



# (H)eerlijk Haags

*Een initiatiefvoorstel voor een Stedelijke Voedselstrategie*

Den Haag, 16 oktober 2011



## Inhoudsopgave

<b>1. Inleiding</b>	<b>Pagina 2</b>
<b>2. Verbinding met de consument: de bewoners</b>	<b>Pagina 3</b>
<b>3. Verbinding met de regio</b>	<b>Pagina 4</b>
<b>4. Verbinding met de economie</b>	<b>Pagina 6</b>
<b>5. Verbinding met dier, natuur en milieu</b>	<b>Pagina 7</b>
<b>6. Verbinding met visserij</b>	<b>Pagina 9</b>
<b>7. Verbinding met educatie</b>	<b>Pagina 10</b>
<b>8. Verbinding met gezondheid</b>	<b>Pagina 11</b>
<b>9. Dictum</b>	<b>Pagina 13</b>
<b>Bijlage 1 Vermeldingen naar projecten</b>	<b>Pagina 14</b>

Namens de fracties van de Partij van de Arbeid, GroenLinks, Haagse Stadspartij en Partij voor de Dieren willen wij in het bijzonder het Haags Milieucentrum, Stichting Gezonde Gronden, Stichting Stroom en Stichting Aarde-Werk bedanken voor hun bijdrage aan de totstandkoming van dit initiatiefvoorstel.

## 1. Inleiding

Nieuws van Het Koninklijk Huis uit de Schilderswijk:

*"Hare Koninklijke Hoogheid Prinses Máxima der Nederlanden heeft dinsdagochtend 4 oktober jl. een werkbezoek gebracht aan 'Foodscape Schilderswijk' van Stichting Urbaniahoeve in Den Haag. De stichting legt samen met buurtbewoners in de Haagse Schilderswijk stadstuinen aan, met onder andere moestuinen en fruitboomgaarden. Het doel is in deze tuinen mensen bij elkaar te brengen en aandacht te vestigen op (het verbouwen van) gezond voedsel. De bewoners van de omliggende huizen onderhouden de tuin, oogsten het fruit en bereiden vervolgens gezamenlijk een maaltijd."*

Voedsel brengt mensen en werelden bij elkaar, zoals bovenstaand initiatief uit de Schilderswijk heel mooi laat zien. Kleinschalige en lokale voedselproductie biedt geweldige kansen voor versterking van de sociale cohesie en het bevorderen van gezondheid. Ook in het kader van duurzaamheid is het van belang dat mensen weten wat ze eten en waar het vandaan komt. Bij voorkeur geen voedsel dat eerst de halve wereld overvliegt, onder dubieuze werkomstandigheden of met schadelijke kunstgrepen wordt geproduceerd en een complex en ondoorzichtig proces heeft doorlopen voordat het in de winkel ligt. Bij voorkeur wel lokale voedselproducten die direct bij de producent te verkrijgen zijn, waarbij je met eigen ogen kan zien met wie je te maken hebt en hoe het gemaakt is.

Regionaal geproduceerd voedsel biedt nieuwe kansen om de samenhang in de regio en de voedselsector in Den Haag te versterken, en kan zelfs een economische impuls geven en banen creëren. Kleinschalige en milieuvriendelijke voedselproductie in en rond de stad. Winkels, markten, (bedrijfs)kantines, restaurants, de visserij in Scheveningen, het Westland naast de deur, de aanknopingspunten en mogelijkheden liggen voor het oprapen. In veel steden neemt het enthousiasme voor duurzame voeding met de dag toe. Inspirerende projecten van burgers en kleine ondernemers dragen steeds meer bij aan een zeer welkome verandering op het gebied van klimaat en milieu, gezondheid, smaakbeleving en verbinding tussen mensen. Met voedsel breng je mensen bij elkaar en door dit met duurzaamheid en gezondheid te verbinden sla je meerdere vliegen in één klap!

De herkomst en het productieproces van ons voedsel heeft een grote impact op het klimaat, het milieu en de natuur. In het coalitieakkoord 'Aan de slag!' is de ambitie opgenomen voor een klimaatbestendige en CO<sub>2</sub>-neutrale stad in 2040. Om dit te bereiken is het Klimaatplan vastgesteld met de nadruk op het terugdringen van emissies door het gebruik van elektriciteit, gas, warmte, koude en vervoer. Een strategie voor duurzaam voedsel is geen onderdeel van het Klimaatplan, terwijl juist op dit gebied nog veel winst valt te behalen met het reduceren van de CO<sub>2</sub>-uitstoot.

*Wist u bijvoorbeeld dat:*

- *Op dit moment ons voedselpatroon verantwoordelijk is voor 20% van onze ecologische voetafdruk en 30% van alle uitstoot van broeikasgassen.*
- *Voor etenswaren ons bordje hebben bereikt, hebben ze gemiddeld een reis van tussen de 2500 en 4000 kilometer afgelegd.*
- *Uit een recente studie van Builddesk blijkt dat van de indirecte CO<sub>2</sub> uitstoot als gevolg van grondstoffenverbruik voor de Haagse burger 43% wordt veroorzaakt door voeding.*
- *De totale uitstoot als gevolg van voeding in Den Haag bijna gelijk is aan de helft van de directe CO<sub>2</sub> uitstoot van de gemeentelijke organisatie.*
- *De uitstoot van CO<sub>2</sub> door de veehouderij op wereldniveau maar liefst 40% groter is dan die van auto's, treinen, schepen, vliegtuigen en trucks bij elkaar.*
- *Volgens het Instituut voor Milieuvraagstukken van de Vrije Universiteit van Amsterdam alle klimaatdoelstellingen van dit kabinet in één klap zijn gerealiseerd als alle Nederlanders één dag per week geen vlees zouden eten.*

Een duurzame voedselstrategie biedt dus goede kansen om de Haagse duurzaamheidsambities te verwezenlijken. Om deze belofte in te lossen, schetsen wij met dit initiatiefvoorstel de kansen en mogelijkheden die er voor de gemeente zijn zonder dat hiervoor extra middelen nodig zijn. De tijd is rijp om de eerste stap te zetten naar een lokale en duurzame voedselstrategie!

## **2. Verbinding met de consument: de bewoners**

De stad is intens verweven met voedsel, maar we zijn in de stad nogal vervreemd van de voedselproductie. Door die band te herstellen wordt het stadsleven verrijkt. Het draagt bij aan plezier in en kennis over wat je eet en hoe het zelf te verbouwen, aan bewuster inkoopgedrag, en aan het scheppen van werkgelegenheid. En het vermindert de afhankelijkheid van grote voedselketens. Daarnaast is voedsel bij uitstek een manier om sociale cohesie te versterken. Denk aan een etentje of proeverij, aan koffiehuisen en eetcafés, voedselbanken, restaurants, bedrijfskantines en buurtbarbecues, maar ook aan samen zaaien, oogsten en koken. Met voedsel breng je mensen bij elkaar!

Ook verbind je met voedsel moeiteloos culturen, plekken en werelden met elkaar. Om vanuit verschillende culturen gezamenlijk bezig te zijn met het verbouwen en bereiden van voedsel werkt inspirerend en is erg leerzaam. Dat is bijvoorbeeld goed terug te zien bij het project "Vrouwen samen in prachtige wijken" van St. Aarde-Werk, waarbij vrouwen met diverse culturele achtergronden, opleidingsniveau, taal, leeftijd en milieukennis worden betrokken bij thema's rondom milieu en duurzaamheid.

Of bij het balkon-project van "Stichting Gezonde Gronden" waarbij buurtbewoners leren hoe zij op hun balkon zelf met plezier duurzaam en gezond voedsel kunnen verbouwen.

Een ander mooi Haags voorbeeld is 'Eetbaar Park' in het Zuiderpark, waar ontmoeting, educatie, voedselproductie, recycling, ecologisch bouwen en duurzame energieopwekking



een plek heeft. En natuurlijk het al hiervoor beschreven project Foodscape Schilderswijk van St. Urbaniahoeve. Dit zijn bestaande initiatieven die vanuit de reeds beschikbare middelen (bv. voor groenbeleid, krachtwijkenbeleid, stadsdeelbudgetten en de duurzaamheidspot) door de gemeente ondersteund kunnen worden. Er zijn dus al

veel mogelijkheden om binnen de bestaande kaders meer initiatieven vanuit de stad op het gebied van duurzaam voedsel te ondersteunen of te faciliteren.

*Wat kan de gemeente Den Haag hieraan bijdragen?*

- *Geef Den Haag op als 'Hoofdstad van de Smaak' en stimuleer zo de kennis over lokaal duurzaam voedsel en eigen voedselproductie. Groningen heeft daar dit jaar het goede voorbeeld in gegeven;*
- *Creëer mogelijkheden om in de stad voedsel te produceren door grond voor buurtmoestuinen, schooltuinen en volkstuinten vrij te maken en door private partijen zoals corporaties te stimuleren om tuinen met eetbare planten in de wijk te ontwikkelen. Tevens kunnen initiatieven worden genomen om braakliggende terreinen, binnenpleinen, tuinen, balkons en daken te benutten voor voedselproductie. Projecten zoals 'Eetbaar Utrecht' (Utrecht) of ons eigen 'Eetbaar Park' verdienen navolging;*
- *Plant "eetbare bomen" in de openbare ruimte zoals in de bomennota is opgenomen en promoot hergebruik van tot compost verwerkt gft-afval door stadstuinders;*
- *Begin een project 'volkstuintvitaminen' waarin uitkeringsgerechtigden en mensen met een laag / minimuminkomen onder begeleiding van een ervaren tuinier leren tuinieren in een volkstuin;*

### **3. Verbinding met de regio**

Het is een voor de hand liggend streven om het voedsel zoveel mogelijk uit de eigen regio te halen waardoor er een kortere lijn tussen boer of tuinder en consument ontstaat. Al ligt Den Haag in de meest dichtbevolkte regio van Nederland, ook in deze omgeving zijn boeren, tuinders en molenaars gevestigd.

Het stimuleren van lokale kleinschalige productie kan voor hen nieuwe economische perspectieven bieden, maar dan moeten de klanten de weg naar de producenten in de omgeving wel weten te vinden. Of andersom: dan moeten de regionale producten in de stad herkenbaar worden aangeboden.

Het is bijvoorbeeld vreemd dat zelfs op de wekelijkse biologische markt in het centrum nauwelijks regionale producten te vinden zijn. Dit toont tegelijkertijd de geweldige potentiële winst die nog te boeken valt. In Utrecht doen ze dat al de nodige jaren met het project 'Lekker Utrechts', waarbij de gemeente één van de partners is.

*Lekker Utrechts wil een korte lijn tussen boer en consument. Regionalisering en verduurzaming van de voedselketen helpt Utrechters aan werk, stimuleert boeren en de regionale economie, en is beter voor het prachtige landschap en het milieu. In 2006 zijn ze gestart met een promotiecampagne om regioproducten in het zonnetje te zetten. Tienduizenden mensen bezochten Zaa- en Oogstfeesten, regiomaaltijden, markten, kookworkshops, 'Boer zoekt Burger'-dagen en wedstrijden strobale gooien. Inmiddels is 'Lekker Utrechts' een keurmerk geworden, en zijn ze samen met VanDichtbij BV bezig om cateraars, horeca en winkels in stad en omgeving te bevoorraden met lokale producten.*

Maar er zijn ook andere vormen denkbaar. Met het Westland naast de deur, ook wel de glazen stad of tuin van Europa genoemd, heeft de regio Haaglanden veel te bieden. Het Westland vertoont een geweldige veerkracht en weet zich steeds opnieuw uit te vinden. Als je deze innovatieve kracht weet te verbinden met de regionale markt, dan kan er heel veel winst op het gebied van duurzaamheid worden geboekt. Want met het herstellen van de regionale voedsel economie op kleinere schaal kan ook de logistiek kleinschaliger. Vele kleinschalige systemen brengen ook veel voordelen; minder voedselkilometers, behoud van de land- en tuinbouw in de regio en een duurzamer manier van produceren.

*Wat kan de gemeente Den Haag hieraan bijdragen?*

- *Koppel het gemeentelijke inkoopbeleid aan regionaal duurzaam voedsel en het gebruik van regionale producten in de eigen bedrijfskantines zoals in het project de 'buurtboer' (Amsterdam);*
- *Ondersteun initiatieven die regionale producten promoten zoals het project 'Lekker Utrechts' (Utrecht);*
- *Bied ruimte aan streekmarkten en creëer een platform duurzame regionale voedselvoorziening waar alle belangrijke partijen op dit gebied regelmatig met elkaar om tafel zitten zoals in het project 'Voedselpark' (Tilburg);*





- *Zorg dat burgers een goede fietsverbinding met omliggende gebieden krijgen;*
- *Benut de samenwerking binnen Haaglanden en met de landelijke overheid om de regionale voedsel economie te stimuleren;*
- *Zorg dat er meer directe verbinding ontstaat tussen producenten in de Glazen Stad (het Westland) en Den Haag, o.a. in ontwikkeling van lokale afzetkanalen;*

#### **4. Verbinding met economie**

Lokaal, en in dit geval ook regionaal, duurzaam voedselbeleid heeft alles te maken met economie. Het lokale en regionale MKB-aanbod op duurzaam voedselgebied is onlangs mooi samengevat in de 'Good & Green Guide – The Hague'. Een Nederlandse vertaling van deze gids voor onder andere de website denhaag.nl zou een dikke plus betekenen. De 'Good & Green Guide' geeft aan dat Den Haag over een ruim, duurzaam aanbod bezit en dus op de goede weg is. Voor een verdere economische vertaling en betekenis van duurzaam voedselbeleid zien wij vooral een rol weggelegd voor de lokale en regionale ondernemers en voor Haagse promotors zoals de VVV en Den Haag Marketing.

Het aanbieden van regionaal geproduceerd voedsel binnen de eigen regio heeft vele voordelen, zoals een beperking van de CO<sub>2</sub>-uitstoot tijdens de distributie en weten waar het voedsel vandaan komt en dat het (dag)vers is. Ook kan bespaard worden op verpakking (dus afval), koeling en dergelijke. De grootste economische winst zit uiteraard in de lagere distributiekosten en de korte lijnen met de afnemer. Dat laatste opent deuren voor prachtige, duurzame initiatieven op voedselgebied.



Naast de bekende lokale en regionale economie zien wij ook verbanden met micro- en macro-economie. De bekendste vorm van macro-economie is het aanbod van Fairtrade, Wereldwinkel, Max Havelaar e.a. Aanbod dat gelukkig steeds laagdrempeliger wordt en zeer op zijn plek is in de Internationale stad van Vrede en Recht.

Volgens een VN-rapport is de kleine kringloopboer de sleutel tot een duurzame, stabiele, functionerende voedselvoorziening overal ter wereld.

Op het gebied van micro-economie valt volgens ons nog een wereld te winnen. Het beste voorbeeld zijn onze schooltuintjes, die menig Haags gezin van zelfgekte wortels en radijsjes voorzien. Deze zijn niet geheel toevallig vaak gelegen (na)bij de stadsboerderijen.

Er zijn echter ook al aardig wat particuliere initiatieven op het gebied van moes- en kruidentuinen, zoals bijvoorbeeld Pander en Emma's Hof, initiatieven die navolging en stimulering verdienen.

Er zit toekomst in duurzaam voedselbeleid, zowel voor individuele gezinnen, als voor het midden- en kleinbedrijf, voor lokale en regionale voedselproducenten en zelfs voor boeren in bijvoorbeeld Afrika en Zuid-Amerika.

*Wat kan de gemeente Den Haag hieraan bijdragen?*

- *Het inzichtelijk en beschikbaar (laten) maken van het lokale en regionale duurzame voedselaanbod; bijvoorbeeld d.m.v. het vertalen van de betreffende sectie uit de Haagse 'Good & Green Guide';*
- *In overleg met KvK, MKB en regiogemeenten bekijken welke mogelijkheden er zijn voor (uitbreiding van) innovatieve en lucratieve samenwerkingsverbanden;*
- *Het stimuleren en ondersteunen van buurtinitiatieven op het gebied van kleinschalige voedselproductie;*
- *Bezien of er een rol en kansen zijn weggelegd voor stadsboerderijen op het gebied van kleinschalige voedselproductie, in samenhang en samenwerking met buurtbewoners en buurtinitiatieven;*
- *Het nadrukkelijk koesteren van aanbod en aanbieders van eerlijke en duurzame voedselproducten in Den Haag;*
- *Het makkelijker maken dat boeren uit omliggende gebieden hun producten rechtstreeks in de stad kunnen aanbieden.*

## **5. Verbinding met dier, natuur en milieu**

Op dit moment is voedsel een bulkproduct geworden en dat betekent dat er zo goedkoop mogelijk geproduceerd moet worden. Regionale productie echter betekent dat voedsel in plaats van een bulkproduct weer een kwaliteitsproduct kan worden. Een product dat geproduceerd wordt met oog voor de omgeving. Omdat de consument nu kan zien waar het voedsel vandaan komt, kunnen maatschappelijke belangen, zoals dierenwelzijn en schoon water, ook de wijze van productie bepalen. Door een kleinschalige regionale productie kan rekening gehouden worden met het lokale milieu en de natuur. Waarbij gewerkt wordt zonder bestrijdingsmiddelen en kunstmest, waar kringlopen gesloten worden en met duurzame energie wordt gewerkt. Immers de consument woont en recreëert in dezelfde omgeving als waar het voedsel geproduceerd wordt.



Voor de productie van voedsel zijn bijen erg belangrijk, sterker nog; zonder bijen is er geen voedsel. Bijen zijn namelijk onmisbaar vanwege hun rol als bestuiver van planten, maar liefst 80% van alle gewassen in Nederland wordt door bijen bestoven. Op dit moment gaat het echter niet goed met de bij. Voor onze lokale voedselvoorziening nu en in de toekomst is het dan ook belangrijk dat we rekening houden met de bij.



Binnen de overgang naar lokaal en duurzaam voedsel neemt ook de transitie naar meer plantaardige eiwitten een belangrijke rol in. De productie van dierlijke eiwitten legt namelijk een behoorlijk beslag op onze planeet.

*Wist u bijvoorbeeld dat:*

- *De mondiale veehouderij verantwoordelijk is voor 30% van het jaarlijkse biodiversiteitverlies.*
- *Een dag per week geen vlees eten betekent dat 74 dieren per mensenleven bespaard worden, en in heel Den Haag daardoor 37 miljoen dieren gespaard worden.*

Ook hier kan regionale kleinschalige productie een belangrijke rol spelen. Als we van ons vlees weer een kwaliteitsproduct willen maken betekent dat een biologisch productie methode. Hierbij krijgen de dieren geen preventieve antibiotica, geen genetisch gemanipuleerde soja of maïs, maar wel de ruimte om te leven.

Door voortaan biologisch vlees te eten en minimaal een dag per week geen vlees te eten kan ons leefmilieu aanzienlijk verbeteren. Minder dieren betekent minder mest en minder mest betekent schoon water waar (giftige) algen niet de kans krijgen de rest te overwoekeren. Minder mest betekent ook een gezonde bodem, omdat de bacteriën en schimmels die van nature in de bodem voorkomen in balans blijven, waardoor planten weer beter kunnen groeien. Permacultuur is een mooie methode waarbij de principes, die de natuur zelf gebruikt om duurzame ecosystemen te vormen, gebruikt worden voor het ontwerp en onderhoud van onder andere groentetuinen. 'Eetbaar Park Zuiderpark', 'Proeftuin Madestein' en de eetbare binnenplaats van moedercentrum 'de Koffiepot' zijn voorbeelden van prachtige initiatieven die hierop gebaseerd zijn.

*Wat kan de gemeente Den Haag hieraan bijdragen?*

- *Creëer een bijvriendelijke leefomgeving met een grotere diversiteit aan planten, struiken en bomen, waaronder ook drachtplanten;*
- *Help imkers bij het vinden van geschikte plekken in de stad voor bijenkasten;*
- *Voorlichting geven aan de burger over bijvriendelijk tuinieren;*
- *Maak inzichtelijk aan Hagenaars wat de CO<sub>2</sub>-uitstoot als gevolg van voeding is en welke voedingsmiddelen het milieu het meest en het minst belasten als gevolg van de geassocieerde CO<sub>2</sub>-uitstoot. Sluit hierbij aan bij al bestaande initiatieven in de stad en breidt deze uit;*
- *Ook hier geldt: stimuleer het zelf verbouwen van groente en fruit zoals aangegeven in de paragraaf 'verbinden met consumenten – bewoners';*
- *Serveer in de eigen gebouwen voldoende en gevarieerde vegetarische maaltijden;*
  - *Voer campagne om mensen voor te lichten over een meer plantaardig dieet;*
  - *Ontwikkel een kringloopstrategie voor de stad die naast natuur en milieu die ook het 'afval' meeneemt.*



## **6. Verbinding met de visserij**

Den Haag heeft het geluk aan zee te liggen en daardoor gebruik te kunnen maken van de zee als voedselbron. Scheveningen heeft een rijke traditie met de visserij en herbergt momenteel de grootste voedselindustrie van de stad. In het gemeentelijke beleid neemt de visserij in de Scheveningse haven dan ook een belangrijke plaats in, daarbij is de gemeente ook aandeelhouder van de visafslag Scheveningen. Hier liggen dan ook tal van kansen om duurzame vis te stimuleren. Onder duurzame vis wordt verstaan: vis die gevangen is op een milieuvriendelijke manier, zonder aantasting van het ecosysteem. Dat betekent dat de visserij het voortbestaan van de populatie niet in gevaar brengt, de bodem niet aantast, zo min en schoon mogelijk brandstof verbruikt en gebruik is gemaakt van een selectieve vangsttechniek dus zonder grote bijvangsten. In Scheveningen heb je bijvoorbeeld de kleinschalige beroepsvisserij die lokaal en duurzaam kunnen vissen. Er valt echter nog veel winst te boeken door duurzame vis te stimuleren en vissers, leveranciers, horeca en consumenten met elkaar te verbinden. Dit sluit aan bij de maatschappelijke trend waarbij het belang van en de vraag naar duurzame vis steeds groter wordt. De visafslag kan hier een belangrijke rol in spelen, door alleen nog duurzame gevangen vis te verhandelen.

*Wat kan de gemeente Den Haag hieraan bijdragen?*

- *Ondersteun initiatieven die erop gericht zijn dat duurzaam en lokaal gevangen vis (streekproduct) lokaal wordt verkocht bij de visafslag;*
- *Ondersteun initiatieven om vis op een diervriendelijke manier boven water te halen;*
- *De invloed als aandeelhouder van de visafslag aan wenden zodat in de toekomst louter duurzaam gevangen vis hier verhandeld wordt;*
- *Ga met de ondernemers om tafel zitten om het gebruik van walstroom in de haven te promoten, faciliteer dat waar mogelijk door infrastructurele aanpassingen.*

## **7. Verbinding met educatie**

Het is belangrijk dat kinderen leren waar eten vandaan komt en dat gezond eten en een gezond leven alles met elkaar te maken hebben. Door kinderen meer te weten te laten weten over voedsel kunnen ze ook in de toekomst bewustere keuzes maken over het voedsel wat ze kopen. Daarbij hebben verschillende onderzoeken aangetoond dat kinderen die gezonder eten ook beter op school presteren. Ook hebben onderzoekers gesuggereerd dat kinderen die goed, voedzaam en duurzaam eten later minder snel crimineel gedrag ontwikkelen. Door voedsel lokaal te produceren, kunnen kinderen leren waar en hoe hun voedsel geproduceerd wordt.

Bijkomend voordeel is dat door het produceren binnen de regio het groenten en fruit geogst kan worden als de smaak optimaal is. Hierdoor ligt het voedsel met de best mogelijke conditie en smaak op de markt, die op dat moment in het seizoen is.

*Wat kan de gemeente Den Haag hieraan bijdragen?*

- *Stimuleer het verbouwen van verschillende soorten en rassen groenten en fruit bijvoorbeeld in de moestuinprojecten;*
- *Stimuleer dat er meer wordt gekookt met seizoensproducten bij bedrijven en restaurants. Projecten in het kader van het jaar van de smaak kunnen hier prima in passen maar ook kan de gemeente zelf het goede voorbeeld geven;*
- *Zet projecten op met jongeren uit verschillende culturen rondom smaakeducatie;*



- *Betrek jongeren bij aanleg en onderhoud van boom- en moestuinprojecten, bijvoorbeeld via schooltuinen en navolging te geven aan de stadstuinen.*

## **8. Verbinding met gezondheid**

Gezond eten is belangrijk voor goede schoolprestaties, voor concentratie op het werk of om het maximale uit je te halen bij het sporten. Gezond eten is belangrijk voor zowel je lichamelijke als geestelijke gezondheid. Het is algemeen bekend dat goed eten de kans op ziektes kan verminderen en je energie verhoogt.

Zoals het voedingscentrum zegt: "Twee ons groente en twee stuks fruit, dan zie je er een heel stuk beter uit"!

Toch blijft het laten staan van de chips of chocolade voor ons allemaal moeilijk. Dat blijkt ook uit de gezondheidsmonitor 2010 van de gemeente Den Haag. Voeding is een van de aspecten die bijdraagt aan dit verschil in gezondheid tussen inwoners van achterstandswijken en de overige wijken van Den Haag.

*Wist u bijvoorbeeld dat:*

- *Bijna de helft van alle Hagenaars en één op de vijf 3-16 jarigen overgewicht heeft.*
- *In achterstandswijken volwassenen relatief vaker last hebben van extreem overgewicht en hiermee verband houdende klachten als diabetes.*
- *Uit onderzoek van het CBS blijkt dat er een verschil in levensverwachting bestaat tussen hoog- en laagopgeleiden van 6 tot 7 jaar.*

Uiteindelijk zijn mensen zelf verantwoordelijk voor wat ze eten. De (lokale) overheid kan en moet geen dwingende maatregelen opleggen over wat mensen wel en niet mogen eten. Wat de overheid wel kan doen is een voorlichtende en stimulerende rol spelen. De gemeente Den Haag heeft daarom in de Haagse Nota Volksgezondheid 2007-2011 en in het meerjarenprogramma Gezondheid en Sport in de Haagse Krachtwijken 2010-2018 al een behoorlijk aantal actiepunten opgenomen om de gezondheid te bevorderen. Ook het punt gezonder eten krijgt aandacht. Dit punt verdient echter nog wel een extra stimulans. Hierbij zijn jeugd en werkgevers de doelgroepen die speciale aandacht behoeven. Door al jong stil te staan bij gezond voedsel is de kans groter dat iemand ook op latere leeftijd gezond eet en leeft. 'Jong geleerd is oud gedaan!'

Structurele voorlichting aan ouders over de rol van voedsel op de gezondheid van kinderen, zoals dat in Amsterdam gebeurt, is hierbij van groot belang. Ook op scholen is gezond eten van groot belang. Snoep en frisdrank zijn grote verleiders voor jongeren.

Werkgevers hebben er belang bij dat hun werknemers gezond eten. Goed voedsel draagt bij aan een betere gezondheid en dus ook aan minder ziekteverzuim en dus aan minder kosten voor de werkgevers en de samenleving. De gemeente moet met de Haagse werkgevers om tafel gaan zitten om te kijken welke rol zij kunnen spelen.

*Wat kan de gemeente Den Haag hieraan bijdragen?*

- *Stimuleer werkgevers om gezondheidsindicatoren te verbinden aan arbeidsvoorwaarden en geef zelf het goede voorbeeld;*
- *Voer de "Ga voor gezond" campagne gemeentebreed in. Stimuleer alle scholen om hieraan mee te doen;*
- *Stimuleer het aanbod van versproducten in en rond scholen (zie ook Convenant Gezond Gewicht);*

## 9. Dictum

De raad van de gemeente Den Haag, gezien het initiatiefvoorstel (H)eerlijk Haags van Marieke de Groot (Partij voor de Dieren), Jeltje van Nieuwenhoven (Partij van de Arbeid), Heleen Weening (Groenlinks) en Joris Wijsmuller (Haagse Stadspartij);

Besluit:

- I Duurzaam voedsel op te nemen als onderdeel van de duurzaamheidsambities;
- II Een lokale en regionale duurzame voedselstrategie te ontwikkelen gericht op het stimuleren van initiatieven vanuit stad en omgeving met in ieder geval aandacht voor de in dit voorstel beschreven onderdelen:
  - a. bewoners
  - b. visserij
  - c. regionale voedselproductie
  - d. (wijk)economie
  - e. natuur, dier en milieu
  - f. educatie
  - g. volksgezondheid
- III De te ontwikkelen lokale duurzame voedselstrategie in het voorjaar van 2012 aan de raad aan te bieden;
- IV Samenwerking met Haaglanden, Provincie en Rijk op het gebied van duurzaam voedsel waar mogelijk te initiëren en te stimuleren.



## *Bijlage 1*

### **1. Inleiding**

- 'Eetbaar Park' in het Zuiderpark

[www.eetbaar-park.nl/index.php/eetbaar-park/eetbaar-park-zuiderpark](http://www.eetbaar-park.nl/index.php/eetbaar-park/eetbaar-park-zuiderpark)

### **2. Verbinding met de consument: de bewoners**

- Vrouwen samen in prachtige wijken" van St. Aarde-Werk

<http://www.aarde-werk.nl>

- balkon-project van "Stichting Gezonde Gronden

<http://www.gezondegronden.nl/>

### **3. Verbinding met de regio**

- de 'buurtboer' (Amsterdam);

<http://debuurtboer.nl/>

- project 'Voedselpark' (Tilburg);

<http://www.degroenekamer.nl>

### **4. Verbinding met economie**

- Good & Green Guide – The Hague

<http://www.goodandgreenguides.com/DenHaag/GoodGreenGuideDenHaag.aspx>

- Pander

<http://www.panderplein.nl/>

- Emma's Hof

<http://www.emmashof.nl/>

### **5. Verbinding met dier, natuur en milieu**

- Proeftuin Madenstein

<http://www.eetbaar-park.nl/index.php/eetbaar-park/proeftuin-madestein>

- De eetbare binnenplaats van moedercentrum 'de Koffiepot'

<http://www.denhaag.nl/home/bewoners/to/Buurtcentrum-de-Koffiepot.htm>

### **6. Verbinding met educatie**

- Smaaklessen

<http://smaaklessen.kennisnet.nl/>

### **7. Verbinding met gezondheid**

- Ga voor gezond

<http://www.gavoorgezond.nl/>

- Convenant Gezond Gewicht

<http://www.convenantgezondgewicht.nl/home>