



Monitor voedsel in Amsterdam: Samenvatting

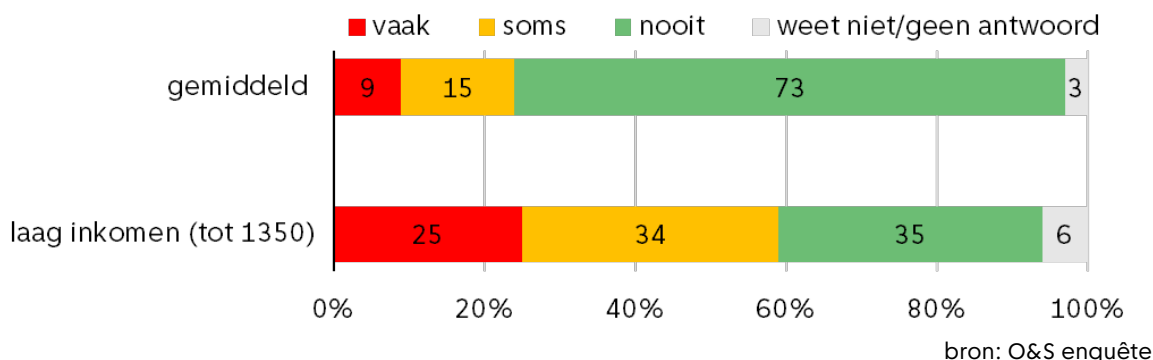
oktober 2024

Voedsel is een basisbehoefte, maar het huidige voedselsysteem staat voor aanzienlijke uitdagingen. Voedsel wordt vaak verspild, terwijl productie ervan een grote klimaatvoetafdruk heeft. Daarnaast is ongezond voedsel in overvloed verkrijgbaar. Tegelijkertijd is gezond voedsel niet altijd betaalbaar voor iedereen. Daarom wil de gemeente Amsterdam een actieve bijdrage leveren aan een gezond, sociaal en duurzaam voedselsysteem. Dat wordt ook wel de voedseltransitie genoemd. Wat is de huidige status van de voedseltransitie in Amsterdam? Onderzoek en Statistiek beschrijft dit in zes aparte rapporten ten opzichte van de doelstellingen van de Amsterdamse Voedselstrategie 2023. In deze samenvatting worden de belangrijkste inzichten gedeeld.

Jaarlijks wordt bijna 7 miljard kilo voedsel en ander organisch materiaal ingevoerd in Amsterdam (O&S, 2024). Dat is gelijk aan ongeveer 116 Johan Cruijff Arena's. Ongeveer de helft hiervan is voedsel dat geconsumeerd wordt in de horeca, retail en door inwoners. De rest wordt weer geëxporteerd. Voedsel is één van de grootste materiaalstromen die Amsterdam kent en brengt een grote ecologische voetafdruk met zich mee (O&S, 2024). Volgens PBL zorgt de Nederlandse voedselconsumptie voor ongeveer 12 procent van de totale CO₂ uitstoot van Nederland (PBL, 2019). Behalve CO₂ uitstoot heeft voedselproductie ook een grote impact op landgebruik. Door intensieve landbouw komen kunstmest en bestrijdingsmiddelen terecht in het water en in natuurgebieden, waardoor natuurlijke processen worden verstoord en de biodiversiteit daalt. Veel van deze effecten vinden (ook) buiten Nederland plaats.

Naast dat de voedselproductie een grote klimaatvoetafdruk kent, is ongezond eten bijna altijd en overal in overvloed beschikbaar (de Ruijter, 2023). Maar liefst 84 procent van de voedselaanbieders in Amsterdam heeft een overwegend ongezond voedselaanbod (GGD Amsterdam, 2021). Ruim de helft van Amsterdammers eet wekelijks of vaker fastfood, zo blijkt uit de O&S enquête (2024). Uit CBS onderzoek onder Nederlanders blijkt dat bijna een kwart van de lagere inkomens zegt te weinig geld te hebben voor gezonde producten (CBS, 2023). Dit zien we ook terug in de enquête onder Amsterdammers. Ruim één op drie Amsterdamse minimahuishoudens (35%) heeft regelmatig te weinig geld voor een gezonde maaltijd. Tegelijkertijd wordt er binnen een gemiddeld huishoudens ongeveer 34 kilogram voedsel per inwoner verspild.

Figuur 1 Hoe vaak hadden u of uw andere gezinsleden niet genoeg geld om een gezonde maaltijd te eten?, Amsterdam, 2024 (procenten)

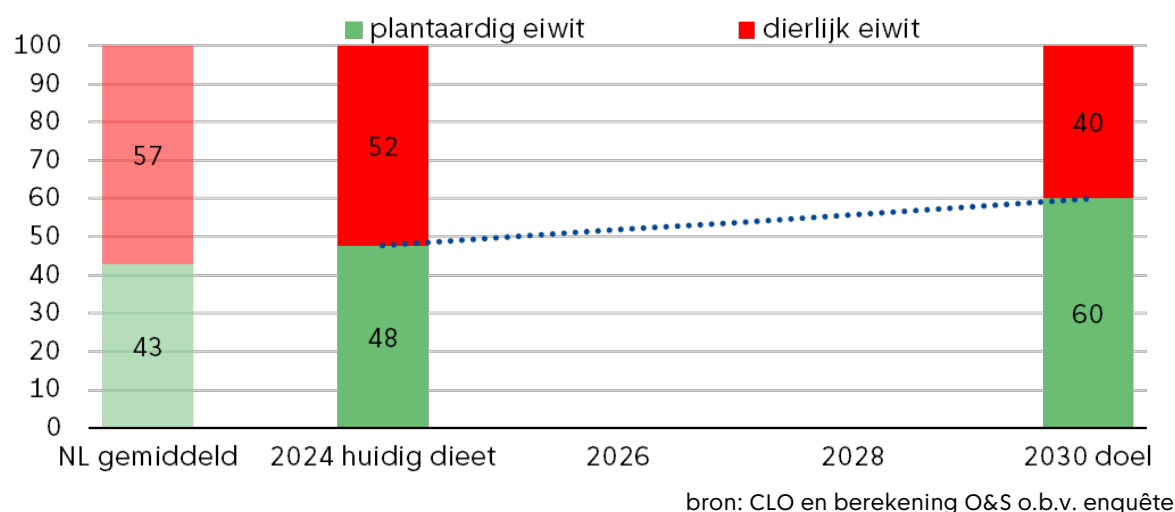


Veranderingen in het voedselsysteem kunnen de brede welvaart van Amsterdammers verbeteren. De gemeente Amsterdam heeft daarom een voedselstrategie ontwikkeld om deze veranderingen te stimuleren. Voor de voedselstrategie onderzoekt O&S de voortgang richting verschillende doelstellingen van de voedseltransitie. De rapporten geven een uitgebreide beschrijving van de indicatoren. In dit artikel zijn onderdelen uitgelicht. Er wordt cijfermatig weergegeven hoe meer plantaardig eten, minder verspillen van voedsel en meer voedsel uit de regio milieudruk kunnen verlagen, gezondheid en/of toegang tot gezond voedsel kunnen bevorderen en de lokale economie kunnen steunen. Bijvoorbeeld zorgen dat voedseloverschotten terechtkomen bij Amsterdammers die moeilijk kunnen rondkomen of bijdragen aan een betere/eerlijkere prijs voor voedselproducenten (boeren) door meer consumptie van producten uit de regio.

Amsterdammers consumeren meer plantaardige eiwitten dan gemiddeld in Nederland

Eiwitten zijn een belangrijke voedingsstof in ons dieet. Amsterdammers halen 52 procent van hun eiwitten uit dierlijke producten, zoals vlees, vis en zuivel. De overige 48 procent halen zij uit eiwitrijke plantaardige producten zoals granen, peulvruchten, en noten. Om de milieudruk te verlagen en de gezondheid te bevorderen, heeft de Amsterdamse voedselstrategie (net zoals de Nederlandse) als doelstelling om het aandeel van eiwitten uit dierlijke producten te verlagen naar 40 procent, en het aandeel uit plantaardige producten te verhogen naar 60 procent.

Figuur 2 Aandeel plantaardige/dierlijke eiwitten in dieet, huidig en doel, (procenten)



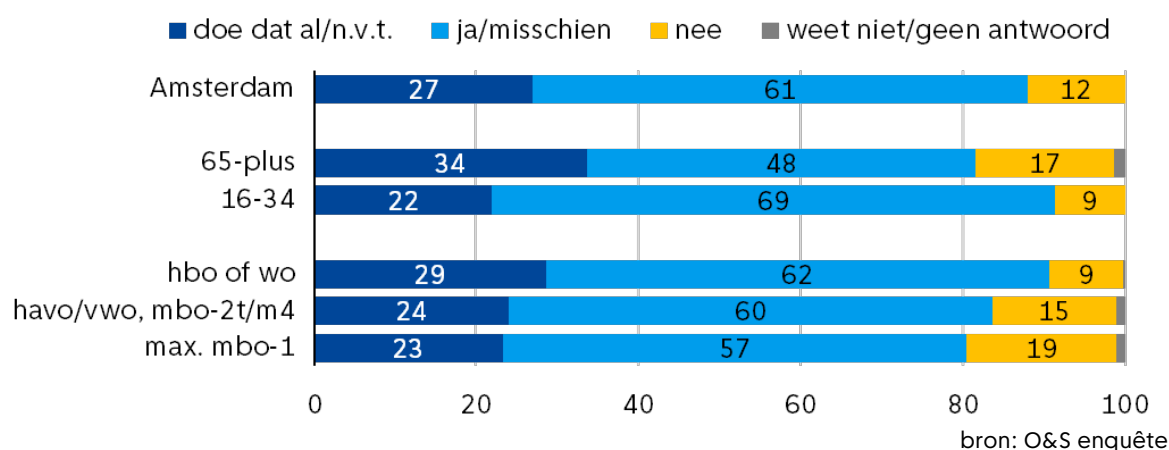
Het huidige Amsterdamse dieet is al meer plantaardig dan het gemiddelde Nederlandse dieet (Compendium voor de Leefomgeving, 2023). Dit heeft er onder andere mee te maken dat Amsterdammers gemiddeld minder melk drinken en minder vlees eten dan de rest van Nederland. Toch is er nog een weg te gaan om de gewenste verschuiving naar 60 procent plantaardige eiwitten te behalen. Zo een verandering vereist aanpassing in dagelijkse

gewoonten. Het aanbod van voedsel heeft daar een belangrijke invloed op omdat gemak een grote rol speelt. Volgens de Eiweet berekening (Green Protein Alliance, 2023) was het aandeel plantaardige eiwitten in de verkoop van de supermarkten in 2022 zo rond 40 procent (Questionmark, 2023). De meeste supermarkten hebben een doelstelling om het aandeel plantaardige eiwitten in hun aanbod te vergroten naar 50 procent.

Ruimte om meer eiwitten uit groenten en fruit te halen

De Gezondheidsraad concludeert dat het meer plantaardige voedingspatroon beter voldoet aan de Richtlijnen van goede voeding dan het huidige voedingspatroon (Gezondheidsraad, 2023). Onderdeel van de richtlijn van goede voeding zijn normen voor producten zoals groenten en fruit. Drie op de tien volwassen Amsterdammers voldoen aan de groentenorm (dagelijks minimaal 250 gram groente) en aan de fruitnorm van minimaal twee stuks of porties fruit. Groenten en fruit bevatten plantaardige eiwitten. Bessen, abrikozen en pruimen en veel groentesoorten zoals asperges, tuin/sperziebonen, spinazie, champignons bevatten relatief veel eiwitten. Er is dus nog veel ruimte voor het halen van eiwitten uit dit soort plantaardige producten. Gemiddeld wil 60 procent van de Amsterdammers meer groenten en fruit eten. Jongvolwassenen en hbo/wo opgeleide Amsterdammers geven vaker aan dit graag te willen.

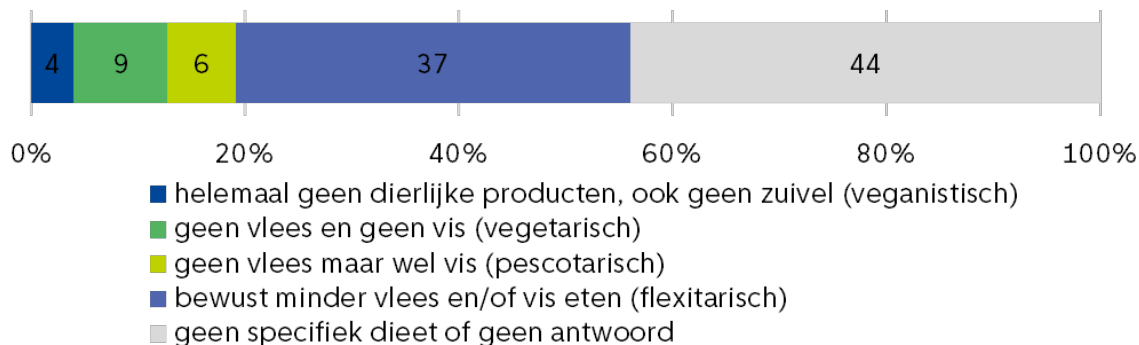
Figuur 3 “Ik zou graag meer groenten en fruit willen eten”, Amsterdam, 2024 (procenten)



Bereidheid om nog minder vlees te eten is groot

De Gezondheidsraad geeft aan dat consumptie van rood en bewerkt vlees minder bij de richtlijnen van gezonde voeding past en adviseert een beperking in de consumptie hiervan. Amsterdammers eten minder vlees dan in Nederland gemiddeld. 19 procent van de Amsterdammers zegt geen vlees te eten. Landelijk is dit 10 procent (CBS, 2024).

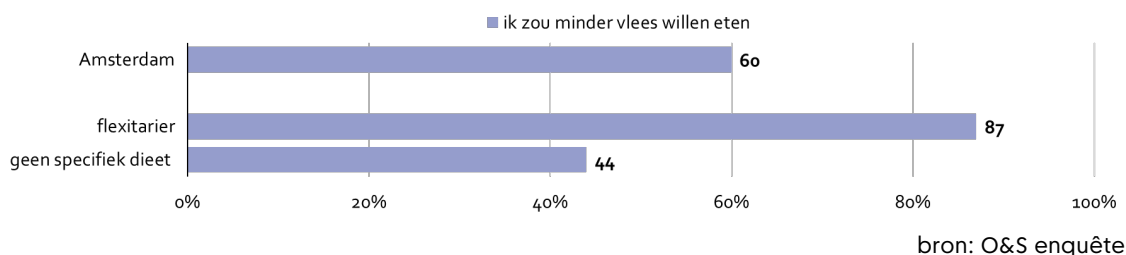
Figuur 4 Mate van plantaardig dieet onder Amsterdammers, 2024 (procenten)



Ongeveer een derde van Amsterdammers die vlees en zuivel eten is bereid om hier (misschien) in te minderen. Men is met name bereid minder vlees te eten; 60 procent zou willen minderen

met vlees. Onder de flexitariërs is het aandeel dat minder vlees zou willen eten 87 procent, waar dat veel lager is onder degenen die geen specifiek dieet volgen.

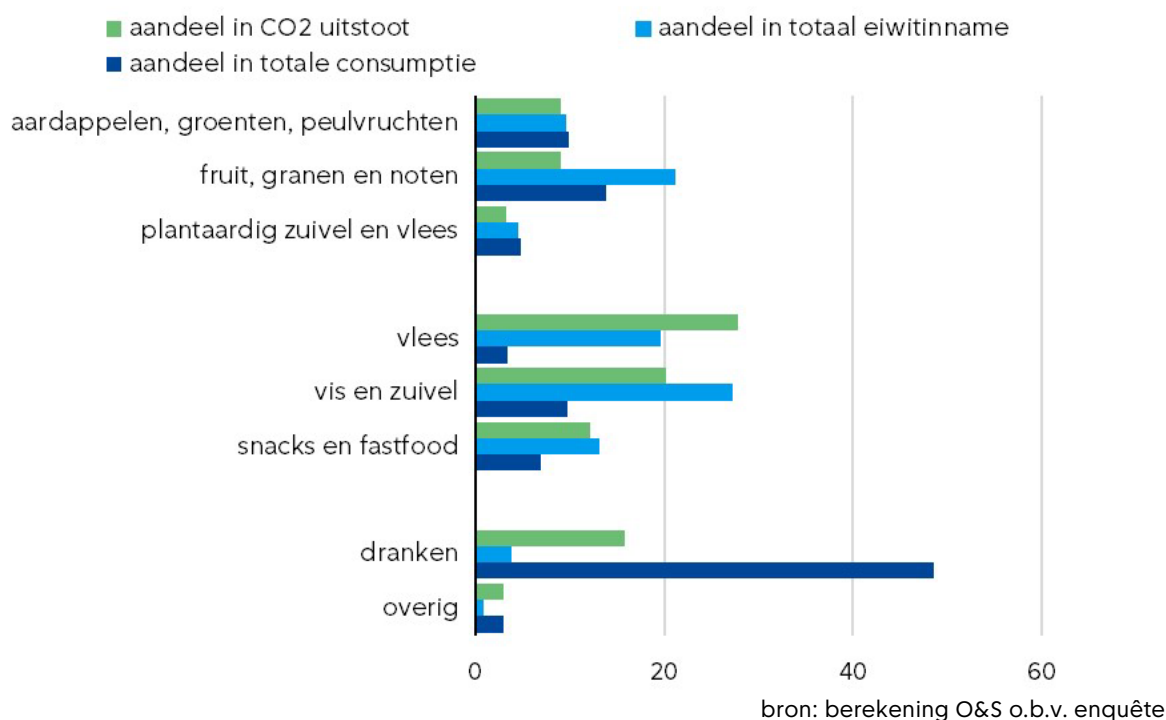
Figuur 5 Bereidheid van Amsterdammers om minder vlees te eten, 2024 (procenten)



Vlees kent een disproportioneel aandeel in CO₂ uitstoot

Het huidige dieet van Amsterdammers leidt tot een uitstoot van ongeveer 1.750 kiloton CO₂. Vleesconsumptie zorgt voor ongeveer een kwart van deze uitstoot, terwijl vlees in gewicht slechts 3 procent van de totale voedselconsumptie uitmaakt. Fruit, alcohol en groenten dragen elk voor zo'n 6 procent bij aan de uitstoot, terwijl ze samen ongeveer 5 procent van de totale consumptie vertegenwoordigen. De productie van voedsel, en daarmee ook de consumptie ervan, heeft verschillende milieueffecten, zoals klimaatverandering en landgebruik, met gevolgen voor de biodiversiteit. Volgens de Gezondheidsraad kan een meer plantaardig voedingspatroon de milieu-impact van onze voedselconsumptie met 25 procent verminderen (Gezondheidsraad, 2023).

Figuur 6 Aandeel voedingsgroep in CO₂ uitstoot en in totale consumptie, Amsterdammers, 2024 (procenten)

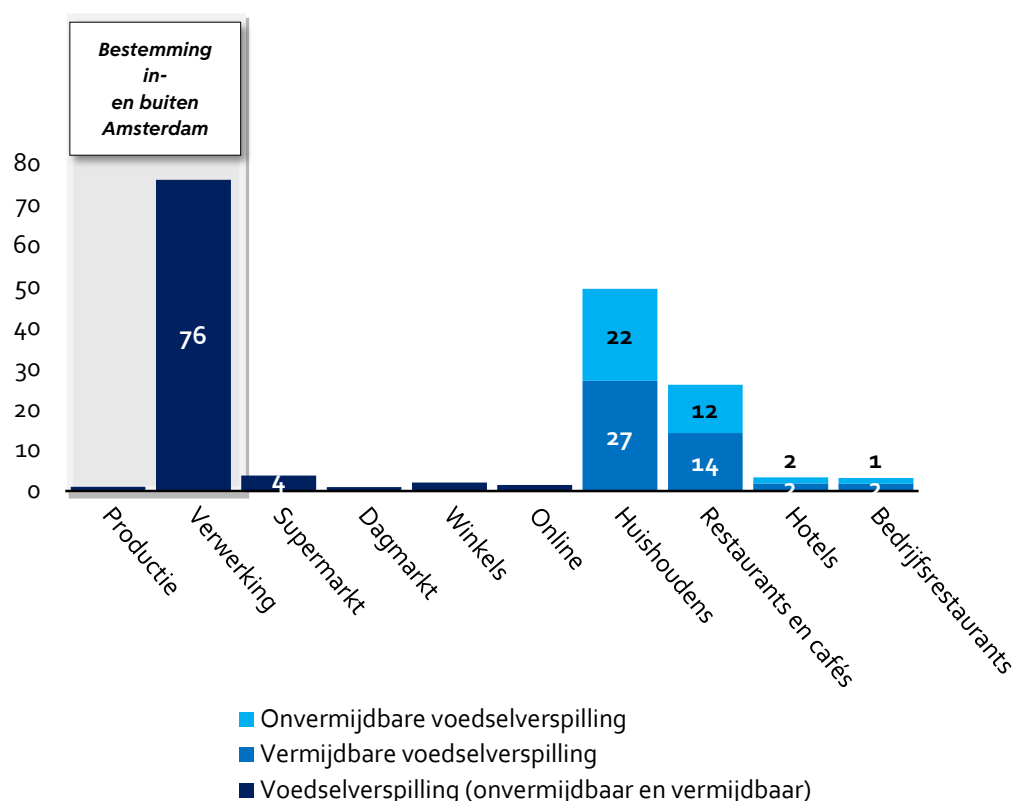


Voorkomen van (dierlijke) voedselverspilling bespaart CO₂ uitstoot

Het tegengaan van voedselverspilling is nog weer een andere manier om de brede welvaart te verbeteren. Veel voedsel in Amsterdam wordt onnodig weggegooid, bijvoorbeeld doordat er te veel wordt ingekocht of voedsel verkeerd wordt bewaard. Verspilling van voedsel dat bestemd was voor menselijke consumptie noemen we vermijdbare verspilling. Onvermijdbare verspilling betreft resten van voedsel die toch niet gegeten konden worden zoals schillen en snijresten. Door vermijdbare verspilling tegen te gaan kan voedsel worden 'gered' en worden ingezet om te zorgen dat meer mensen toegang tot gezond voedsel krijgen.

In totaal werd er in 2023 166 kiloton aan voedsel verspild door alle ketenspelers. Vooral bij verwerking wordt er veel voedsel verspild, ongeveer 76 kiloton. 32 kiloton wordt verspild door horeca (restaurants en cafes, hotels en bedrijfsrestaurants), waarvan 18 kiloton vermijdbare voedselverspilling. Bij mensen thuis wordt 49 kiloton voedsel verspild, waarvan 27 kiloton vermijdbaar. Dit vermijdbare deel van de voedselverspilling is goed voor zo'n 75 kiloton CO₂ uitstoot dat plaatsvindt bij productie en vervoer van dit voedsel. Door bewuster om te gaan met de inkoop en het bewaren van voedsel, kunnen huishoudens dus ook bijdragen aan het reduceren van de CO₂ uitstoot. Elke kilo verspilling die kan worden bespaard maakt al een groot verschil in de totale impact van voedselverspilling. Dit geldt vooral in de categorie vlees of zuivel, gezien de grote CO₂ impact hiervan. Bij de dieetverschuiving naar 60 procent plantaardige eiwitten, zal verspilling dus ook minder CO₂ uitstoot veroorzaken, doordat er minder vlees en zuivel wordt ingekocht en daarmee ook minder verspild.

Figuur 7 Omvang voedselverspilling in Amsterdam per ketenstap (miljoen kilo, 2023)



bron: O&S

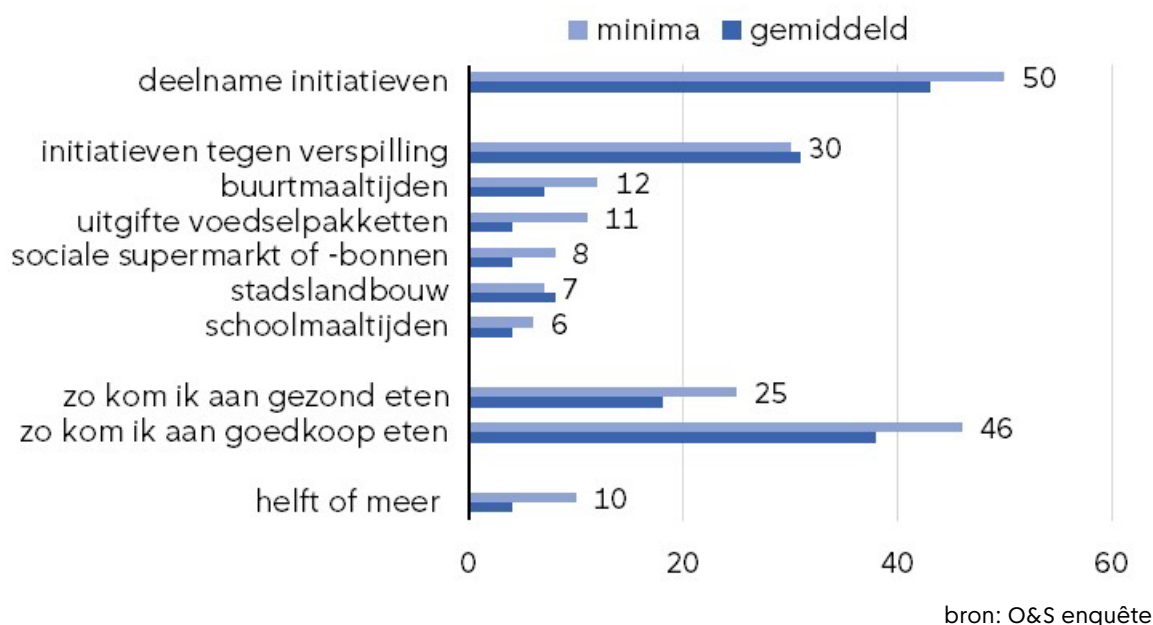
Voedselverspilling komt het meest voor bij producten die niet lang houdbaar zijn, zoals brood, fruit en groenten. Dat zijn juist voedselproducten die door de Gezondheidsraad aanbevolen worden als onderdeel van gezonde voeding. Terwijl er in de stad veel voedsel wordt verspild, zijn er ook huishoudens die juist te weinig voedsel hebben. Van de vermijdbare verspilling van horeca en huishoudens zouden ongeveer 100.000 mensen een jaar lang producten zoals brood, groenten en fruit kunnen eten. Alleen al van de hoeveelheid verspilde groenten door huishoudens in 2023 hadden bijna 40.000 inwoners van genoeg groenten voorzien kunnen worden om aan de groentenorm te voldoen, en bijna 65.000 inwoners hadden kunnen worden voorzien van voldoende fruit.

Sociale voedselinitiatieven helpen minima aan toegang tot gezond en goedkoop voedsel

Sociale initiatieven en voedselnoodhulporganisaties helpen mensen met een laag inkomen aan toegang tot (gezond) voedsel. Deze voedselinitiatieven zetten zich bijvoorbeeld in om voedselpakketten van noodhulporganisaties uit te geven of bieden via circulaire restaurants maaltijden aan voor een kleine prijs. Van de ruim 600 voedselinitiatieven die O&S in beeld heeft

gebracht, zetten 150 zich in voor de zorg dat voedsel terechtkomt bij Amsterdammers met een (te) laag inkomen. Ongeveer een kwart van deze initiatieven zorgt ervoor dat het voedsel dat uitgedeeld wordt bijdraagt aan een gezond dieet. Uit de enquête blijkt dat Amsterdammers het meest deelnemen aan initiatieven die voedselverspilling tegengaan.

Figuur 8 Gebruik van initiatieven en deel van voeding afkomstig van initiatieven, totaal en voor minima, 2024 (procenten)



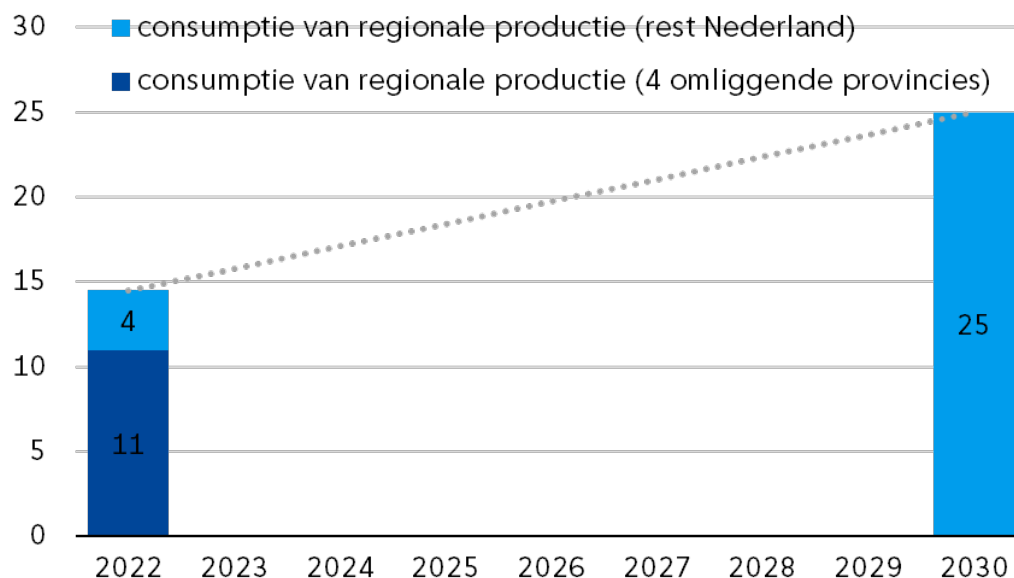
Ruim twee op de vijf minima maken gebruik van voedselinitiatieven. Minima geven vaker dan gemiddeld aan dat deelname aan initiatieven helpt om gezond en/of goedkoop voedsel te verkrijgen (zie figuur 8). Het aandeel van de wekelijkse voedselconsumptie dat verkregen wordt via initiatieven blijft beperkt. Op dit moment verkrijgt 10 procent van de minima in Amsterdam meer dan de helft van wat zij wekelijks eten via voedselinitiatieven (zie figuur 9). Het grootste deel van deelnemers aan voedselinitiatieven verkrijgt een kwart of minder van wat zij eten van voedselinitiatieven. Voedselinitiatieven lijken een belangrijkere bron van wekelijkse voedselconsumptie te zijn voor de gebruikers met een laag inkomen dan voor Amsterdammers in het algemeen.

Een klein deel van Amsterdamse voedselconsumptie is afkomstig uit de regio

Behalve meer plantaardig eten en minder verspillen is duurzaam voedsel uit de regio positief voor brede welvaart. Voedsel uit de regio kan duurzaam zijn vanwege de beperkte kilometers die het aflegt. Door het verkleinen van de afstand tussen producent en consument kan voedsel uit de regio bijdragen aan bewustere consumptiekeuzes, zoals seizoensgebonden of biologische producten. Daarnaast zorgt de directe(re) relatie tussen boer en consument ervoor dat de boer een eerlijkere prijs voor zijn producten kan krijgen (Baarsma, 2020).

Uit een eerste inschatting door O&S blijkt dat 11 procent van de voedselconsumptie van Amsterdammers afkomstig is uit de vier omliggende provincies en 15 procent uit Nederland (zie figuur 9 op de volgende pagina). Het is niet bekend welk deel hiervan duurzaam (bijvoorbeeld biologisch) geproduceerd voedsel betreft. Op basis van onderzoek van CBS en Wageningen Economic Research naar bestedingen aan voedsel in supermarkten is bekend dat een kwart van de bestedingen gaat om voedsel met een duurzaamheidskeurmerk (CBS, 2024b).

Figuur 9 Percentage voedselconsumptie van Nederlandse productie in 2022 ten opzichte van 2030 doelstelling

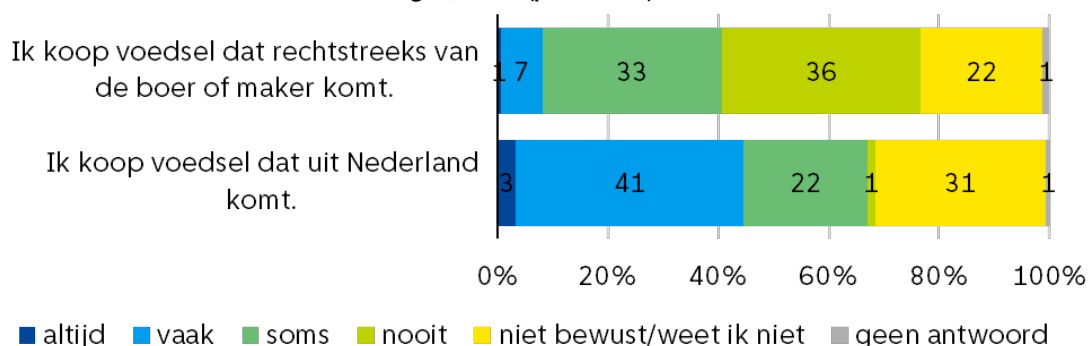


bron: berekening O&S o.b.v. CBS goederenstromendata

Amsterdammers wel interesse in voedsel uit de regio maar ervaren obstakels bij het kopen

Sommige Amsterdammers kiezen al voor het kopen van voedsel uit de regio. 8 procent van de respondenten geeft aan altijd of vaak voedsel rechtstreeks van de boer of maker te kopen. 44 procent van Amsterdammers geeft aan altijd of vaak voedsel te kopen dat uit Nederland komt. Ook al kopen Amsterdammers vaak iets uit Nederland, het vermoeden is dat het een beperkt aandeel in het totale volume van voedselconsumptie uitmaakt, aangezien het aandeel uit Nederland beperkt is tot 15 procent.

Figuur 10 Mate waarin eens met de stellingen, 2024 (procenten)



bron: O&S enquête

Aan de respondenten die geen of weinig voedsel uit de regio Amsterdam of uit Nederland kopen, is gevraagd wat de redenen hiervoor zijn. Slechts 8 procent van respondenten die geen voedsel uit de regio koopt, geeft aan het niet belangrijk te vinden. De meesten weten niet of het voedsel dat ze kopen uit de regio komt of weten niet waar ze voedsel uit de regio kunnen kopen of hoe ze het kunnen herkennen. Bijna een derde van de respondenten die geen of weinig voedsel uit de regio Amsterdam of uit Nederland kopen, vindt voedsel uit de regio te duur of de verkooppunten van regionaal voedsel niet goed bereikbaar.

Ongeveer de helft bekend met stadslandbouw dat met name een sociale functie heeft

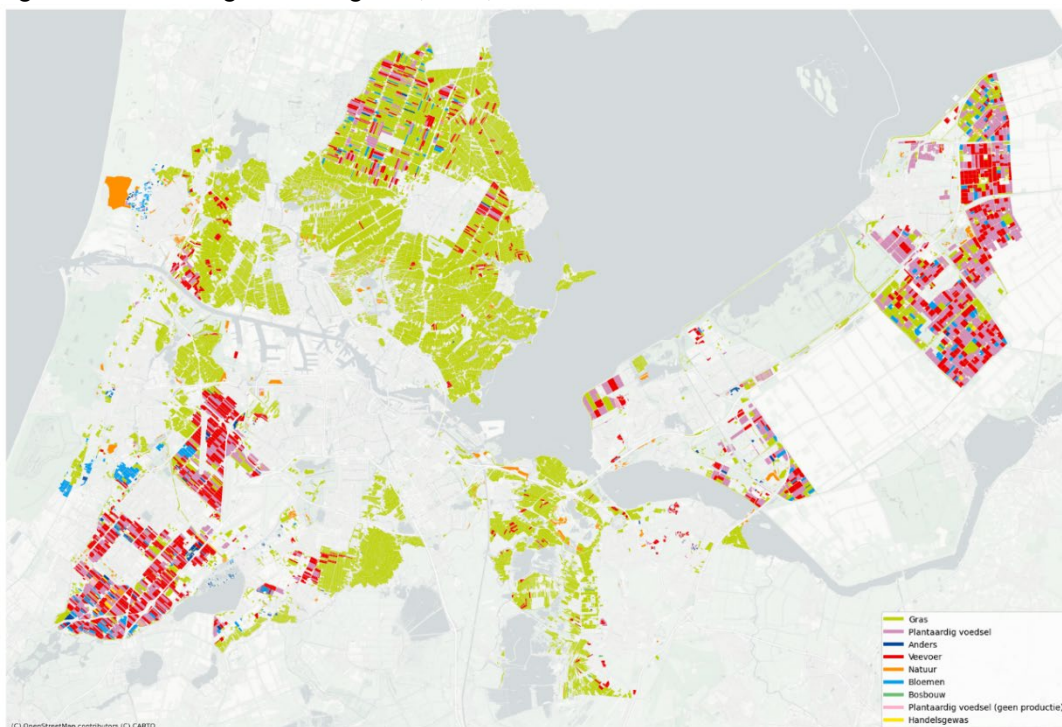
Als tegenhanger van de intensieve landbouw zijn er in de stad een groeiend aantal stadslandbouw initiatieven. 45 procent van Amsterdammers is bekend met stadslandbouw en 8 procent is ook actief deelnemer. Uit de O&S enquête blijkt dat mensen dit soort initiatieven

waarden vanwege de bijdrage aan een beter milieu en klimaat en dat het ze voldoening geeft om te participeren. Ook wordt er genoemd dat dit een manier is om aan regionaal, gezond en goedkoop eten te komen. Men vindt stadslandbouw ook bijdragen aan een goede sfeer in de buurt, gezelligheid en contacten. Er worden met name versproducten vandaan gehaald zoals groenten en fruit of eieren. Dit zijn onbewerkte producten en daarmee in lijn met het advies van de Gezondheidsraad om consumptie van (ultra)bewerkte producten te beperken (Gezondheidsraad, 2023). De stadslandbouwinitiatieven produceren te weinig om alle Amsterdammers van het benodigde voedsel te kunnen voorzien. Ongeveer driekwart van de gebruikers van stadslandbouw haalt (bijna) niets of minder dan een kwart van de wekelijkse voedselconsumptie uit stadslandbouw.

Landbouwgrond zou meer voor plantaardig voedsel voor inwoners ingezet kunnen worden

Amsterdam bevindt zich midden in een veengebied, waar weinig akkerbouw mogelijk is. Door het kunstmatig verlagen van de waterstand wordt dit gebied met name als grasland voor vee gebruikt. Door het droogzetten van het veen komt veel CO₂ vrij. Anders omgaan met de beschikbare landbouwgrond rondom Amsterdam zou voor minder CO₂ uitstoot en verbetering in biodiversiteit kunnen zorgen. Denk aan minder CO₂ uitstoot van veengebieden door het verhogen van de waterstand. Op andere plekken in de MRA is akkerbouw wel mogelijk. Deze grond wordt voor ongeveer de helft gebruikt voor de productie van plantaardig voedsel, en voor de helft voor de productie van veevoer. Een relatief groot deel van de landbouwgrond wordt dus gebruikt voor de productie van dierlijk voedsel, waarvan een groot deel geëxporteerd wordt. Deze landbouwgrond zou meer voor plantaardig voedsel voor inwoners ingezet kunnen worden.

Figuur 11 Landbouwgrond naar gewas, 2022, MRA



bron: O&S

Tabel 1 Landbouwgrond en opbrengst naar type, 2022, MRA

	Oppervlakte (km ²)	Oppervlakte (% van landbouwgrond)	Voedselopbrengst (kton)
Gras	9.444	52%	336
Veevoer	3.477	20%	
Plantaardig voedsel	3.623	19%	456

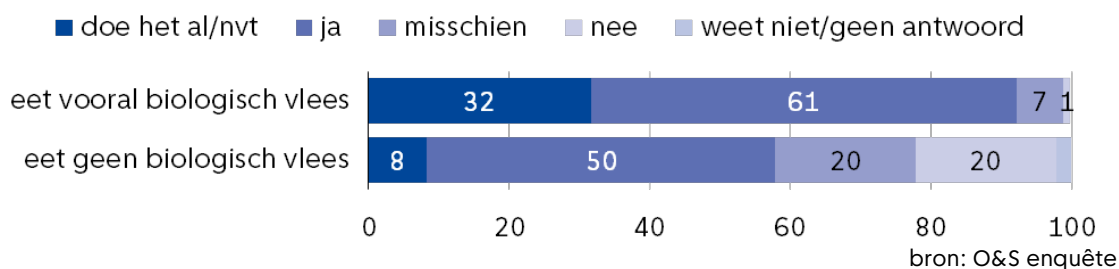
bron: O&S

Amsterdammers hebben interesse in biologisch voedsel

Amsterdammers tonen naast interesse in voedsel uit de regio ook interesse in biologisch eten. Ongeveer 20 procent van de respondenten eet vooral biologisch (groenten/fruit of vlees). Van diegenen die vooral biologisch eten zegt bijna 70 procent dat ze nog meer biologisch zouden willen eten. Van diegenen die nog niet (veel) biologisch eten, zegt ook zo'n 70 procent biologisch te willen eten. Het enige verschil is dat de laatste groep iets minder stellig is in hun bereidheid, zij geven vaker aan dit 'misschien' te willen doen.

Van de verschillende leeftijdsgroepen eten de jongvolwassenen (tot 35 jaar) het minst vaak biologisch, maar geven het meest aan dit meer te willen doen. Mogelijk speelt de hogere prijs van biologische producten hier een rol bij.

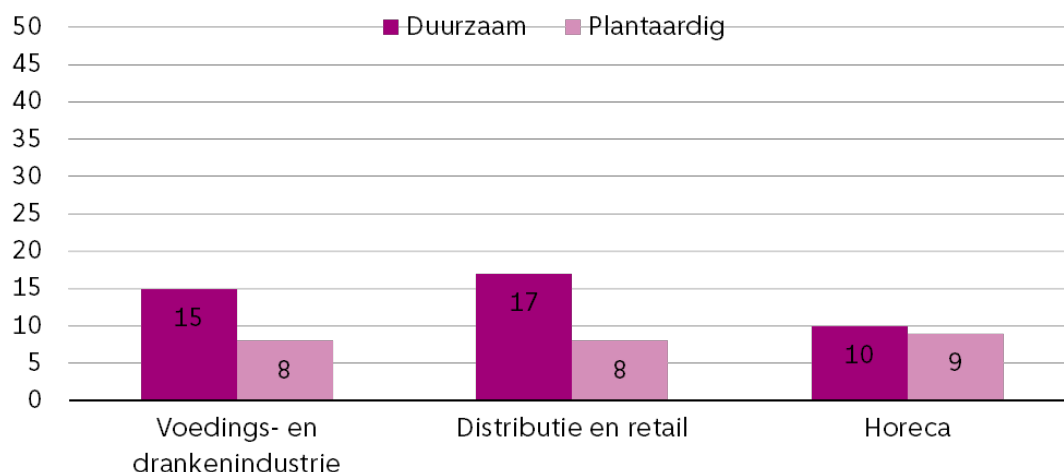
Figuur 12 "Ik zou (meer) biologisch willen eten", Amsterdam, 2024 (procenten)



Klein deel van Amsterdamse voedselbedrijven communiceert bezig te zijn met duurzaam en/of plantaardig voedsel

Amsterdammers kunnen door aanpassingen in hun voedselpatronen en keuzes bijdragen aan de voedseltransitie. Tegelijkertijd zijn er ook andere spelers in de stad die verandering teweeg kunnen brengen. De 14.000 bedrijven in Amsterdam die bezig zijn met voedsel zijn goed voor 5 procent van de gecreëerde economische waarde in de stad en 9 procent van de werkgelegenheid, met horeca als grootste werkgever. Van de 14.000 voedselbedrijven communiceert 12 procent bezig te zijn met een duurzame voedselketen en 8 procent met het aanbieden van plantaardig voedsel. De middelgrote en grote bedrijven lopen hierin voorop, met name supermarkten, groothandels, en de producenten van voedselproducten, zoals te zien in figuur 13. Aangezien de bulk van de voedselconsumptie via supermarkten verloopt, blijft innovatie op dit soort plekken essentieel voor een grootschalige voedseltransitie. Zoals hierboven genoemd was het aandeel plantaardige eiwitten in de verkoop van de supermarkten in 2022 nog zo rond 40 procent (Questionmark, 2023) en maar 25 procent van de bestedingen in de supermarkt gaan uit naar voedselproducten met een duurzaamheidskeurmerk (CBS, 2024b).

Figuur 13 Aandeel voedselbedrijven dat communiceert bezig te zijn met duurzaam/plantaardig, Amsterdam, 2024 (procenten)

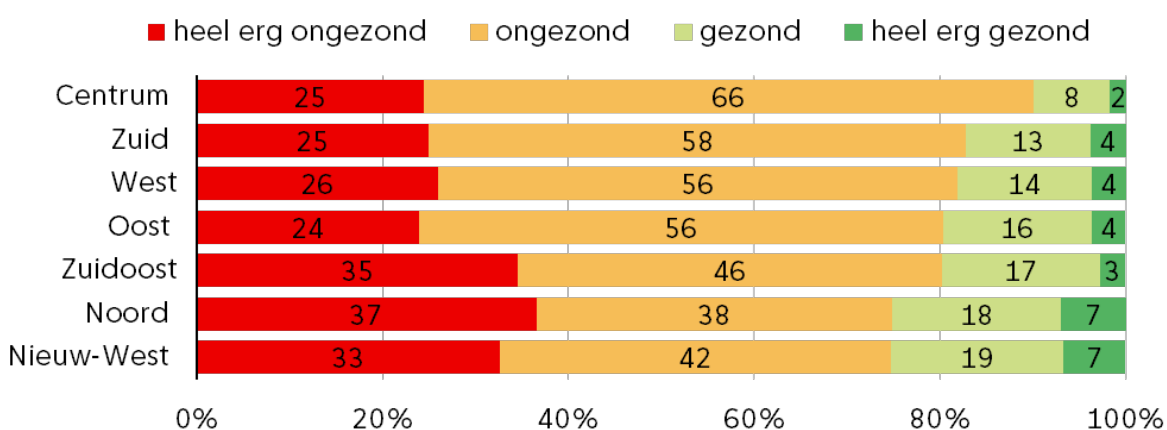


bron: O&S bedrijven communicatie analyse

De ongezonde voedselomgeving maakt fastfood eten voor Amsterdammers makkelijk

Uit onderzoek van de GGD Amsterdam (2019) blijkt dat 84 procent van het voedselaanbod op straat in Amsterdam ongezond is. Per stadsdeel zijn er verschillen in het aandeel dat 'heel erg ongezond' of 'ongezond' is. In stadsdelen Nieuw-West, Noord en Zuidoost is er relatief gezien meer 'heel erg ongezond' aanbod, zoals voedsel uit snackbars en grillrooms. In andere stadsdelen is er relatief meer 'ongezond' aanbod, voedselaanbod dat men vaak treft in cafés/café-restaurants of bijvoorbeeld kaaswinkels. In Centrum is er het grootste aandeel ongezond in totaal. Dat heeft te maken met de grote aantallen van eetgelegenheden zoals cafés en restaurants in het Centrum. Uit de O&S enquête onder Amsterdammers blijkt dat 60 procent van de inwoners van de meeste stadsdelen wekelijks of vaker fastfood eten. Alleen de inwoners van Zuid en Centrum eten met 42 en 51 procent iets minder dan gemiddeld in Amsterdam wekelijks of vaker fastfood. Ongezond voedsel is dus makkelijk verkrijgbaar in Amsterdam en dat is terug te zien in de mate waarin Amsterdammers fastfood eten.

Figuur 14 Aandeel (on)gezond voedselaanbod op straat, Amsterdam, 2019 (procenten)



bron: GGD

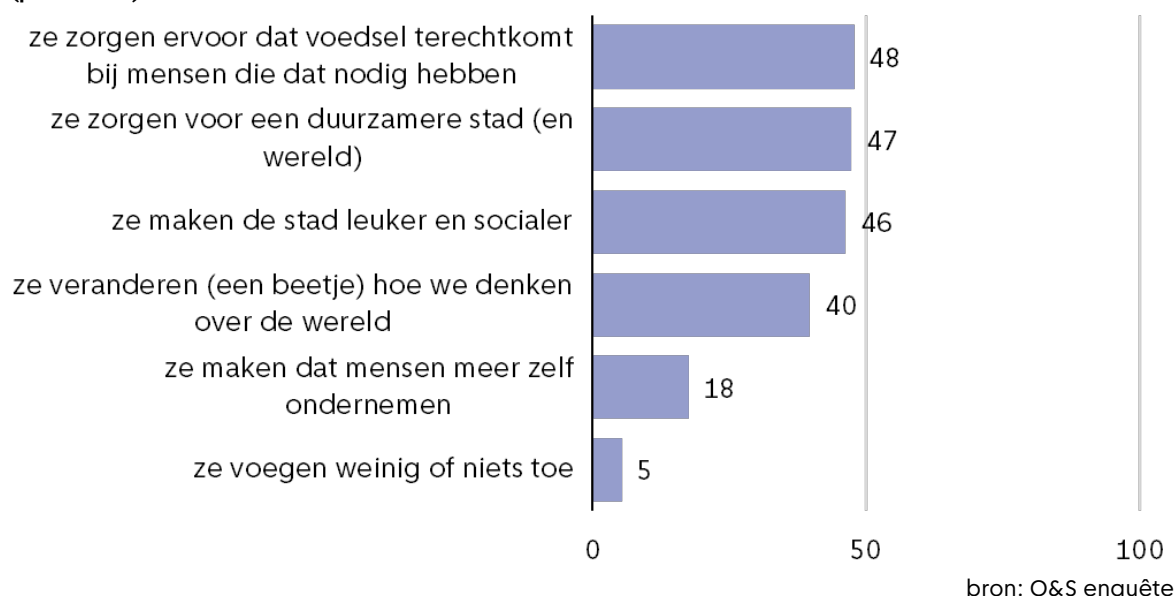
Eerlijker, duurzamer en gezelliger voedsel in de stad door voedselinitiatieven

In de stad zijn er verschillende voedselinitiatieven die proberen bij te dragen aan de verandering van het huidige traditionele voedselsysteem. O&S heeft zo'n 600 van deze voedselinitiatieven in beeld. Waarschijnlijk zijn er nog meer initiatieven die niet in beeld zijn gekomen. Deze initiatieven variëren van (buurt)moestuintjes tot commerciële, circulaire initiatieven tot buurtkeukens, voedselhulporganisaties en kinderboerderijen. Voor een deel zijn de initiatieven commercieel van aard maar een groot deel is niet commercieel en kent geen

winstoogmerk. De initiatieven hebben bepaalde functies in de voedseltransitie, zoals verandering aanjagen, de manier waarop over voedsel wordt gedacht veranderen en zorgen voor een sociaal en eerlijk voedselsysteem.

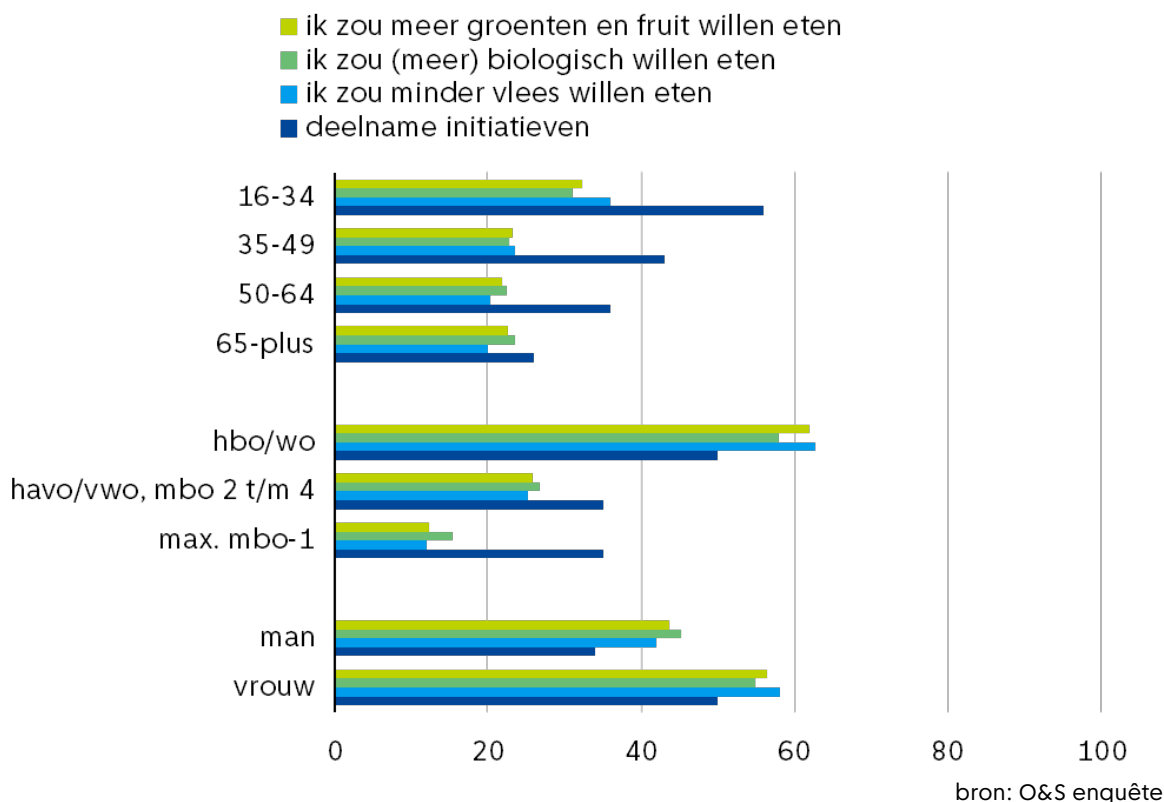
Driekwart van de respondenten in de enquête vindt dat de verschillende voedselinitiatieven in de stad een invloed hebben op de samenleving. Ongeveer de helft vindt dat initiatieven ervoor zorgen dat voedsel terechtkomt bij mensen die dat nodig hebben, dat ze voor een duurzamere stad (en wereld) zorgen en de stad leuker en socialer maken. Enkele andere genoemde toegevoegde waarden van voedselinitiatieven die genoemd worden, zijn dat ze de groep die in armoede leeft zichtbaarder maken en dat initiatieven de kennis of het bewustzijn van voedsel vergroten. Motivatie om deel te nemen aan voedselinitiatieven is om voedselverspilling tegen te gaan, bij te dragen aan een beter milieu of klimaat of vanwege de gezelligheid. Toegang tot regionaal voedsel is voor 12 procent en educatie voor 10 procent van de respondenten een reden om deel te nemen.

Figuur 15 Invloed initiatieven op de samenleving in de stad, meerdere antwoorden mogelijk, 2024 (procenten)



Bepaalde groepen in de stad nemen vaker deel aan voedselinitiatieven. Dat zijn jongvolwassenen, hbo-/wo-opgeleiden en vrouwen (zie figuur 16). Juist deze groepen tonen meer dan gemiddeld interesse in de verschillende onderdelen die relevant zijn voor de voedseltransitie, zoals minder vlees eten, (meer) biologisch eten en gezonder (meer groenten en fruit) eten. Ook minima zijn vaker dan gemiddeld deelnemer aan voedselinitiatieven. Voor deze groep is de toegang tot goedkoop en gezond voedsel meer dan gemiddeld een reden om deel te nemen. Ook dit is onderdeel van een eerlijker, gezonder en duurzamer voedselsysteem.

Figuur 16 Amsterdammers naar deelname voedselinitiatieven, bereidheid minder vlees, meer biologisch en gezonder te eten, Amsterdam 2024 (procenten)



Conclusie

Al het voedsel dat in Amsterdam geconsumeerd wordt, heeft een grote klimaatvoetafdruk. Amsterdammers halen hun eiwitten voor 48 procent uit plantaardig eten. Een omschakeling naar 60 procent plantaardige eiwitten kan ervoor zorgen dat het Amsterdamse dieet gezonder wordt en de klimaatvoetafdruk verkleint. Meer duurzaam geproduceerd voedsel uit de regio verkleint ook de voedsel klimaatvoetafdruk. Op dit moment is zo'n 15 procent van de Amsterdamse voedselconsumptie afkomstig uit Nederland. Dat zegt nog niets over de manier waarop het voedsel geproduceerd is. Amsterdammers tonen wel interesse in duurzaam voedsel, zo zegt 47 procent al rekening te houden met seizoenen en seizoensgebonden groenten te eten en bijna 70 procent zegt (meer) biologisch te willen eten. Ook het voorkomen van voedselverspilling verkleint de klimaatvoetafdruk. Het vermijden van verspilling van vlees zorgt voor de grootste besparing van CO₂ uitstoot. Van de 45 miljoen vermijdbare voedselverspilling onder horeca en huishoudens hadden ruim 100.000 Amsterdammers verse producten zoals brood, fruit en groenten kunnen eten.

De betaalbaarheid en beschikbaarheid van gezond eten vormt een uitdaging in het huidige voedselsysteem. Het voedselaanbod op straat is voor zo'n 84 procent ongezond en bijna 60 procent van de lage inkomensgroep geeft aan niet altijd genoeg geld te hebben voor een gezonde maaltijd. In Amsterdam zijn er verschillende voedselinitiatieven die inspelen op dit soort uitdagingen. Deze initiatieven variëren van (buurt)moestuintjes tot commerciële, circulaire initiatieven tot buurtkeukens en voedselhulporganisaties. Ongeveer de helft van de respondenten vindt dat deze initiatieven ervoor zorgen dat voedsel terechtkomt bij mensen die dat nodig hebben, dat ze voor een duurzamere stad (en wereld) zorgen en de stad leuker en socialer maken.

Methode

De monitor voedsel in Amsterdam geeft een blik op het voedselsysteem op een aantal vlakken zoals betaalbaarheid, milieu impact, mate van plantaardig dieet, voedselverspilling, mate waarin voedsel afkomstig is uit de regio, maar ook in hoeverre bedrijven bezig zijn met duurzaam en plantaardig en welke voedselinitiatieven er zijn in de stad en welke waarde deze hebben voor de samenleving in Amsterdam. Voor elk onderdeel is een aparte methode en werkwijze gebruikt om tot een becijfering of inschatting te komen. Een groot deel van de cijfers is afkomstig uit een O&S enquête die in 2024 onder Amsterdammers is uitgevoerd, maar ook bronnen zoals de CBS goederenstromendata, de Kamer van Koophandel data en data van websites van bedrijven in Amsterdam zijn gebruikt. In de verschillende deelrapporten wordt voor elk onderdeel de betreffende methode en werkwijze beschreven. Elk van de gebruikte methoden kent bepaalde tekortkomingen die genoemd zijn bij de methodebeschrijving in de deelrapporten. De grootste uitdaging vormt data beschikbaarheid. Om de voedselmonitor verder te verbeteren is beschikbaarheid van data van onder andere supermarkten, meer informatie over bereik van de voedselinitiatieven, specifiekere data over verspilling van voedsel en data van voedselverwerkers, maar ook specifiekere en gedetailleerdere registratie van het dieet van Amsterdammers nodig.

Literatuurlijst

Baarsma (2020). Korte voedselketens dragen bij aan kringlooplandbouw. Opgehaald van <https://esb.nu/korte-voedselketens-dragen-bij-aan-kringlooplandbouw/>

CBS (2023). (On)gezonde leefstijl 2022: opvattingen, motieven en gedragingen. Opgehaald van <https://www.cbs.nl/nl-nl/longread/rapportages/2023/on--gezonde-leefstijl-2022-opvattingen-motieven-en-gedragingen/2--on--gezond-eten>

CBS (2024). Nederlanders kiezen bij een kwart van de hoofdmaaltijden voor vegetarisch. Opgehaald van <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2024/10/nederlanders-kiezen-bij-een-kwart-van-de-hoofdmaaltijden-voor-vegetarisch>

CBS (2024b). Bestedingen aan voedsel met een duurzaamheidskeurmerk, 2023. Opgehaald van <https://www.cbs.nl/nl-nl/maatwerk/2024/37/bestedingen-aan-voedsel-met-een-duurzaamheidskeurmerk-2023>

Gezondheidsraad (2023). Gezonde eiwittransitie. Opgehaald van <https://www.gezondheidsraad.nl/onderwerpen/voeding/alle-adviezen-over-voeding/gezonde-eiwittransitie>

GGD Amsterdam (2021). Amsterdamse nota gezondheidsbeleid 2021-2025. Opgehaald van <https://www.ggd.amsterdam.nl/gezond-leven/nota-gezondheidsbeleid/>

Green Protein Alliance (2023). Eiweet monitor. Opgehaald van <https://greenproteinalliance.nl/eiweet/>

Onderzoek en Statistiek gemeente Amsterdam (2024). Monitor Circulaire Economie 2022. Opgehaald van <https://onderzoek.amsterdam.nl/publicatie/monitor-circulaire-economie-2022>

PBL (2019). Broeikasgasemissies door landbouwproductie en voedselconsumptie. Opgehaald van <https://www.pbl.nl/publicaties/broeikasgasemissies-door-landbouwproductie-en-voedselconsumptie#:~:text=Het%20aandeel%20van%20de%20voedselconsumptie,Mton%20CO2%2Dequivalenten>).

Questionmark (2023). Superlijst Groen 2023. Opgehaald van <https://www.thequestionmark.org/download/superlist-report-nl-green-2023-v1.0.nl.pdf>

Ruijter, de A., Dijkstra, C., Wallage, B., Poelman, M., Bergsma, L., Kolfschooten, van H., Wewerinke, M., Rutgers, T. en Waterlander, W. (2023). Tussen mens en ruimte, de (on)gezonde voedselomgeving als omgevingswaarde. Opgehaald van <https://www.uva.nl/content/nieuws/persberichten/2023/12/onderzoekers-uva-en-amsterdam-umc-maken-voedselomgeving-meetbaar.html?cb&cb>

N.B.

In deze versie van 07-07-2025 van het rapport is de volgende zin over de Amsterdamse minimahuishoudens met regelmatig te weinig geld voor een gezonde maaltijd verwijderd van de eerste pagina: 'Dat is ongeveer 9 procent van de Amsterdamse huishoudens.' Dit percentage klopte niet.

Meer informatie...

onderzoek.amsterdam.nl

Auteurs

Mersiha Tepić	m.tepic@amsterdam.nl
Geert Buis	g.buis@amsterdam.nl
Merel Kieft	merel.kieft@amsterdam.nl
Leander Wolters	leander.wolters@amsterdam.nl
Nina Vos	nina.vos@amsterdam.nl
Ellen Lindeman	e.lindeman@amsterdam.nl

Colofon

Opdrachtgever
Ruimte en Duurzaamheid

Onderzoek en Statistiek
onderzoek.amsterdam.nl

Weesperplein 8
1018 XA Amsterdam
Postbus 2758
1000 CT Amsterdam

President Kennedylaan 923
1079 MZ Amsterdam
Postbus 658
1000 AR Amsterdam
T 020 251 0333