



Stichting Eten+Welzijn

'Zorg dat eten en welzijn het beste de gezondheid van mens en milieu ondersteunen'

Stichting Eten+ Welzijn:

Eten+Welzijn is een community-of-practice (COP) bestaande uit managers, medewerkers en bestuurders uit de zorg, de agrarische wereld, zorgverzekeraars, zorgkantoren, gemeenten, onderwijs/opleiders, toeleveranciers en Patiënten /burgers die allen een rol hebben in de wereld van eten en drinken in de korte- en langdurige zorgmarkt. Hierbij worden zij omringd door kennispartners, doelgroep organisaties en overheid.

Een COP is een groep van mensen die een belang, een vraagstuk of een passie voor een bepaald onderwerp delen en die kennis en expertise op dit gebied verdiepen door voortdurend met elkaar te interacteren (Wenger, 1998).

Binnen Eten+Welzijn vragen deelnemers, met behoud van hun dagelijkse belangen, zich af hoe een gezamenlijk doel gerealiseerd kan worden. Dit leidt tot een actief leer- en ontwikkelproces, waarin alle betrokken partijen waarde en eigenaarschap creëren. De urgentie die Eten+Welzijn voortdrijft komt van degenen die hem het meest aan den lijve ervaren in het geval van de zorg zijn dit de patiënten, cliënten en de gewone burger. Het doel dat hen verbindt is:

'Zorg dat eten en welzijn het beste de gezondheid van mens en milieu ondersteunen',

in plaats het huidige uitgangspunt 'biedt de mens een wereld van eten en drinken in de korte- en langdurige zorgmarkt dat het efficiëntst werkt'.

De Stichting werkt ,samen met haar deelnemers, aan concrete duurzame resultaten en maakt deze concreet door het actief opzoeken, analyseren en oplossen van knelpunten, via lerende netwerken en het uitwerken van een groeimethodiek waarbij de stichting er naar streeft om het voor zorgorganisaties mogelijk te maken dat zij uitdagende en inspirerende niveaus behalen binnen een periode van 1 tot 4 jaar.

Integrale aanpak is nodig

Om dit bereiken is een integrale benadering noodzakelijk, uitgaande van een keten initiatief. Een beweging die begint bij de teelt – de agrosector - en eindigt bij de consumptie – de burger met een zorgvraag op het gebied van eten en welzijn. Hierbij worden knelpunten die de doelstellingen belemmeren opgezocht, geanalyseerd en aangepakt, hierbij kan de overheid (bij voorkeur via een Green Deal) ook haar rol invullen. De integrale benadering gaat uit van 4 perspectieven:



1. Circulaire voedselketting:

Hierbij wordt de visie van de Wetenschappelijke Raad voor Integrale Duurzame Landbouw en Voeding gevolgd. Centraal daarbij staat dat voedsel weer een zichtbare verbinding met zijn ecologische en sociale context heeft zodat relaties en samenhangen worden hersteld. Daarbij past dat voedselproductie uit de anonimiteit wordt gehaald en weer een gezicht en een verhaal krijgt. Dat kan vaak makkelijker als voedsel uit de eigen regio komt. De lineaire voedselketen moet plaatsmaken voor een circulaire voedselketting, waarbij consument en producent weer op enigerlei wijze met elkaar communiceren en zich verantwoordelijk voor elkaar voelen. Dat kan resulteren in meer ecologische veerkracht en sociaal draagvlak, risicoreductie en -spreiding, herstel van kringlopen en betere voedselkwaliteit.

Doelen die hierbij nagestreefd worden zijn:

- Benutting van reeds bestaande goede praktijkvoorbeelden
- Waarde toekennen aan en verhogen smaak en nutriëntwaarde van de grondstoffen
- Verspilling in de keten terugdringen
- Alternatieve voor dierlijke eiwitten benutten
- Logistiek en verpakking verduurzamen
- Milieu effecten van onze voedselproductie neutraliseren
- Transparantie voedselkwaliteit (veiligheid, voedingswaarde) terugbrengen

- Sociale functie van de voedselketen benutten
- Realiseren van een economie die gezondheid stimuleert, geen ziekte

Knelpunten:

- Nutriënt waarde is geen onderdeel van de wet op de etikettering. Hoe weten we of een maaltijd wel voldoende voedingsstoffen en smaakstoffen bevatten.
- Herkomst is onduidelijk bij inkoop via een distributeur, hierdoor geen verbinding met de bron producent
- Verpakkingsstromen in de zorg (convenience plastic) belasten het milieu. Wie is eigenaar van deze grondstof?
- Overheid stelt geen kwaliteitseisen of normen aan maaltijdgrondstoffen. Is de zorg de laatste afnemer van plofkip, kiloknallers, etc. ?
- Gezondheidswinst laat zich nog moeilijk te vertalen in waarde propositie voor primaire sector
- Kennis en ervaring stroomt onvoldoende door

2. Eten als middel om gezondheid te ondersteunen, te onderhouden en te herwinnen.

Hierbij wordt voortgebouwd op de richtlijnen Voedingscentrum en de verkenning “Business potentieel Personalised Food” zoals uitgewerkt door Provincie Flevoland, Kamer van Koophandel/ Amsterdam Economic Board, Centre of Expertise Greenports/CAH Vilentum hogeschool.

Hoe voeding bijdraagt aan fysieke gezondheid, is afhankelijk van eigen levensfase, conditie, cultuur, actuele gezondheid, genetische basis en levensstijl. Hierbij is onder de combinatie met voldoende beweging een andere factor. Als basis gaan we uit van de richtlijnen van het voedingscentrum. Hier bovenop zijn doelgroep eigen richtlijnen noodzakelijk. Als laatste dienen mensen ook een eigen persoonlijke invulling te kunnen geven. Door mensen zelf keuzes te laten maken en samen met experts bewust aan de slag te laten gaan, ontstaat er vraag naar gezonde voeding voor specifieke doelgroepen. Het doel is om de consumenten zelf om specifieke producten te laten vragen (zoals lycopenrijke tomaat, broccoli met sulfarogaan, blauwe bessen met anti oxidanten, gele paprika met seleen of champignons met een hoog gehalte aan vitamine D). De invulling hiervan noemen we personalised food ofwel ‘mensen zelf hun optimale voeding kunnen laten selecteren’.

De zorg heeft een natuurlijke voorbeeldrol en kan fungeren als vraag-, inspiratiebron en leverancier voor gezonde voeding. Wij menen dat de zorgkeukens ook kunnen ingezet worden als “lerende keukens” waar door middel van workshops medewerkers, patiënten, cliënten, en “gewone” burgers geïnspireerd en geleerd kan worden hoe ze positieve eetkeuzes kunnen maken. Hiermee kan de zorgkeuken bijdragen aan het stimuleren van gezondheid en preventie van chronische aandoeningen en ondervoeding.

Doelen:

- Benutting van reeds bestaande goede praktijkvoorbeelden
- Smaak en voedingswaarden verhogen om ondervoeding tegen te gaan
- Voeding als middel om zorgkosten te verlagen.



Eten+Welzijn

- Kennis aanwezig bij patiënten organisaties over het effect en de richtlijnen van voeding voor hun achterban bundelen en delen.
- Personalised food beweging faciliteren door betrouwbare informatie i.p.v. wildgroei en trends en balans tussen 'evidence based' en 'experience based' kennis helder te maken en te onderbouwen
- Het stimuleren en uitdragen van voeding als vorm van bewuste zelfzorg en als gerichte leefstijlinterventie
- Alternatieve eetpatronen stimuleren als preventie en, indien mogelijk, verhelpen van chronische ziekten
- Smaakbelemmeringen en Voedingsperikelen zoveel mogelijk oplossen met gezonde, smaakvolle en natuurlijke oplossingen

Knelpunten

- Het missen van herkenning dat er een link is tussen eten en drinken en gezondheid en dus een onderdeel moet zijn van het algehele zorgproces en dus onderdeel van de core business.
- Hoe is de voedingswaarde van de maaltijden geborgd?
- Schijf van 5 dient gebruik te worden als richtlijn binnen de zorg? Is deze wel van toepassing bij mensen met specifieke fysieke of mentale belemmeringen, gebruik van medicijnen of behandeltrajecten? Hoe weten we of het aanbod voor deze doelgroepen aansluit?
- Het verstrekken van medicijnen is geborgd en mag alleen door experts. Het verstrekken (inkopen, bereiden, presenteren) van voeding mag worden uitgevoerd door medewerkers zonder ervaring, kennis en vaardigheden?
- Etiketteringseisen bij wijkmaaltijden met verhoogd eiwitgehalte en smaakbeleving gericht op ouderen.
- Medicijnen en zorginterventies worden vergoed, een positief eetpatroon wordt niet beloond.
- Vergoeding herstel bevorderend eetpatroon voor- tijdens en na behandeling wordt niet beschouwd als onderdeel behandelplan
- Bekostiging preventieve informatie en educatie aan zorgdoelgroepen
- Kennis en ervaring stroomt onvoldoende door

3. Mensgerichte maaltijdbeleving met het oog op kwaliteit van leven en dienstverlening:

Voor (zorg)organisaties zijn het veel besproken thema: gastvrijheid, gastgerichtheid, gastbeleving, gastheerschap. Goed worden onthaald en hartelijk worden benaderd, je welkom voelen levert een belangrijke bijdrage aan het welbevinden. Wie zijn mijn gasten en bewoners? Op welke manier ga je dan met hen om? Hoe ga je om met moeilijk gedrag als gevolg van ziekte of ouderdom? Hoe presenteer je een gerecht waardoor gasten en bewoners zich gewaardeerd en welkom voelen ook al heb je te maken met slikproblematiek of andere voedingsperikelen?

Gedragswetenschap toont aan dat 5 procent van alle menselijk gedrag rationeel is, de rest is veel intuïtiever en routineuzer. Die kennis moet het uitgangspunt zijn van gezonde voedingsconcepten en voedingsaanbod. Geen gebod of verbod, maar gedrag ontlokken door gebruik te maken van gedachteloos beslissen. Daarom dienen gastvrijheidsmedewerkers bewust gebruik te maken van externe beïnvloedingsfactoren om het begrip "gastvrijheid" een nieuwe lading te geven.

Doelen:

- Benutting van reeds bestaande goede praktijkvoorbeelden
- Eten en drinken als basis voor echte welzijn inzetten om vereenzaming tegen te gaan
- Smaakvolle en uitnodigende presentatie van maaltijden met afwijkende consistenties of specifieke diëten
- Opleiden en verankeren van benodigde kennis bij (toekomstige) medewerkers in de zorg
- Onderzoek en bewust gebruik maken van externe beïnvloedingsfactoren om het begrip “gastvrijheid en stimuleren gezonde voedingspatronen” een nieuwe lading te geven, uitgaande van eigen keuze, in balans met welzijn van de cliënt i.p.v. dwang.

Knelpunten:

- Smaakvolle diëtmaaltijden, ondervoedingsproducten, worden niet extra bekostigd.
- Maatwerk is door decentrale inkoop grotendeels verdwenen. Hierdoor ontstaat smaakvervlakking en beperking in flexibiliteit en individuele afstemming.
- Logistiek is struikelblok om mensen uit hun sociaal isolement te halen
- Curriculum van opleidingen zorgmedewerkers, voedingsassistenten, koks sluit niet (volledig) aan bij huidige verwachtingen en behoeften van cliënten
- Voeding in de zorg (met bijbehorende voedings- en smaakperikelen) worden onvoldoende aangeleerd aan koks en vakmensen
- Belang van en ruimte voor het maaltijdmoment wordt niet voldoende benoemd in curriculum binnen zorgopleidingen.
- Kennis en ervaring stroomt onvoldoende door

4. inzet van Eten als middel om positieve zorg en welzijn te realiseren:

Eten en drinken kan ook een rol spelen in het persoonlijke leven van de mens zelf. Binnen ‘Positieve zorg’ (Machteld Huber) wordt gezondheid gedefinieerd “als het vermogen zich aan te passen en een eigen regie te voeren, in het licht van de fysieke, emotionele en sociale uitdagingen van het leven”. Hierbij kan voeding een middel zijn bij het invullen van de 6 dimensies waarbij naast de lichaamsfuncties ook dagelijks functioneren, maatschappelijk participeren, kwaliteit van leven, zingeving en mentaal welbevinden dimensies zijn die samen inhoud geven aan deze dynamischere invulling van het begrip gezondheid.

Doelen die hierbij nagestreefd worden zijn:

- Benutting van reeds bestaande goede praktijkvoorbeelden
- Voeding als middel voor (arbeid) participatie, trots en regionale verbondenheid en ontwikkeling
- Kennis en bewustzijn van belang van eten en drinken verhogen
- Kunnen lezen van de wensen en behoeften van cliënten en hierop antwoord kunnen geven



Knelpunten:

- Versnippering van disciplines en verantwoordelijkheidsvelden binnen o.a. WMO, Wajong, participatiewet, vluchtelingen wet,...
- Complexiteit en onduidelijkheid bij overgang van onderneming
- Monodisciplinaire benadering van voeding en gezondheid
- De gezondheidssector heeft focus op ziekte in plaats van op gezondheid
- Kennis en ervaring stroomt onvoldoende door



Te bereiken resultaten

Een groeimethodiek (eventueel in de vorm van een sterrenmethodiek) helpt zorgorganisaties bij het bepalen van hun positie, te leren en het definiëren van hun verbeterplan.

Vanuit de Stichting Eten+Welzijn worden lerende netwerken opgericht die aansluiten met zowel de perspectieven van de integrale aanpak als de criteria van het groeimethodiek. Zodoende kunnen deelnemers daadwerkelijk binnen de stichting aan de slag met de benoemde onderwerpen.

De normering zal aansluiting maken bij bestaande accreditatie- of meetinstrumenten om zodoende deze te helpen bij hun ontwikkeling op dit terrein en om onnodige inzet van medewerkers ren te voorkomen.

Hierbij wordt een indeling gemaakt in 4 niveaus, denk hierbij bijvoorbeeld aan:

1 ster:

- Maaltijden en maaltijdbeleving voldoet aan alle basiseisen (vb. zoals gesteld in milieuthermometer)

2 sterren: Goede maaltijden

- Subjectieve maaltijdbeleving door cliënten is minimaal 7,5
- Maaltijd is samengesteld met milieuvriendelijk producten en afspraken zijn gemaakt met 20% van de ingekochte grondstofproducenten.
- Maaltijd bevat aantoonbaar voldoende nutriënt en energie waarde
- Medewerkers zijn vakbekwaam, voedselveiligheid is geborgd en medewerkers hebben continue aandacht voor leren en verbeteren
- Maaltijdmomenten worden niet verstoord door zorg of facilitaire processen en worden ervaren als welzijnsmomenten
- Maaltijden met specifieke gezondheidseisen (consistenties, diëten) worden op een aantrekkelijke wijze (en geuren) gepresenteerd

3 sterren: Doelgroepgerichte maaltijden

- Maaltijdaanbod en de omgeving is algemeen gezondheid bevorderend toegespitst op de doelgroep
- Er is een patiëntengroep die dit aanbod aanbeveelt
- Maaltijd is onderdeel van een vitaliteit aanbod waarbij ook gestreefd wordt naar voldoende beweging

4 sterren: Personalised Food

- Organisatie maakt het mogelijk dat cliënten samen met experts bewust aan de slag gaan, om invulling te geven aan hun eigen gezond voedingspatroon, rekening houdend met hun eigen levensfase, conditie, cultuur, actuele gezondheid, genetische basis en levensstijl
- Zorgorganisatie zet Gezond en Duurzaam Eten in als middel voor welzijn

De Stichting en deelnemers van Eten+Welzijn stellen zich als doel:

Binnen 1 jaar: Uitreiken van 1 ster aan minstens 5 zorgorganisaties

Binnen 2 jaar: uitreiken van 2 sterren aan minstens 5 zorgorganisaties

Binnen 3 Jaar: uitreiken van 3 sterren aan minstens 5 afdelingen

Binnen 4 jaar: uitreiken van 4 sterren aan minstens 5 afdelingen

AANPAK:

Lerende Netwerken

- Netwerk van kennispartners wordt gevraagd naar hun visie (en aanpak) ten aanzien van een thema passende binnen de doelstelling. Deze worden gebundeld in een White paper en gebruikt als start voor een reeks van thema lerende netwerken. Desgewenst worden kennispartners uitgenodigd om deel te nemen aan de lerende netwerken.
- Deelnemers die behoren tot de doelgroep die allen een rol hebben in de wereld van eten en drinken in de korte- en langdurige zorgmarkt in Nederland en zich hard willen maken voor de gestelde doelen melden zich aan worden uitgenodigd om deel te nemen aan lerende netwerken.
- Tijdens de lerende netwerken wordt stapsgewijs invulling gegeven aan een thema:
 - Bespreken thema adv White paper en zorgen dat iedereen begrijpt wat de kern van het probleem is
 - Definiëren wat de vragen zijn die moeten worden beantwoord om het vraagstuk te doorgronden.
 - Brainstormen: wat weet het netwerk hier al over, wat zijn de knelpunten en wat zou een oplossing kunnen zijn?
 - Analyseren wat de brainstorm heeft opgeleverd en de resultaten groeperen en prioriteren, knelpunten benoemen
 - Formuleren van oplossingsrichtingen of opstarten project om oplossingen te realiseren of knelpunten op te lossen
- De uitkomsten worden teruggekoppeld en getoetst bij de kennispartners. Als output van de lerende netwerken worden concrete oplossingen aangedragen die zorgmedewerkers en organisaties kunnen inzetten bij het versterken van de gezondheid en welbevinden van hun cliënten, patiënten, bewoners en het milieu.
- Als vervolg op de lerende netwerken kunnen individuele of gezamenlijke projecten worden geïnitieerd. In sommige gevallen zal hieraan vooraf gaand een pilot worden uitgevoerd om een business cases te onderbouwen en effecten, randvoorwaarden in kaart te kunnen brengen. Deze projecten worden binnen of buiten de stichting Eten+Welzijn belegd afhankelijk van het draagvlak en urgentie bij de deelnemers. Eten+Welzijn kan hierbij ook externe financiering in de vorm van (deel)subsidies betrachten.
- Eten+Welzijn kan participeren in externe projecten door het opzetten van een publiek private samenwerking, mits hierdoor wordt bijgedragen aan de stichtingsdoelen en indien de samenwerkingspartners passen bij de doelstellingen van de stichting.

Kennismarkt/congres

- Samen met andere organisaties vb. zorgnetwerk Nederland (bestuurders) en Wij gastvrij (voedingsassistenten/ koks) kan een jaarlijkse bijeenkomst worden georganiseerd mits hierdoor wordt bijgedragen aan de stichtingsdoelen en indien de samenwerkingspartners passen bij de doelstellingen van de stichting. De rol van de stichting is hierbij samenwerken, versterken en aanvullen.



Digitaal platform

Eten+Welzijn bouwt structureel aan een digitaal platform in de vorm van een educatieve en inspirerende website met de focus op online content en een periodieke digitale nieuwsbrief. Content wordt ingericht als wiki waar op thema's en doelgroepen o.a. artikelen, video's, White papers, e-zines, blogs en webinars op het vlak van gezond, duurzaam, smaakvol en mensgericht eten en drinken in de zorg ter beschikking worden gesteld.

VRAGEN

Hoe is de financiering geregeld?

- Deelnemers (Zorg/Agri/Onderwijs) betalen een persoonsgebonden deelnemersbijdrage indien zij actief willen deelnemen aan thema workshops of andere bijeenkomsten. Met deze bijdrage worden organisatiekosten betaald.
 - Individuele deelnemer € 202,50 per jaar
- Zorgorganisaties kunnen zich aanmelden als “deelnemer” waardoor zij zich 3 jaar committeren aan het meewerken aan de doelstellingen en het streven naar het behalen van een ster. Hierdoor kunnen 5 medewerkers gedurende deze periode gratis deelnemen aan bijeenkomsten. Met deze bijdrage worden programma's en knelpuntbijeenkomsten met kennispartners georganiseerd.
 - Zorg deelnemer € 2.025,- per jaar of een staffel hiervan voor kleine zorgorganisaties
- Zorgverzekeraars, cateraars, banken etc. kunnen zich aanmelden als “Partner”. Hierbij wordt het criteria gebruikt dat zij rechtstreeks in verbinding moeten staan met patiënten, cliënten, werknemers, bewoners (eerste schil.) Bovendien ondersteunen en ondersteunen zij de doelstellingen van de stichting in de ruimste zin. Partners worden vermeld tijdens externe uitingen en op de website. Met deze bijdragen worden content platforms, communicatie, onderzoek en ondersteuning bij projecten van de stichting bekostigd.
 - Partners dragen financieel bij afhankelijk van hun impact op het voedings-en zorgaanbod.
 - Vergoeding kan ook worden ingebracht door inzet van ondersteuning of kennis
- Overige organisaties die niet vallen onder bovenstaande criteria kunnen, op verzoek van de stichting, worden uitgenodigd tijdens de thema bijeenkomsten en/of projecten om hun rol, visie, expertise of oplossingsrichting in te brengen
- Projecten en Programma's dienen gefinancierd te worden met een eigen business case.



Wat maakt dit initiatief anders?

- Eten+Welzijn vertrekt vanuit de urgentie en het belang voor de cliënt en patiënt in de zorg en in de wijk
- Eten+Welzijn werkt aan het “samen” realiseren van impact op bepaalde thema’s.
- Eten+Welzijn ondersteunt bestaande programma’s en initiatieven en neemt geen activiteiten van hen over
- Eten+Welzijn wordt gevormd door DOENERS, mensen uit de praktijk die graag willen toepassen
- Eten+Welzijn maakt gebruik van een kennisnetwerk van neutrale en herkende doelgroep en belangenorganisaties

Hoe is de Governance geregeld?

De stichting wordt ingericht als sociale onderneming met ANBI status. Hierbij wordt een bestuur, een werkgroep, een kennisraad en een netwerk opgericht.

Het, nog nader in te vullen, bestuur stelt jaarlijks programma’s (zogenaamde tunnels) samen gebaseerd op de doelstellingen van de doelstellingen. Binnen deze tunnels worden White papers uitgewerkt en thema bijeenkomsten geïnitieerd.

Is Stichting Eten+Welzijn onderdeel van Smaak van het Huis, BEEC of Voedingswaarde Check?

Neen, het betreft aparte rechtspersonen. Zij zijn actief, los van de Stichting Eten+Welzijn en werken verder aan hun eigen diensten. Smaak van het Huis heeft besloten haar netwerkactiviteiten te beëindigen en zich zodanig te focussen op de ondersteuning van individuele organisaties. Het bestuur zal beoordelen of dit principe correct wordt uitgevoerd.

Kunnen medewerkers van Eten+Welzijn ook actief zijn binnen een commerciële organisatie?

Ja, dat kan indien de commerciële organisatie niet in tegenstrijd zijn met de doelstellingen van de stichting. Dit betekent dat zij dit transparant maken, en deze activiteiten niet binnen Eten+Welzijn tot uitvoer brengen. Het bestuur zal beoordelen of dit principe correct wordt uitgevoerd.

Bij projecten en programma’s die opgestart worden kunnen zij, net zoals elke andere commerciële organisatie, inschrijven en hun diensten, producten aanbieden.

Wordt er ook een nieuw meet- en auditmethodiek met dashboard en externe auditors ontwikkeld?

Neen, Wel leveren de lerende netwerken concrete oplossingen en normen aan die zorgmedewerkers en organisaties kunnen inzetten bij het versterken van de impact van voeding op de gezondheid en welzijn van hun cliënten, patiënten, bewoners en het milieu. Deze kunnen zorgorganisaties hanteren bij het vormgeven van een verbeterplan/opleidingsplan of beoordelingsmethodiek. Externe organisaties kunnen deze verwerken in een auditmethodiek, al dan niet versterkt met andere perspectieven zoals gastvrijheid van de zorgorganisatie als geheel, bijdrage van de overige diensten aan het welzijn, medewerkersmotivatie, etc. De Stichting zal, indien gebruik wordt gemaakt van de aangedragen normering, een controle doorvoeren op de externe organisaties die een auditmethodiek aanbieden.

Op welke duurzaamheidsdoelstellingen wordt door Eten+Welzijn impact gerealiseerd?

- Uitbannen van alle vormen van (extreme) armoede
- Einde aan honger, zorgen voor voedselzekerheid en duurzame landbouw
- Gezondheidszorg voor iedereen
- Inclusief, gelijkwaardig en kwalitatief onderwijs voor iedereen
- Inclusieve, economische groei, werkgelegenheid en fatsoenlijk werk voor iedereen
- Duurzame consumptie en productie
- Aanpak klimaatverandering
- Beschermen en duurzaam gebruik van de oceanen en zeeën
- Beschermen van ecosystemen, bossen en biodiversiteit
- Bevorderen van veiligheid, publieke diensten en recht voor iedereen
- Versterken van het mondiaal partnerschap om doelen te bereiken

Wat is een Green Deal?

Bedrijven, maatschappelijke organisaties of andere overheden lopen soms tegen problemen aan als ze een duurzame stap willen maken. De Rijksoverheid kan helpen de knelpunten op te lossen door een Green Deal met ze aan te gaan.

Green Deals zijn afspraken tussen de Rijksoverheid en andere partijen. Die andere partijen zijn bedrijven, maatschappelijke organisaties en andere overheden. De Green Deal helpt om duurzame plannen uit te voeren. Bijvoorbeeld voor energie, klimaat, water, grondstoffen, biodiversiteit, mobiliteit, biobased economy, bouw en voedsel.

In een Green Deal probeert de overheid knelpunten weg te nemen bij duurzame plannen. De overheid helpt op verschillende manieren:

- Het Rijk kan zich inzetten om wet- en regelgeving aan te passen. Op die manier kan het Rijk bijvoorbeeld de administratieve lasten voor bedrijven terugdringen.
- Soms treedt de Rijksoverheid op als bemiddelaar. Bijvoorbeeld om organisaties bij elkaar te brengen of onderhandelingen vlot te trekken.
- De Rijksoverheid kan bedrijven helpen om nieuwe markten voor duurzame technologie te ontginnen. Bijvoorbeeld door bedrijven te helpen om buitenlandse markten te betreden