

Verlag Leersessie Nut, noodzaak en haalbaarheid van een gezonde voedselomgeving

Aantal deelnemers: 27 personen (O.a. vertegenwoordiging gemeenten, hogescholen, HANNN, provincie)

Onder leiding van Jetse Gores, wordt iedereen welkom geheten bij deze leersessie over **Nut, noodzaak en haalbaarheid van een gezonde voedselomgeving**. De bijeenkomst is op 20 juni 2024 bij Bie de Buuf aan de Paradijsvogelstraat in Groningen. Een omgeving die goed welzijn en gezondheid ademt. De leersessie staat vandaag in het teken van ieders omgeving; hoe kan die zo gezond mogelijk gemaakt worden? Wat is de nut daarvan, waarom is het noodzakelijk en op welke manier zou dat haalbaar kunnen zijn. De sprekers gaven ons prikkels om mee aan de slag te gaan.

Nynke Smidt (afdeling Epidemiologie UMCG) – De voedselomgeving en de volksgezondheid

In de presentatie van Nynke Smidt wordt duidelijk gemaakt dat het percentage volwassenen met overgewicht en obesitas in Nederland hoog is en zal naar verwachting de komende jaren alleen maar stijgen. Op dit moment heeft circa 50 procent overgewicht en in sommige regio's in Noord Nederland is dat al 62%. Ook het percentage obesitas varieert sterk, met de hoogste prevalenties in Noord-Oost Groningen en Drenthe. Met name in de kwetsbare buurten, buurten waar veel sociale woningbouw is en relatief veel werkloosheid, is de gemiddelde Body Mass Index (BMI) hoger dan in welgestelde buurten. Mensen met overgewicht of obesitas hebben grotere kans op chronische aandoeningen en vroegtijdige sterfte en hebben een hoger werkverzuim. Daarnaast zorgt het voor extra druk op de zorg.

Afgelopen decennia is het aantal fastfood restaurants exponentieel gestegen. Het aantal fastfood restaurants in kwetsbare buurten is circa zeven keer zo hoog als in welgestelde buurten. We zien ook dat juist in deze kwetsbare buurten de BMI hoger is en meer is toegenomen in de afgelopen jaren dan in welgestelde buurten.

Voedselconsumptie is slechts in kleine mate het gevolg van individuele keuzes, maar wordt sterk beïnvloed door onze voedselomgeving. De voedselomgeving is momenteel zo ingericht dat de ongezonde keuze de makkelijkste keuze is. Denk aan het aanbod in de supermarkt (80% staat niet in de schijf van vijf), marketing van ongezonde voedselproducten en aantal voedselaanbieders.

Door de toenemende grijze druk (aantal werkende t.o.v. aantal gepensioneerden neemt af) is het belangrijk dat de beroepsbevolking gezond blijft. Hiervoor zijn twee oplossingen:

1. mensen helpen de verleidingen te weerstaan (bijv door de prijs van ongezond voedsel hoger te maken, zoals we dat ook met sigaretten doen)
2. de omgeving veranderen (de verleiding van ongezond voedsel weghalen). Daarin ligt o.a. een rol voor de overheid maar ook voor de voedselindustrie.

Rondom de presentatie van Nynke wordt een aantal vragen gesteld. Eén daarvan was: "Waar ligt de verantwoordelijkheid om tot een gezondere voedselomgeving te komen? Moeten producenten wellicht aangepakt worden?" De reactie hierop was dat dat één van de mogelijkheden is maar dan wel in samenwerking met de (landelijke) overheid.

Een gezondere voedselomgeving vraagt om een lange termijn strategie. Waarin ieder die hierin een verantwoordelijkheid heeft, verantwoordelijkheid neemt. Overheid, gezondheidszorg,

voedselindustrie en inwoners. Een strategie gericht op preventie van overgewicht en obesitas. Daar schuilt ook direct het probleem in: voor preventie is (te) weinig geld beschikbaar als je dat vergelijkt met de zorgbudgetten.

Een punt dat Nynke gedurende haar presentatie benadrukt is de [preventie paradox](#). In de uitleg wordt zichtbaar dat we ons - om het aantal mensen met overgewicht en obesitas terug te dringen - op de gehele groep moeten richten en niet alleen op de mensen met obesitas. Oftewel: Richt de interventie op een groot aantal mensen blootgesteld aan gemiddeld risico in plaats van op een klein aantal mensen met een hoog risico. Het effect is groter doordat er absoluut in aantallen meer chronische aandoeningen worden voorkomen.

Tot slot komt een aantal voorbeelden aan bod van initiatieven om de omgeving te verbeteren.

Andrea Werkman i.s.m. studenten Elsa Berkepies en Margot van der Helm – Hanze Hogeschool

Hoe kun je gezond kiezen als je omgeving ongezond is. Die woorden zorgen voor beroering want wat is in dit geval *gezond*? Algemene richtlijn waarmee rekening wordt gehouden, is wanneer voedsel in de schijf van vijf past. Dan is geldt het predicaat 'gezond'.

Studenten hebben onderzocht hoe het voedselaanbod er in de Groningse binnenstad voorstaat. Zij hebben voor een deel van de stad Groningen uitgewerkt hoe de omgeving er uit ziet. Welke restaurants, avondwinkel of café zijn in de straten gevestigd. Hiervoor is een meetapplicatie ingezet die - na inventarisatie - de betreffende voedselondernemingen waardeert. De studenten laten de uitkomsten van inventarisatie en waardering zien. Deze zijn terug te vinden in de presentatie. Deze manier van beoordelen kan een gemeente inzetten bij het afwegen van vestiging van voedselaanbieders, bijvoorbeeld in de buurt van scholen.

Brigit Toebes (Aletta Jacobs School of Public Health) – juridisch landschap

De insteek van Brigit Toebes haar presentatie is 'recht'. Hoe kunnen we gebruik maken van onze recht op gezondheid? Wat vinden wij daarin belangrijk als samenleving?

In de Universele Verklaring van de rechten van de mens uit 1948 komt in artikel 25 naar voren dat het een recht is – gezondheid. De overheid moet mensenrechten realiseren, bedrijven moeten mensenrechten respecteren. In ons land is het van belang om de balans te vinden als het gaat om gezondheid. Hoe je dat tot stand kan brengen? Laat het belang van het kind voorop staan bij de aanpak van een lange termijn strategie. Ga vanuit die insteek aan de slag als het bijvoorbeeld gaat om het maken van voedselafspraken.

Jos Meijers – directeur Bie de Buuf - Toentje

Als de context van het onderwerp 'nut, noodzaak en haalbaarheid van een gezonde voedselomgeving' is besproken maken we de stap naar de praktijk. Wat zien we in de praktijk aan voedzame initiatieven ontstaan. Toentje bij Bie de Buuf is daarvan een voorbeeld. Jos Meijers neemt ons mee in de lange adem die je nodig hebt om een gezond initiatief duurzaam te maken. Zo'n negen jaar geleden was het een zoektocht voor zowel Jos Meijers als samenwerkingspartijen zoals de gemeente. Er was nog geen beleid als het gaat om een gezonde voedselomgeving. In het ruimtelijke beleid stond in die tijd één zin waaraan vastgeklampt is: 'op termijn een voedseltuin opzetten in de stad Groningen'. Dat bracht van onderop de kracht om samen met de gemeente het initiatief goed draaiende te krijgen. Toentje maakt inmiddels voor drie scholen schoolmaaltijden, heeft ruim 30 mensen aan het werk als chef toentje en levert verse producten aan voedselbanken.

Wat Jos graag ziet voor de toekomst? Graag het sociaal domein en het onderwerp voedsel aan elkaar koppelen. Breng deze domeinen samen als het gaat om initiatieven in de openbare ruimte. Als het gaat om beleid en ontwikkelingen hierin: neem een faciliterende rol aan vanuit de overheid richting burgerinitiatieven. Laat initiatiefnemers aan de voorkant meedenken. Zij hebben een bak aan kennis en ervaring.

Tot slot een paar leestips van Jos:

- Wat we gemeen hebben – Thijs Lijster
- Boeken van Carlo Ravelli

Van inspiratie naar de schrijftafel

Als afronding van de middag werd aan de deelnemers van de leersessie drie vragen (om reacties) voorgelegd: deel je briljant(st)e ideeën, met wie je ga je samen wat doen & heb je vragen, deel ze hier. De uitkomsten laten het volgende zien:

Men is benieuwd naar de mogelijkheden die de nieuwe Omgevingswet zou kunnen bieden in relatie tot de voedselomgeving. Een aantal gemeenten is al bezig met de focus op voedsel en ook de gezondheid van de voedselomgeving. Gemeenten willen graag samen hierin optrekken. Diverse onderdelen moeten daarin dan worden meegenomen, denk aan (sociale) voedseltuinen en -bossen. Bij de briljante ideeën werd onder meer geopperd om leegstaande panden te gebruiken als wijkrestaurant en vooral regionale influencers uit te nodigen en te betrekken. Ook werden opties voor onderwijs gedeeld, immers als je daar gezondheid en voedselomgeving mee neemt naar bijv. bouwkunde en planologie dan maak je meerdere domeinen er van bewust.

Bijlagen:

- Presentatie Nynke Smidt
- Presentatie Andrea Werkman, presentatie studenten
- Presentatie Brigit Toebes