



Eindevaluatie Green Deal Verduurzaming Voedselconsumptie (Dutch Cuisine): 2015-2018

8 november 2018



Beleef de smaakmakers van Nederland

**De Nederlandse keuken is creatief, gevarieerd
en duurzaam. Dat verdient waardering.
Dutch Cuisine zet de Nederlandse eetcultuur
weer op de kaart.**

Agenda

13.00 - 13.15 uur	Afspraken uit de afgelopen vergadering (zie bijlage)
13.15 - 15.30 uur	Evaluatie Green Deal en aansluitende discussie 1. Algemene terugblik 2. Wat hebben we bereikt? 3. Wat hebben we ervaren en geleerd? 4. Hoe verder? (korte theepauze om 14.15)
15.30 - 16.00 uur	Informele borrel



1. Algemene terugblik

1. Algemene terugblik (1)

- 2 november 2015: Ondertekening GD met Staatssecretaris Dijksma.
 - 11 januari 2016: pitches projectideeën en ontwikkeling werkplan 2016:
 - A. Algemeen: 'Dutch Cuisine' op de kaart zetten (communicatie)
 - B. Uitvoering 10 specifieke initiatieven door 'trekkers' op basis van 3 hoofdlijnen:
 - Het gedachtegoed van Dutch Cuisine breed verspreiden en daarmee verduurzaming van consumentengedrag bewerkstelligen;
 - Het creëren van nieuwe kansen voor het bedrijfsleven;
 - Het integreren van het gedachtegoed van Dutch Cuisine in het onderwijs.
-

1. Algemene terugblik (2)

- 19 juli 2016: Sligro verlaat GD i.v.m. “interne prioriteiten”.
 - December 2016: Evaluatie eerste GD jaar. Rode draad: meer focus! Noord Brabant en Variatie in de Keuken (Green Dish) treden toe tot GD.
 - Februari 2017: Werkplan 2017 (8 initiatieven) en eind (communicatie) doelstellingen GD vastgesteld:
 - 29-11-2017: Werkplan 2018 vastgesteld (continuering bestaande initiatieven en doelstellingen).
 - Januari 2018: Gemeente Rotterdam (‘geen beleidsfocus op consumenten’) en Ministerie I&M (‘geen voedselagenda meer’) verlaten GD.
 - 5 November 2018: formeel einde Green Deal.
-



2. Wat hebben we bereikt?

2. Wat hebben we bereikt (communicatie)?

Communicatiedoelstelling 1: “Eind 2018 zijn Nederlandse consumenten 50 mln maal met het gedachtegoed van Dutch Cuisine geconfronteerd.”

*Vanaf eind 2016 t/m eind 2018 zijn er 65 miljoen contactmomenten met de doelgroep gegenereerd. **Bijdrage Green Deal: 30 miljoen.** De ambitie van 50 miljoen eind 2019 is eind 2018 al ruimschoots behaald.*

Communicatiedoelstelling 2: “Eind 2018 hebben Nederlandse consumenten 5 mln maal een Dutch Cuisine gerecht genuttigd.”

*Nederlandse en buitenlandse consumenten hebben vanaf eind 2016 t/m eind 2018 17 miljoen gerechten genuttigd. **Bijdrage Green Deal: 1 miljoen.** De ambitie van 5 miljoen eind 2019 is eind 2018 al ruimschoots behaald.*

Communicatiedoelstelling 3: “In 2017 en 2018 koken respectievelijk 1.000 restaurants incl. bedrijfs- en ketenrestaurants volgens het Dutch Cuisine gedachtegoed.”

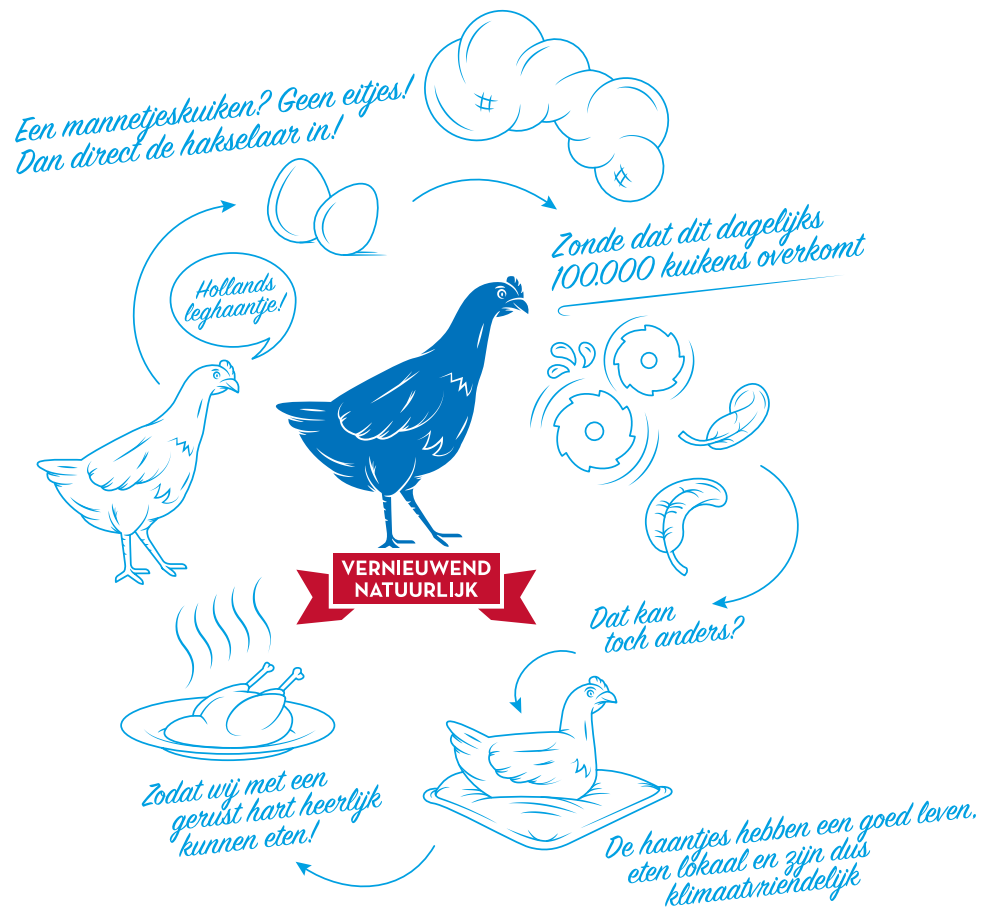
*Vanaf eind 2016 t/m eind 2018 zijn er 653 restaurants aangesloten die minimaal één Dutch Cuisine op de kaart hebben gezet. **Bijdrage Green Deal: 550 bedrijfsrestaurants van Albron** die straks 100% Dutch Cuisine zijn. De ambitie voor eind 2019 is 1.000 restaurants.*

2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 1: Matchmaking producenten-horeca

- Project “Nieuwe eiwitten op de menukaart” door DC, Amsterdam, Albron, Sligro en SNM. Financieel mogelijk gemaakt door I&M en Amsterdam.
 - Project “Matchmaking chefs en duurzame voedselproducenten regio Kempen” (inclusief DC matchmaking toolkit). Financieel mogelijk gemaakt door EZ en Noord Brabant.
 - Opties voor diverse vergelijkbare matchmaking initiatieven elders.
 - Interesse voor promotie ‘DC korte-keten’ aanpak via lokale Rabo-kantoren en banking for food programma.
 - Participatie in werkgroep ‘korte ketens’ van de Transitiecoalitie Voedsel en in ‘korte keten tafel’ Noord Nederland.
-











2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 2: DC in bedrijfscatering

- DC campagnes op Albron-locaties. DC inmiddels standaard in Albron catering.
 - DC onderdeel concept in Albron's 'The Greenhouse'.
 - DC opgenomen in aanbestedingen Groningen en Noord Brabant. Bedrijfsrestaurant Groningen heeft voorbeeldfunctie voor andere overheden.
 - DC ingevoerd in bedrijfsrestaurants Koppert Cress en Ede.
 - DC opgenomen in cateringbeleid Amsterdam.
 - NEVI besteedt aandacht aan DC in catering.
 - Input geleverd voor nieuwe criteria duurzame bedrijfscatering overheid.
-



Hollands
OP ZIJN
LEKKERST

PROEF
HET SEIZOEN
MET DUTCH
CUISINE!

Hollands
OP ZIJN
LEKKERST

PROEF
HET
ME
CUI

SOEP
Simpel en lekker
met een vleugje creativiteit

Hollands
OP ZIJN
LEKKERST



2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 3: Dutch Cuisine routes

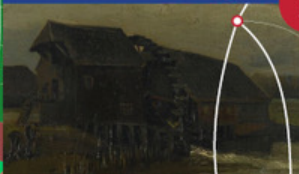
- Project “Dutch Cuisine routes”. Financieel mogelijk gemaakt door EZ, Visit Brabant en Food Up! Brabant
 - In oktober 2018 is de eerste route West-Brabant gelanceerd via www.dutch-cuisineroutes.nl en www.dutch-cuisineroutes.com en de overige routes volgen
 - Nog eens 9 routes in productie en 4 ‘in de pijplijn’.
 - Visit Brabant heeft de intentie uitgesproken om in 2019 meerdere routes te willen ontwikkelen in Brabant.
 - Interesse promotie Dutch Cuisine routes via lokale Rabo-kantoren.
 - Interesse Dutch Cuisine routes Groningen.
 - Opties voor diverse vergelijkbare Dutch Cuisine routes elders.
 - Samenwerking met NBTC en aansluiting Dutch Cuisine routes op de “Metrolijn” van NBTC.
-

WEST BRABANT

ZILT, ZOET, ZALIG WEST-BRABANT

TE ONTDEKKEN

Van Gogh wandeling in Zundert • Restaurant De Zwager, Elten-Leur • Biesbosch Museum/Gland • Restaurant
Hemingway, Bergen op Zoom • Weersloot en reukloot, Ouderschelde • Brabantse Mol asperges •
Pikgoed-automaten in West-Brabant • Brabantse fiet in Bergen op Zoom • Uitsalon ValVia, Oosterhout •
Wandelroute in garkensstad Breda



TO DO

EERSTE HERINNERINGEN VAN VINCENT

Van Gogh wandeling in Zundert

De Van Gogh wandeling neemt je mee in de omgeving waar Van Gogh is opgegroeid. De wandeling start voor het Van GoghHuis bij een aardappel en leidt je door de tuin met de waterbron van het compri-futjke geboortehuis langs de zusterwoning en de...



GEBIEDEN

TEXEL

BEEMSTER

AMSTERDAM

LEIDEN & LISSE

'S GRAVELAND

GROENE HART

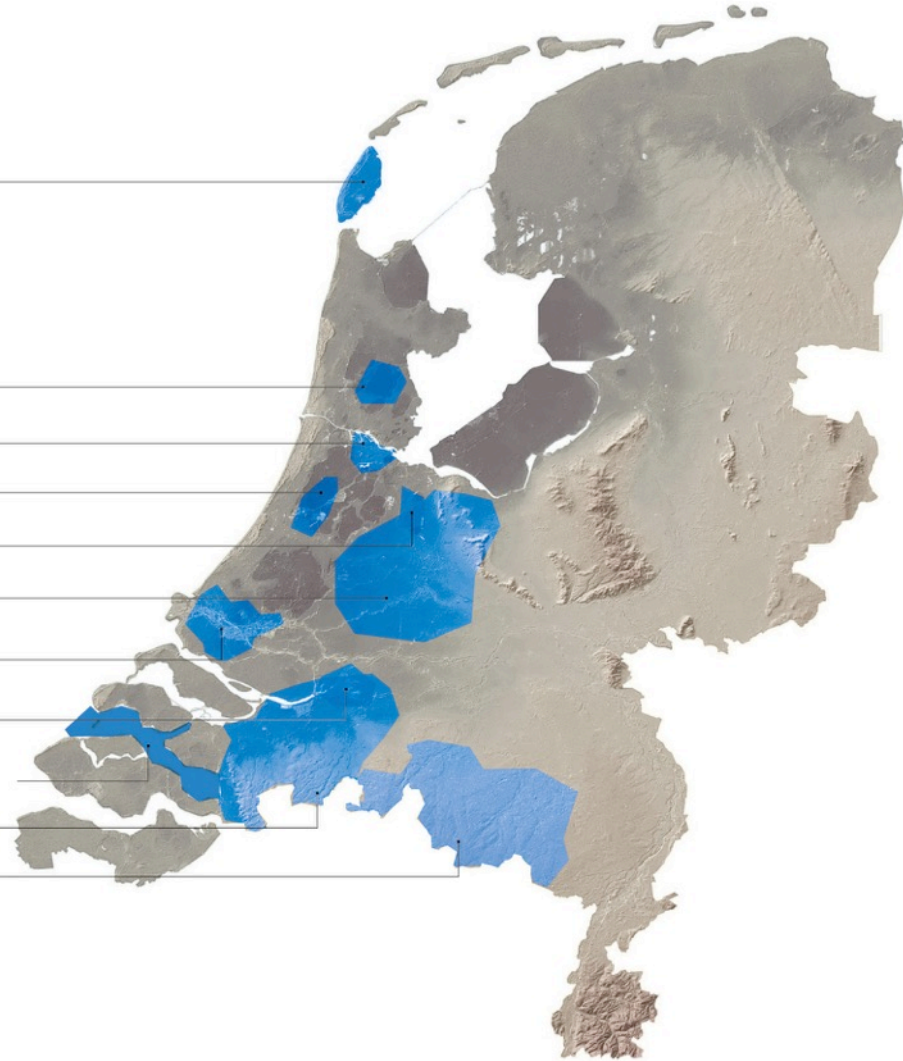
WESTLAND

BIESBOSCH

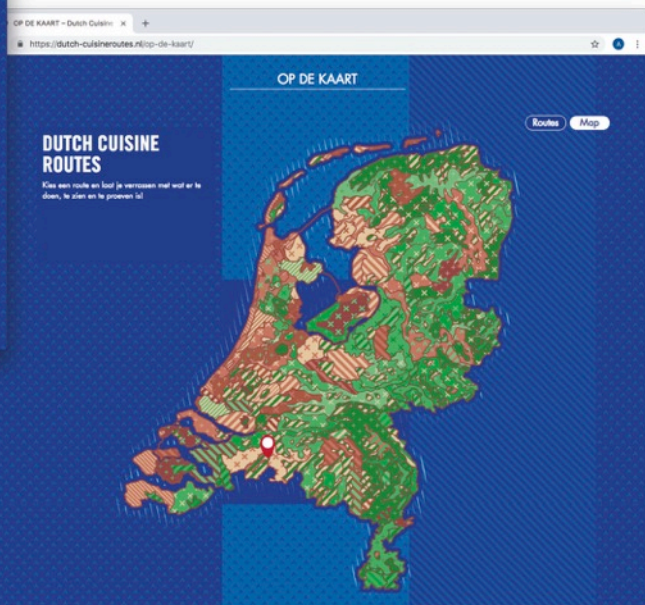
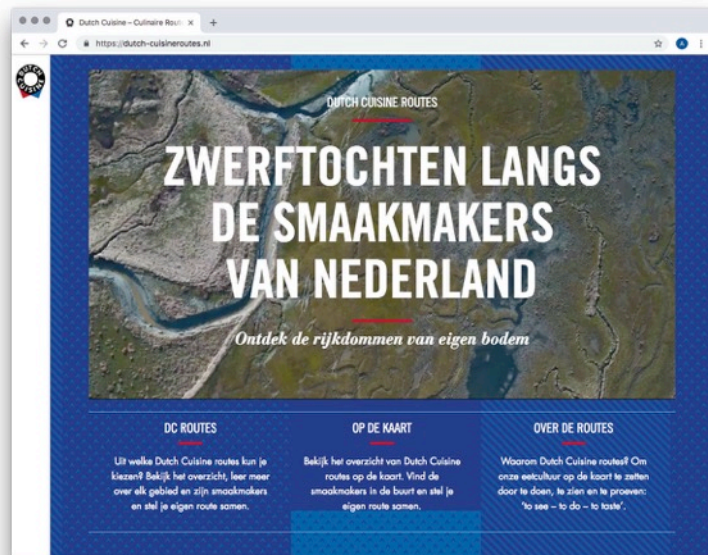
OOSTERSCHELDE

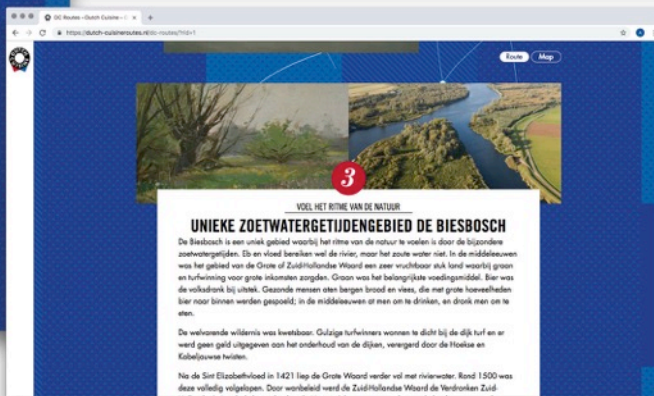
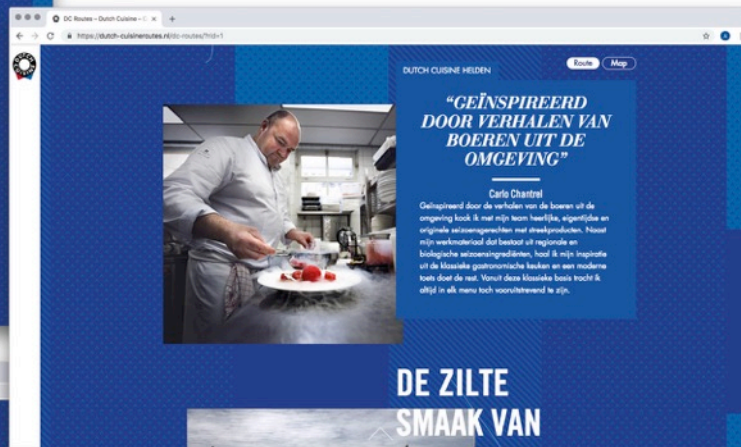
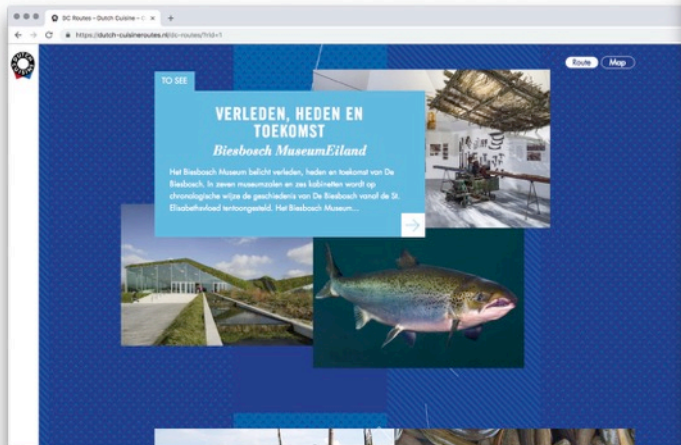
WEST-BRABANT

KEMPEN



DUTCH CUISINE - ROUTE





2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 4: DC in onderwijs

- Ondanks diverse pogingen geen concrete resultaten geboekt.
- Samenwerkingsopties nog steeds (mits financiering):
 - Les rondom lokale producten
 - 'Kok in de klas'.

2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 5: DC in de zorg

- Stakeholder- en issue mapping: conceptontwikkeling en propositie 'DC in de zorg'.
 - Aanstaande DC pilot in IJsselland ziekenhuis i.s.m. Albron en WUR/ Louis Bolk.
 - Input geleverd voor herziening criteria Milieuthermometer voor de zorg.
 - DC is aangesloten bij de Green Deal Zorg 2.0 (vanaf november 2018).
-

2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 6: DC Award

- Uitvoeringsmodel gemaakt. Momenteel op zoek naar financiering voor implementatie.

2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 7: Veggietime op kinderdagverblijven

- Was PPS initiatief van GFH, maar heeft door gebrek aan budget geen vervolg gekregen.

2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 8: Minder dierlijk eiwit op het bord (Greendish)

- Veel initiatieven geweest, maar deze liepen uiteindelijk niet via de GD en geen relatie gelegd met DC.

2. Wat hebben we bereikt (initiatieven)?

Initiatief 9: European Region of Gastronomy 2018 (Noord Brabant)

- Er is geen 'plan' gemaakt want de provincie was geen 'trekker' van initiatieven die hebben plaatsgevonden.
- De provincie heeft DC wel bij veel partijen onder de aandacht gebracht.

2. Wat hebben we bereikt (overig)?

Overig:

- Subsidie EZ voor o.a. werving DC horeca-vrienden, matchmaking en Dutch Cuisine routes.
 - Uitgewerkte DC standaarden (geaccepteerd door WUR) vastgesteld.
 - Door diverse GD partners veel aansprekende communicatie-acties uitgevoerd. Diverse communicatiematerialen beschikbaar.
 - DC netwerk door individuele gesprekken (o.a. KHN en RVO Nederland) en communicatieacties sterk uitgebreid.
 - DC heeft zich o.a. bij beleidmakers goed geprofileerd.
 - Samenwerkingsproject SNM, Variatie in de Keuken en Ede ('restaurant van morgen'), echter DC hierin nog meenemen.
-



3. Wat hebben we ervaren en geleerd?

3. Wat hebben we ervaren en geleerd?

- GD communicatiedoelstellingen (ruim) gehaald. Niet altijd duidelijk of 100% door toedoen GD.
 - Aansprekende resultaten m.b.t. diverse initiatieven. Ook nog veel perspectief voor vervolg.
 - Diverse mooie tools en communicatiemiddelen ontwikkeld.
 - Partijen hebben t.b.v. 'verduurzaming voedselconsumptie' veel activiteiten uitgevoerd, maar niet altijd 'geframed' als DC.
 - GD had voor partijen belangrijke (landelijke) netwerkfunctie en leidde tot meer kennis.
 - Deelname aan GD was voor diverse partijen statusverhogend zowel extern als intern binnen organisaties. GD was formeel vehikel voor samenwerking.
 - DC wordt nog steeds beschouwd als een aansprekend concept. Initiatief van chefs: eerst hip en lekker en in slipstream gezond en duurzaam. USP voor zowel producenten als horeca.
- Algemeen gevoel dat GD Dutch Cuisine in een stroomversnelling heeft gebracht en dat het initiatief nu pas echt 'op stoom' is.
-

3. Wat hebben we ervaren en geleerd?

Echter:

- Moeizaam om tot concrete gezamenlijke initiatieven en doelstellingen te komen.
 - Lang onduidelijkheid over visie en strategie DC.
 - Alhoewel in de loop der tijd verbeterd, is DC voor sommige GD-deelnemers i.v.m. hun eigen doelgroepen nog erg 'upmarket'.
 - Voor sommige partijen niet altijd duidelijk wanneer het ging om een GD-initiatief en wanneer om een DC-initiatief.
 - Ongelijksoortige belangen partners lastig voor gemeenschappelijke acties.
 - Veel 'eigen' tijdinvestering. Financiering van initiatieven vaak lastig.
 - Partijen soms te vrijblijvend akkoord met toegedeelde taken en verantwoordelijkheden. Van te voren meer duidelijkheid over beschikbare tijd en middelen was wenselijk geweest.
 - Partijen soms onvoldoende mandaat om beslissingen te nemen.
 - Lopende de GD gaven sommige deelnemers prioriteit aan andere zaken.
 - Vertrek uit GD en veel personeelwisselingen niet goed voor continuïteit en betrokkenheid.
-

3. Wat hebben we ervaren en geleerd?

Vervolg:

- Te lang onduidelijkheid over DC criteria: voor sommige partijen was daardoor lange tijd externe communicatie lastig.
 - Niet altijd goede balans tussen externe communicatie over prestaties/inspanningen DC en prestaties/inspanningen van andere GD-deelnemers.
 - Voor sommige partijen communicatie over DC soms te veel doelstelling op zich i.p.v. als middel om 'verduurzaming voedselconsumptie' te bevorderen.
 - Communicatie lastig indien er geen 'nieuws' is.
 - Vergaderlocaties voor sommige partijen slecht bereikbaar en frequentie plenaire contactmomenten laag. Daardoor weinig 'binding' met de GD.
- In het algemeen gevoel dat veel inspanningen zijn verricht. Concrete impact wat betreft 'verduurzaming voedselconsumptie' moeilijk meetbaar, maar waarschijnlijk nog beperkt.
-



4. Hoe verder?

4. Hoe verder?

- Voortzetting GD in huidige vorm niet nodig/wenselijk.
 - Voor 'DC in de zorg' is Dutch Cuisine inmiddels aangesloten bij vervolg GD Zorg
 - Wellicht kansen voor GD 2.0 mits met duidelijke focus / SMART geformuleerde doelstelling. Bij deze doelstelling selectie van partijen met ambitie en mandaat en met elkaar synergie. Leren van ervaringen uit huidige GD.
 - Opties voor GD 2.0 lijken vooral:
 - Duurzame regionale gastronomie (zowel korte ketens als culinaire routes) met focus op 'mainstream' horeca/consument
 - DC en duurzame producten uit de Noordzee (eventueel onderdeel van regiodeal 'Noordzee')
 - DC en eiwittransitie
 - DC in bedrijfscatering
 - DC gericht op mainstream/ lagere sociaal-economisch klasse consument
 - Voortzetting van genoemde initiatieven op vorige slide hoeft voor sommige partijen overigens niet persé in de vorm van een Green Deal.
-



DOE MEE

WWW.DUTCH-CUISINE.NL