grootste bedreiging voor de natuur wereldwijd.

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)

- <https://www.youtube.com/watch?v=OWKUGeVk7nQ>
(...) Neem onze Hollandse bruine boon. Daar is vijftien keer minder land voor nodig en voor de teelt worden dertien keer minder broeikasgassen uitgestoten dan voor vlees (...)
- <https://www.rivm.nl/voedsel-en-voeding/duurzaam-voedsel>
De productie van voedsel vormt een belasting voor het milieu, bijvoorbeeld door gebruik van land, waterverbruik, verzuring, vermist en bodemuitputting. Onder duurzaam voedsel verstaan we voedsel dat voorziet in de voedingsbehoefte van mensen nu en in de toekomst, en tegelijkertijd de ecologische systemen beschermt.
Het RIVM onderzoekt wat nodig is om in Nederland een milieuvriendelijk én gezond eetpatroon te bereiken. Daarvoor verzamelen en koppelen we gegevens over de voedselconsumptie en milieubelasting. Zo werkt het RIVM bijvoorbeeld aan een database die kan aangeven in welke mate het milieu wordt belast door een kilogram van een voedingsmiddel te produceren.
- <https://www.rivm.nl/nieuws/voeding-met-minder-vlees-kaas-en-melkproducten-is-gezonder-en-beter-voor-milieu>
(al uit 2013!!)

Wetenschap

- Science
<http://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>
Het verschil zit vooral in de efficiëntie: vlees en zuivel leveren amper achttien procent van de calorieën en 37 procent van de eiwitten die door de mens geconsumeerd worden, maar gebruiken wel ruim 83 procent van de landbouwgrond en produceren 60 procent van de uitstoot van broeikasgassen. Het meest milieuvriendelijk geproduceerde vlees blijft 6 keer schadelijker voor het klimaat dan bijvoorbeeld erwten en gebruikt 36 keer meer landoppervlakte.
- Oxford
https://www.oxfordmartin.ox.ac.uk/news/201603_Plant_based_diets
Onderschrijft het positieve effect van een plantaardig dieet op het terugdringen van broeikasgassen. Zo zou in 2050, volgens het onderzoek, de voeding gerelateerde uitstoot van broeikasgassen de helft van de uitstoot zijn die de wereld zich kan veroorloven om onder de 2°C opwarming te blijven. Het aannemen van een plantaardig dieet zou de voeding gerelateerde uitstoot met 70% verminderen.