

Resultaten Voedseltop

I. De Nederlandse consument komt op alle mogelijke plekken, zoals supermarkten, horeca, pretparken, zorginstellingen en onderweg, meer gezond en duurzaam voedsel tegen. De Nederlandse consument weet meer over veilig, gezond en duurzaam voedsel en de keuzes die te maken zijn. De volgende initiatieven die op de Voedseltop gepresenteerd zijn dragen hieraan bij:

Nationaal actieplan Groenten en Fruit

Staatssecretaris Van Dam en minister Schippers hebben twee ambassadeurs voor het Nationaal Actieplan Groenten en Fruit gepresenteerd: Tamara de Weijer (arts en voorzitter Vereniging Arts en Voeding) en Rudolph van Veen. Zij gaan zich inzetten voor een hogere consumptie van groenten en fruit. De stip op de horizon is dat consumenten de dagelijkse aanbevolen 250 gram groenten en 2 porties fruit (200 gram) eten, conform de Schijf van Vijf. Een plan voor overige activiteiten wordt in de eerste helft van 2017 opgezet, zie de Kamerbrief met kenmerk 2016-2017, 31 532, nr. 178.

Gezonde keuze, gemakkelijke keuze op de winkelvloer

Grote supermarktketens (Albert Heijn, Jumbo, Plus en Lidl) hebben laten zien hoe zij hun klanten (gaan) helpen in hun winkels een gezonde, makkelijke keuze te maken. Jumbo leidt haar medewerkers op tot dé ambassadeurs voor gezonde en duurzame voeding op de winkelvloer: medewerkers informeren klanten persoonlijk over gezonde en duurzame voeding. Albert Heijn helpt consumenten stap voor stap naar de gezondere keuze onder de slogan 'Goede start – in 7 gemakkelijke stappen' (dit gebeurt op de winkelvloer, via social media, de AH-app en de Allerhande). Plus heeft in het frisdrankenschap de producten ingedeeld naar calorie-inhoud en presenteert vleesvervangers zoals vis, peulvruchten, eieren en andere vleesvervangers op het flexitariëreiland. Lidl biedt gratis fruit aan kinderen aan en informeert consumenten over de herkomst van melk.

Alle bij het CBL aangesloten supermarkten zullen in de komende tijd klanten actief gaan informeren over de Schijf van Vijf-producten. Hiervoor zullen alle mogelijke communicatie-uitingen worden benut.

Gezonde keuze, gemakkelijke keuze: informatie voor consumenten

Het Voedingscentrum heeft het kookboek 'De Schijf van Vijf' uitgebracht. Janny van der Heijden heeft op de winkelvloer laten zien dat gezond koken niet moeilijk is (campagne 'Snel met smaak'). In 125 supermarkten zijn vanaf 26 januari 2017, in opdracht van minister Schippers, gezonde maaltijden gekookt, snel en smaakvol. Deze campagne is uitgevoerd in het kader van de brede publiekscampagne "Nederland gezond en wel" (zie www.Nederlandgezondenwel.nl). Minister Schippers heeft in dit kader een illustratief kookboek verspreid 'Gezondheid, daar kun je wat van maken'. In dit kookboek laten verschillende 'tafelgasten' op inspirerende wijze zien hoe consumenten/burgers zelf kunnen hun gezondheid kunnen beïnvloeden, thuis, op school, op het werk, door verantwoord te eten en te bewegen, maar ook in de relatie tussen arts en patiënt en door ehealth.

Green Protein Alliance

Een alliantie van 19 partijen verenigd in de 'Green Protein Alliance' wil met het 'Green Protein Growth Plan' de eiwittransitie in Nederland de komende 5 jaar de beslissende zet geven. Ze spraken de ambitie uit om binnen 7 jaar (2025) de eiwitconsumptie van Nederlanders te herstellen naar een voor mens en planeet gezond evenwicht van 50% plantaardige 50% dierlijke eiwitten. Dit doen ze door middel van voorlichting, promotie, educatie en variatie ('producten voor elk moment van de dag'). Staatssecretaris Van Dam heeft op de Voedseltop de eerste 'Groene eiwitten maaltijdbox' in ontvangst genomen.

Gezonde en duurzame bordsamenstelling in de horeca

Partijen uit de 'Green Deal Verduurzaming Voedselconsumptie' (november 2015), waaronder Dutch Cuisine en Variatie in de keuken, willen in 2017 en 2018 zorgen voor een verschuiving op het bord in de horeca naar, onder andere, meer groente. In 2018 zijn Nederlandse consumenten 50.000.000 keer in aanraking gekomen met het gedachtegoed van Dutch Cuisine en zijn er 5.000.000 Dutch Cuisine gerechten gegeten. Hiertoe zorgen ze dat in 2017 en 2018 respectievelijk 500/1.000 restaurants en kantines gaan koken volgens het Dutch Cuisine gedachtegoed. Er worden hiervoor in twee jaar tijd 150 extra ambassadeurs (chef-koks) aangetrokken.

De resultaten die Stichting Variatie in de keuken in 2016 bij Van der Valk restaurants bereikte door een andere bordsamenstelling met minder vlees (2016), zijn een mooie voorbode voor wat er landelijk bereikt kan worden. De stichting gaat de komende jaren samenwerken met meer bedrijven (onder andere NS Stations en Schiphol) om verschillende bordsamenstellingen waar gezond en duurzaam centraal staan uit te testen op klant- én ondernemerstevredenheid.

Tenslotte is getoond op welke wijze in koksopleidingen aandacht wordt besteed aan het bereiden van een gezonde en duurzame maaltijd. Voor aanstaande chef-koks is het van belang dat zij al vanaf de opleiding kennis hebben van gezonde en duurzame voeding.

Goede voeding bij ziekte, in de zorg

De 'Alliantie voeding in de zorg' stimuleert dat er aandacht komt voor goede voeding in de zorgketen, zowel voor, tijdens als na behandeling. De Alliantie heeft op 2 februari 2017 een seminar georganiseerd voor zorginstellingen en onderzoekers. Met een aantal koplopers wordt de aandacht gevestigd op het belang van goede voeding in de zorg.

Ook over de rol van voeding bij chronische ziekten komt steeds meer kennis beschikbaar. Onderzoek om gezond eten te bevorderen bij diabetes type 2-patiënten is gepresenteerd. Het onderzoek dat de 'Alliantie Voeding in de zorg' in samenwerking met andere partijen (o.a. Wageningen Universiteit en de gemeente Ede) uitvoert, beoogt dat consumenten met diabetes hun voedingsgedrag structureel kunnen veranderen.

De Gezonde keuze onderweg

Het Diabetesfonds heeft, samen met het bedrijfsleven (Peijnenburg en Spa) het initiatief genomen om het aanbod van producten in kiosken en op pompstations gezonder te maken. Op de Voedseltop heeft het Diabetesfonds bedrijven en partijen opgeroepen om mee te werken aan het ontwikkelen van een winkelformule in kiosken en pompstations, zowel gezond voor het bedrijf als voor de consument.

Gezond eten tijdens een dagje uit

Een tiental pretparken, en bijbehorende leveranciers en cateraars, zetten zich er samen voor in dat het aanbod van voeding in pretparken gezonder wordt. De partijen zullen gezamenlijk optrekken en 'best practices' delen om ook de gezonde keuze tijdens een dagje uit beschikbaar te hebben. Het doel van het project is om een gezonder aanbod aan te bieden en consumenten te verleiden hier gebruik van te maken.

Gezonde schoolkantine

Het initiatief 'Gezonde Schoolkantine', dat onderdeel is van de Gezonde School-aanpak is gepresenteerd. Het Voedingscentrum heeft een brigade die het gezonde aanbod van schoolkantines beoordeelt. Ook vanuit het programma Jongeren op Gezond Gewicht is een 'Akkoord Gezonde Voeding op Scholen' gesloten door 24 cateraars en fabrikanten. Eén van de ondertekenaars (Markies catering) heeft de ambitie om het gezonde aanbod in schoolkantines te vergroten gepresenteerd.

De CityDeal 'Voedsel op de stedelijke agenda'

Twaalf gemeenten (Almere, Amsterdam, Den Bosch, Den Haag, Ede, Groningen, Helmond, Leeuwarden, Oss, Rotterdam, Utrecht, Venlo) en twee provincies (Gelderland, Noord-Holland), betrokken partners vanuit kennisinstellingen, en vier ministeries (Economische Zaken (EZ)/Binnenlandse Zaken en Koninkrijksrelaties (BZK)/ Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS)/Onderwijs, Cultuur en Wetenschap (OCW)) tekenden de City Deal 'Voedsel op de stedelijke agenda'. De deelnemende steden streven ernaar om het Nederlandse voedselsysteem te verbeteren. Dit gaan ze doen door nauwe samenwerking met rijkspartijen, kennisinstellingen en bedrijfsleven en door van elkaar te leren in deze City Deal. Met deze City Deal vertalen stedelijke gemeenten de Nationale voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel naar het lokale niveau en de uitvoering hiervan.

Jong leren eten makelaars

De 'Jong Leren Eten aanpak' vormt een aanvulling op bestaande structuren als Gezonde School, Duurzaam Door, Smaaklessen en EU-schoolfruit. Het kabinet brengt hiermee meer samenhang aan tussen de instrumenten zodat het effect van de inzet ervan groter wordt (Kamerstuk 31 532 nr. 169). Er is er één loket waar scholen terecht kunnen voor voedsel educatie: jonglereneten.nl. Er is een landelijk dekkend netwerk van adviseurs die de wensen van scholen gaan koppelen aan het aanbod. Deze makelaars, veelal afkomstig van GGD en Natuur- en Milieueducatie, zijn gepresenteerd en gaan aan de slag.

Voedselveiligheids campagne 'Ziekmakers zie je niet'

Middels de meerjarige voedselveiligheids campagne 'Ziekmakers, zie je niet' zorgt het Voedingscentrum ervoor dat consumenten geïnformeerd worden over de risico's van onveilig bewaren en bereiden van levensmiddelen (www.voedingscentrum.nl/ziekmakers). Dit jaar zal het Voedingscentrum, via supermarkten, thermometers gaan verspreiden. Hiermee wordt de aandacht gevestigd op de juiste koelkasttemperatuur (4 °C).

Green Deal 'Over de datum?'

Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO), Wageningen UR en de ministeries van EZ, VWS én Infrastructuur en Milieu (IenM) hebben de Green Deal 'Over de datum?' getekend. Het bedrijfsleven gaat zich inspannen om in Nederland een beter begrip en gebruik van houdbaarheidsdata op voedsel onder consumenten te bevorderen. Dit draagt bij aan het op veilige wijze bewaren van producten en resulteert mogelijk in een vermindering van de verspilling van voedsel. Daartoe zal het bedrijfsleven, in overleg met het Voedingscentrum, het aantal uitingen van consumenten informatie over houdbaarheid vergroten. Ook zullen de tekenende partijen bedrijven aansporen houdbaarheidsdata op een meer uniforme wijze weer te geven en onnodige en onjuiste weergave van houdbaarheidsdata te vermijden. Hiermee wordt de naleving van de etiketteringswetgeving bevorderd.

II. Er komen veel nieuwe innovatieve, gezondere en duurzamere producten op de markt, zoals nieuwe plantaardige eiwitten, onbekende vissoorten, varkensvlees met een 'antibioticavrij leven garantie' en producten met minder vet, zout en suiker. De volgende initiatieven die op de Voedseltop gepresenteerd zijn, dragen hieraan bij:

Verbetering productsamenstelling, minder zout, verzadigd vet en suikers

De levensmiddelenindustrie, supermarkten, horeca en catering werken al een aantal jaren aan de vermindering van hoeveelheden zout, verzadigd vet en suiker. Partijen hebben hiervoor afspraken gemaakt met de minister van VWS. Dit is het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Op de Voedseltop zijn een viertal initiatieven gepresenteerd, die een bijdrage leveren aan de ambities van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling en de realisatie van deze afspraken kunnen versnellen.

1. Minder suiker in zuiveldranken en -toetjes

De NZO heeft namens Arla Foods B.V., Royal A-ware en Royal FrieslandCampina de ambitie uitgesproken het toegevoegde suiker in zuiveldranken en -toetjes met 5% te verminderen in de periode 2015-2017, en nog eens met 5% in de periode 2018-2020.

2. Minder suiker in frisdranken

De Nederlandse Vereniging Frisdranken, Waters, Sappen heeft aangekondigd dat de frisdrankenbranche, in navolging van de door minister Schippers in Europa in 2016 geagendeerde Roadmap voor productverbetering ('Roadmap for food product improvement') afspraken gaat maken over verdere stappen voor de reductie van suikers in frisdranken. In 2015 kondigde de frisdrankindustrie een reductie-commitment aan in het kader van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Het destijds aangekondigde streven was om het gemiddelde aantal calorieën via frisdranken per 100 ml per 2020 met 10% te verlagen, ten opzichte van het basisjaar 2012. De frisdrankenbranche blijft zichzelf uitdagen en verhoogt daarom het commitment voor de verlaging van calorieën uit frisdranken van 10 naar 15%. De aankondiging op de Voedseltop was een vooraankondiging van de ambitie die de internationale frisdrankenbranche op 7 februari jl. heeft bekendgemaakt via de Europese koepelorganisatie UNESDA (zie www.unesda.nl).

3. Nationaal initiatief verbetering productsamenstelling

In navolging van het succes van Peijnenburg met een ontbijtkoek zonder toegevoegde suikers, zal een 'actieteam Gezonde Productsamenstelling' starten waarbij mkb-bedrijven ondersteund worden bij de innovatie naar verbeterde productsamenstelling (minder zout, vetten en suikers). Hierbij kan technologische kennis bij externe partijen, zoals TNO, ingeschakeld worden. Dit actieteam van experts gaat een groot aantal levensmiddelenbedrijven van concreet advies voorzien. Het expertteam doet dan een concreet herformuleringsvoorstel waarmee de ondernemer direct aan de slag kan.

4. Overdracht normen van Vinkje aan minister VWS

De Stichting IKB heeft op 'symbolische wijze' de normen voor de hoeveelheden zout, suiker, verzadigd vet en vezels voor de zogenoemde 'koploperproducten' (voormalig Vinkje) overhandigd aan minister Schippers. De minister van VWS zal in de komende maanden onderzoeken op welke wijze zij een vervolg gaat geven aan de innovatieprikkel van deze 'koploperproducten'. De Tweede Kamer wordt geïnformeerd over de stappen die worden ingezet.

Land- en Tuinbouw drie keer beter

De land- en tuinbouwsector gaat voor '3x beter', aldus Marc Calon: voor de afnemers (transparant, gezond en integer), de ondernemers (water, klimaat en bodem) en de boeren en de tuinders (waardering, prijzen en positie).

Openstelling SBIR

Tijdens de voedseltop is de SBIR-regeling ('Small Business Innovation Research') 'plantaardige eiwitten op je bord' opengesteld. Staatssecretaris Van Dam daagt ondernemers hiermee uit om nieuwe aantrekkelijke producten te ontwikkelen op basis van plantaardige eiwitten, zodat deze een belangrijke plaats in het dagelijkse eetpatroon zullen krijgen. De beste ideeën krijgen in 2017 een opdracht voor een haalbaarheidsonderzoek (fase 1). In fase 2 van deze SBIR zullen enkele voorstellen daadwerkelijk tot uitvoering worden gebracht. Voor deze SBIR is €1,8 miljoen uitgetrokken.

Keten duurzaam varkensvlees antibioticavrij leven garantie

De Keten Duurzaam Varkensvlees heeft een varkensvleesketen opgezet met een 'antibioticavrij leven-garantie'. In samenwerking met Westfort, Keten Duurzaam Varkensvlees, De Hoeve en de Superunie komt dit vlees in het voorjaar van 2017 in de schappen.

Eten wat de Noordzee te bieden heeft, De bijvangstviswijzer

De Good Fish Foundation heeft de Bijvangstviswijzer ontwikkeld, waarin minder bekende vissoorten als schar in vermeld staan. Waar vissers aan soorten als tong en schol een goede boterham kunnen verdienen, krijgen ze voor soorten die zij ook vangen, zoals schar en grauwe poon, een veel minder goede prijs. Onbekendheid kan hiervan een oorzaak zijn, want onbekend maakt onbemind. In de Bijvangstviswijzer kan de consument zien welke vis een verantwoorde keuze is en dat dit dus ook het geval kan zijn bij minder bekende vissen. Bij het advies wordt gekeken of het bestand er goed voorstaat, of we voldoende weten over het bestand en welke vismethoden gebruikt worden. Op die manier wil de Good Fish Foundation deze vissoorten aantrekkelijker maken voor consumenten en hen aansporen om te eten wat de zee schaft.

"Koplopers" verenigen zich in de Smart Food Alliance

Een groep van 15 mkb-bedrijven die vooroplopen op het gebied van duurzame en gezonde voedingsproducten en diensten, verenigen zich in de 'Smart Food Alliance'. Deze Smart Food Alliance streeft er naar om gezamenlijk van de 15 groene en gezonde icoonproducten, die zij nu produceren, te gaan naar een vermeerdering naar duizenden producten in 2020. De bedrijven zijn: Albron, Greenco, Groentefriet (Green Power Foods), Hessing Supervers, Hutten Catering, KeyGene, Livar, PicNic, Plus Retail B.V., Provalor (Green Protein), Spadel Nederland B.V., SuperFair, W. van der Zwan en Zn. B.V., Willem & Drees en Zwanenberg Food Group.

Duurzame zuivel voor natuur, milieu en dierenwelzijn

In een unieke samenwerking tussen de Vogelbescherming, Dierenbescherming en Stichting Natuur en Milieu wordt bekeken hoe milieu- en dierenwelzijnseisen bij de productie van voedsel geïntegreerd kunnen worden (en deze bijvoorbeeld toe te voegen aan het Beter Leven Keurmerk).

III. De informatie over samenstelling, voedingswaarde en herkomst van ons voedsel is optimaal en voor consumenten beschikbaar. De volgende initiatieven die op de Voedseltop gepresenteerd zijn dragen hieraan bij:

Transparantie in de varkensketen

Vion heeft gepleit voor radicale transparantie, dat schept namelijk vertrouwen. Op de voedseltop heeft Vion aangegeven daar in twee stappen naar toe te willen werken. Ten eerste via de QR-code op de vleesverpakking (in samenwerking met Albert Heijn). Hierdoor ziet de consument waar het vlees vandaan komt en krijgt de boer een gezicht. Via de website van Vion kan de consument zien hoe het slachtproces er uit ziet en wat de inspecties van de NVWA hebben geconstateerd. Daarnaast werkt Vion samen met de Waddenboeren, de dierenbescherming en andere milieuorganisaties aan een vergelijkbare duurzame rundvleesketen in een nieuwe slachterij.

Trusted source

De voedselverwerkende industrie gaat ervoor zorgen dat informatie over productsamenstelling en herkomst op digitale wijze sterk verbeterd beschikbaar komt voor bedrijven en consumenten. Ze werken aan een nationaal en internationaal informatiesysteem, een 'trusted source', dat betrouwbaar, efficiënt en toegankelijk is. Met een bijdrage van het Ministerie van Economische Zaken van in totaal € 1,5 miljoen komt er onderzoekscapaciteit beschikbaar om dit in de PPS-Trusted Source te kunnen ontwikkelen, waardoor Nederland weer koploper wordt op dit vlak. Het gaat om nieuwe informatie, meer schakels, en databases openstellen voor de consument, waaronder de op de Voedseltop toegelichte pilot herkomstinformatie en de gepresenteerde Voedingsapp. Zie de brief over transparantie in de voedselketen (Kamerstuk 31 532, nr. 178). Het bedrijfsleven draagt aan de PPS-Trusted Source €630.000 bij.

De Voedingsapp

Het Voedingscentrum heeft de Voedingsapp gelanceerd (In het 'Actieplan etikettering van levensmiddelen' van minister Schippers is de ontwikkeling van de app aangekondigd). Hiervoor hebben verschillende supermarkten, waaronder SuperUnie en Jumbo, data over samenstelling en voedingswaarde van producten toegankelijk gemaakt en doorgegeven aan het Voedingscentrum. In

de loop van dit jaar zal de Voedingsapp worden gevuld met informatie over samenstelling en voedingswaarde van het merendeel van de producten in het winkelschap. Deze app biedt consumenten op eenvoudige en innovatieve wijze informatie over voedingswaarde en samenstelling van voedingsmiddelen. De app komt in de loop van dit jaar beschikbaar voor alle consumenten.

De echte prijs van voeding

Eosta lanceert samen met Triodos, Ernst & Young, FAO, IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) en de WBCSD (World Business Council for Sustainable Development) in 2017 een pilot (True Cost Accounting in Farming, Food & Finance) waarmee de maatschappelijke kosten van voeding inzichtelijk gemaakt worden voor boeren, consumenten en financiële markten met als doel op korte termijn: transparantie richting consument en een praktische tool voor de implementatie van True Cost Accounting in het mkb. Op lange termijn wordt ernaar gestreefd om geëxternaliseerde kosten uit te bannen en aangepaste balansen en verlies- & winstrekeningen zo aan te passen dat maatschappelijke kosten van mens en milieu erin worden opgenomen. Wageningen Economic Research (WER) komt half februari met resultaten van een onderzoek naar de maatschappelijke effecten van de productie en consumptie van voedsel. Ze hebben een methodiek ontwikkeld en toegepast op een vijftal producten.

Beide methodieken (Eosta en WER) geven handvatten om de maatschappelijk effecten (bijvoorbeeld effecten op natuurlijk en menselijk kapitaal) van voedselproductie en consumptie te berekenen en inzichtelijk te maken voor bedrijven en consumenten.

IV. Is er door overheid én bedrijfsleven een stevige impuls gegeven aan een aantal innovatietrajecten rondom bijvoorbeeld nieuwe aardappellassen, zeewierteelt en voedingsonderzoek. De volgende initiatieven die op de Voedseltop gepresenteerd zijn dragen hieraan bij:

Holland Innovative Potato

AVEBE, Aviko, Bejo, Farm Frites, HZPC, Lamb Weston Meijer, McCain, Meijer, Pepsi Co en Solynta starten een samenwerking op rondom de aardappel, genaamd het Holland Innovative Potato (HIP). Hierbij wordt een onderzoeks- en innovatieprogramma opgestart dat op termijn moet resulteren in nieuwe en betere aardappellassen die bijdragen aan maatschappelijke doelen zoals gezondheid, klimaat en voedselzekerheid. Het bedrijfsleven werkt hier in samen (precompetitief, vanuit een gedeeld belang en gedeelde behoefte aan meer kennis over de aardappel). De partners zijn actief in aardappelprocessing, en in veredeling, productie en handel. Begin 2017 wordt een vereniging opgericht met de betrokken HIP-partners. De vereniging staat open voor nieuwe toetreders. Het betrokken bedrijfsleven investeert een bedrag vergelijkbaar met de bijdrage van EZ (€ 8,75 miljoen in 5 jaar uit de voedselagenda).

Naar een duurzame zeewiersector

De Stichting Noordzeeboerderij (die bestaat uit een Zeewierplatform met ongeveer 50 bedrijven en proefboerderijen op zee tussen de windmolens) heeft aangekondigd dat het bedrijfsleven € 1,5 miljoen investeert in een Meerjaren Investerings Plan (MIP) 'Nationale Zeewierprogramma Voedsel' ten behoeve van de verhoging van de zeewierproductie in Nederland. Daarbij investeert EZ € 5 miljoen uit de voedselagenda.

Lang Gezond Leven

De Hartstichting investeert samen met ZonMw € 7,5 miljoen in onderzoek naar het volhouden van een gezonde leefstijl. Het doel is om nieuwe manieren te vinden om gezonde keuzes te maken en gezond gedrag beter vol te houden. De Hartstichting wil met deze investering ook de groei van het aantal kinderen met overgewicht een halt toeroepen. Het doel is om nieuwe manieren te vinden om gezonde keuzes te maken en gezond gedrag beter vol te houden. Binnen dit onderzoeksprogramma werken onder andere samen het Voedingscentrum, samenwerkende universiteiten, praktijkinstellingen en bedrijven (onder meer supermarktketen Coop, Albert Heijn, Thnk social enterprise BV en health4people).

World Food Center

In Ede-Wageningen wordt het World Food Center Ede ontwikkeld, een groot centrum voor communicatie over voedsel- en voedingsonderzoek. In een gezamenlijk onderzoeksprogramma werken vijf universiteiten (Universiteiten van Groningen, Maastricht, Utrecht, Wageningen en Nijmegen) samen aan de ontwikkeling van gezonde en duurzame voeding.

Challenge 'De Floriade werkt'

Op weg naar de Floriade 2022 organiseert de provincie Flevoland 'De Floriade werkt! Challenge', een challenge waarin ze op zoek gaan naar innovatieve business cases, die op de Floriade aan de wereld getoond kunnen worden.

V. Overige ambities en initiatieven die op de Voedseltop zijn getoond:

Taskforce Circular Economy of Food

Vanuit het Europese onderzoeksproject REFRESH wordt een high-level werkgroep, bestaande uit bedrijven, NGO's en overheid, gecreëerd om het bedrijfsleven in te zetten tegen voedselverspilling, de Taskforce Circular Economy of Food. In de tweede helft van 2017 stelt de Taskforce haar agenda en concrete doelstellingen vast.

Nationale bijenstrategie

Bestuiving is een essentieel onderdeel om veel planten en (voedsel-)gewassen in stand te houden, opbrengst te garanderen en te vergroten en kwaliteit te verhogen. Diverse partijen, waaronder Bayer, Syngenta, BASF, Naturalis, Staatsbosbeheer, Tuinbranche NL, LTO en CBL, hebben tijdens een side event op 26 januari jl. afspraken gemaakt over de totstandkoming in 2017 van een Nationale Bijenstrategie om bestuiving duurzaam te behouden en te bevorderen. Dagvoorzitter Felix Rottenberg heeft enkele uitkomsten van de bijeenkomst gepresenteerd.

Manifest natuurinclusieve landbouw

Herenboeren heeft het manifest 'Natuurinclusieve Landbouw' overhandigd aan staatssecretaris Van Dam. Herenboeren heeft, samen met onder andere De Waard eetbaar landschap, Kening fan 'e greide, Marggraff Stichting, Rich Forests, Voedsel anders, Pure Graze, Brabantse Milieufederatie, Vangroenewaarde, Roggebotstaete, Hogeschool van Hall Larenstein en HAS Hogeschool, zich ertoe verbonden en de ambitie uitgesproken om de beweging naar een professionalisering van natuurinclusieve landbouw te starten. Per 1 januari 2018 wordt Nederland een 'Living Lab', waarin geëxperimenteerd wordt met diverse vormen van natuurinclusieve landbouw.

IMVO convenant plantaardige eiwitten

In het kader van Internationaal verantwoord ondernemen hebben minister Ploumen en staatssecretaris Van Dam, samen met Good Bite en IUCN, de intentieverklaring ondertekend in maart 2017 tot een convenant te komen met de sector over plantaardige eiwitten. In dit convenant worden afspraken gemaakt om in bepaalde derde landen (nader te bepalen) ondernemers die met hoogwaardige plantaardige eiwitten werken te voorzien van kennis en technologie.