

THE FOOD LINE-UP SUSTAINABLE READER;

**ALLES WAT JE WILT WETEN OVER ONS VOEDSELSYSTEEM
(EN WAT WIJ GRAAG WILLEN DAT JIJ WEET OVER ONS VOEDSELSYSTEEM)**



INHOUD

02	THE FOOD LINE-UP
04	DUURZAAMHEID
06	KLIMAATVERANDERING
08	INTENSIVERING VOEDSELPRODUCTIE
12	BIODIVERSITEIT
14	GRONDGEBRUIK
18	DIERENWELZIJN
20	EIWITTRANSITIE
22	ZEEËN
24	WATERGEBRUIK
26	ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN
28	UITSTOOT
30	VOEDSELVERSPIJLING / NO WASTE
34	TRANSPORT(LOKAAL VS. INTERNATIONAAL)
36	KEURMERKEN
42	GEZONDHEID
44	CIRCULARITEIT
46	BIJLAGE 1: VOORBEELD AANPAK CIRCULAR FOOD COURT
47	BIJLAGE 2: FOOD STANDARDS 2020
51	CONTACT

THE FOOD LINE-UP – GAME CHANGING CATERING

The Food Line-up is ontstaan vanuit de frustratie dat het eten op festivals slecht was. Er wordt veel tijd besteed aan de muziek, de artiesten en het entertainment en eten was altijd een ondergeschoven kindje. In 2012 heeft The Food Line-up hier verandering in gebracht door onder andere samen met Apenkooi en Air het eten op festivals te verbeteren met het inzetten van food trucks met beter eten dan je normaal kon krijgen.

Inmiddels is The Food Line-up doorgegroeid naar een frontrunner in zakelijke evenementen catering en is het met haar duurzame en creatieve aanpak als geen ander in staat om het eten op evenementen te verbeteren. Aan de hand van **Lotte's Grondwet**, naar de oprichtster van het bedrijf, worden ieder jaar nieuwe stappen gezet om ons voedselsysteem verder te verduurzamen. Om te beginnen vinden we het belangrijk dat onze **vijf principes** bekend zijn. Of je een cateraar, een stagiair of een opdrachtgever bent.

Dit is ons DNA vernoemd naar Lotte Wouters onze god mother:

1. **Wij werken met de beste vakmensen en de lekkerste specialiteiten.**
2. **Wij werken samen met mensen die intrinsiek gemotiveerd zijn om de wereld mooier te maken.**
3. **Wij kennen onze producten en specialisten door en door en vertellen hun verhaal.**
4. **Iedere keer overtreffen wij onszelf in de uitvoering.**
5. **Wij streven ernaar eten en drinken te serveren volgens de 'Good, Clean and Fair'-principes van Slow Food.**



DUURZAAMHEID

Duurzaamheid is een container begrip dat veel wordt gebruikt en waar veel onder wordt geschaard. Duurzaamheid is een breed begrip dat in relatie tot voedsel betrekking heeft op zaken als water- en energieverbruik, impact op biodiversiteit, dierenwelzijn en broeikasgasuitstoot.

Laten we er even bij stil staan wat duurzaamheid betekent. Duurzaamheid is een term die in de ecologie wordt gebruikt om uit te drukken dat over een in principe oneindige tijdsysteem divers en productief blijven. Dat betekent dat er een evenwicht bestaat waarin de in het systeem levende organismen een rol hebben in de tijd dat ze in dat systeem leven en zodra hun rol uitgespeeld is worden zij weer opgenomen als voedingsstof door de andere organismen. Neem een oerwoud. Ieder dier, iedere boom en ieder gevallen blad heeft zijn eigen functie. De term duurzaamheid kreeg een nieuwe lading toen in 1987 het Brundlandt rapport verscheen. Een commissie bracht een rapport uit waarin werd gesteld dat met de groei van de bevolking en de wetenschap dat natuurlijke hulpbronnen (olie, hout, fosfaat etc.) op kunnen raken we als mensheid moeten overschakelen naar een duurzaam economisch systeem. Onderstaande definitie wordt nu doorgaans gebruikt als de definitie van duurzaamheid. Duurzame ontwikkeling is een ontwikkeling waarbij de huidige wereldbevolking in haar behoeften voorziet zonder de komende generaties te beperken om in hun behoeften te voorzien.

Duurzaamheid gaat dus over hoe wij vandaag omgaan met de planeet en welke gevolgen dat heeft voor toekomstige generaties. Dit is een oneindig complex verhaal. Er zijn veel verschillende visies op duurzaamheid en doordat er allerlei thema's onder het begrip duurzaamheid hangen is het belangrijk om te beseffen dat keuzes vaak verschillende conflicterende implicaties hebben. Neem een biologische kip. Diervriendelijk en er wordt minder chemische input gebruikt voor de productie van het voer, maar de kip leeft langer waardoor hij meer voer eet en meer grond krijgt. In de wereld van duurzaamheid worden deze dilemma *trade-offs* genoemd. Soms kies je voor het ene, maar blijkt het een negatief effect te hebben op het ander. We komen hier later op terug. Maar houd je vast. Duurzaamheid is geen simpel gegeven. Dat betekent niet dat we cynisch achterover kunnen leunen. Keuzes maken heeft wel degelijk zin.

KLIMAATVERANDERING

Het klimaat verandert doordat de temperatuur op aarde stijgt. Dat komt doordat er steeds meer broeikasgassen zoals CO₂ in de lucht komen. In de klimaatwetenschap en het internationale klimaatbeleid raakte, in de jaren na het eerste klimaatverdrag gesloten in 1992 in Rio de Janeiro, algemeen geaccepteerd dat de rijkste landen in 2020 zeker 25 procent minder moesten uitstoten dan in 1990 om 'gevaarlijke klimaatverandering' (gedefinieerd als 2 graden opwarming in 2100) te voorkomen. Het Nederlandse beleid kwam niet verder dan een reductie van 15 procent in 2018. Stichting Urgenda sleepte de Nederlandse staat voor de Hoge Raad voor het niet behalen van de doelstellingen en won. De Hoge Raad legde een verplichte CO₂-reductie van 25 procent in 2020 op en hiermee was de klimaatzaak wereldwijd de eerste in zijn soort waardoor het internationaal hoge belangstelling heeft gekregen.

De aarde is inmiddels al met circa 1°C opgewarmd. De gevolgen daarvan zijn nu al overal op de wereld merkbaar. Wereldleiders hebben in het Parijs Akkoord uit 2015 afgesproken om de wereldwijde opwarming tot ruim onder de 2°C en liever nog onder 1,5°C te beperken, om catastrofale en onomkeerbare klimaat- verandering te voorkomen. Het VN-klimaatpanel (IPCC) luidt al jaren de noodklok en heeft in 2018 nog eens, in een rapport, benadrukt dat het risico op onomkeerbare veranderingen in het klimaat voorbij de 1,5°C-opwarming snel toeneemt.



INTENSIVERING VOEDSELPRODUCTIE

De geschiedenis van ons voedsel is al zo oud als de geschiedenis van mensen. Sinds wij rondlopen op deze aarde hebben wij moeten eten. In de prehistorie was dat eten wat wij vonden of wat we hadden gevangen. Energierijk voedsel als vlees en granen (suiker en vet) waren de hoofdprijs, maar op den duur ontdekten mensen dat men zelf voedsel kon verbouwen en dieren kon domesticeren. De meest primitieve vormen van landbouw ontstonden zo'n 12.000 jaar geleden en ontwikkelde zich tot de hoogtechnologische landbouw zoals we die vandaag de dag kennen. Doordat men steeds bedrever werd in het verbouwen van voedsel en houden van dieren kon de bevolking groeien en konden mensen zich ook met andere dingen bezig gaan houden dan alleen maar het werken op het land. Je kunt dus zeggen dat onze landbouw de sleutel was tot ontwikkeling.

Hoewel we al een flink eind op weg waren nam de ontwikkeling van de landbouw na het einde van de 2e WO een absolute vlucht. Men had in Europa de hongerwinter meegemaakt en er werd besloten dat zo iets nooit meer mocht gebeuren. Onder aanvoering van de Nederlandse boer en politicus Sicco Mansholt werd de groene revolutie aangezwengeld. Landbouworganisaties, universiteiten en overheden werkten samen om ervoor te zorgen dat Europa nooit meer honger zou lijden. Praktisch gezien betekende het dat er beleid werd gemaakt dat kleine boeren aanspoorden hun land te verkopen aan grote professionele boeren. Dat land werd verkaveld (geruild) zodat er praktischer gewerkt kon worden (zie plaatje ruilverkaveling). Er werd zwaar geïnvesteerd in de agrarische wetenschap waardoor we op hoog tempo dieren en gewassen konden kruisen tot nieuwe efficiëntere rassen met gewenste eigenschappen, oftewel veredelen. Binnen een paar decennia ging een hectare graan het tienvoudige opleveren en een koe tien keer meer melk geven. Naast deze technische vooruitgang zorgde slimme samenwerking tussen Europese landen ervoor dat boeren gegarandeerd een goede prijs kregen voor hun product. En zo werd er op indrukwekkend tempo een goed werkend efficiënt voedselsysteem geproduceerd.



Dat goed werkende voedselsysteem had echter zijn beperkingen. De landbouwindustrie werd afhankelijk van de chemische industrie. Om super gewassen en intensieve veehouderij overeind te kunnen houden creëerden we monoculturen (1 gewassoort) die erg gevoelig zijn. Waar duurzame systemen juist in stand worden gehouden door een complex samenspel van soorten hadden we opeens kilometers volgepland met mais, graan of soja. Er stonden ineens tienduizenden varkens op een boerderij. Door het gebrek aan biodiversiteit zijn de kansen op ziektes in een dergelijke omgeving vele malen groter. Het gebrek aan biodiversiteit zorgt ook voor een gebrek aan een natuurlijk herstelsysteem voor de grond en begroeiing. Dus werd er op grote schaal kunstmest gebruikt om de bodem vruchtbaar te houden, gewasbeschermers om ziektes bij planten te voorkomen en antibiotica en andere kunstmatige ingrepen om dieren op grote schaal te kunnen houden. De landbouw die werd opgetuigd was dus efficiënt, maar tegelijkertijd zeer kwetsbaar. Door alle externe input die nodig is voor een dergelijk systeem is dit naar de toekomst toe niet duurzaam. Hieruit bestond een tegenbeweging. Boeren gingen als tegenhanger van de grootschalige industriële landbouw (gangbare landbouw genoemd) biologisch en biodynamisch boeren. Zij wilden geen chemische bestrijdingsmiddelen toepassen, geen kunstmest gebruiken en wilden dieren minder intensief houden. Naast dat er een beweging van boeren was die op een andere manier dan de op dat moment gangbare landbouw wilden boeren ontstonden er ook allerlei maatschappelijke organisaties die zich inzetten voor een duurzamer voedselsysteem. Dit maatschappelijke middenveld dat veelal opereerde als kritische waakhond riep door de jaren heen een trits aan keurmerken in het leven. Sommige keurmerken focussen zich op kleine deelthema's andere op meer bredere vraagstukken. We geven later een overzicht van belangrijke organisaties en keurmerken.

BIODIVERSITEIT

Zoals hierboven beschreven hebben we biodiversiteit nodig om het leven op aarde te garanderen. Verschillende soorten hebben allemaal hun eigen rol in het voedselsysteem en om leven op aarde mogelijk te maken. Het hedendaagse debat over de toekomst van onze voedselproductie en biodiversiteit gaat over de ideologische tweestrijd tussen ecologen en technologen. Ecologen proberen het zelfregulerend vermogen van de natuur te benutten terwijl technologen meer vertrouwen op menselijke invloed.

1. De technologen, ook wel de *Wizards* genoemd, denken dat we goed aan doen om zoveel mogelijk voedsel van zo weinig mogelijk grond te produceren waarbij zo min mogelijk menselijk werk nodig is. Hoogtechnologische voedselproductie zo efficiënt mogelijk inzetten betekent volgens hen dat we minder landbouwgrond nodig hebben en elders dus meer ruimte hebben voor ongerepte natuur. Een voorbeeld van deze manier van denken is *vertical farming*, waarbij kweekhallen voor bijvoorbeeld sla de hoogte in gaan.

2. De ecologen, ook wel de *Prophets* genoemd, zeggen dat we juist biodiversiteit moeten verweven in onze manier van landbouw en als mens meer in harmonie moeten leven met de natuur door op een kleinschaligere manier landbouw te bedrijven. Dit betekent misschien minder efficiënt, maar met meer ruimte voor insecten, vogels en andere soorten. Het voorbeeld van voedselbossen, waar alle soorten gewassen en dieren door elkaar heen leven en elkaar in balans houden zijn een ecologische manier van voedselproductie. Dat hier meer menselijk werk aan is verbonden is volgens ecologen ook beter voor onze eigen zingeving en harmonie met natuur.

Dit zijn de twee uiterste denkvormen die op dit moment het voedselvraagstuk domineren. Veel denkers, wetenschappers en beleidsmakers geloven in een oplossing die ergens tussen deze twee stromingen in ligt. Lees hier meer over het debat tussen [*The Wizard and the Prophet*](#). Bekijk [deze](#) TedTalk over wat grote merken kunnen betekenen op het gebied van biodiversiteit. [Deze](#) Foodforward podcasts van Rabobank probeert een brug te slaan tussen the Wizards and the Prophets.



Wie het over duurzame landbouw heeft ontkomt er niet aan om te kijken naar een van de meest voor de hand liggende zaken als het aankomt op het verbouwen van voedsel: grond. Er is maar een bepaalde hoeveelheid vruchtbare grond op de wereld en nu mogen we in Nederland van geluk spreken dat wij relatief veel vruchtbare grond hebben. Het aardoppervlak dat geschikt en beschikbaar is voor de landbouw is beperkt en dus is het nadenken over de indeling en efficiëntie hiervan van groot belang. Grondgebruik is een van de redenen dat vlees eten bijvoorbeeld niet als duurzaam wordt bestempeld. **In de grafiek op de volgende pagina** van de *UN Food and Agriculture Organization* kun je lezen dat van alle landbouwland dat er is, 77% nodig is voor vlees en zuivel productie. Dit is inclusief de productie van de voeding van het vee. Dieren zetten dat voedsel wel weer om tot vlees, maar 1 kilo voedsel levert lang niet 1 kilo vlees op (en dan laten we de discussie om het watergebruik bij vleesproductie hier nog achterwegen). Volgens deze redenatie zou grond efficiënter te gebruiken zijn als de mens het plantaardige voedsel dat geschikt is voor menselijke consumptie direct tot zich neemt in plaats van veel vlees te eten. In het klimaatakkoord van Parijs wordt dan ook gepleit voor een eiwittransitie van dierlijke eiwitten naar meer plantaardige eiwitconsumptie door mensen.

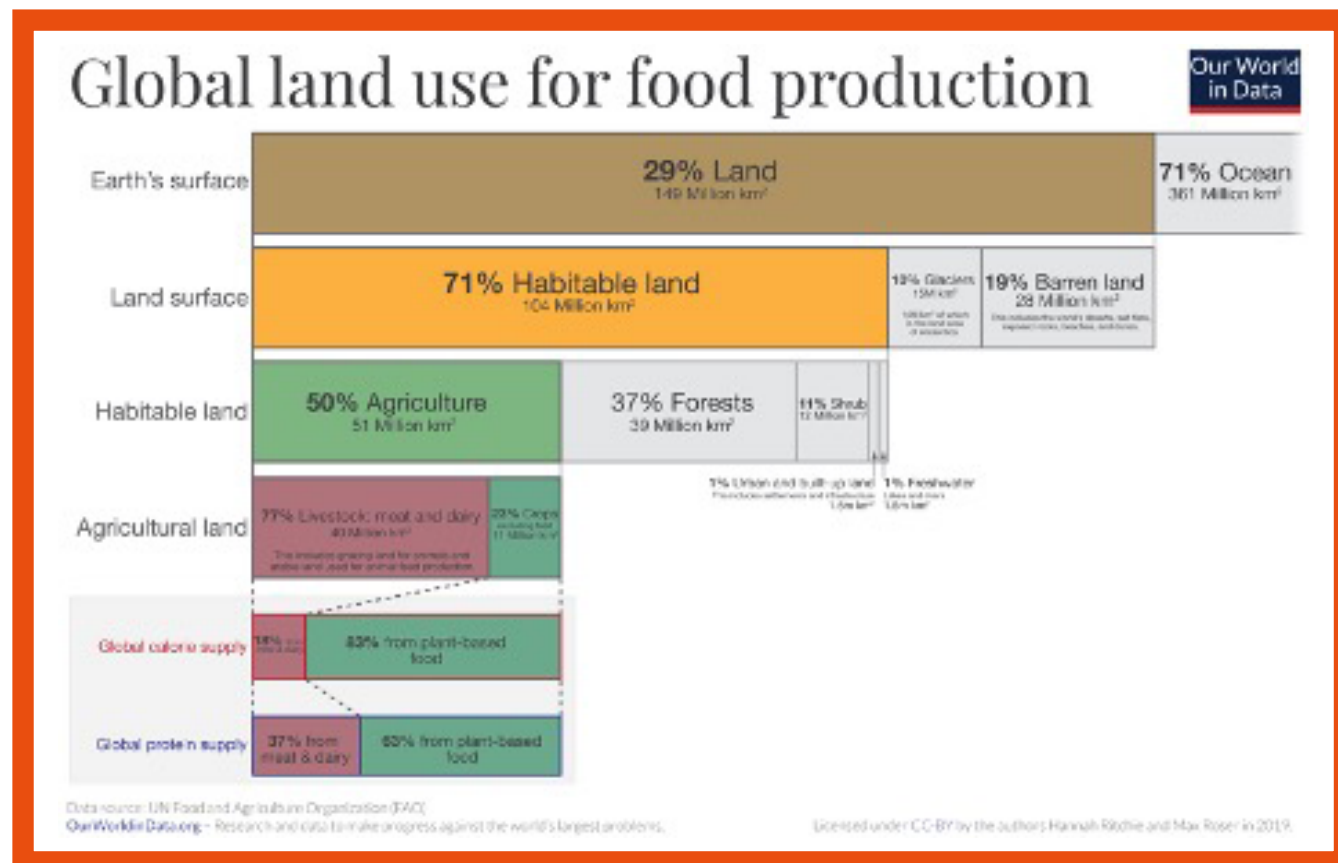
Wat betreft grondgebruik is er nog een kleine nuance. Er is namelijk ook land dat zich niet goed leent voor andere vormen van landbouw dan het houden van dieren. Denk aan veenland wat te nat is om te bewerken of heuvels en bergen waar geen boer zich aan wil wagen om er een gewas te verbouwen, maar waar vee perfect kan grazen. Dat land is uitermate geschikt voor veehouderij. Daarbij hebben dieren een belangrijke functie in het vruchtbaar houden van de grond omdat hun ontlasting dient als mest voor het land. Zonder mest ontstaat er een gat in de kringloop.

Dit brengt ons naar het volgende belangrijke thema: de vruchtbaarheid van landbouwgrond. Als je het over de toekomst hebt dan is het dus ook waanzinnig belangrijk om goed met de grond om te gaan. Veel landbouwgrond is er in de afgelopen decennia flink op achteruit gegaan. Veel ploegen zorgt ervoor dat voedingsstoffen langzaam de bovenste laag van de aarde verlaten. En ieder jaar kunstmest zorgt wel voor de nodige fosfaten, maar niet voor het bodemleven dat cruciaal is voor de landbouw. Zowel vanuit de gangbare als de biologische landbouw is er een steeds groter bewustzijn dat de huidige omgang met de bodem een van de grote zorgpunten is als we naar de toekomst van onze voedselvoorziening kijken.

Er zijn verschillende manieren om dit probleem aan te vliegen. Op Wageningen University doceren ze op dit moment het belang van strokenteelt. Dat wil zeggen dat er, in plaats van één groot oppervlakte met een enkel gewas, voor wordt gekozen om verschillende gewassen in stroken naast elkaar te zetten die elkaar ieder oogstseizoen afwisselen. De randen van deze percelen horen dan te bestaan uit zorgvuldig uitgekozen 'wildgroei' van planten die natuurlijke vijanden lokken. Op deze manier vergroot men de biodiversiteit op een stuk land en haar bodem wat ervoor zorgt dat er een natuurlijk systeem ontstaat waarin insecten en dieren elkaar opeten en dus bestrijden. Hierdoor zijn minder kunstmest en bestrijdingsmiddelen nodig. Verder zijn er nieuwe soorten groenbemesters en vlinderbloemige gewassen die klimaat belastende stikstofkunstmest kunnen vervangen. Vaak wordt dit gecombineerd met het plaatsen van nestkasten voor de kerkuil en torenvalk voor een natuurlijke bestrijding van bijvoorbeeld veldmuizen.

Dit zelfde principe gaat op voor mengteelt en agrobosbouw. Het lijkt er op dit moment zelf op dat deze nieuwe manier van landbouw meer opbrengst genereert door lagere uitgaven aan bestrijdingsmiddelen en een lagere plaagdruk. Een andere ontwikkeling is de technologische ontwikkeling. Door robots en drones kunnen boeren veel makkelijker en preciezer bepalen of en het nodig is om onkruid of een plaag aan te pakken en waar en wanneer dat precies moet gebeuren. Dit voorkomt grote machines op het land die ongeacht de situatie het land oprijden om preventief bestrijdingsmiddelen te verspreiden en door hun zware gewicht de bodem verdicht.

Lees [hier](#) meer over de 'nieuwe groene revolutie'.



DIERENWELZIJN

In het verleden hadden dieren vaak verschillende rollen op een boerderij. Kippen en varkens zorgden voor de restverwerking (alleseters), paarden werden ingezet voor hun trekkracht, schapen gaven wol en konden grazen en koeien gaven zowel melk en vlees. Vlees en zuivel werden gezien als welvaartsproducten en de vraag naar eiwitrijk voedsel steeg. Zo werden er steeds meer dieren gehouden en werd de dierhouderij verder gespecialiseerd. Er kwam een verschil tussen legkippen die veel goede eieren leggen en vleeskippen die juist worden gehouden voor hun vlees. Er zijn melkkoeien en vleeskoeien en ga zo maar door. De hele veehouderij werd gespecialiseerd en veel grootschaliger. Het ophokken van dieren leidt tot het inperken van hun 'natuurlijk' gedrag en verveling waardoor dieren agressie vertonen naar hun stal genoten. Dieren gaan elkaar vervolgens te lijf. Om die reden worden van kippen de snavels gekapt en van varkens de staarten geknipt. Anders zouden ze elkaar te veel beschadigen. In de biologische sector is dit verboden en ook niet nodig. Met de opkomst van de veehouderij ontstond er ook een beweging die zich hard ging maken voor dierenrechten en dierenwelzijn. Deze mensen zagen hoe dieren steeds meer als productiedieren worden gehouden en dat er weinig aandacht was voor het leven van het dier zelf. Er zijn allerlei organisaties die zich inzetten voor het welzijn van dieren. Lees [hier](#) een interessant artikel van een bekende filosoof en dierenactivist.

Er valt van alles te zeggen over dierenwelzijn, maar in Nederland hebben we als een van de weinige landen een heel breed gedragen keurmerk dat is geïnitieerd door de dierenbescherming. Het beter leven keurmerk. Lees [en zie hier](#) hoe het in elkaar steekt.

BORRELPLANK 2050

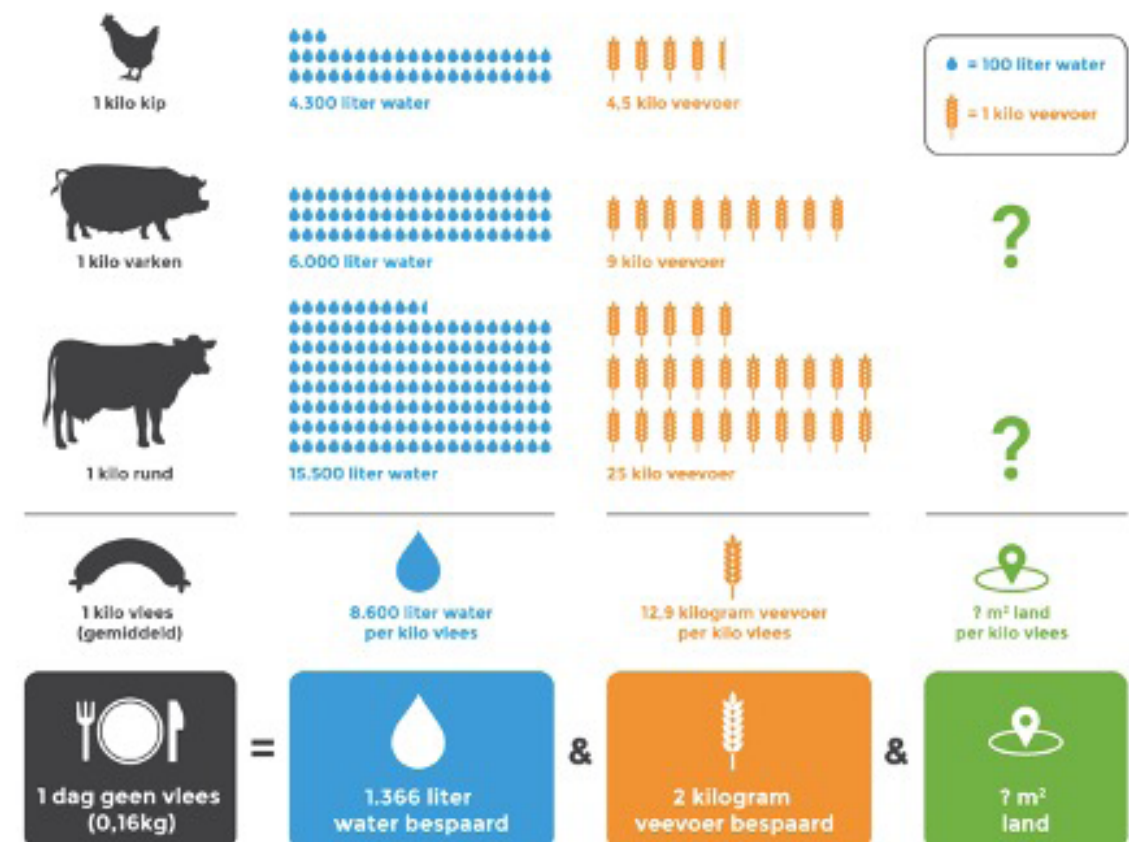
In de westerse wereld eten we gemiddeld meer dierlijke producten dan goed is voor onszelf en de planeet. Vlees- en zuivelproductie hebben een flinke impact op de aarde en daarom zullen er in de toekomst vaker plantaardige gerechten op je bord verschijnen. Onze chef gebruikt Japanse fermentatietechnieken voor iets wat je nooit eerder proefde. We beloven je, die brie of ham zal je niet missen!

EIWITTRANSITIE

Zowel vanuit duurzaamheid als dierenwelzijnsredenen is een van de grote opgaven van dit moment om mensen over te laten schakelen naar een meer plantaardig dieet. Dit is een spannend thema omdat juist in landen waar de welvaart groeit, zoals bijvoorbeeld India en China, men meer vlees gaat eten. Toch moeten we die omschakeling maken. De veehouderij is momenteel zo hongerig naar meer landoppervlak voor dieren en voerproductie dat ze verantwoordelijk zijn voor een groot deel van de ontbossing in het Amazonegebied. Ook is de veehouderij een van de grootste vervuilers van grondwater en daarmee rivieren en kustwateren doordat fosfaten en stikstof via het land in het water terecht komt. Vlees is een goede bron van eiwitten, maar vaak ook vetter dan goed voor ons is. Al met al eten we te veel dierlijke producten. Die eiwitten kunnen we grotendeels ook halen uit plantaardige producten. Peulvruchten zijn bijvoorbeeld eiwitrijk en zouden kunnen dienen als een goed alternatief. Denk aan linzen, bruine bonen, kikkererwten.

Lees de volgende artikelen van [NRC](#), [NOS](#) en [Nudge](#) over dit onderwerp.

Bekijk in onderstaande afbeelding wat het betekent als je 1 dag geen vlees zou eten.



ZEEËN

Wat er zich precies in onze zeeën en oceanen afspeelt is vaak buiten zicht. We weten veel minder van de onderwaterwereld dan wat er op land gebeurt, maar toch waarschuwen wetenschappers dat de impact van de mens op het zeeleven grote negatieve gevolgen heeft. Dit heeft te maken met verschillende dingen.

1. Om te beginnen zorgt klimaatverandering voor het smelten van ijs in de poolgebieden waardoor er steeds meer water moet worden opgenomen door de oceanen, waardoor het waterpeil stijgt.
2. Daarnaast is het zo dat water naarmate het warmer wordt meer volume inneemt en dus ook het waterpeil doet stijgen.
3. Het gevolg van een stijgend waterpeil is een grote verschuivingen van zeeleven en de dreiging dat het onze leefgebieden onder water zet.
4. Te veel CO₂-uitstoot zorgt voor een verzuring van het zeewater, waardoor koraal en vissoorten sterven. Minder zeeleven zorgt, net als op het aardoppervlakte, voor een ontregeld natuurlijk ecosysteem.
5. Daarnaast is er ook nog eens grote vervuiling van zowel chemische stoffen als grote hoeveelheden plastic die in de zee terecht komen. Dit plastic (bekend van de plastic soep) verstoort ecologische systemen en dieren raken erin verstrikt of eten het op. Na een hele lange periode breekt plastic af in microplastics wat vervolgens weer in het water en zodoende in vis terecht komt en de mens vervolgens via die weg binnenkrijgt bij het eten van vis. Er worden nu allerlei onderzoeken gedaan om uit te vinden hoe schadelijk dit voor de mens is.
6. Tenslotte is de visserij zelf ook zeer destructief voor het zeeleven. De visserij is steeds effectiever geworden. Effectiever in het wegvangen door vis waardoor visbestanden onder druk komen, maar ook zeer schadelijk voor het bodemleven en koralen. De visserij vangt gigantische hoeveelheden waaronder ook veel vis die niet eens bij de consument op het bord komt. Deze bijvangst wordt vaak dood teruggegooid (hoewel hier nu strikter beleid op wordt gevoerd) of aangeland waar het vervolgens wordt verwerkt tot diervoeding of wordt vernietigd. Bekijk de [viswijzer](#) voor welke vissen duurzaam zijn.

Verder biedt de zee meer dan alleen vis, schaal en schelpdieren. Steeds meer mensen geloven dat zeewieren en algen de toekomst hebben. Deze worden wild geoogst of verbouwd in zee. De wieren zijn voedsaam, geven smaak en als goed geoogst of verbouwd een stuk duurzamer dan de visserij. Een spannende ontwikkeling.

LEUK WEET JE: BIOLOGISCHE VIS IS NOOIT WILD GEVANGEN. WANT BIOLOGISCHE VIS IS BIO GEVOERD EN DAARMEE SOWIESO UIT KWEKERIJEN. WILDE VIS WORDT NIET DOOR DE MENS GEVOERD.



WATERGEBRUIK

Voedsel bestaat grotendeels uit water. Of je nou een komkommer neemt die letterlijk voor meer dan 95% uit water bestaat of een reep chocolade waar nauwelijks water in het eindproduct zit, maar waarvoor wel ongeveer 1.700 liter water nodig is om hem te produceren. Voedsel is water en water begint een steeds schaarser goed te worden.

Wie echt duurzame keuzes wil maken moet dus verder kijken dan of iets biologisch of *fairtrade* geproduceerd is. Zo zou je misschien vraagtekens moeten zetten bij het importeren van groenten uit gebieden waar water schaars is. Neem bijvoorbeeld asperges uit Peru. Die zijn sowieso niet duurzaam omdat ze met het vliegtuig worden ingevlogen, maar ze dragen ook nog eens bij aan waterschaarste op een plek ver hier vandaan. Waterschaarste is momenteel al een probleem en zal dat in de toekomst nog meer worden. In Nederland zelf is dit geen acuut probleem, maar doordat we voedsel van over de hele wereld importeren is het wel degelijk iets om rekening mee te houden. Let dus altijd op de herkomst van voeding.

Wat in Nederland wel speelt is de verzilting van ons land. Doordat ons land indaalt (zakt) en de zeespiegel stijgt trekt het zoute water langzaam ons land in. Dit kan in de toekomst grote gevolgen hebben voor onze landbouw. De gewassen die in Nederland veel geteeld worden, zoals aardappels en uien, nemen zout water moeilijk op. Een mogelijke oplossing is het telen van gewassen die beter groeien op zout water.

Een tekort aan water kan ook een reden zijn om minder zuivel en vlees te produceren. Ter vergelijking: iedere dag drinken mensen wereldwijd 19.7 miljard liter water en alle koeien bij elkaar drinken ongeveer achtenhalf keer zoveel in dezelfde tijd, namelijk 170 miljard liter.

ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN

De wereld kent rond de miljard mensen die structureel geen toegang hebben tot voldoende en gezond eten. Een groot deel van deze mensen zijn tegelijkertijd de mensen die ons voedsel produceren. Overal ter wereld zijn mensen die eten produceren kwetsbaar. Dichtbij zijn dat seizoenarbeiders die vaak onder erbarmelijke omstandigheden verantwoordelijk zijn voor onze oogst of in grootschalige slachthuizen werken waar bijna geen Nederlander wilt werken. Maar verder weg zijn dat mensen die op plantages, op vissersboten of in fabrieken werken. We hebben vaak geen enkel idee van hoe de mensen die ons voedsel produceren leven en of zij een leefbaar loon krijgen voor de arbeid die zij verrichten. Helaas is de kloof tussen arm en rijk schrikbarend groot. Terwijl wij met gemak 2,5 euro voor een kop koffie neerleggen verdient de gemiddelde Afrikaanse koffieboer nog geen 1,50 per dag. Daar kan hij zijn kinderen niet van naar school sturen laat staan serieuze investeringen doen die misschien nodig zijn om een betere opbrengst van het land te krijgen. Er zijn gelukkig een aantal organisaties en keurmerken die proberen boeren in ontwikkelingslanden vooruit te helpen. Denk aan Max Havelaar, UTZ. Tegelijkertijd zijn er organisaties en stromingen die vinden dat dit nog niet ver genoeg gaat en deze organisaties zelfs betichtten van het deels in stand houden van de oneerlijke situatie. Er zijn ook partijen, zoals [Fair Food](#), die pleitten voor fair chain of block chain. Hoe dan ook eerlijke verdeling in voedselketens is ver te zoeken en wij kunnen daar wel degelijk aan bijdragen door betere keuzes te maken.

Als consument maken wij gemiddeld per dag 200 (!) voedselkeuzes over wat we in onze mond stoppen. Kritisch zijn op waar ons eten vandaan komt en welke prijs we er voor betalen is voor ons een begin naar een eerlijkere keten.

The image shows an outdoor event booth. At the top, a large sign spells out 'FOOD' in letters made of various vegetables like tomatoes, mushrooms, and onions. To the left of this sign is a wooden megaphone. Below the 'FOOD' sign are two large informational panels. The left panel is titled 'CO2 REDUCTION' and shows three circular graphics with percentages: 53% for 'Bean Burger', 57% for 'Plant-based Steaks', and 43% for 'Plant-based Isopasta'. The right panel is titled 'FLIPPING THE SYSTEM' and features a logo for 'REVOLUTION' and a graphic of a chef's hat. Below the panels, a crowd of people is visible, some sitting at tables and others standing. The background shows a modern building with a glass facade.

UITSTOOT

Een groot gedeelte van broeikasgasemissies wordt veroorzaakt door onze voedselproductie. Schattingen lopen uiteen van 25% tot 1/3 van de totale mondiale uitstoot. Uiteraard gaat duurzaamheid over nog veel meer dan energie en CO2-verbruik. Organisaties als One Planet Plate gaan op zoek naar de samenstelling en hoeveelheid voedsel die er per persoon beschikbaar is voor een houdbaar voedselsysteem dat binnen de grenzen van ons ecosysteem opereert.

VOEDSELVERSPLLING / NO WASTE

Er is genoeg voedsel op de wereld om iedereen te voeden, maar helaas leven er nog steeds veel mensen met honger. In 2050 groeit de wereldbevolking tot 9,7 miljard ten opzichte van de 7,7 miljard in 2018. Om alle monden te voeden moeten we grond, water en energie slim gebruiken. Toch wordt er wereldwijd nog 1/3de van de voedselproductie weggegooid. In Nederland is dit 1/4de en dat komt neer op 105-152kg per inwoner per jaar.

Deze verspilling is om meerdere redenen een belangrijk issue met betrekking tot klimaatverandering. Voor al dat weggegooid voedsel is soms ontbossing nodig geweest en heeft het voedingsstoffen uit de bodem onttrokken. Het heeft water en soms stroom nodig om te groeien, fossiele brandstoffen voor transport en verwerking en grondstoffen voor de plastic verpakking.

Toine Timmermans, verspillingsexpert aan de Wageningen Universiteit, stelt dat dit issue 6% tot 8% van de klimaatuitstoot voor haar rekening neemt. Geen wonder dat een van de VN Global Development Goals (SDG's) stelt dat de voedselverspilling in 2030 met 50% moet zijn gedaald ten opzichte van 2015 en dat dit advies wordt overgenomen door bijvoorbeeld het klimaatakkoord. Voedselverspilling komt voor in de hele voedselketen. Het begint bij de producenten zoals boeren, fabrieken en tussenhandelaren. Vaak wordt er meer geproduceerd dan de vraag, of mislukt simpelweg de oogst. Ook komen bepaalde ingrediënten niet in de kleur of vorm die wordt geëist. Het voedsel dat de productiefase overleeft komt terecht bij de supermarkt, consument en horeca. Hierbij zijn inschattingfouten, verkeerde interpretatie THT-data en verkeerd bewaren de grootste redenen voor het weggooien van eten.



Dit zorgt voor een enorme voedselverspilling waarmee dus ook een enorme energie-, land-, en waterbehoefte verloren gaat. De ladder van Moerman wordt over het algemeen gebruikt als leidraad voor oplossingen. Organisaties zoals Too Good To Go, WasteWatchers, ZERO. Food Waste, Instock, Buurtbuik, Kromkommer en de Voedselbank bevinden zich bovenin deze ladder en vechten, al dan niet samen, tegen dit voedselprobleem.

Preventie (voorkomen van voedselverliezen)
Toepassing voor humane voeding (bijv. voedselbanken);
Converteerbaar voor humane voeding (be-, ver- en herbewerking van voedsel);
Toepassing in diervoer;
Grondstoffen voor de industrie (biobased economy);
Verwerken tot meststof door vergisting (+ energieopwekking) ;
Verwerken tot meststof door composteren;
Toepassing voor duurzame energie (doel is energieopwekking);
Verbranden als afval (doel is vernietiging, waarbij tevens energie kan worden opgewekt).

A smiling woman with blonde hair, wearing a white t-shirt with 'GRASSERIE' printed on it, holds a wooden tray with various food items. She is standing in front of a vertical hydroponic farm with multiple levels of green plants in black pots. An orange rectangular box is overlaid on the image, containing the text 'TRANSPORT (LOKAAL VS. INTERNATIONAAL)'.

TRANSPORT (LOKAAL VS. INTERNATIONAAL)

Er wordt veel gesproken over lokaal versus eten van ver. Deels is dit terecht. Iedere transport kilometer die wordt gemaakt gaat gepaard met uitstoot en verlies van kwaliteit. Tegelijkertijd kun je niet één op één zeggen dat eten van dichtbij altijd de duurzamere optie is. Zo is het duurzamer om in de maand maart spinazie uit Spanje te kopen, dan spinazie uit Nederland. Dit heeft weer te maken met de productiemethoden. In Nederland wordt groente vaak verbouwd in energie en water slurpende kassen, terwijl in Spanje de zon het werk doet. Op www.groentefruit.milieucentraal.nl kun je zien welke keuze het beste is voor het milieu.

In de totale productie van de voedselketen is 9% van de totale uitstoot die we maken door de transportsector. Daarbij is de voedselindustrie verantwoordelijk voor een kwart van alle transportbewegingen wereldwijd (Fraser, 2016). Hoe voedsel wordt getransporteerd heeft ook grote invloed. Een avocado die met een boot vanuit west Afrika wordt getransporteerd en in Nederland met een elektrische wagen naar de eindbestemming wordt gebracht zou duurzamer kunnen zijn dan een Franse peer die per vrachtwagen naar Nederland wordt gereden. Los van de CO₂-uitstoot discussie kan lokaal voedsel andere voordelen hebben. Denk aan een directer contact met de producent en het ondersteunen van de lokale economie.

KEURMERKEN

Er zijn veel keurmerken in voedselland. Sommige keurmerken richten zich heel specifiek op een onderwerp. Andere keurmerken zijn iets meer holistisch. Er is wel veel discussie over keurmerken. Enerzijds omdat ze vaak maar een deel van een verhaal belichten. Anderzijds omdat ze soms een verkeerde impuls geven aan fabrikanten of zelf niet innovatief genoeg zijn. Laten we eens een kijkje nemen naar de belangrijkste keurmerken die je tegenkomt op verpakkingen.

Beter leven keurmerk: is opgericht en eigendom van de dierenbescherming. Zij wilden een methode om de consument voor te lichten over hoe de dieren die worden geconsumeerd of zuivel of eieren produceren leven. Het beter leven keurmerk kent drie sterren. 1* is scharrelvlees. 2* is een tussen segment en 3* is het hoogst haalbare voor de dierenbescherming. Alle biologische houderij systemen zijn automatisch ook 3* van de dierenbescherming. Daarnaast zijn er een aantal houderij systemen die niet bio zijn maar toch drie sterren hebben gekregen van de dierenbescherming. Denk bijvoorbeeld aan de kipster en rondeel eieren. Kijk [hier](#) voor wat de sterren precies inhouden.



Als het op het milieu aankomt zijn er allerlei certificeringen en keurmerken. Het is moeilijk om daar een geheel overzicht van te geven, maar hieronder een aantal van de belangrijkste.

Skal

Skal is de organisatie die in Nederland de biologische bedrijven certificeert. Je kunt biologische producten herkennen aan het eko keurmerk. Biologische producten komen van biologische landbouwbedrijven. Hier is het gedachtegoed dat men zo min mogelijk ingrijpt in de natuur. Zo worden er geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt en geen kunstmest. Het duurt een paar jaar voordat je je bedrijf omgeschakeld hebt als je van gangbaar naar bio wilt. Verder is het niet zo dat er helemaal geen bestrijdingsmiddelen worden gebruikt in de biologische sector. Er worden meer natuurlijke middelen gebruikt waarvan ook wordt gezegd dat ze niet goed zijn voor het milieu. Verder is het belangrijk om te weten dat voor de bio dierhouderij naast biologisch gecertificeerd voer ook regels zijn over hoeveel ruimte dieren krijgen en dat ze altijd buiten moeten kunnen komen.

'To bio or not to bio'

Gij zult goed eten (2016), pag 20-29

Auteur: Mac van Dinther

Over de vraag of biologisch beter is

Demeter

Demeter is de stichting en het keurmerk voor de biodynamische landbouw en volgt uit het gedachtegoed van Rudolph Steiner. Biodynamische landbouw stelt de bodem centraal. Het is eigenlijk een verdieping van de biologische gedachte waar nog meer aandacht is voor de bodem, men inzet op gemengde bedrijven en rekening houdt met de stand van de maan.

Milieukeur

Een minder bekend maar wel veel voorkomend keurmerk is milieukeur. Milieukeur is een Nederlands keurmerk voor producten en diensten die het milieu minder belasten. De eisen van het keurmerk worden vastgesteld bij SMK in samenspraak met producentenorganisaties, detailhandel, de Nederlandse overheid, wetenschappers en consumenten- en milieuorganisaties.



ZAADBROOD MET ZAADDIP

Aan bijna al het leven op aarde gaat zaad vooraf. Goed zaad dat beschikbaar is voor iedereen is dan ook essentieel voor een gezond voedselsysteem. In Nederland zijn we steengoed in het maken en ontwikkelen van nieuwe soorten zaad die opgewassen zijn tegen het veranderende klimaat. Wij hebben een brood gebakken met daarin verschillende zadensoorten met een dip van zonnebloempitten. Deel je brood & je zaad.

MSC/ASC

Het grootste keurmerk voor de visserij. Opgezet door het Wereld Natuur Fonds en Unilever met als doel om de visserij veilig te stellen naar de toekomst toe. Bepaalde visserijen en vissoorten worden gecertificeerd. MSC certificeert wildvangst en ASC-kweekvis. MSC is vooral voor grote commerciële visserijen en retail een goed keurmerk. Maar wie duurzame vis wil eten zou ook juist voor bijvangst kunnen gaan. Momenteel nog niet gecertificeerd. Er wordt regelmatig een rode lijst afgegeven met vissoorten die om verschillende redenen, zoals met uitsterven bedreigd, op deze lijst staan. Op [viswijzer](#) vind je altijd de meest actuele informatie over de visserij.

Bekijk [hier](#) The End of the Line trailer

Eerlijke handel

Een groot deel van ons voedsel wordt geproduceerd door arme boeren en mensen die op plantages werken. Om ervoor te zorgen dat de mensen die uit ons zicht in ontwikkelingslanden voedsel produceren een goed bestaan hebben zijn er verschillende keurmerken opgericht. Twee belangrijke zijn Fairtrade / Max Havelaar en UTZ. Ze hebben beiden verschillende manieren van werken. Er is kritiek op deze keurmerken omdat zij niet ver genoeg gaan. Er zijn ook nieuwe bewegingen als de fairchain en blockchain beweging. Zij proberen nog meer bij te dragen aan het ondersteunen van arme producenten. Producten waarvan je je altijd zou moeten afvragen wat de arbeidsomstandigheden van de producenten zijn, zijn: Cacao en chocolade, koffie, thee en tropisch fruit.

<<In een kader:>>

We nemen je als voorbeeld kort mee in de wereld van cacao. Het 'enge' van deze business is dat er bijna 5 miljoen kleinschalige boeren zijn en daar tegenover eigenlijk maar 6 grootschalige choco verwerkers die 50% van de wereldmarkt in handen hebben. Dat maakt het ondoorzichtig. (5 grote verwerkers hebben 81% van de markt in handen (bijv. Nestle/ Mars. Verder leeft verreweg het grootste deel van die 5 miljoen boeren onder de armoedegrens. Hoe zouden we dat kunnen verduurzamen? Onder andere door de herkomst van chocolade transparanter te maken en de herkomst van smaken te vieren. Hierdoor voeg je waarde toe voor de boeren.

Luister: [Food Chain Podcast: Eating Blockchain](#)

Lees pagina 141: [Kitkats of Smarties zonder kinderarbeid en ontbossing zijn nog ver weg.](#)



Goede voeding kan een flinke bijdrage leveren aan onze gezondheid. Wereldwijd zijn ongeveer een miljard mensen structureel ondervoed wat leidt tot grote sociale en gezondheidsproblemen. Mensen die niet de juiste of te weinig voedingsstoffen binnenkrijgen worden ziek en hebben ook minder kansen om mee te komen op andere fronten. Dat mensen honger hebben in een wereld waar eigenlijk genoeg eten is voor iedereen is een verdrietig en boos makend gegeven. Tegelijkertijd zijn er een miljard mensen die gezondheidsproblemen hebben door te veel eten. Dit is met name in het westen een groot probleem. In Nederland heeft bijna 50% van de volwassenen overgewicht en is 14% obese. Verder zijn er ontzettend veel mensen ziek door andere voedsel gerelateerde problemen. Dat voedsel en gezondheid hand in hand gaan is niet nieuw. Dit kun je alleen al zien aan de hoeveelheid diëten, gezondheidshypes en voedselallergieën. Het is erg ingewikkeld om je een weg te banen door alle meningen. Over het algemeen is het afgaan op je gezonde verstand geen slecht idee. Behalve als je echt een allergie hebt zijn er geen dingen die goed of slecht zijn, het gaat uiteindelijk om balans. Een paar keer per week een stukje chocola is niet fout, iedere dag een reep geen goed idee! Een paar boterhammen op een dag kun je hebben, maar voor iedere maaltijd een halfje wit is niet aan te raden. Over het algemeen is een divers dieet met meer groenten, fruit en volkoren granen een goed idee. Minder vlees, suiker, vet en zout ook!

Luister de BBC Food Chain [podcast](#): Is convenience killing us?

CIRCULARITEIT

Circulariteit gaat uit van een wereld zonder afval. In een circulaire economie zorgen we dat grondstoffen, onderdelen en producten hun waarde houden.

Op dit moment leven we nog in een zogenaamde "lineaire economie" waarin we veel grondstoffen onttrekken aan de aarde, gebruiken en vaak eindigt het op de stortplaats of verspreiden we ze in onze omgeving op zo'n manier dat dit directe schade aanbrengt aan het milieu. Deze manier van produceren en consumeren gaat gepaard met grote druk op onze ecosystemen. De wereldbevolking groeit naar negen miljard mensen in 2050 en volgens United Nations woont 70% van de gehele mensheid in 2050 in steden (UN, 2018). Ook de stad Amsterdam verstedelijkt en groeit met zo'n 10.000 inwoners per jaar. Hiermee neemt de vraag naar grondstoffen aanzienlijk toe. Deze vraag én de eindigheid van grondstoffen leiden tot schaarste en immense druk op onze planeet, met alle gevolgen van klimaatverandering van dien. Door de groeiende wereldbevolking zal de voedselproductie in de komende jaren met ongeveer 60% moeten stijgen.

Dit is een uitdaging, zeker gezien de huidige druk van het voedselsysteem op de planeet. De urgentie van een transitie naar een nieuwe systeem is groot en er is volop discussie over hoe we deze uitdaging het beste kunnen aanpakken. De oplossing ligt ergens tussen een technologische en ecologische voedselrevolutie, waarover volop discussie is. Om dit debat te volgen heeft de Rabobank de Food Forward [podcast](#) ontwikkeld, waarin zij in verschillende afleveringen onderzoek gaat naar de kloof tussen deze twee denkrichtingen en waar ze elkaar tegenmoet kunnen komen.

Circulaire economie: De circulaire economie houdt in dat we onze economische activiteiten langzaam ontkoppelen van de consumptie van eindige bronnen en afval uit ons systeem herontwerpen.

Bekijk [hier](#) de aflevering van Tegenlicht over De donut economie.



BIJLAGE

BLIJF MET CAVIAAR

BIJLAGE 1: VOORBEELD AANPAK CIRCULAR FOOD COURT

Circulaire ambitie i.s.m. Instock voor onze Circular Food court op DGT:

Circulair koken zit in onze genen, waarbij we de vijf principes hebben opgesteld:

- 1. KIES VOOR ZOVEEL MOGELIJK PLANTAARDIG**
Kies voor plantaardige ingrediënten die een veel minder grote impact op onze aarde hebben
- 2. KIES VOOR HET ONBEMINDE**
Ga voor de producten die beschikbaar zijn, maar waar geen markt voor is. Kromme paprika's en mannetjesvlees, net zo lekker!
- 3. VAN SCHIL TOT PIT EN VAN KOP TOT STAART**
Als je voor de beste low-impact ingrediënten hebt gekozen, zorg je ervoor dat je ze optimaal benut
- 4. CONSERVEER ALLES WAT JE OVER HEBT**
Kan je het niet direct gebruiken, dan conserveer je wat er over is om het langer houdbaar te maken, en smaakvoller!
- 5. CIRCULAIR BINNEN EN BUITEN DE KEUKEN**
Van elektrisch koken tot duurzame logistiek en ecologisch schoon maakmiddel: kijk verder dan de keuken om bij te dragen aan het verlagen van je voetprint.

FOODSTANDARDS

BIJLAGE 1: FOODSTANDARDS 2020

De wereld staat in 2020 op zijn kop. Eens te meer beseffen wij hoe dierbaar de aarde ons is. The Food Line-up (TFLU) is een catering bureau dat van meet af aan mensen beter eten wil laten ontdekken op evenementen. Om in de toekomst nog gericht bij te dragen aan een gezond voedselsysteem stellen wij een aantal standaarden op waar het eten op onze evenementen altijd aan voldoet.

The Food Line-up werkt met 150 verschillende foodspecialisten. Voor ieder event wordt een unieke samenstelling van chefs en menu's gemaakt om zo veel mogelijk op de wens van de organisatie en bezoeker in te spelen. In de kern werkt TFLU met cateraars die zorgvuldig zijn geselecteerd op de volgende criteria uit Lotte's Grondwet:

1. Wij werken met de beste vakmensen en de lekkerste specialiteiten
2. Wij werken samen met mensen die intrinsiek gemotiveerd zijn om de wereld mooier te maken
3. Wij kennen onze producten en specialisten door en door & vertellen hun verhaal.
4. Iedere keer overtreffen wij onszelf in de uitvoering
5. Wij streven naar eten te serveren volgens de good, clean & fair principes van Slow Food.



Beter eten ontdekken op evenementen ziet er volgens The Food Line-up als volgt uit:

- Vakmanschap vertaalt zich in het werken met specialisten die zich bewust zijn van de ingrediënten die ze gebruiken voor eten
- Stimuleren van korte ketens
- Groente en fruit is zo veel mogelijk seizoensgebonden en fairtrade
- Gebruik maken van lokale veeteelt die van kop tot staart verwerkt worden
- Het stimuleren van een verschuiving naar meer plantaardige eiwitten – ieder menu heeft in ieder geval een vegetarische optie zonder dat gasten hierom hoeven te vragen
- 100% traceerbare vis serveren
- Voorkeur voor direct-trade chocolade, koffie en thee
- Havermelk als standaard, biologische melk als alternatief
- Kleinschalige duurzame drankmerken zijn de standaard
- Non-food items zoals disposables gebruiken we het liefst zo min mogelijk en als we ze toch gebruiken dan zijn ze gemaakt zonder fossiele brandstoffen, palmolie en zijn de disposables composteerbaar.

Om dit te verduidelijken hebben we ook een 'no-go' lijst gemaakt van:

- Vlees of eieren uit de intensieve veehouderij
- Discutabele ingrediënten als avocado's, palmolie en soja uit regenwoudgebied.
- Tonijn, paling of alle vis op de rode lijst van Goede Viswijzer
- Niet traceerbaar voedsel
- Ultrabewerkt voedsel, zoals industrieel gemaakte koekjes, instant sauzen en roomijs.



Concrete doelen:

- Wij serveren Fair Fish: per 16 juli 2020 is de VISwijzer leidend wanneer wij vis serveren en zullen wij vaker kiezen voor een plantaardige vis variant.
- 100% kraanwater op alle evenementen.
- In 2021 Starten met het maken van 0-metingen op het gebied van food waste op evenementen.
- Gerechten met rundvlees van verminderen van 18% in 2019 naar 9% in 2020 en 4% in 2021
- Ieder jaar maken we een impactplan en een impactjaarverslag waarop we onze doelen voor het jaar erop maken om onszelf continue uit te dagen meer bij te dragen aan een duurzamere voedselindustrie.

HOE GAAN WE DIT DOEN?

Kraanwater

In 2021 wordt er op 100% van de evenementen kraanwater geserveerd. Daarvoor begint The Food Line-up in juli 2020 met het implementeren van watertappunten in combinatie met navulbare glazen flessen op evenementen. Zo kunnen de eerste mankementen in de tweede helft van 2020 uit het systeem worden gehaald waardoor we bijna volledig op kraanwater over kunnen in 2021.

Fair Fish

Op 16 juli 2020 wordt de VISwijzer leidend voor de inkoop van vis. Dit betekent dat vis bij voorkeur lokaal wordt gevangen en uit het seizoen komt. Vis van de rode of oranje lijst op de viswijzer serveren wij niet. In de aanloop naar deze datum zal dit gecommuniceerd worden aan TFLU sales- en productiepersoneel en aan de toeleveranciers (food specialisten) van The Food Line-up. Klik [hier](#) voor de VISwijzer



Reduceren van rundvlees

In 2019 bevatte 19% van alle geserveerde gerechten op evenementen van The Food Line-up rundvlees. De impact van rundvlees op het klimaat wordt steeds duidelijker. Met andere woorden: door minder rundvlees te serveren dragen wij bij aan de reductie van CO2 uitstoot en daarmee voorkomen wij dat de aarde verder opwarmt. In 2020 streven wij ernaar om maximaal 9% van de gerechten met rundvlees te serveren. Omgerekend besparen we met deze maatregel 16 rondjes om de wereld met een auto wat gelijk staat aan 640.000 (!) kilometer. In 2021 trekken we die lijn door waarbij maximaal 4,5% van alle geserveerde gerechten rundvlees bevatten. Dit pakken wij aan door 90% van alle hamburgers te vervangen door hybride burgers en zo veel mogelijk op zoek te gaan naar alternatieven voor overig rundvlees zoals steak. Mogelijke oplossingen zijn het werken met wild vlees en ongewenst vlees, zoals bokken en hanen. Ook kan het vervangen van rundvlees door kip een grote bijdrage leveren aan CO2-reductie.

0-metingen

Samen met Too Good To Go en Zero. Food waste wordt er in 2021 een inschatting gemaakt van de verschillende typen en hoeveelheid voedsel er wordt weggegooid. Aan de hand van de metingen worden de eerste quick-wins en big impact issues bepaald die de basis vormen voor het food waste beleid in 2021.



Kleinschalige drankmerken

The Food Line-up werkt sinds 2012 met kleinschaligere, betrouwbare, lokale en duurzame vervangers zoals bijvoorbeeld Saru Soda, Taaie Pieper vodka en Gulpener Bier in plaats van de grote drankmerken. Op het einde van 2021 wensen wij op maximaal 10% van de evenementen grote drankmerken geserveerd te hebben.

Grootste impact

Aan het eind van ieder jaar zullen wij steeds het oude jaar evalueren en op basis van cijfers keuzes maken op de gebieden binnen onze business waar wij de meeste impact kunnen maken. Dat wil zeggen dat we ieder jaar minimaal 4 issues opstellen waar wij de grootste impact mee denken te maken op basis van de laatste inzichten op het gebied van duurzaamheid en daar nieuwe doelen stellen met betrekking tot het nieuwe jaar.

CONTACT

**WIL JE MEER WETEN, HEB JE VRAGEN OF IETS
ANDERS OVER DIT THEMA WAT JE KWIJT WILT?**
Vraag ernaar bij Willem, Yoeri of Maartje:

WILLEM
Eindbaas algemeen



willem@thefoodlineup.nl

MAARTJE
Smaakbaas



maartje@thefoodlineup.nl

YOERI
Concept developer



yoeri@thefoodlineup.nl