

(Concept) Intentieverklaring gezonde en klimaatvriendelijke catering

(versie 4, 26 maart 2025)

Aanpassingen in prijs en assortiment bij catering

1. Doel

Dit document beschrijft de overwegingen en doelstellingen van onze samenwerking en de afspraken over de manier waarop we onze samenwerkingsrelatie vormgeven. Doel is het opschalen van gezonde en klimaatvriendelijke voeding in de catering door middel van true pricing van vlees en zuivel, tegelijk met het (waar mogelijk) goedkoper maken van voedsel met een lage milieu-impact: groenten, vlees, vlees- en zuivelvervangers, vegan maaltijden en vegetarische broodjes. Een doel kan zijn dat true pricing in de catering in 2030 betrekking heeft op minstens 10 procent van de catering branche omzet voor vlees en zuivel¹.

De ondertekenaars komen gezien de overwegingen (bijlage 1) tot de volgende doelstellingen:

3. Doelstellingen van de samenwerking

3.1 Het doel is vanuit het oogpunt van de gezondheid van mens en planeet bij te dragen aan de landelijke en gemeentelijke doelstellingen voor een verschuiving in de consumptie van eiwitten naar meer plantaardige bronnen: minimaal 50% plantaardig eiwit in 2030, op weg naar 60% in 2040 (doel Voedselbrief 29-3-2022 ministerie LNV en City Deal gezonde en duurzame voeding).

Dit betekent dat de volumes vlees, zuivel, eieren en vis in het assortiment en qua portie grootte gemiddeld zullen afnemen en plantaardige eiwitbronnen (eiwitrijke groenten zoals peulvruchten, noten, paddenstoelen, vlees/zuivelvervangers) toenemen. Bovengenoemde doelen zijn minimumdoelen, die uiteraard hogere ambities niet uitsluiten zoals uitsluitend plantaardig/vegetarische opties aanbieden of het toepassen van de EAT-Lancet Planetary Health Diet.

3.2. De ondertekenaars passen een basisprincipe toe dat voedselproducten met een relatief hoge milieubelasting (vlees en zuivel) iets duurder worden via 'true price' methoden, maar dat producten met weinig milieubelasting (groenten, fruit, vlees- en zuivelvervangers, vegan maaltijden en vegetarische broodjes) juist in prijs verlagen. De prijsverhoging bij sommige producten kan dus ingezet worden om andere producten in prijs te verlagen, zodanig dat de bruto marge per maand van de cateraar en de dekkingsgraad gelijk blijft.

De ondertekenaars realiseren daartoe gezamenlijk het doel om vanaf **2025 of vanaf de volgende contractperiode tussen cateraar en opdrachtgever** bij voorkeur blijvende true price prijs aanpassingen te introduceren in de catering over de inkoop van voedselproducten op het gebied van vlees en zuivel. In bijlage 3 is een indicatie gegeven van de true price die ingevoerd kan worden, op basis van de berekende (gemiddelde) milieukosten of voor zowel milieukosten als sociale kosten (gezondheidskosten).

¹ Volgens de monitor duurzame voeding 2023 werd er in 2022 voor 19.014 miljoen euro voedsel verkocht in de foodservices, waaronder 1231 mln euro aan duurzaam voedsel met een keurmerk en waaronder 125 mln euro aan vlees, 159 miljoen euro aan zuivel en 26 mln euro aan eieren. Hiervan was 240 mln euro duurzaam voedsel verkocht in de catering (zelfcatering en contractcatering), een aandeel van 18% binnen de categorie foodservices. Daarom gaan we ervan uit dat de omzet in de Nederlandse catering branche een omzet is van ook 18% over 19 miljard euro, dus 3,4 miljard euro.

<https://edepot.wur.nl/637651>

Omdat true price berekeningen via diverse methodes (zie bijlage 3) laten zien dat een true price bij de inkoop van kip een prijsverhoging betekent van minimaal 20 procent, voor varkensvlees minimaal 13% en bij rund-, kalf- en schaapvlees van minimaal 46,8%, voor kaas minimaal 29% en voor melk 39%, spreken ondertekenaars af dat voor rundvlees een prijsverhoging t.o.v. de inkoopprijs bij de cateraar plaatsvindt van minstens 40%, bij varkensvlees van minstens 13%, bij kip minstens 20%, bij kalf/schaapsvlees 47%, kaas 29% en bij melk 39%.

Dit lijken sterke prijsverhogingen waar consumenten niet op zitten te wachten. Echter, bedacht moet worden dat de uiteindelijke consumentenprijs in het bedrijfsrestaurant maar voor zo'n **40 procent wordt bepaald door de inkoopkosten van de ingrediënten** en 60 procent voor arbeidskosten en overige kosten. De uiteindelijke consumentenprijs voor een gehaktbal van rundvlees zal in dit voorbeeld dus doorgaans voor de consument niet 40 procent duurder worden, maar zo'n 16 procent duurder (40% van 40%). Bovendien, als de gehaktbal deel uitmaakt van een bord met daarop ook aardappelen en groenten, zal de prijsverhoging voor de hele maaltijd niet 16% duurder uitpakken, maar wellicht slechts 8% duurder, of nog minder, omdat groenten goedkoper worden.

Bij een broodje vlees of kaas zal de prijsverlaging ook veel lager liggen dan een prijsstijging van 40% of 20% of 29% omdat brood geen meerprijs krijgt. Zelfs als brood wel een 'true price' meerprijs zou krijgen dan is de berekende true price meerprijs van een broodje kaas of broodje vlees respectievelijk 15 eurocent dan wel 39 eurocent per 100 gram extra, in onderstaand voorbeeld van catering bij het Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat: <https://trueprice.org/iss-ienw/>. Als er voor brood geen 'true price' wordt gerekend, zal de totale prijsverhoging van het broodje kaas of vlees nog verder beperkt worden.

Ondertekenaars zeggen toe om een toenemend percentage voedsel in te kopen met voedselproducten met een relatief lage 'true price' score, dus een lage milieu footprint (per kg of per hectare) en/of een relatief grote positieve bijdrage aan de biodiversiteit. Denk hierbij aan biologische voedselproducten, die op tal van milieuthema's zoals dierenwelzijn en biodiversiteit relatief goed scoren per kg of per hectare. Omdat de 'true price' al grotendeels in de hogere prijs (per 100 gram) van het biologische product verwerkt is, kan besloten worden om bij biologische vlees en zuivel geen hogere prijs (true price) bij consumenten in rekening te brengen (of een veel lagere 'true price' vergeleken met niet-biologische producten). Om een voorbeeld te geven: de prijs van biologische kip is soms wel 100% duurder dan van niet-biologische kip, terwijl de true price van biologische kip onder dit percentage ligt². Dat wil zeggen dat de 'true price' van kip al volledig verrekend is. Het inkopen van biologische kip is in dit voorbeeld dus gelijkwaardig aan dat van niet-biologische kip met true price meerprijs.

3.3. Voedsel met een lage milieu-impact goedkoper maken

Cateraars en opdrachtgevers zijn vrij in het kiezen hoe zij middelen gebruiken die vrijkomen door toepassing van 'true pricing bij vlees en zuivel, waarbij consumentenvertrouwen en transparantie een belangrijk aandachtspunt is. Als best practices wordt de voorkeur gegeven aan het gebruiken van de opbrengsten uit de extra true price betalingen voor gelijktijdige prijsverlagingen op het gebied van groente, fruit en vega maaltijden, vlees- en zuivelvervangers (prijzen gaan bij voorkeur minimaal 10% omlaag). Dit laatste model werd eerder succesvol toegepast bij 'true price catering' bij 3 universiteiten, o.a. Wageningen Universiteit, TU Eindhoven en Hogeschool Suid met Greendish en TAPP Coalitie. Deze combinatie kon op de grootste steun rekenen bij varianten van true pricing. Deze aanpak leidde tot 20% minder consumptie van vlees en tot 7x hogere verkopen van groente, fruit en vega maaltijden, wat vervolgens leidde tot een 50 procent lagere broeikasgas emissie bij

² Zie tabel 43 en 46 van dit rapport <https://cedelft.eu/publications/pay-as-you-eat-dairy-eggs-and-meat-internalising-external-costs-of-animal-food-products-in-france-germany-and-the-eu27/> en <https://ce.nl/publicaties/de-echte-prijs-van-vlees/>

de catering. Volgens Duits true price onderzoek hebben groenten en fruit een zodanige positieve 'true price' waarde, waardoor zij maatschappelijk gezien juist goedkoper behoren te zijn.

De minimaal voorgestelde prijsverhogingen voor dierlijke eiwitproducten zijn gebaseerd op wetenschappelijke inzichten over 'true pricing' van o.a. [True Price](#), [WUR. Hutten](#) en [CE Delft](#) en bijvoorbeeld op basis van open source data. De voorgestelde meerprijs op vlees op basis van milieukosten per kg rundvlees, varkensvlees en kip uit het eerdere CE Delft rapport '[Duurzaamheidsbijdrage vlees](#)' (open source) staat aan de basis van de reële prijs van vlees zoals voorgesteld in de [Brede Maatschappelijke Heroverwegingen](#), een regeringsbrief van 20 april 2020 met een voorstel dat vlees gemiddeld minimaal 40% duurder wordt (kip: 2 euro/kg extra, varkensvlees 4,5 euro/kg extra, rundvlees en bewerkt vlees: 5,7 euro/kg extra). Voor kaas, melk, rundvlees, varkensvlees, kip en eieren zijn ook EU-gemiddelden beschikbaar via dit [rapport](#). Ondertekenaars werken aan de ontsluiting van gratis beschikbare en open source data (met gemiddelden) om zelf true pricing voor dierlijke eiwitten toe te kunnen passen, waarbij op maat true price berekeningen voor voedselproducten en bredere adviesrapporten uiteraard altijd door gespecialiseerde bureau's uitgevoerd kunnen worden.

3.4 Ondertekenaars nemen maatregelen om deze prijs- en assortiments- aanpassingen in te voeren bij een volgend contract (of binnen lopende contracten) en hierover op passende wijze te communiceren en afspraken te maken met cateraars en andere betrokkenen.

4. Gezamenlijk barrières voor opschaling true pricing aanpakken

Ondertekenaars werken samen om barrières voor opschaling true pricing aan te pakken en om best practices met elkaar te delen. Vanuit de groep ondertekenaars kunnen vertegenwoordigers onderzoekers aansturen om knelpunten in kaart te brengen en oplossingen aan te dragen. Denk hierbij o.a. aan:

- Open source data van true pricing van dierlijke eiwitten (milieu en sociale kosten).
- Een rekenmodel om extra inkomsten door true pricing te verrekenen met lagere prijzen voor gezonde, duurzame voeding (met behoud van bestaande bruto marges en dekkingsgraden van de cateraar).
- Rapportage en monitoring van impact (o.a. voor CSRD).

5. Bijeenkomsten, nieuwe partners en voorzitterschap

Partijen komen minimaal elk kwartaal samen onder leiding van een voorzitter. Partners wordt gevraagd nieuwe partners aan te dragen (zwaan kleef aan). Bij elke bijeenkomst wordt het aantal nieuwe ondertekenaars bekend gemaakt met een persbericht.

6. Partners

Concept lijst mogelijke partijen; **vet en cursief** = reeds toegezegd deel te nemen

In een bijlage geven alle ondertekenaars in een paragraaf aan hoe zij bijdragen aan de doelen van de Intentieverklaring, voor wat betreft activiteiten die uitgevoerd zijn of die nog gepland zijn of worden voorgenomen.

Ministerie LNVN , vertegenwoordigd door.....

Ministerie VWS, vertegenwoordigd door.....

VNO-NCW, vertegenwoordigd door...

Lijst cateraars: [Vermaat](#), [Hutten](#) andere cateraars PM

Lijst opdrachtgevers van cateraars, PM

Koepel organisaties, PM

Reeds toegezegd te ondertekenen:

Cateraars:

Vermaat is een van de grootste cateraars in Nederland en is een van de pioniers als het gaat om de toepassing van true pricing bij tientallen van hun opdrachtgevers, met advies van True Price. Vermaat ontving hiervoor een [Award](#). Vermaat wordt vertegenwoordigd door ..

Hutten verzorgt eten, drinken en gastvrijheidsdiensten bij 252 bedrijven, 12 zorginstellingen, 15 eigen horeca locaties en op meetings & events in heel Nederland (Jaarverslag 2023). Dit met een intrinsieke motivatie om bij te dragen aan een gezonde aarde en gelukkige mensen. Albron en Hutten gaan zeer nauw samenwerken. Hutten is eveneens [koploper](#) bij toepassing van true pricing en openbaar maken van [data](#). Hutten wordt vertegenwoordigd door ..

Opdrachtgevers:

Triodos Bank zet geld om in actie. Enkel en alleen voor een betere wereld. Voor meer biologische landbouw, menselijke zorg, schone energie én kunst en cultuur. Triodos Bank heeft filialen in [België](#), [Duitsland](#), het [Verenigd Koninkrijk](#), en [Spanje](#) met wereldwijd zo'n 750.000 klanten. Triodos Bank wordt vertegenwoordigd door Mirjam Vaatstra-Kingma, Hospitality Manager FM

Ondersteuners:

TAPP Coalitie, de organisatie voor eerlijke prijzen van vlees en zuivel en prijsverlagingen voor gezond voedsel, vertegenwoordigd door dhr. Jeroom Remmers, directeur.

Caring Doctors, 40+ medisch specialisten, 55 huisartsen en 800+ zorgprofessionals, werkt aan gezondere voedselverstrekking bij zorginstellingen, vertegenwoordigd door de voorzitter van het bestuur, vertegenwoordigd door dhr. Patrick Deckers

Greendish, adviesbureau voor overheden, zorginstellingen, cateraars en restaurants in de transitie naar een gezond en duurzaam voedselaanbod, vertegenwoordigd door

De Streekboer, een regionale organisatie van boeren in Noord-Nederland met een online verkooppunt van deels biologische producten, vertegenwoordigd door Sandra de Ronde.

Toekomstproef, het Platform voor Duurzame voeding in de zorg. ToekomstProef is een initiatief van Stichting Eten+Welzijn en is ontwikkeld met steun van MVO Nederland, Nevi, Ministerie van VWS, Intrakoop, Milieu Platform Zorg en een groot aantal koplopers in de zorg. Met ToekomstProef heeft de zorg een eigen, integrale aanpak om actief bij te dragen aan de klimaatdoelstellingen die vanuit de Green Deal zijn gesteld.

Bijlage 1: Overwegingen

Overwegend...

- Dat Nederlanders twee keer minder groente en fruit eten dan wenselijk is volgens de Schijf van Vijf en zo'n 40% meer rood en bewerkt vlees eten dan het maximum in de Schijf van Vijf.
- Dat als meer mensen eten volgens de Schijf van Vijf, met daarin een goede balans tussen de consumptie van dierlijke en plantaardige eiwitten, dit bijdraagt aan zowel duurzaamheid als aan de volksgezondheid en het verlagen van zorgkosten. Een ander eetpatroon, vooral meer gericht op plantaardige in plaats van dierlijke eiwitten, vermindert daarnaast de behoefte aan import van veevoer van buiten Europa en draagt op die manier tevens bij aan de robuustheid van het voedselsysteem en voedselzekerheid omdat veel landbouwgrond gebruikt voor veevoer, vrij komt voor andere voedselproducten voor directe humane consumptie, met een lagere kans op biodiversiteitsverlies en ontbossing.
- Dat in de kamerbrief Evaluatie Voedsel Agenda 2016-2022 de LNV minister een doelstelling heeft neergelegd voor de eiwittransitie doelstelling om een verschuiving van de balans in de consumptie van dierlijke en plantaardige eiwitten van de huidige 60/40- verhouding naar 50/50 in 2030 te realiseren. Dit is een ambitieus doel: dit vraagt over de gehele populatie een gedragsverandering in het eetpatroon. Deze verhouding past bij de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum die zowel ziet op gezondheid als duurzaamheid. Een dergelijke verschuiving levert tevens een reductie op van de broeikasgasemissies met 10-15% en draagt daarmee bij aan de afspraken in het Klimaatakkoord. Overwegend dat [10 cateraars](#) al gekozen hebben om in 2030 60% plantaardige eiwitten te realiseren, dus meer dan het doel van 50/50.
- Dat volgens de [Autoriteit Consument en Markt \(ACM\)](#) het wenselijk is dat duurzame voedselproducten goedkoper worden en niet-duurzame voedselproducten duurder.
- Dat volgens de ACM het [wenselijk is dat er prijsafspraken](#) worden gemaakt om duurzaamheid van voedselproducten te bevorderen, mits wordt voldaan aan de vereisten van de [richtlijnen](#). Dit laatste lijkt met de afspraken in deze Intentieverklaring geheel het geval te zijn.
- Dat wetenschappers aangeven dat sturen met prijs het sterkste instrument is om gedrag bij voedingsmiddelen in positieve of negatieve wijze bij te sturen en dat een combinatie van prijsaanpassingen en voorlichting het beste resultaten oplevert.
- Dat onderzoek naar 'echte prijzen' (true pricing) uitwijst dat met name vlees en zuivel duurder worden als alle milieukosten (en gezondheidskosten) in de prijs zijn opgenomen.
- Dat onderzoekers van CE-Delft in een nieuw rapport aangeven dat voedselproducten met een lage milieu-impact zoals groenten en fruit en brood buiten de true price discussie gehouden zouden moeten worden, terwijl dit juist voor vlees en zuivel wel heel relevant is³.
- Dat ondertekenaars via prijssignalen de mogelijkheid hebben om prikkels te geven richting meer duurzame en gezondere keuzes, zonder mensen in hun vrijheid te beperken. Hierbij kunnen voedselproducten met de hoogste klimaat voetafdruk en met een grote negatieve impact op de gezondheid duurder worden en gezonde en/of duurzame voedselproducten juist goedkoper. Het eventueel verlagen van de btw (van 9 naar 0%) op groente en fruit en een suikerbelasting zijn hier voorbeelden van, maar cateraars en opdrachtgevers kunnen ook zelf nog een nadere invulling geven om de consument te stimuleren om tot betaalbare, en meer gezonde en duurzame keuzes te komen.

³ [Onderzoekers: Laat AGF uit discussie true price - Groenten & Fruit Actueel](#)

- Dat volgens de [Europese Rekenkamer](#) de klimaat voetafdruk van Nederlandse voeding voor 80% wordt veroorzaakt door de consumptie van vlees en zuivel (figuur 13 in rapport).
- Dat overconsumptie van rood en bewerkt vlees de risico's verhoogt op hart- en vaatziekten, diabetes 2, darm- en zelfs longkanker en overgewicht. de [WUR berekende in 2023](#) dat de prijs van rood en bewerkt vlees fors omhoog zou gaan als de schadeposten voor de volksgezondheid van overconsumptie van deze producten in de prijs van vlees opgenomen zou worden. De kosten van een ongezond voedselpatroon in Nederland bedragen inmiddels 8 miljard euro per jaar en een gezond eetpatroon zal zorgkosten voor iedereen verlagen. Volgens een [rapport van de FAO](#) over externe kosten van voedsel in Nederland, gaat het om een nog veel hoger bedrag van 39 miljard euro per jaar.
- Dat er van december 2021 tot en met maart 2022 een pilotproject heeft plaatsgevonden bij drie catering locaties van de Universiteit Wageningen, TU Eindhoven en Hogeschool Zuyd Maastricht, waar een succesvolle prijsaanpassing heeft plaatsgevonden op voedselproducten in combinatie met voorlichting, waarbij de gezonde keus goedkoper werd gemaakt en vlees gemiddeld 40% in prijs verhoogd werd (conform rapport Duurzaamheidsbijdrage vlees, CE Delft, 2019). Uit [evaluaties](#) bleek dat groenten/fruit en vega maaltijden zeven maal vaker verkocht werden bij een prijsverlaging van 9% en extra promotie en er 20% minder vlees is verkocht, terwijl klanten en opdrachtgevers tevreden waren en broeikasgasemissies ca. 50% daalden.
- Dat er een document is met aanbestedingscriteria gezonde en duurzame catering van het Voedingscentrum [Aanbestedingscriteria voor gezonde, duurzame catering | Voedingscentrum](#). Dat is een 'standaard' die handvaten biedt voor inkopers/aanbesteders. Voedingscentrum heeft deze criteria in opdracht van VWS en LVVN ontwikkeld. Dat een voorloper van de genoemde criteria geldt bij het Ministerie van VWS en een groot deel van andere locaties binnen de Rijksoverheid. Via deze link is meer info te vinden over consumptieve dienstverlening binnen de Rijksoverheid [Strategisch Categorieplan Consumptieve Dienstverlening | Rapport | Rijksoverheid.nl](#). True pricing is daarbij ook een thema.
- Dat er bij het bedrijfsrestaurant (Rijnstraat 8 Den Haag) van het Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat een project loopt (of liep) waarbij bezoekers vrijwillig de 'echte prijs' meerprijs kunnen betalen voor voedsel.. In de menukaart zijn de milieu- en sociale kosten opgeteld bij de normale marktprijs. Een broodje vleeswaren wordt hierdoor 67 cent (16%) duurder, een broodje kaas wordt 25 cent (6%) duurder, een kroket 27 cent (15%), een glas melk 33 cent (23%).
- Dat er bij Rijkswaterstaat een 'true price' project loopt (of liep) voor catering via Albron, waarbij in het contract een differentiatie is opgenomen met een meerprijs van gemiddeld 10% voor koffiemelk en een korting van 10% (10 cent) op de prijs van plantaardige koffiemelk. Mede door de communicatie over deze verandering is het aandeel plantaardige koffiemelk 51% geworden. Via een kortings- en plusknop op de kassa wordt dit bijgehouden. Rijkswaterstaat gaat naar een volledig vegetarisch assortiment.
- Dat er bij tientallen andere catering locaties inmiddels ook al ervaring is opgedaan met 'true pricing' van voedsel, waaronder een pilot van Hutten bij Deloitte (Zuidas) met koffie, 14 locaties met true pricing bij cateraar Vermaat (bijv. Triodos bank, FMO, WUR, Ziggo, Vodafone, Exact, Topdesk, WNF). In sommige gevallen werd de meerprijs door de klant betaald, verplicht dan wel vrijwillig, in andere gevallen werd de meerprijs betaald door de opdrachtgever. Ook veel andere cateraars en hun opdrachtgevers werken inmiddels aan true pricing, vaak ook met ondersteuning van True Price.
- Dat het voor de opschaling van true pricing voor cateraars en opdrachtgevers belangrijk is om te beschikken enerzijds goede kwantitatieve data over true pricing van voedsel (tegen betaling) maar ook over (gratis) open source data over milieu- en sociale kosten van een grote reeks voedingsmiddelenproducten (gemiddelde waarden per product per land) die voor alle locaties gebruikt kunnen worden om true pricing toe te passen. Nu is het nog vaak zo dat per locatie betaald wordt door cateraars of opdrachtgevers om voor een aantal voedselproducten de true price data nauwkeurig vast te laten stellen voor een aantal thema's (milieu- en sociale kosten). Als op grotere schaal 'true pricing'

toegepast gaat worden, is er een wens om dit soort kosten te verlagen. RIVM bouwt nu grotere open source data bases met [milieukosten per type voedingsmiddel](#), maar ook voor sociale kosten is open sourcing belangrijk. Voor gezondheidskosten per kg rood en bewerkt vlees is deze data al beschikbaar ([WUR rapport](#) i.o.v. TAPP Coalitie). Het project FoodCoST van WUR (met EU Financiering) werkt ook aan geharmoniseerde open source data voor true pricing van voedsel (eind 2025 voor 30 voedsel-producten). Het ministerie van LNV heeft via Regieorgaan SIA geld voor HBO-instellingen beschikbaar te stellen voor onderzoek op het gebied van opschaling van true pricing in voedselketens vanaf 2025.

- Dat in de Citydeal gezonde en duurzame voeding diverse grote gemeenten met o.a. de ministeries van VWS en LNV hebben afgesproken om de voedselomgeving in 2030 overwegend gezond en duurzaam te maken. Vooral rond scholen, in openbare gebouwen, in supermarkten, catering en horeca. Hiermee dragen ze bij aan fitheid, vitaliteit, preventie van ziekten en op een natuur, milieu en klimaatsysteem in balans. De deal omvat onder meer een verschuiving in de consumptie van eiwit naar meer plantaardige bronnen: minimaal 50% plantaardig in 2030, op weg naar 60% in 2040. Dit is in lijn met huidige voedingsrichtlijnen gericht op eten volgens de Schijf van Vijf, die door het Voedingscentrum is opgesteld. Veel studenten wonen in deze grote steden.
- Dat biologische voedingsmiddelen op duurzaamheidscriteria goed scoren⁴. Uit meta-analyses blijkt dat biologische landbouwsystemen aanzienlijk beter presteren dan conventionele systemen op gebieden als biodiversiteit, broeikasgasemissies, bodemgezondheid, waterkwaliteit, weerbaarheid tegen weersextremen en gezondheid. Deze productiewijze zorgt echter voor extra kosten en een lagere opbrengst per hectare, wat weer leidt tot een hogere prijs voor de consument. Hier is de true price voor een deel dus al opgenomen in de prijs. In veel true price berekeningen hebben biologische producten in centen en procenten dan ook een lagere 'true price' waarde dan vergelijkbare conventioneel geproduceerde producten⁵. Het is dan ook logisch dat een groter aandeel biologische producten binnen de catering omzet bijdraagt aan het verlagen van de externe milieukosten en sociale kosten (de 'true price gap'). Ook zal een groter aandeel biologische voedingsmiddelen in de catering goed passen of zelfs noodzakelijk zijn voor het realiseren van de kabinetsdoelen van 15% landbouw areaal in Nederland volgens de biologische productiemethode in 2030, met bijbehorende winst voor stikstof, broeikasgassen, meststoffen en biodiversiteit. De inkoop van een toenemend percentage biologische voedingsmiddelen voor catering doelen, is dan ook wenselijk. Hetzelfde geldt voor een toename in de inkoop in de catering voor andere voedselproducten met een relatief lage milieu footprint en een relatief hoge bijdrage aan de biodiversiteit. Denk hierbij aan een toename van de afname van voedsel bij biodiversiteit herstellende boeren.
- Dat er een initiatief Boeren Natuurlijk is van MVO Nederland, waarin boeren die extra stappen zetten om biodiversiteitswinst te realiseren, ondersteund worden in verdienmodellen en afzetmogelijkheden⁶. Boeren die meedoen aan BoerenNatuurlijk kunnen ook aangemeld worden voor het subsidie programma van Re-Ge-NL, waarbij 2400 euro per jaar beschikbaar is voor vier jaar per bedrijf en budget voor bedrijfsadvies.
- Overwegende dat er andere initiatieven zijn op het gebied van milieu- en natuurvriendelijke landbouw en lokale afzet van voedselproducten, waaronder Land van Ons, Lenteland, Heerenboeren etc.
- Dat er diverse initiatieven zijn die inzetten op een meer plantaardig en minder dierlijk eetpatroon in de zorg zoals Toekomstproef (dat bijdraagt aan de klimaatdoelen van de Green Deal Duurzame Zorg 3.0) en

⁴ <https://robinfoodcoalition.com/wp-content/uploads/2025/02/RFC-Position-Paper-Organic-Agriculture.pdf> en [De verborgen impact van biologische landbouw: waarom duurzaamheidskaders moeten veranderen - Robin Food Coalition](#)

⁵ <https://tappcoalitie.nl/nieuws/21553/de-resultaten-van-de-penny-true-price-trial->

⁶ <https://www.mvonederland.nl/boerennatuurlijk>

Goede Zorg Proef Je (dat aansluit bij het Nationaal Preventie-Akkoord, Green Deal Duurzame Zorg 3.0 en het integraal Zorgakkoord) en het handvest 'Gezondheidsorganisaties voor een Gezonde Voedseltransitie'. Ook bestaan diverse coalities zoals Healthy Food Coalition, Alliantie Gezonde Generatie, Federatie voor Gezondheid, Goede Zorg Proef Je, en Groene Zorg Alliantie en de CoP duurzame catering A'dam-MVO NL, om te werken aan eigen doelstellingen.

- Dat een onderzoeksproject in ontwikkeling is voor de opschaling van true pricing en voedsel door diverse HBO instellingen, dat eind 2025 kan starten en een looptijd heeft van vier jaar en een budget van 7 ton. Een van de mogelijkheden is dat binnen dit onderzoeksproject onderzoek wordt gedaan om belemmeringen weg te nemen die gesignaleerd worden door de partijen van deze Intentieverklaring.
- Dat gezien de beleidscontext en de positieve ervaringen met true price pilots in de catering, het tijd lijkt voor een volgende stap, namelijk opschaling van de invoering van true pricing door meerdere opdrachtgevers en cateraars en op permanente basis. Een Intentieverklaring met cateraars en opdrachtgevers is hiertoe een beproefde aanpak, waarbij tevens andere doelen worden meegenomen zoals een groter aanbod biologische en duurzame voedsel producten met bijvoorbeeld een relatief grote winst voor de biodiversiteit.

Bijlage 2: Impact en extra geldstromen beschikbaar voor beter verdienmodel boeren, vanuit true pricing

Een doel kan zijn dat true pricing in de catering in 2030 betrekking heeft op minstens 10% van de catering branche omzet van vlees en zuivel, mogelijk zo'n 65 miljoen euro per jaar⁷ (als vlees en zuivel zo'n 20% van het totaal uitmaken). Indien in 2030 daadwerkelijk 68 miljoen euro beschikbaar zou komen via true pricing op catering locaties, kan voor hetzelfde bedrag gezond en klimaatvriendelijk voedsel goedkoper gemaakt worden. Dit is alleen het geval als heel veel catering bedrijven en opdrachtgevers meedoen met true pricing voor alle verkochte voedsel producten. De praktijk is echter dat opdrachtgevers voor zo'n 10 tot 15 voedselproducten meedoen aan true pricing en dat een deel van de klanten de true price meerprijs daadwerkelijk betaalt (al zijn er locaties waar iedereen de true price betaalt). Als via meerdere cateraars en opdrachtgevers er 50 locaties met true pricing gaan meedoen met bijvoorbeeld 11 voedsel producten, zou er jaarlijks ongeveer 0,2 miljoen euro beschikbaar kunnen komen. In de tabel hieronder is dit nader onderbouwd. De inschatting is alleen uitgewerkt voor een aantal vlees- en zuivelproducten. Als ook eieren, vis en snacks zoals kroketten en saucijzenbroodjes toegevoegd worden, is de opbrengst van de meerprijs uit 'true pricing' waarschijnlijk zo'n twee keer hoger. Dit geldt ook voor de situatie als groente, fruit, frisdranken, brood, soep, koffie en thee onderdeel worden van true pricing. Het model van true pricing in de catering met een gezamenlijk fonds voor remediëring ten gunste van boeren in Nederland, kan later ook uitgerold worden onder supermarktketens en andere horeca bedrijven. Onder de aanname dat het in de begin fase gaat om 50 catering locaties, met een vergelijkbare hoeveelheid aan voedsel verkocht in 2023 bij 50 gemiddelde catering locaties van Vermaat, gaat het om de volgende hoeveelheden waar een true price voor betaald wordt per jaar (als alle klanten de true price betalen; als 25 procent van de klanten dit doet, zijn de aantallen voor true price betalingen uiteraard vier maal zo laag):

⁷ Volgens de monitor duurzame voeding 2023 werd er in 2022 voor 19.014 miljoen euro voedsel verkocht in de foodservices, waaronder 1231 mln euro aan duurzaam voedsel met een keurmerk en waaronder 125 mln euro aan vlees, 159 miljoen euro aan zuivel en 26 mln euro aan eieren. Hiervan was 240 mln euro duurzaam voedsel verkocht in de catering (zelfcatering en contractcatering), een aandeel van 18% binnen de categorie foodservices. Daarom gaan we ervan uit dat de omzet in de Nederlandse catering branche een omzet is van ook 18% over 19 miljard euro, dus 3,4 miljard euro.

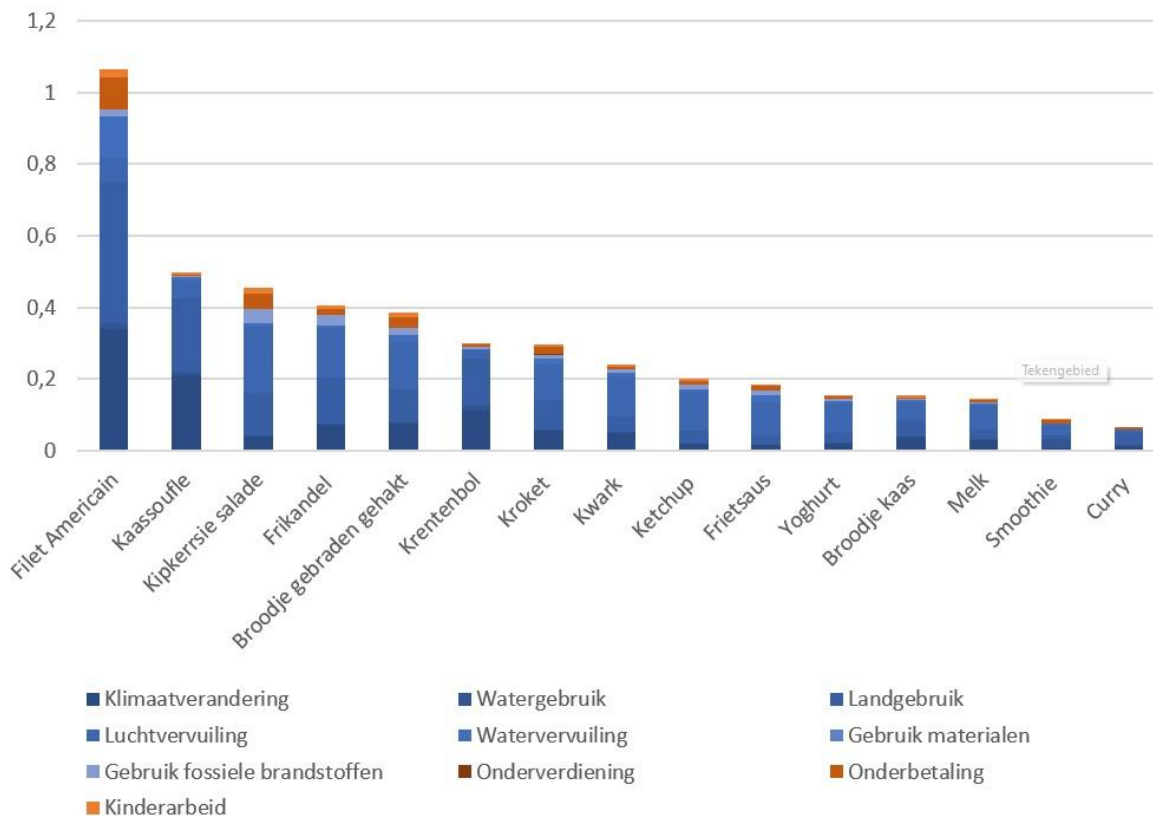
<https://edepot.wur.nl/637651>

Tabel: inschatting jaarlijkse inkomsten uit 'true pricing' dierlijk eiwit bij 50 catering locaties

Product	Schatting verkoop in kg per jaar bij 50 catering locaties	True price meerprijs per product in euro per kg	Opbrengst per jaar via true price in euro
Rundvlees	1.812	5,70	10.328,40
Varkensvlees	2.548	4,50	11.466,00
Runder burger, gehakt	11.300	5,70	6.441,00
Kip	37.072	2,00	74.144,00
Kaas	33.790	2,00	67.580,00
Melk/ yoghurt	198.265	0,20	39653,00
Opbrengst			209.612,40 euro

Bijlage 3: True price berekeningen

In de figuren hieronder is een indicatie gegeven van de true price die ingevoerd kan worden, op basis van de berekende (gemiddelde) milieukosten of voor zowel milieukosten als sociale kosten (gezondheidskosten).



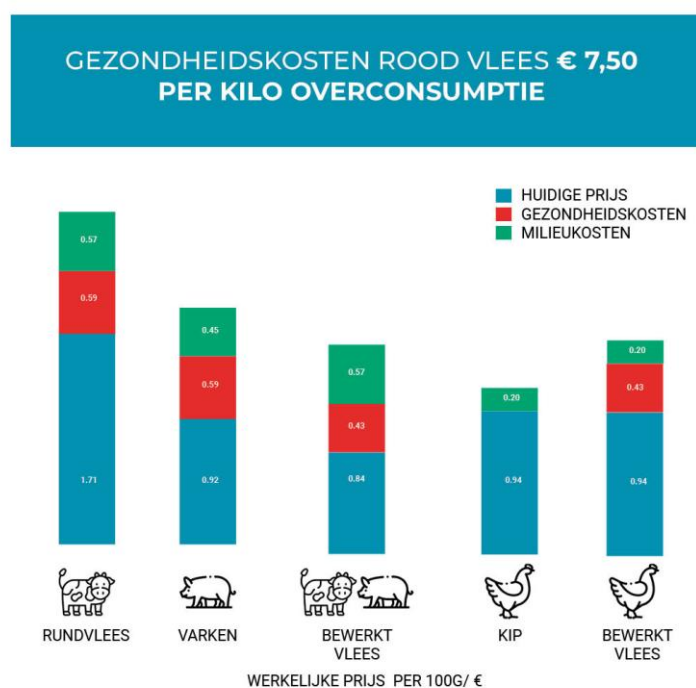
Figuur 1: True price berekeningen door True Price voor voedsel verkocht bij het ministerie van I&W door ISS, resultaten worden weergegeven per 100 gram of milliliter. Bron: website trueprice.org / organisations / true price outlets. Hieruit blijkt dat de prijs van melk met zo'n 15 eurocent per 100 ml stijgt. Stel dat melk 1 euro per liter kost is de meerprijs dus 1,50 euro, ofwel 15%. Een frikandel (varkensvlees en kip) wordt zo'n 40 eurocent per 100 gram duurder. Bij een Sligro inkoopprijs van 46,7 eurocent per stuk (incl btw) en 85 gram, zou de true price een meerprijs betekenen van 34 eurocent per frikandel, een prijsverhoging van bijna 73%.

True price vlees (in eurocent per100 gr. vlees)

TAPP Coalitie berekening op basis van CE-Delft rapport 'Duurzaamheidsbijdrage vlees', 2019 voor externe milieukosten (emissies broeikasgassen, stikstof, fijn stof en biodiversiteitsverlies) en CE/CLM rapport 'De echte prijs van vlees,' 2018 (voor marktprijzen)

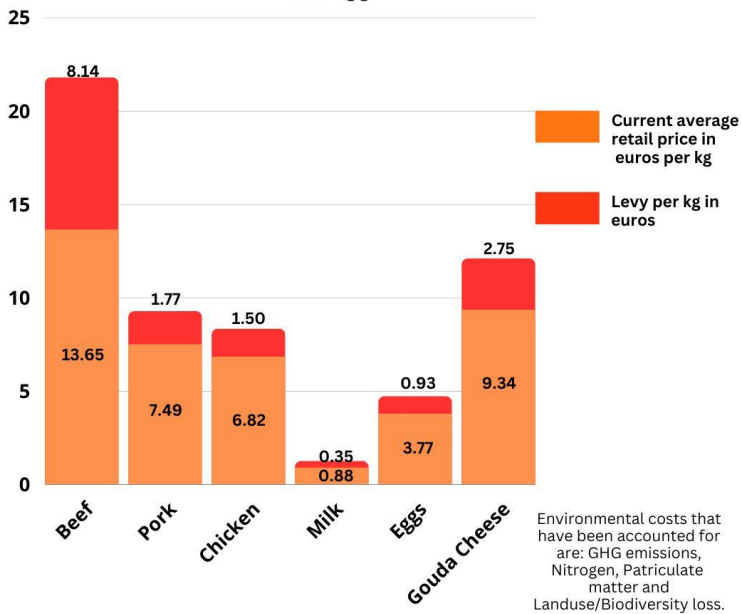
Jaartal	Kippenvlees	Varkensvlees ¹⁾	Rund- en kalfsvlees	Verhoging gemiddeld
marktprijs in 2018 in eurocent/ons (CE, 2018)	70	77,5	121,7	
True price meerprijs	20,4	45	57	34 eurocent
Nieuwe prijs	90,4	122,5	178,7	
Prijsverhoging in percentage	29,1%	58,1%	46,8%	41%

Figuur 2: Milieukosten van vlees en true price berekening CE Delft.



Figuur 3: Gezondheidskosten per kg vlees volgens rapport True Price en Wageningen Universiteit 'Consumer_health_true_pricing_method_for_agrifood_products (2022) aangevuld met milieukosten per kg vlees volgens rapport CE Delft (Duurzaamheidsbijdrage vlees, 2019).

Price increase (%) when full external environmental costs are included in prices of meat, dairy and eggs



Figuur 4: milieukosten per kg melk, kaas, eieren en vlees volgens CE Delft rapport ‘Pay as you eat dairy, eggs and meat’, 2023. Gemiddelde ‘true price’ berekeningen voor Europese voedingsmiddelen (gangbare producten; voor biologische vlees, zuivel en eieren zijn iets andere true price berekeningen beschikbaar). Ten opzichte van het eerdere CE Delft rapport uit 2019 voor vlees, zijn in het rapport uit 2023 meer milieu-indicatoren meegenomen waaronder land- en water gebruik en toxiciteit. De prijsverhoging voor kaas is 29%, voor melk 39% en eieren 24%. Voor kip is dit 21,9%, voor varkensvlees 13% en rundvlees 59,6%.