

Convenant Samen eten we Amsterdam gezond, duurzaam en eerlijk.

In dit convenant van de gemeente Amsterdam leggen de verschillende partijen afspraken vast over hun bijdrage aan een gezonde, duurzame en eerlijke voedselomgeving in Amsterdam.

8 april 2025

Achtergrond bij dit convenant

Als grote werkgevers en ankerinstellingen zijn we ons bewust van het belang van een gezond, duurzaam, betaalbaar en eerlijk voedselsysteem. Nu en in de toekomst. Om daar een positieve bijdrage aan te leveren, zetten wij onze catering en banqueting in. Daarbij laten we ons onder andere gidsen door de visie: ‘Terug naar de roots van het Nederlandse voedselsysteem: van meer naar beter’.¹ Dat gaat uit van een circulair voedselsysteem in 2050 en een dagelijks voedingspatroon gebaseerd op de richtlijnen van het Voedingscentrum, zoals de Schijf van Vijf². We stimuleren een voedselomgeving waarin de gezonde, duurzame, betaalbare en eerlijke keuze, de logische keuze is. Tegelijkertijd proberen we de afstand tussen productie en consumptie te verkleinen, voedsel te herwaarderen en verspilling te verminderen.

Dit convenant is een start tot samenwerking aan deze opgave tussen grote werkgevers, ankerinstellingen en een netwerkorganisatie in de gemeente Amsterdam.

Partijen in dit convenant en hun rol

De Gemeente Amsterdam heeft het initiatief genomen voor de totstandkoming van dit convenant. De deelnemende partijen zijn:

- Amsta
- Amstelring
- Amsterdam UMC
- Arkin
- BovenIJ ziekenhuis
- Cordaan
- Gemeente Amsterdam
- Green Business Club Zuidas
- GVB
- Openbare Bibliotheek Amsterdam
- Universiteit van Amsterdam en Hogeschool van Amsterdam
- Vrije Universiteit Amsterdam

Onze organisaties kopen voedsel in voor veel mensen: medewerkers, patiënten, studenten, cliënten en gasten. Naar schatting zijn dat tussen de 30.000 en 50.000 maaltijden per dag. Het is onze taak, maar ook onze zorg om het voedselaanbod voor deze mensen in te richten op een manier die een gezonde, duurzame en eerlijke keuze mogelijk maakt en stimuleert. We voorzien hierbij in het recht op adequate voeding.³ Tegelijkertijd hebben wij een belangrijke positie in het stimuleren van de vraag naar gezond, duurzaam, betaalbaar voedsel.

Met dit convenant spreken wij onze ambitie uit om samen te werken aan de verandering van de voedselketen naar meer gezond, duurzaam en eerlijk voedsel. Door samen te werken én helder te zijn in **wat** en **hoe** wij willen inkopen, bieden we duidelijke richtlijnen aan inkopers, leveranciers, producenten en consumenten van voedsel. Wij nodigen daarbij actief partijen uit met ons mee te veranderen en te innoveren.

De kennis- en onderzoeksinstituten die participeren, zullen vanuit hun dubbele rol bijdragen aan de realiseerbaarheid van de verschillende ambities en praktijken. Dit doen zij door onderzoek uit te voeren naar de effecten en de resultaten met een praktisch handelingsperspectief voor alle partners uit dit convenant én de partners waarmee zij samenwerken in de voedselketen.

1 De Boer et al., 2020. *Terug naar de roots van het Nederlandse voedselsysteem: van meer naar beter*.

2 Het Eat Lancet dieet is een goed alternatief voor De schijf van Vijf.

3 Het recht op adequate voeding verwijst niet alleen naar voldoende, veilig voedsel, maar naar voedsel wat algemeen geaccepteerd kan worden binnen het waardepatroon van een gegeven cultuur. Michiel Korthals, *Goed Eten: Filosofie van voeding en landbouw*.

De uitgangspunten van dit convenant

Als samenwerkende partijen realiseren we ons dat de huidige voedselketen complex in elkaar steekt en zich niet makkelijk laat veranderen door een enkele interventie of een enkele partij. Veel ambities grijpen in elkaar, kunnen elkaar tegenwerken of zijn zodanig uitdagend dat de markt van leveranciers er nog niet klaar voor is of met de verschillende ambities geen businesscase kan maken. Juist door samenwerking kunnen we verandering stimuleren. Via onze kantines en voedsel- en drankaanbod kunnen we bijdragen aan systeemverandering. Landelijke en Europese doelstellingen bieden een aantal aanknopingspunten, bijvoorbeeld voor meer plantaardig, meer biologisch geproduceerd en minder verspilling van voedsel.

Het is aan de deelnemende partijen om verantwoorde keuzes te maken in het ambitieniveau, in wat per organisatie realistisch haalbaar is, hoe in te spelen op de behoeften van de maaltijdgebruiker en over de samenwerking met partners in de keten. Het doel is dat iedereen stappen vooruit kan zetten.

Vanuit onze samenwerking geven we onderstaande doelstellingen mee als een raamwerk voor handelen. Het is aan eenieder van ons om met eer en geweten deze doelstellingen mee te nemen in het op te stellen actieprogramma of deze aan te scherpen of daar eigen doelstellingen aan toe te voegen. Partners leren samen door te doen. Een *Community of Practice* faciliteert de lerende aanpak.

We onderzoeken hoe we, binnen de geldende wet- en regelgeving voor aanbesteding en mededinging, modellen kunnen benutten die bijdragen aan de transitie naar een gezonder, duurzamer, eerlijker en betaalbaar voedselsysteem. Daarbij erkennen we de cruciale rol van beleidsmakers en inkopers in de institutionele markt en streven we ernaar hen te ondersteunen in het realiseren van deze systeemverandering.

Uitgangspunten voor drank- en voedselaanbod binnen onze organisaties:

1. In 2030 een verhouding van tenminste 60% plantaardig eiwit ten opzichte van 40% dierlijk eiwit.
2. In 2030 80% gezond aanbod, zoals dat is terug te vinden in de Schijf van Vijf.

De ambities voor drank- en voedselaanbod vertalen zich door naar onze ambities voor een duurzame voedselketen, dat wil zeggen zo min mogelijk voedsel verspillen en meer regionaal en biologisch geproduceerd voedsel op ons bord.

3. Wij stimuleren de keten om duurzaam te produceren door minimaal 25% biologisch geproduceerd voedsel in te kopen en volgen hiermee de Europese doelstellingen voor 2030⁴.
4. We gaan voedselverspilling tegen en volgen daarin de nationale doelstelling van 50% vermindering in 2030 ten opzichte van 2015. Daarin hanteren we de praktische doelstelling van maximaal 12,5% verspilling van inkoop tot en met consumptie.

⁴ De EU heeft in 2021 in de Farm to fork strategie het doel gesteld om in 2030 25% van de landbouwgrond voor biologische productie te gebruiken. Een van de pijlers om dit te bereiken is de consumptie te stimuleren door onder andere duurzaam inkopen van overheden. Met 25% biologisch inkopen volgen we de doelstelling van de Rijksoverheid voor de inkoop van hun kantines en catering. ([Aanpak groei van aandeel biologische landbouw](#) | [Landbouw en tuinbouw](#) | [Rijksoverheid.nl](#))

Tijd voor actie

Door dit convenant te ondertekenen spreken we onze intentie voor samenwerking uit en geven we een signaal aan andere partijen in het voedselsysteem. Elke organisatie staat voor een andere uitdaging waarbij de expertise van de anderen goed van pas komt. We leren van elkaar en ook van goede voorbeelden om ons heen, van (internationale) experts, maar bovenal door te experimenteren.

Daarvoor richten we een *Community of Practice* in: een groep van gemotiveerde en gelijkgestemde partners, die vanuit hun praktijkervaring gezamenlijk zoeken naar oplossingen en kansen voor hun uitdagingen. We zoeken naar oplossingen die breed inzetbaar zijn en we delen hoe we omgaan met successen en barrières. Ieder van ons experimenteert met verschillende uitdagingen, in samenwerking met de keten. We delen alle relevante data en alle deelnemers doen een nulmeting. Met behulp van deze nulmetingen op de gestelde ambities, zien we waar de prioriteiten liggen.

Elk onderwerp dat we oppakken leidt tot no regret-maatregelen, die elke organisatie zal implementeren. Daarnaast worden voor elk onderwerp naar draagkracht experimenten gestart, waarmee we leren hoe we barrières kunnen overwinnen.

De afspraken uit het convenant

De partijen verklaren hierbij daarom het volgende:

1. De partijen committeren zich aan de gestelde ambities en aan een inspanning op de volgende punten:
 - Het deelnemen aan een *Community of Practice*, waarin we gezamenlijk de prioriteiten stellen.
 - Het uitvoeren van een nulmeting op de ambities zoals in dit convenant geformuleerd.
 - Het opstellen van een actie-agenda per organisatie, op basis van de ambities en de nulmeting.
 - Het delen en uitwisselen van kennis, ervaringen en *best practices*.
 - Het delen van data met elkaar om de voortgang te volgen. En het beschikbaar maken van data om deze publiekelijk te delen.
 - Het opstarten van een doorlopend gesprek met de directe betrokkenen bij onze catering.
 - Het implementeren van no regret-maatregelen die voortvloeien uit de *Community of Practice*.
 - Het experimenteren met veelbelovende oplossingen om onze ambities te behalen.
2. De gedeelde informatie zal onderling worden gedeeld met de ondertekenaars van het convenant en de *Community of Practice*. Hieruit zal ook informatie voor een breder publiek worden opengesteld. Deze informatie heeft tot doel ervaring en kennis te delen voor andere partijen die een vergelijkbare aanpak nastreven.
3. De ondertekenaars verklaren hierbij dat de verwoorde ambities niet in rechte afdwingbaar zijn en dat dit convenant binnen 10 werkdagen na ondertekening wordt gepubliceerd op open.amsterdam.nl.
4. Dit convenant zal voor een periode van vijf jaar worden aangegaan in de periode vanaf de datum van ondertekening tot en met januari 2030.
5. Elke partij kan dit convenant op ieder moment schriftelijk opzeggen bij de Gemeente Amsterdam. Daarbij blijft het convenant voor de overblijvende ondertekenaars in stand.
6. Toetreding tot en ondertekening van het convenant staat open voor zowel werkgevers als voedselinkopende organisaties en netwerkorganisaties. Toetreding kan ook na het moment van ondertekening door een verzoek hiertoe in te dienen.
7. Dit convenant kan worden aangehaald als het 'Convenant Samen eten we Amsterdam gezond, duurzaam en eerlijk'.

Aldus overeengekomen en in enkelvoud ondertekend op 8 april 2025.⁵



⁵ Tijdens de feestelijke ondertekening worden de handtekeningen op een groot paneel gezet, waarvan een foto aan het document wordt toegevoegd en gearhiveerd.