

## Vragen m.b.t. SB Voortgangsrapportage 2021 en Uitvoeringsprogramma 2022 Voedselagenda

Partij	Nr.	Vraag / Input	Antwoord / Reactie
GroenLinks	1	<p>Voortgangsrapportage:</p> <p>(Technische vragen)</p> <p>Pagina 7: “Ten opzichte van 2020 worden er 20% meer vegetarische gerechten aangeboden op de menukaart.”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om hoeveel gerechten op de menukaart gaat het dan en hoeveel gerechten zijn niet-vegetarisch?</li> <li>• Hoeveel opties zijn er voor veganisten?</li> </ul>	<p>Stichting Greendish heeft van de provincie Utrecht de opdracht gekregen om advies/begeleiding te geven bij het verduurzamen van het voedselaanbod in het bedrijfsrestaurant. In het kader van dit traject heeft Greendish in 2021 het aandeel vegetarische gerechten op het menu vergeleken met het jaar tevoren. In 2020 bestond 39% van het menu uit vegetarische gerechten. In 2021 waren er 59% meer vegetarische gerechten. Dat is de informatie uit de metingen die bedrijf Greendish ons heeft aangeleverd. Die percentages heeft Greendish niet vertaald in hoeveelheden van gerechten.</p> <p>Aanvullend kunnen we u laten weten dat momenteel het streven is:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soep: altijd vegetarisch;</li> <li>- Snacks: dagelijks ongeveer 4 tot 6 soorten waarvan minimaal 2 vegetarisch;</li> <li>- Belegde broodjes: Twee soorten waarvan minimaal 1 vegetarisch.</li> <li>- Assortiment van wraps/flatbread, poke bowl, maaltijdsalade (in totaal altijd minimaal 3 keuzes. Hiervan is er altijd minstens 1 vegetarisch/veganistisch, maar soms ook 2 of 3. Dit wisselt.</li> <li>- Daarnaast hebben we het assortiment met losse broodjes, beleg en dranken. Daar worden ook vegetarische en veganistische opties aangeboden.</li> </ul> <p>Greendish heeft in 2021 wel gekeken in welke verhouding vlees, vis, vegetarische en veganistische producten los in het restaurant verkocht worden, of gebruikt worden in de samenstelling van gerechten. Daarvan is 21% vleeswaren, 7% vis, 40% vegetarisch (waarvan 22% met name zuivel) en 32 % veganistisch.</p>
	2	“Van 10% lokaal ingekocht zijn we naar 14% lokaal gegaan in 2021”	In de Green Deal Eten uit de Korte Keten die de provincie Utrecht in 2020 heeft ondertekend is het volgende doel geformuleerd voor lokale

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wat is het doel qua percentage lokale inkoop voor 2022?</li> </ul>	<p>inkoop vóór eind 2022: vaker en meer lokale producten inkopen voor in het cateringassortiment. Lokaal wil zeggen dat het product in Nederland, en het allerliefste in Utrecht, is geproduceerd of anders maximaal één tussenschakel kent tussen producent en consument. Producten met meer dan één schakel maar met weinig kilometers op de teller rekenen we ook tot 'lokaal'. Doel: eind 2022 ligt het percentage lokaal ingekochte producten rond 40%.</p>
	3	<p>Uitvoeringsprogramma:</p> <p>Pagina 13 Gemeenten ondersteunen bij het ontwikkelen van lokaal voedselbeleid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoe kan/gaat de provincie gemeenten stimuleren om ook aan voedselbeleid (bijvoorbeeld lokale voedselagenda's) te gaan werken? Hoe kan de provincie gemeenten daarbij in de praktijk ondersteunen? Is financiering/subsidiëring van lokale kwartiermakers wellicht een optie?</li> </ul>	<p>In de netwerkbijeenkomst die we vanuit de Voedselagenda organiseren in 2022 komt ook het thema integraal voedselbeleid aan bod, waarbij we kort kunnen ingaan op lokale voedselagenda's. Uit een kleine rondgang die we vanuit de Voedselagenda langs 6 Utrechtse gemeentes hebben gedaan, blijkt dat er vaak geen capaciteit is of niet de wens vanuit de gemeentelijke politiek bestaat om een voedselagenda te ontwikkelen. Bij één gemeente uit die rondgang bleek die wens wel te bestaan. Met onze provinciale voedselagenda, en door de netwerkbijeenkomst als kennisuitwisseling tussen gemeenteambtenaren te faciliteren, laten we zien hoe andere gemeentes hieraan werken.</p> <p>Het financieren/subsidiëren van lokale kwartiermakers vanuit de Voedselagenda zou een interessante optie kunnen zijn mits er ook voldoende ambtelijke capaciteit is vanuit de gemeente, en ook politiek raakvlak. Het opzetten en uitvoeren van een gemeentelijke voedselagenda vereist namelijk een lange adem, en vanuit de voedselagenda kijken we meer naar wat er al gaande is, en hoe je dat kan versterken.</p> <p>Er dienen hiervoor dus randvoorwaarden aanwezig te zijn bij de gemeente zelf. Op dit moment, gezien de activiteiten/projecten die al opgenomen zijn in het uitvoeringsprogramma 2022, zijn er geen middelen beschikbaar voor financieren van lokale kwartiermakers.</p>
	4	<p>Pagina 16 Goede voorbeelden geven</p> <p>Voor de Provincie Utrecht zelf is de doelstelling "meer lokaal en duurzamer in te gaan kopen" Wij zien die</p>	<p>Van 10% lokaal ingekocht (nulmeting) zijn we naar 14% lokaal gegaan in 2021.</p>

	<p>doelstelling graag wat scherper geformuleerd worden want dit is nog wat onduidelijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wat is momenteel de tussenstand ten opzichte van de nulmeting die gedaan is?</li> <li>• Wat zijn de doelstellingen en hoe gaan/kunnen die gerealiseerd worden?</li> <li>• Ook horen we graag wat de criteria zijn om te voldoen aan “meer lokaal en duurzamer”</li> </ul>	<p>Wat betreft duurzaamheid in relatie tot het inkopen van producten voor het bedrijfsrestaurant is gekeken naar seizoen, teeltwijze en keurmerken van producten. In 2020 hadden we 14% inkoop producten met een topkeurmerk, in 2021 zijn we naar 18% inkoop van producten met een topkeurmerk gegaan. Keurmerken geven informatie over bijvoorbeeld milieu-impact, dierenwelzijn en/of sociale aspecten. Daarbij zijn de volgende keurmerken naar voren gekomen: ASC/MSC (vis), biologisch, planetproof, UTZ, RainforestAlliance, Beter Leven 1 ster en 2 sterren.</p> <p>Doelstellingen: Met de ondertekening van de Green Deal Eten uit de Korte Keten in 2020 zijn er vóór eind 2022 de volgende doelen geformuleerd:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. streven naar transparantie in de keten door de herkomst van onze cateringproducten inzichtelijk te maken. We onderzoeken welke concrete doelen we kunnen stellen met betrekking tot deze transparantie;</li> <li>2. vaker en meer lokale producten inkopen voor in het cateringassortiment. Lokaal wil zeggen dat het product in Nederland, en het allerliefste in Utrecht, is geproduceerd of anders maximaal één tussenschakel kent tussen producent en consument. Producten met meer dan één schakel maar met weinig kilometers op de teller rekenen we ook tot 'lokaal'. Doel: eind 2022 ligt het percentage lokaal ingekochte producten rond 40%.</li> <li>3. het productaanbod in het bedrijfsrestaurant en de catering Co2-neutraal hebben gemaakt; <ul style="list-style-type: none"> <li>- hiertoe een groter productaanbod in het bedrijfsrestaurant en de catering opnemen op basis van plantaardige eiwitten - een verhouding tussen dierlijke en plantaardige eiwitten in het totale aanbod van 50%-50% is het streven;</li> <li>- verspilling van voedsel tegengaan. Doel: 20% minder verspilling van keukenafval (ten opzichte van 2020) en 30% minder verspilling van banquetingafval (t.o.v. 2020).</li> </ul> </li> </ol>
--	--	--

			<p>Voor de realisatie van deze doelstellingen ontvangen we advies en worden we begeleid door de stichting Greendish.</p> <p>Criteria om “meer lokaal en duurzamer” in te kopen. Voor meer lokaal inkopen, zie hierboven voor de toelichting. Bij meer duurzaam kijken we dus echt naar of we meer producten met een topkeurmerk kunnen inkopen. Dus keurmerken met informatie over bijvoorbeeld milieu-impact, dierenwelzijn en/of sociale aspecten.</p>
5	<p>Er wordt "verkend in hoeverre we deze voorbeeldfunctie en onze ervaringen wat betreft inkoop van lokale en gezonde producten kunnen delen met andere overheden en bedrijven binnen de provincie en welke vorm hiervoor op dit moment het best passend is".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aan welke andere overheden, instellingen en bedrijven wordt gedacht? En hoe gaat deze stimulering aangepakt worden? Denkt de provincie dat haar eigen voorbeeld momenteel goed genoeg is om anderen te inspireren?</li> </ul>	<p>In het Uitvoeringsprogramma 2022 wordt aangegeven dat we verkennen in 2022 in hoeverre we deze voorbeeldfunctie en onze ervaringen met inkoop van lokale en gezonde producten kunnen delen met andere overheden en bedrijven binnen de provincie en welke vorm hiervoor op dit moment het best passend is. De gestelde vragen zijn juist onderdeel van deze verkenning.</p> <p>Momenteel zien we met name een rol richting Utrechtse gemeentes met een bedrijfsrestaurants. Er is ook een landelijk Ambitiedocument Gezonder voedingsaanbod in gemeentehuizen 2021-2025 die JOGG-gemeentes en provincies kunnen ondertekenen. De JOGG-aanpak (JOGG staat voor Jongeren Op Gezond Gewicht) is een lokale integrale aanpak waarbinnen programma's en projecten zich richten op het stimuleren van een gezonder aanbod van eten en drinken, meer bewegen, voldoende ontspanning en slaap. Gemeentes kunnen zich aansluiten bij dit netwerk, waarvan op provincie-niveau uitwisseling plaatsvindt tussen de gemeentes onderling.</p> <p>Binnen de provincie zijn er momenteel 11 JOGG-gemeentes. Aangezien JOGG-gemeentes van andere provincies dit ambitieakkoord ook kunnen ondertekenen, blijft de vraag wel over hoe we hier ons als provincie in kunnen positioneren. Daarnaast zijn de cateraars, zoals o.a. onze eigen cateraar Eurest, ook volop in beweging om zelf meer lokaal en gezond in te kopen en duurzamer te opereren.</p>	
6			
7			

8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		