

Naam: Natascha Kooiman, Smaackmakers.

Pitch door panellid Natascha Kooiman tijdens de aanbieding van het advies 'Duurzaam en Gezond: samen naar een houdbaar voedselsysteem' op 3 april 2018

Onderwerp Pitch: Outline – Toekomstvisie- Een dag in 2040

Een heerlijke dag is het. De nazomer van 2041 is warm. Ik zit hier in mijn brede raamgoot (die ik zelf bestempel als 'Amsterdams balkon') en ik bedenk me dat het aangenamer is in de stad, door al het groen. Nu er een vergroenplicht is voor bouw én VVE's, is het niet alleen koeler maar kan iedereen ook af en toe een framboosje meepikken bij een bezoekje aan de burens en ruikt het zoals het vroeger alleen in het bos rook. 'vroeger' ... 2018 wat was het toen anders. De default was de 'slechte keuze'. Duurzaam en gezond was duurder, moeilijker te krijgen en voorbehouden aan de mensen die er echt naar op zoek gingen.

Het was een moeilijke positie voor de consument:

Er was zoveel intrinsieke motivatie nodig, tijd, moeite en geld, om het 'juiste' te kiezen. Uit eten gaan was een feest voor de onbewust onbekwame, maar een struggle voor de bewust onbekwame die simpelweg niet bekwaam konden worden door de voedselomgeving.

Aanbod in openbare gelegenheden en overheidsinstellingen en bedrijven was dramatisch slecht, ondanks de kennis en inzichten die we al hadden. Veel vet, veel suiker, veel dierlijk. Groenten en fruit meer als versiersel en uitzondering dan als een basis. En we maakten reclame EN gaven subsidies voor precies datgene wat we veel minder moesten eten.

Nu (2040) lijkt dat zover weg. Er is veel veranderd.

Bijvoorbeeld in onze Voedselomgeving:

Neem reclames: Zelfs in 2018, toen er al zoveel instanties (en niet de minsten! WRR, Gezondheidsraad, RIVM, Rli) waren gekomen die rapport na rapport uitbrachten met adviezen over de noodzaak van minder vlees eten EN produceren, stonden we posters met burgers voor een euro toe. Daar schamen we ons nu net zo hard voor als de posters van de begintijd van roken, waar dokters en baby's moeders aanmoedigde om meer te roken.

De convenanten die in 2020 waren getekend door de grote fastfoodketens en de supermarkten hebben uiteindelijk geleid tot regelgeving: reclame voor ongezonde en/of producten met een hoge impact zijn nu niet toegestaan buiten de eigen gelegenheid.

Er is ook veel veranderd in het aanbod:

Er is nu sprake van 'De nieuwe norm' waar we toen al zo hard aan werkten, in catering, in horeca, in supermarkten, voor een nieuwe balans in het aanbod. Tenminste 75% is zonder dierlijke producten. 100% vega catering is bijna standaard voor kantoren. Duurzaam is een hygiëne factor nu. Veel logischer. Goed dat de overheid daar eindelijk positie in nam en regelgeving voor doorvoerde in 2022. Horeca-opleidingen, maar ook voedsel gerelateerde opleidingen hebben kennis over ons voedselsysteem en gezondheid als basis. En het is helemaal mooi dat impact van producten en gerechten standaard meegenomen wordt in de opleidingen.

Ook in Productie is veel veranderd:

Ik ben blij dat we in 2030 eindelijk zo ver zijn gekomen dat we produceren in lijn met de draagkracht van de aarde en volgens een circulair systeem: dierlijke productie is een bijproduct van plantaardige productie. De miljoenen en miljoenen dieren in NL: dat is nu niet meer voor te stellen!

Dat kon ook alleen maar tot een ommezwaai komen door de invoering van de TruePrice. Dat heeft het systeem wel veranderd: opeens moest er aan de bron al betaald worden voor de negatieve effecten op het milieu en gezondheid.

Het betekende ook kansen voor de bedrijven van toen:

De multinationals bijvoorbeeld, hebben een aanbod dat voor 75 past bij wat er in een straal van 500km geproduceerd wordt. Coca-Cola is PET-free en levert kraanwater systemen. MacWorld, dat vroeger McDonalds heette, heeft nog 1 burger van vlees op de kaart. De meeste andere producten zijn op basis van lupine, zeewier en algen.

En hoe we eten... dat ziet er ook heel anders uit dan toen:

Vlees is nu weer een luxe product. En mensen die 300 gram per week eten zijn meer uitzondering dan regel. En de 95% van de mensen die niet aan de ADH groenten en fruit kwam in 2018, lijkt nu niets meer dan een verbazend feitje uit de geschiedenis.

Het feit dat we gezondheidszorg nu ook veel meer hebben ingericht op preventie van ziektes in plaats van genezen van ziektes heeft veel geholpen. Voeding is een verschrikkelijk groot onderdeel geworden van opleidingen in gezondheidszorg. En dokters gaan standaard in gesprek met patiënten over hun eetpatroon en leefstijl. Wauw: dat we in 2020 50% van de NL'ers hadden met overgewicht: ongelooflijk! En ja: dat we nu al vanaf de basisschool voedselonderwijs krijgen helpt ook

En natuurlijk helpt het dat bedrijven nu presteren op welzijn en maatschappelijke en ecologische waarde. Daarom kijken werkgevers nu heel anders naar de rol van voeding voor hun werknemers. Er is haast geen bedrijf meer (en voor bedrijven met meer dan 10 man in dienst is het verplicht) dat geen vitaliteitsprogramma en een Personal Health en Nutrition Coach heeft en geen verslag legt van de broeikasgasemissies van hun facilitaire diensten en van catering.

Maar genoeg geanalyseerd: ik moet het Rokin op: mijn buurtboer heeft bewoners gevraagd vandaag te helpen om het fruit op het Rokin te plukken in ruil voor een paar kilo's. Ik denk dat ik ze meeneem naar de daktuin op de UvA. Daar is iedere woensdag een open diner waar we eten wat we in de buurt oogsten. Gelukkig aangevuld door wat we bij het pick-up point kunnen halen van de oogst van het voedselbos aan de Ringweg van Amsterdam. Of zal ik gewoon een seaweedbroodje knakwortel halen bij McWorld?