



Blog Schuttelaar & Partners
20 april 2010

Let's make food better



Kees de Gooijer, Food & Nutrition Delta
© Kobalt fotografie BFN

- reacties (0)
- print
- stuur artikel door

Gerelateerde artikelen

- Overgewicht is de schuld van de voedingsindustrie

Meestal gaat het debat over gezond eten over twee uitersten, laten we die "knuffelfood" en "techfood" noemen. In de eerste categorie vallen biologische producten en diervriendelijk geproduceerd vlees. De laatste categorie zijn "functional foods"; levensmiddelend die verrijkt zijn met specifieke stoffen.

Klinkt goed, totdat je je realiseert dat beide groepen een beperkt marktaandeel hebben, zeg elk zo'n vijf procent. Met de overige 90% van de producten moeten we aan de slag. Dáár zit de bulk van wat we eten. Daar kunnen we de echte impact op onze volksgezondheid maken, puur vanwege het volume. Niet sexy? Wel sexy!

De uitdaging om de hoeveelheid "baddies" te verminderen is enorm. Minder zout, zelfde smaak. Weg van transvet, weg van verzadigd vet, maar wel met hetzelfde mondgevoel. En minder suiker, maar wel lekker. Da's geen gelopen traject, maar een serieuze vernieuwing!

De ziektekostenmodellen van het RIVM laten zien hoe de ziektekosten samenhangen met wat we naar binnen werken. Kosten die we allemaal, linksom of rechtsom, betalen. Uit die modellen blijkt dat tussen het slechtste en het optimale dieet (conform WHO richtlijnen) een schokkende 11,3 miljard euro aan ziektekosten zit. En daar zit het effect van zoutinname nog niet eens in. Hoeveel? 11,3 miljard - sexy, dus!

© Trouw 2010, op dit artikel rust copyright.