

# GEZONDE EN DUURZAME EETOMGEVING



Een gezonde en duurzame eetomgeving nodigt uit om een gezonde en duurzame keuze te maken. Daarom is in de Regio Deal Foodvalley vier jaar lang onderzocht hoe de eetomgeving wijk, onderweg, werk, zorg en horeca gezonder en duurzamer kan worden gemaakt. **De geleerde lessen uit deze proeftuin bieden inspiratie om zelf aan de slag te gaan** met het gezonder en duurzamer maken van de eetomgeving.

Alle systeemkaarten, stappenplannen, rapporten en andere informatie om aan de slag te gaan vind je via de QR-code.



## EETOMGEVING BINNEN GEMEENTEN

### ALGEMEEN

In de regiodeal is de eetomgeving in de wijk in kaart gebracht in een **systeemkaart**. Deze kaart laat de **complexe samenhang zien van de factoren die ervoor zorgen dat de eetomgeving nu niet uitnodigt tot gezonde en duurzame keuzes**. Voor een langdurig effect op de voedselomgeving is een systeemaanpak nodig.

- Maak gebruik van **de systeemkaart**.
- Wees bewust van **commerciële belangen van betrokken partijen** die haaks kunnen staan op het bevorderen van een gezonde omgeving.
- **Drie mogelijkheden voor gemeentes om een gezondere en duurzamere eetomgeving te stimuleren zijn verder onderzocht in de regiodeal.**



### EETOMGEVING BIJ OPENBARE EVENEMENTEN

Ruim **90% van het aangeboden voedsel** tijdens een groot openbaar muziekfestival in de regio draagt niet bij aan een gezond voedingspatroon blijkt uit onderzoek. Ook bezoekers geven aan dat gezond eten niet toegankelijk is.

- Maak beleid en richtlijnen voor **gezond en duurzaam aanbod tijdens evenementen**.



### VOEDSELRECLAMES IN DE PUBLIEKE BUITENRUIMTE

Bijna **driekwart van de voedselreclames** in de publieke ruimte is voor voedingsmiddelen die niet bijdragen aan een gezond eetpatroon, blijkt uit onderzoek in de regio. Bewoners worden door deze reclame soms verleid om ongezond eten te kiezen.

- **Ontwikkel reclamebeleid** dat reclames voor gezondere producten stimuleert.
- **Luister naar de ideeën van inwoners** over dit reclamebeleid.
- Weer **voedselreclames volledig in de publieke buitenruimte**.



### INWONERINITIATIEVEN IN DE WIJK

Uit **experimenten in drie wijken** met inwonerinitiatieven zijn de geleerde lessen:

- Maak gebruik van inwonerinitiatieven en **faciliteer het gezamenlijk ontwerpen** van nieuwe interventies.
- Blijf als gemeente **actief betrokken bij de uitvoering** van de initiatieven.

Bekijk alle systeemkaarten, stappenplannen, rapporten en meer informatie over dit onderwerp.



<https://qrco.de/eetomgeving>

# INSPIRATIE VOOR ZORG, MKB, ONDERWEG EN HORECA



## ZORG

**Gezond eten speelt een steeds belangrijkere rol binnen de zorg,** maar er zijn grote verschillen tussen zorginstellingen en ziekenhuizen. De eetomgeving verbeteren, vraagt dus om een aanpak op maat. Bedien daarbij verschillende groepen (patiënten, cliënten, bewoners, medewerkers en bezoekers).

Van instellingen voor langdurige zorg is de eetomgeving in kaart gebracht met een **stysteemkaart die laat zien welke factoren de voedselomgeving tot stand brengt**. Om deze eetomgeving te verbeteren zijn verschillende acties ontwikkeld, bijvoorbeeld:

- Ontwikkel als zorginstelling een **visie op gezond en duurzaam voedselbeleid**.
- Betrek een nog veel **breder groep** inclusief cateraars en leveranciers.

Ziekenhuizen en zorginstellingen kunnen gebruikmaken van de Toolkit van Goede zorg proef je ([www.goedezorgproefje.nl/toolkit](http://www.goedezorgproefje.nl/toolkit)).



## MIDDEN- EN KLEIN BEDRIJF (MKB)

Onderzoek laat zien dat de **voedselomgeving in het mkb erg verschilt**. Dit vraagt om op maat gemaakte interventies.

- **Bij ruim 80% van de mkb's** is geen beleid voor gezond en duurzaam eten op de werkvloer.
- Vooral mkb's met een bedrijfsrestaurant en met meer dan 50 medewerkers bieden groente en fruit aan en hebben **beleid voor een gezond en duurzaam eetpatroon**.
- Werknemers van mkb's die veel buiten de deur werken ervaren een **ongezondere eetcultuur tijdens het werk** dan degene die veel op de vestiging werken.



## ONDERWEG

De **eetomgeving onderweg** wordt door verschillende factoren beïnvloed die in kaart zijn gebracht in een **stysteemkaart**. Op basis van deze systeemkaart zijn verschillende acties geformuleerd door diverse stakeholders, bijvoorbeeld:

- Maak vanuit de overheid een **gezond voedselaanbod onderdeel van vergunningen** voor de verhuur van stopplaatsen onderweg.
- Richt bijvoorbeeld een **stuurgroep** op met vertegenwoordigers uit de hele keten.



## HORECA

Zowel klanten als horecaondernemers staan open voor een **duurzamer aanbod blijkt uit onderzoek**.

- Neem als horecaondernemer de stap om een **duurzamer aanbod te bieden**. Maak bijvoorbeeld gebruik van de support van Dutch Cuisine.
- **Laat je inspireren door het stappenplan** dat is ontwikkeld binnen de regiodeal met tips voor inkoop, aanbod, presentatie en promotie.

Bekijk alle **stysteemkaarten, stappenplannen, rapporten en meer informatie** over dit onderwerp.

<https://qrco.de/eetomgeving>

