

O opinie

Gemeentes moeten invasie fastfoodketens stoppen

Opinie Als we willen dat in Nederland de gezonde keuze de makkelijkste keuze is, dan moet de omgeving gezonder worden, schrijft *een groep voedingswetenschappers*.

Martijn Katan e.a.

25 april 2017

Leestijd 2 minuten

Opslaan in leeslijst



Foto Ilvy Njiokiktjien/ANP

Nederland moet over vijf tot tien jaar wereldwijd koploper zijn in gezonde en duurzame voeding. Deze ambitie werd in januari door diverse partijen uit de voedselketen uitgesproken tijdens de Nationale Voedseltop. Het gezonder maken van onze omgeving werd benoemd als prioriteit.

Twee maanden later is Nederland twee grote fastfoodketens rijker. En er kloppen er nog meer aan de deur. Hoe valt dit te verklaren? En wat komt er terecht van de visie om Nederland gezonder te maken?

Vrijwel alle grote fastfoodketens zijn al vertegenwoordigd in Nederland. In het straatbeeld kun je niet om bekende spelers heen als McDonald's, Burger King, Pizza Hut en Kentucky Fried Chicken. Eind maart opende de eerste Dunkin' Donuts in Amsterdam, begin april volgde de eerste vestiging van Taco Bell in Eindhoven. Deze ketens hebben het plan om respectievelijk 160 en 20 filialen te openen in Nederland. De komende jaren komen er mogelijk dus 180 zaken met een ongezond aanbod bij.

Vooraf in de binnensteden is de concentratie van fastfoodzaken hoog. Bekende Amerikaanse ketens, maar ook klassieke snackbars, kebabzaken en hippe friet- en burger tenten domineren de winkelstraten en stations. En het aantal neemt toe. Een zorgelijke ontwikkeling is dat ook 'kwetsbare' plekken niet ontkomen aan de fastfoodinvasie. Zo heeft Dunkin' Donuts het plan om vestigingen te openen in ziekenhuizen en op scholen. Dit zijn juist plekken waar een gezond aanbod essentieel is.

Door de groei van het aantal zaken met een ongezond aanbod neemt voor de consument de verleiding toe. Dat maakt het lastiger om gezonde keuzes te maken. Zeker als daar nog slimme marketingcampagnes tegenaan worden gegooid. Driekwart van de Nederlanders probeert gezond te eten. Maar als de omgeving steeds ongezonder wordt, is het juist moeilijker om gezond te kiezen.

Dat is ook wat er de afgelopen decennia is veranderd: niet de mensen zijn veranderd, maar de omgeving. We worden voortdurend blootgesteld aan verleidingen en vinden het lastig hier steeds weerstand tegen te bieden. We maken vaak impulsieve keuzes. Bij een overheersend ongezond aanbod leidt dat sneller tot een ongezonde voedselkeuze. De gevolgen daarvan zijn ook zichtbaar. Een op de twee volwassenen heeft overgewicht of obesitas.

Als we willen dat in Nederland de gezonde keuze de makkelijke keuze is, dan betekent dit dat de omgeving gezonder moet worden. In ziekenhuizen en op scholen mag je een verantwoord aanbod verwachten. En ook in de vrije tijd moet de consument makkelijk een gezonde hap kunnen nemen. Diverse organisaties zetten zich in voor het gezonder maken van onze eetomgeving. En ook vanuit de overheid is deze ambitie uitgesproken.



Lees ook:

Gevraagd: nationaal debat over voedsel

Op de eerste Voedseltop in januari 2017 werd dit bevestigd: „Consumenten moeten binnen vijf jaar op alle mogelijke plekken, zoals supermarkten, horeca, scholen, catering, pretparken, zorginstellingen en onderweg, meer gezond en duurzaam voedsel tegenkomen.”

Dat overheden aan de ene kant de omgeving gezonder willen maken - veel gemeenten hebben een aanpak gericht op het voorkomen van overgewicht - en aan de andere kant de deur openzetten voor fastfoodketens, is controversieel te noemen. Ambities moeten worden omgezet in actie.

Lokale overheden kunnen het voortouw nemen. Gemeenten die de gezondheid van hun burgers hoog in het vaandel hebben, kunnen initiatief tonen om het straatbeeld gezond te maken. Dat kan bijvoorbeeld door het vergunningenbeleid voor eetgelegenheden aan te scherpen. Zitten we echt te wachten op nog een fastfoodketen? Op deze manier ontstaat er een betere balans in het aanbod en wordt de gezonde keuze inderdaad de makkelijke keuze.

Dr. ir. Gerda Feunekes (Voedingscentrum), **Sebastiaan Aalst** (Food Cabinet), **prof. dr. Bob Fennis** (Rijksuniversiteit Groningen), **prof. dr. ir. Edith Feskens** (Wageningen Universiteit), **prof. dr. ir. Kees de Graaf** (Wageningen Universiteit), **prof. dr. Rob Holland** (Universiteit van Amsterdam), **prof. dr. ir. Ellen Kampman** (Wageningen Universiteit em.), **prof. dr. Martijn Katan**, **Jorrit Kiewik** (Youth Food Movement), **prof. dr. Stef Kremers** (Maastricht University), **prof. dr. Denise de Ridder** (Universiteit Utrecht), **prof. dr. ir. Jaap Seidell** (Vrije Universiteit Amsterdam), **prof. dr. Emely de Vet** (Wageningen Universiteit).

Een versie van dit artikel verscheen ook in NRC Handelsblad van 25 april 2017

Elke woensdag de laatste inzichten over eten, de lekkerste recepten en slimme tips om gezond te leven.

Stuur mij NRC Eten & Gezondheid
