

## Janneke Bruil

BELEIDSADVISEUR VOEDSEL  
Gemeente Wageningen

# “ALS GEMEENTE KUNNEN WIJ CONSUMENTEN HELPEN DUURZAME KEUZES TE MAKEN”

Janneke zwierf de hele wereld over om uiteindelijk lokaal een verschil te willen maken. “Wat als consument soms heel klein voelt, heeft ontzettend veel invloed op de transitie naar een circulaire economie” Onze impact als Nederlandse burger op bijvoorbeeld de biodiversiteit elders in de wereld is veel groter dan we denken. Daarom is het zo belangrijk dat inwoners én voedselproducenten op regionale schaal toewerken naar een duurzaam, circulair en eerlijk voedselsysteem.”

**“Veel consumenten willen iets doen omdat zij snappen dat verandering nodig is, maar ze willen weten hoe. Daar kan je als gemeente bij helpen.”**



#### Waarom is circulaire economie zo belangrijk voor de consument?

De kwaliteit van ons voedsel neemt af, mede doordat onze grond uitgeput raakt. Er zit op veel plekken nog maar weinig leven in de bodem. Dat komt door onze intensieve manier van landbouw bedrijven die leidt tot verlies van biodiversiteit en klimaatverandering. Over de hele wereld en zelfs in Nederland zien we dat oogsten daardoor kleiner worden. Als we zo doorgaan dreigt ook bij ons een voedseltekort. De consument wil ook in de toekomst gezond en voldoende kunnen eten en boeren willen een boterham kunnen verdienen. Dus we moeten beter voor de bodem gaan zorgen.

#### Wat hebben consumenten nodig om een stap richting die circulaire economie te maken?

Veel consumenten willen iets doen omdat zij snappen dat verandering nodig is, maar ze willen weten hoe. Daar kan je als gemeente bij helpen. Door te beginnen met kleine dingen als eten kopen bij je lokale, duurzame boer of minder voedsel verspillen maak je direct al impact. Daarbij willen mensen graag met elkaar aan de slag, want als je dingen samen doet is de impact groter. Met ons voedselbeleid zorgen we voor verbinding van mensen met het landschap rondom de stad en met elkaar.

#### Hoe bereik je als gemeente de consument?

Door achter je bureau vandaan te komen, de wijken in te gaan en daar goed te luisteren naar je inwoners kom je erachter wat mensen willen en wat al bestaat. Ze weten en kunnen vaak veel meer dan wij denken. Er is bijvoorbeeld vooral bij ouderen veel kennis over moestuinieren en studenten hebben veel

energie om dingen op te pakken. Je ontdekt ook welke inwonersinitiatieven er al bestaan. Die wil je als gemeente natuurlijk kennen, stimuleren en verbinden.

#### Hoe ondersteun je circulaire inwonersinitiatieven?

In Wageningen bestaat bijvoorbeeld het project [Freeze 4 Ease](#), een initiatief van studenten om van overgebleven lokale groenten en fruit diepvriesmaaltijden te maken om voedselverspilling tegen te gaan. Wij hebben hen veel zichtbaarheid gegeven op onze social mediakanalen en in de gemeentepagina's van de lokale krant die in Wageningen heel goed gelezen wordt. [Foodsharing Wageningen](#) is een ander initiatief van inwoners tegen voedselverspilling. Zij halen overgebleven voedsel op bij restaurants en winkels en bieden dit aan via de grote deelkoelkast bij [Thuis Wageningen](#), dé ontmoetings- en werkplaats van Wageningers. In de Foodsharing facebookgroep bieden deelnemers ook elkaar voedsel aan dat zij over hebben. Foodsharing was op zoek naar een bakfiets en daar hebben wij ze bij geholpen. Een derde circulair initiatief dat we steunen is Graangeluk, de teelt van historische granen voor lokaal brood en bier waarbij inheemse akkerkruiden worden ingezaaid om de biodiversiteit te verbeteren. We hebben [Graangeluk](#) geholpen met een informatiebord en we hebben een open dag voor omwonenden georganiseerd. Het gaat in alle voorbeelden om kleine investeringen voor de gemeente, maar hiermee konden initiatiefnemers de impact van hun project aanzienlijk vergroten en de consument inspireren.



#### Julie hebben er serieus werk van gemaakt om samen met de burger tot een tienjarige circulaire voedselagenda te komen. Hoe hebben jullie dat aangepakt?

Omdat wij als gemeente niet kunnen bepalen wat onze inwoners wel of niet mogen eten, hebben we bewust gekozen voor een bottom-up aanpak. Het proces is misschien langzamer maar ook toekomstbestendiger omdat het grotendeels door inwoners zelf bedacht is. Wij hebben daarom een grote consultatie gehouden voor onze [Voedselagenda 2021-2030](#). Wij wilden van inwoners weten of zij een voedselplan belangrijk vinden, welke rol wij als gemeente moeten spelen in de voedseltransitie en op wie ons voedselbeleid gericht moet zijn. In een online enquête via ons citizenlab '[Stem van Wageningen](#)' hebben inwoners deze vragen beantwoord. Het citizenlab zetten wij vaker in om mensen te betrekken bij besluitvorming, het werkt goed. Om zoveel mogelijk verschillende type mensen te bereiken hebben we daarnaast ook studenten de wijken, supermarkten en bouwmarkten ingestuurd om daar enquêtes af te nemen. Bewoners vertelden ons onder andere dat

**“Bewoners vertelden ons onder andere dat wij vooral moeten communiceren, stimuleren en faciliteren.”**

wij vooral moeten communiceren, stimuleren en faciliteren. Maar ook aanpassen van regelgeving vinden zij onze taak, zoals het verbieden van snackbars binnen een straal van 100m rondom scholen.

Daarna hebben we bijeenkomsten gehouden. Eentje met inwoners en eentje met belangengroepen zoals de GGD, basisscholen, middelbare scholen, de universiteit, huisartsen en voedselproducenten. Tijdens de bijeenkomsten hebben we doelen concreet gemaakt en hebben deelnemers oplossingen bedacht, zoals 'In alle restaurants een veganistische maaltijd op het menu', 'Alle landbouw op gemeentegrond wordt natuurinclusief', 'Meer inwoners kopen voedsel van lokale producenten' of 'Afspraken maken met supermarkten om verspilling te verminderen'. Na afloop ontvingen alle deelnemers [de resultaten](#) en zijn we actief aan de slag gegaan met het verwerken van hun ideeën in de definitieve voedselagenda.

#### Julie hebben als gemeente ook zelf ambities waarin je de consument mee wil krijgen, hoe bereik je hen daarmee?

Wij hebben voor ons voedselprogramma samen met acht andere gemeenten in de [Regio Foodvalley](#) vier pijlers bepaald: eiwittransitie, korte keten, vermindering van voedselverspilling en gezonde voedselomgeving. Deze thema's zijn allemaal onderdeel van een circulaire voedselketen en op alle thema's betrekken we inwoners van de stad. Zo hebben we met [Lekker Lupine](#) plantaardig eten in de spotlight gezet en bewoners laten zien dat duurzaam geteelde Nederlandse lupine gezond,

**“Om consumenten te laten zien hoe belangrijk de korte keten is, moeten zij binding krijgen met lokale producten, productieprocessen, de natuur en de streek.”**



eiwitrijk en vooral ook heel lekker is. Om lupine bekendheid te geven hebben we een evenement georganiseerd voor koks, onderzoekers, boeren en consumenten. Journalisten waren uitgenodigd om het verhaal van lupine te vertellen en tien restaurants hadden die week een lupinegerecht op het menu staan. Ook werkten we met een influencer die een vlog maakte over veganistisch eten.

Om consumenten te laten zien hoe belangrijk de korte keten is, moeten zij binding krijgen met lokale producten, productieprocessen, de natuur en de streek. Daarom ondersteunen wij [StreekWaar](#). In dit ondernemersinitiatief werken zo'n 30 duurzame boeren, verwerkers, cateraars en winkels uit de regio samen aan de korte keten. Ze nodigen inwoners uit om op hun bedrijven te komen kijken, ze hebben een gezamenlijke webshop, ze verwerken elkaars producten en ze staan elke zaterdag samen op de markt. Binnen de vereniging worden ook producten en machines uitgeruild. Wij hebben StreekWaar geholpen met een provinciale [subsidie](#) specifiek voor de korte keten waarmee we ook verdere ontwikkeling en innovatie van dit initiatief ondersteunen.

Ook bij de jaarlijkse [Week tegen Voedselverspilling](#) in september betrekken wij zoveel mogelijk burgers. Voedselverspilling is een ongelooflijk belangrijk thema voor de consument omdat juist bij huishoudens de grootste winst te behalen valt. Dit doen we met campagnes in supermarkten, kookworkshops en een estafette waarbij inwoners in de krant hun beste tips

delen. [De stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) biedt acties, social media content, tools en alle communicatiemiddelen, wat het voor iedere gemeente makkelijk maakt om hier aan mee te doen.

**Kan je de methoden die jullie hanteren om de consument te bereiken ook toepassen op andere onderwerpen in de circulaire economie?**

Dat kan zeker, denk aan de bouw, energie, textiel en elektronica. Ook daar geldt dat je als gemeente goed moet luisteren naar inwoners, hun kennis en organisatiekracht kunt inzetten en zowel voor inwoners als ondernemers obstakels weg moet nemen om ze vooruit te helpen. ●



## platforms

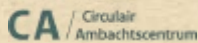
### Servicepunt Circulair

Op de site servicepunt-circulair.nl geven de Natuur en Milieufederaties tips voor wat inwoners van jouw gemeente zelf kunnen doen aan circulaire economie.



### Circulair Ambachtscentrum

In circulaire ambachtscentra staat producthergebruik en reparatie centraal. Gemeenten bereiken inwoners door bijvoorbeeld een kringloopwinkel, een reparatiewerkplaats, de milieustraat en een onderwijsinstelling met elkaar te verbinden.



## handvatten

### NVRD en BKN

#### Handreiking 'Samenwerking gemeente en kringloop'

Wat voor samenwerking is er mogelijk tussen kringloop en gemeente? Hoe werk je aan een goede relatie? En wat kan er in contracten staan? De antwoorden op deze vragen vind je in dit rapport.



### CE Delft

#### Top 10 milieubelasting van de gemiddelde consument

Deze berekeningen laten zien waarmee de Nederlandse consument het milieu het meest belast.



### Milieu Centraal

#### Week zonder afval

Milieu Centraal maakt het met hun handige toolkit heel makkelijk voor gemeenten en provincies om mee te doen met de Week zonder Afval.



### Circulair Handboek

In de podcastserie Circulair Handboek hoor je hoe de consument kan leven met minder afval en grondstoffen en energie kan besparen.



### E-waste race

De E-waste Race is een wedstrijd tussen scholen om zoveel mogelijk elektronisch afval bij mensen uit de buurt op te halen. Voor gemeenten een eenvoudige manier om inwoners mee te nemen in het verminderen van elektronisch afval



### Samen tegen voedselverspilling

De stichting Samen Tegen Voedselverspilling vormt dé beweging van bedrijven en publieke organisaties die hun krachten bundelen voor een gezamenlijk doel: samen voedselverspilling met de helft verminderen vóór 2030.

Doet jouw gemeente al mee?



## inspiratie

### Gemeente Wageningen

#### Wageningen Duurzaam

De online community voor duurzaam Wageningen met als doel een klimaatneutrale gemeente te worden. Hier neemt de gemeente inwoners mee in duurzaam wonen, werken, eten en winkelen.



### Think Big Act Now

#### De verborgen impact van de consument

Onderzoeker Babette Porcelijn laat in 'De Verborgene' Impact zien welke negatieve impact de consument dagelijks maakt en hoe je die heel effectief kan gaan verduurzamen.



### Duurzaam Ondernemen

#### Je zult je claim op duurzaamheid moeten waarmaken

Consumenten verlangen in toenemende mate van bedrijven dat ze een positieve bijdrage leveren aan de oplossing van maatschappelijke vraagstukken. Bart Bruggenwirth van B-Open vertelt je hoe je dit moet aanpakken.



### 52 Weken Duurzaam

52 Weken Duurzaam nodigt consumenten uit om hun eigen leven stap voor stap duurzamer te maken door een jaar lang iedere week een kleine verrassende en duurzame stap te zetten.



### Bureau Burgerberaad

Bureau Burgerberaad bestaat uit een groep burgers die zich inzetten om inwoners veel meer te betrekken bij het bedenken van oplossingen voor de klimaatcrisis.



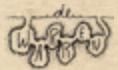
### Ecodorp Boekel

Ecodorp Boekel bouwt aan een sociaal, economisch en ecologisch duurzame wijk in Brabant.



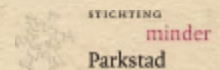
### De Warren

Het gebouw met 36 woningen dat de wooncoöperatie De Warren ontwikkelt is klimaatadaptief, circulair, energiepositief, rainproof en klimaatbestendig!



### Consuminderhuis Parkstad

Consuminderhuizen helpen mensen om meer te doen met minder. Armoedebestrijding en duurzaam leven komen hier samen.



### Herenboeren

Herenboeren ondersteunt burgers bij de ontwikkeling van natuurgedreven coöperatieve Herenboerderijen als een groeiend alternatief voor het huidige voedselsysteem.

