**Reactie Koninklijke Horeca Nederland op WRR rapport ‘Naar een voedselbeleid’ en de kabinetsreactie (31532, Voedingsbeleid).**

Voedsel is een belangrijk thema in de maatschappij van vandaag. Helaas is voedsel ook een onderwerp dat vele kanten kent en zich niet laat vangen in een eenvoudige probleemstelling. Het is een onderwerp dat vanaf meerdere kanten aan te vliegen is en een onderwerp waar menigeen een mening over heeft. Kortom, het is niet altijd duidelijk waar we met elkaar naar toe werken en wat er door wie gedaan moet worden om te komen tot smaakvol, duurzaam en gezond voedsel in Nederland. Het WRR rapport geeft een duidelijk beeld over de stand van zaken, de dilemma’s en de noodzaak tot actie.

**Voorbeeldrol horeca**Koninklijke Horeca Nederland (KHN), vertegenwoordiger van 20.600 horecabedrijven in Nederland, benadrukt de noodzaak tot het zetten van gezamenlijke stappen. En benadrukt ook dat de horeca hierin geen sleutelrol heeft, maar wel een medeverantwoordelijkheid. De gezamenlijke stappen zijn al ingezet in samenwerkingsverbanden zoals de Alliantie Verduurzaming Voedsel, het Akkoord Verbetering Productsamenstelling en de Groentecoalitie waarin ook KHN een actieve rol heeft.   
KHN ziet een rol voor de horeca om consumenten te inspireren en de voorbeeldrol op te pakken van oudsher al bij de horeca ligt. De horeca kan mensen (weer/meer) leren over smaak, leren koken en daarmee leren eten.

**Coördinatie overheidsbeleid**Er is daarbij wel behoefte aan afstemming en coördinatie op het gebied van beleid. Het zou in de praktijk niet mogelijk moeten zijn dat er tegengesteld beleid wordt gemaakt door verschillende departementen. Doel is een voedselbeleid opgesteld door de overheid, waarin economische, ecologische en gezondheidsaspecten allen een even grote rol spelen. Het mag niet zo zijn dat per definitie economie voor ecologie gaat, of gezondheid voor economie, etc. Er moet een optimale balans gevonden worden die ondersteund wordt door meerdere departementen, ongeacht hun specifieke focus. Een voorbeeld: de vanuit voedselveiligheidsgedachte verplichte 2-uursborging rond buffetten in de horeca speelt voedselverspilling in de hand.

**Consument en gedrag**Daarnaast vindt KHN dat er een rol is weggelegd voor de overheid om consumenten en maatschappij eenduidig en constructief te informeren over voedsel. Zo kan de consument zelf een wel overdachte keuze maken. Doel is hierbij om zoveel mogelijk verwarring te voorkomen en onzekerheid weg te nemen. Bijvoorbeeld de angst dat voedsel straks ‘niet meer lekker is’. Want er is geen mens op aarde die zich laat afpakken dat wat hij lekker vindt’. Maar ook onduidelijkheid, zoals bijvoorbeeld over het eten van (vette) vis, wat gezondheid betreft een uitstekende keus, maar vanuit ecologisch standpunt een ingewikkelde.

**Nieuwe rol overheid**Er moet gekeken worden naar nieuwe methoden om de maatschappij de juiste kant op te sturen. Wetgeving en verplichtingen zijn niet meer de middelen die hiervoor ingezet kunnen worden. Er is behoefte aan een nieuwe kijk op de rol van de overheid en de verbindingen bij stakeholders. Die zit steeds meer in gedragsveranderingen. En deze gedragsverandering kunnen we alleen gezamenlijk voor elkaar krijgen, met inzet van iedereen uiteraard passend bij de positie in de maatschappij.

**Focus in de horeca**De horeca heeft niet stil gestaan en zal de komende jaren zeker niet stil gaan staan. Duurzaamheid en gezondheid zijn, naast gastvrijheid en ondernemerschap, onlosmakelijk verbonden met de horeca. De focus in de horeca zal steeds meer gericht worden op het aanbod. Niet alleen in de vorm van meer groente en minder dierlijke eiwitten, maar ook in portiegrootte, samenstelling en manier van presenteren. De horeca laat zien dat gezond en duurzaam eten smaakvol is. Maar let wel, verplichtingen rond etikettering, bijvoorbeeld op de menukaart, zullen slechts leiden tot een schijnvernieuwing en een verhoging van de administratieve lasten. Er is een roep om transparantie, maar die mag niet doorslaan naar de administratieve kant. Immers, onderzoek van de ACM toont maar weer eens aan dat keurmerken en certificaten door de consument niet meer als een goede houvast worden gezien.

**Conclusie**Dat voedsel – en niet alleen voeding – een belangrijk thema is, is geen discussie. De noodzaak om te komen tot een gecoördineerd voedselbeleid is voor KHN geen vraagstuk, maar een zekerheid. Gezien de complexiteit en diversiteit van stakeholders in voedsel vraagt dit om een nieuwe kijk op beleid. Het gaat niet meer om verplichten en regels stellen, maar om het stimuleren, faciliteren en eenduidig informeren over voedsel en het beïnvloeden van gedrag. En ook de internationale context mag niet vergeten worden.

KHN zal zich blijven inzetten op de voorbeeldrol van de horeca. Focus hierbij ligt zowel op het gebied van onderwijs en opleidingen – kunnen we chefs en ondernemers al van de juiste basis voorzien? – en op het verder stimuleren en enthousiasmeren van de horecaondernemers.

Tot slot: laten we vooral niet vergeten dat voedsel lekker en smaakvol moet zijn!