Maatschappelijke waarde Mensa Mensa

Impactanalyse van activiteiten voor een gezonde en toegankelijke voedselomgeving in de wijk



project: Impactanalyse Mensa Mensa
opdrachtgever: Public Food

opgesteld door: Carmen Schwering
Pepijn Duijvestein

periode: Augustus 2025 - Maart 2026
versie: April 2026-v1.2

NEW ECONOMY

Voorwoord

De wijk vormt een belangrijke context voor gezondheid en welzijn. Het is de plek waar dagelijkse keuzes worden gemaakt, waar mensen elkaar ontmoeten en waar voorzieningen direct invloed hebben op leefstijl en kwaliteit van leven. De vraag die daarbij centraal staat, is hoe die invloed zodanig kan worden ingericht dat zij bijdraagt aan positieve en duurzame uitkomsten voor iedereen.

Tegelijkertijd staat de kwaliteit van de voedselomgeving onder druk. Het aanbod van ongezonde voeding groeit, terwijl een groot deel van de bevolking niet eet volgens de richtlijnen van het Voedingscentrum. Ook op het gebied van ecologische effecten van hoe we onze voedselomgeving inrichten, blijven verbeteringen nodig. Deze ontwikkelingen raken niet alleen individuele keuzes, maar hebben ook bredere maatschappelijke consequenties.

Deze impactanalyse is uitgevoerd om inzicht te geven in de rol die initiatieven zoals Mensa Mensa, een concept van Public Food, kunnen spelen binnen deze context. Daarbij ligt de focus op het toegankelijk maken van gezond voedsel, juist in wijken waar dit niet vanzelfsprekend is, met specifieke aandacht voor betaalbare opties van Nederlandse bodem.

Voedsel vervult immers meerdere functies. Het is niet alleen een primaire levensbehoefte, maar ook een sociaal en cultureel verbindend element. De manier waarop voedsel beschikbaar, betaalbaar en herleidbaar is, bepaalt in belangrijke mate of het bijdraagt aan gezondheid, ontmoeting en bestaanszekerheid.

Vanuit dat perspectief verkent dit rapport de betekenis van plekken waar gezamenlijk koken en eten centraal staat, en waar aandacht is voor gezondheid, duurzaamheid en voedselvaardigheden. Ook wordt ingegaan op de voorwaarden waaronder dergelijke initiatieven kunnen groeien en hun impact kunnen vergroten.

Daarmee biedt deze analyse een basis om verder te denken over de inrichting van voedselomgevingen waarin gezond, toegankelijk en betaalbaar eten een vanzelfsprekend onderdeel vormt van het dagelijks leven.

Deze analyse is voortgekomen uit een complexe puzzel van vraagstukken en afwegingen, waaraan met veel inzet, zorg en plezier is gewerkt. Die complexiteit onderstreept tegelijk het potentieel van initiatieven die bijdragen aan voedselomgevingen waarin gezond, toegankelijk en betaalbaar eten voor iedereen binnen bereik komt.

Managementsamenvatting

Mensa Mensa (MM) is een concept van Public Food voor gezond voedsel als publieke basisvoorziening. Deze impactanalyse combineert praktijkgegevens uit Rotterdam, informatie over de te openen locatie in Amsterdam Zuidoost, aanvullend veldwerk en onderzoek. Op basis daarvan is een gemodelleerde standaardlocatie doorgerekend, zodat de maatschappelijke waarde van het concept in één vergelijkbaar locatieprofiel zichtbaar wordt. Waar relevant maakt de analyse onderscheid tussen Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM. De hoofduitkomsten zijn indicatief: het gaat om een gemodelleerde standaardlocatie met expliciete aannames en scenario's. In Model-MM leveren de kernactiviteiten van Mensa Mensa circa €1,03 miljoen aan maatschappelijke baten op tegenover circa €0,33 miljoen aan programmakosten. Dat resulteert in circa €0,70 miljoen netto maatschappelijke waarde en een gemiddelde baten-kostenratio van circa 3,2. Bij alleen publieke inzet — publiek geld plus fondsen en donaties, exclusief eigen omzet en interne cateringdekking — gaat het om circa €210.000 per jaar. De publieke B/K komt dan uit op circa 4,9 in jaar 1, 5,5 in de conservatieve langetermijnvariant en 8,6 in de ambitieuze variant. Vooral de post vermeden maatschappelijke lasten en de langetermijndoorwerking moeten als ordegrootte worden gelezen. Bedrijfscatering en voedselboxen zijn apart gewaardeerd; alleen de voedselboxen zijn als zelfstandige activiteit positief, terwijl bedrijfscatering vooral als inkomstenmodel werkt.
"Mensa Mensa heeft een hele grote impact op mijn leven gehad. Ik worstel op dagelijkse basis met mijn mentale en fysieke gezondheid. Een plek als deze is een reden om 's ochtends op te staan. Het heeft mijn leven echt veranderd. Gered, zelfs."

De impactanalyse laat zien dat Mensa Mensa juist in wijken waar gezond eten niet vanzelfsprekend is, verschil kan maken. In veel Nederlandse wijken stuurt de voedselomgeving richting ongezonde keuzes: fastfood en ander gemaksvoedsel zijn nabij en makkelijk verkrijgbaar, terwijl kennis, tijd en vaardigheden om gezond te koken niet altijd aanwezig zijn. Dat vergroot gezondheidsproblemen en maatschappelijke lasten. Mensa Mensa pakt een deel van die uitdaging aan door samen te koken, eten en leren. Activiteiten zoals Mealprep versterken de voedselvaardigheden van bewoners en maken gezondere en duurzamere keuzes thuis haalbaarder. Mensa Mensa verlaagt de financiële druk met betaalbare maaltijden en praktische kennis over gezond koken met beperkte middelen. Tegelijk versterkt het de sociale cohesie via ontmoeting en netwerkvorming in de buurt en stimuleert het duurzamere voedselkeuzes door aandacht voor plantaardig eten en minder verspilling. De vergelijking in het rapport laat bovendien zien dat ongezonde gemakspatronen maatschappelijk zwaar uitvallen: het Mensa-bord kost €5,00 per 565 g, een ultrabewerkte avondmaaltijd €6,04 in dezelfde technische 565 g-vergelijking, en fastfood zonder frisdrank circa €11,83 per enkel-eten portie. De technische schaduwprijs bedraagt daarbij respectievelijk circa €0,46, €2,78 en €2,83.

Ter referentie laat de nulsituatie drie niet-optelbare ordegroottes zien: NUL-1 circa €29,3–€29,4 miljard per jaar, NUL-2 circa €2,8–€5,5 miljard QALY-welvaartsverlies voor minima en NUL-3 circa €19,8 miljard maatschappelijke schaduwkosten. Van de vijf routes zijn vooral scenario 2 — de omgeving maakt gezond en lokaal eten makkelijker — en scenario 3 — Mensa Mensa als herkenbaar wijkmodel — strategisch kansrijk. In de doorrekening komt scenario 2 uit op circa €1,35 miljoen baten bij circa €191.000 inzet per locatie per jaar, en scenario 3 op circa €1,28 miljoen baten bij circa €162.000 inzet; dat geeft circa 7,1×–7,9× baten/inzet. Scenario 4 scoort met circa 8,4× het hoogst, maar is zwakker op borging, kwaliteit en monitoring. Mensa Mensa laat zien dat het tegelijk kan bijdragen aan gezondere eetpatronen, minder financiële stress, sterkere sociale netwerken en duurzamere voedselkeuzes. Daarmee raakt het concept aan publieke doelen rond gezonde voedselomgevingen, duurzame consumptie en de eiwittransitie. Publieke steun is daarmee een structurele preventieve investering met reëel maatschappelijk rendement.

Inhoudsopgave

Voorwoord 1
Managementsamenvatting 2
1. Inleiding 6
1.1 Aanleiding van de impactanalyse 6
1.2 Public Food en de onderzochte activiteiten 7
1.3 Onderzoeksaanpak en methodiek 8
1.4 Afbakening en methode 8
1.5 Uitleg berekening en aannames 8
1.6 Definities 9
2. Context en probleemstelling 11
2.1 Voedselonzekerheid als systeemprobleem 11
2.2 Maatschappelijke gevolgen 11
2.3 De voedselomgeving 15
2.4 Relevante publieke context 16
3. Nulsituatie 18
3.1 Sociaal-maatschappelijke situatie 18
3.2 Gezondheid en vitaliteit 19
3.3 Welzijn en financiële stress 19
3.4 Sociale cohesie en participatie 21
3.5 Ecologische effecten 21
3.6 Maatschappelijke kosten voedselsysteem top-down kostenbenadering (NUL-1) 22
3.7 Maatschappelijke kosten voedselsysteem QALY-welvaartsverlies (NUL-2) 22
3.8 Maatschappelijke kosten per maaltijd in het Nederlands voedselsysteem (NUL-3) 22
3.9 Nulsituatie bandbreedte (NUL-1, NUL-2, NUL-3) 27
4. Mensa Mensa in de praktijk 28
4.1 Missie, visie en doelstellingen van Public Food 28
4.2 Wijk en doelgroep van Mensa Mensa 29
4.3 Het type maaltijd dat Mensa Mensa maakt en aanleert 30
4.4. De zeven activiteiten en functies van Mensa Mensa in de wijk 30
4.5 Samenwerkingen en netwerkpartners 39
5. Maatschappelijke waarde van Mensa Mensa 40
5.1 Opzet, afbakening, onderzoeksbasis en leeswijzer 40
5.2 Praktijkmonitoring bereik en retentie: pin-/betalingsanalyse Rotterdam 42
5.3 Effecten, meetstrategie en monetaire waardering 43
5.4 Resultaten Mensa Mensa: netto maatschappelijke waarde 48
5.5 Kosten per maaltijd en kostenstructuur per locatie 57
5.6 Waarde voor minima in een wijk 58

6. Groei- en budgetpad voor mogelijke nieuwe locaties 59
6.1 Voedselomgeving als context voor mogelijke opschaling van Mensa Mensa 61
6.2 Scenario's en kansen voor de voedselomgeving 63
6.3 Vergelijking van de scenario's 70
7. Aanbevelingen voor versterking 71
7.1 Aanbevelingen op basis van de analyse: van nulsituatie naar dragende waardedragers 71
7.2 Scenario's: strategische duiding van de vijf routes 72
7.3 Kansen voor partners in het voedselsysteem 73
7.4 Vervolg: aanvullende strategische observaties 74
7.5 Samenvattende aanbevelingen 74
8. Conclusies 75
8.1 Wat is de maatschappelijke waarde van het Mensa Mensa? 75
8.2 Beantwoording van de deelvragen 75
8.3 Bijdrage aan relevante publieke doelen 77
8.4 Korte reflectie op maatschappelijke waarde van Mensa Mensa (hoofdstuk 5) 77
8.5 Korte reflectie op groei-, opschalings- en impactscenario's (hoofdstuk 6) 78
8.6 Korte reflectie op aanbevelingen, scenario's, kansen en vervolg (hoofdstuk 7) 78

Bijlagen 79
A. Onderzoeksverantwoording 80
B. Veldwerk en databronnen 81
C. Parameters, berekeningen en methodische verantwoording hoofdstuk 3 en 5 83
C.1 Doel van deze bijlage 83
C.2 Hoofdstuk 3 – leeswijze van de nulsituatie 84
C.3 Hoofdstuk 5 – van activiteitenprofiel naar maatschappelijke waarde 85
C.4 Kernparameters en waarderingsregels hoofdstuk 5 87
C.5 Resultaatinterpretatie hoofdstuk 5 88
C.6 Afbakening, overlapcorrecties en interpretatie 89
C.7 Positie van de ondersteunende rekenbestanden 90
D. Literatuurlijst 91
Hoofdstuk 1 – Inleiding 91
Hoofdstuk 2 – Context en probleemstelling 92
Hoofdstuk 3 – Nulsituatie 98
Hoofdstuk 4 – Mensa Mensa in de praktijk 103
Hoofdstuk 5 – Maatschappelijke waarde van Mensa Mensa 103
Hoofdstuk 6 – Opschaling en impactscenario's 108
Hoofdstuk 8 – Conclusies 110

Leeswijzer – Impactanalyse Mensa Mensa

Tabel 1 ordent de onderdelen van de impactanalyse en laat zien hoe de hoofdstukken op elkaar aansluiten.

Tabel 1 – Overzicht van opbouw, inhoud en samenhang van de impactanalyse

Onderdeel	Wat is hier te vinden?	Hoe verhoudt dit zich tot de rest?
1. Inleiding (p. 6)	Beschrijft aanleiding, doel, onderzoeksvraag, deelvragen, afbakening, methodiek, aannames en definities.	Legt de analytische spelregels vast voor de rest van het rapport en maakt duidelijk vanuit welke afbakening de analyse moet worden gelezen.
2. Context en probleemstelling (p. 12)	Schetst de bredere context van voedselonzekerheid, gezondheid, welzijn, sociale cohesie, duurzaamheid en beleidsrelevantie.	Maakt duidelijk welk maatschappelijk vraagstuk Mensa Mensa adresseert en vormt de inhoudelijke opstap naar de nulsituatie in hoofdstuk 3.
3. Nulsituatie (p. 19)	Werkt het referentiebeeld uit zonder interventie, inclusief de drie nulsituatielenzen NUL-1, NUL-2 en NUL-3.	Vormt het vergelijkingspunt waartegen de maatschappelijke waarde van Mensa Mensa in hoofdstuk 5 wordt afgezet.
4. Mensa Mensa in de praktijk (p. 27)	Beschrijft missie, doelgroep, wijkcontext, activiteiten, output, partners en uitvoeringslogica van het concept.	Verbindt de probleemstelling uit hoofdstuk 2 en 3 met het praktijkmodel dat in hoofdstuk 5 concreet wordt doorgerekend.
5. Maatschappelijke waarde van Mensa Mensa (p. 40)	Rekent de gemodelleerde standaardlocatie door, inclusief bereik, baten, kosten, B/K-ratio en impactkaarten per activiteit.	Vormt het analytische hart van het rapport. Hoofdstuk 6, 7 en 8 bouwen inhoudelijk direct op deze doorrekening voort.
6. Opschaling en impactscenario's (p. 59)	Maakt eerst het financiële groeipad per mogelijke locatie zichtbaar en verkent daarna vijf scenario's voor opschaling, verbreding en systeemverandering rond de voedselomgeving.	Brengt eerst budgetlogica en resterende subsidie-opgave per locatie in beeld en trekt daarna de bevindingen uit hoofdstuk 5 door naar context- en systeemniveau.
7. Aanbevelingen voor versterking (p. 73)	Duidt de uitkomsten uit de nulsituatie, de locatieanalyse, het financiële groeipad en de scenario's als ontwikkelrichtingen voor verdere versterking.	Verbindt de analyse uit hoofdstuk 3 tot en met 6 aan keuzes rond uitvoering, partnerschappen, infrastructuur, financiering en vervolg.
8. Conclusies (p. 77)	Beantwoordt de hoofd- en deelvragen en vat de belangrijkste bevindingen en reflecties samen.	Brengt de hoofdlijn van het hele rapport bijeen en sluit de redenering af, inclusief de scheiding tussen maatschappelijke B/K en financiële locatie-opgave.
Bijlagen (p. 81–113)	Bevatten de onderzoeksverantwoording, databronnen, parameters, berekeningen, methodische toelichting en literatuur.	Leveren de onderbouwing van de hoofdtekst, met name voor hoofdstuk 3 en hoofdstuk 5.

1. Inleiding

1.1 Aanleiding van de impactanalyse

Deze impactanalyse onderzoekt de maatschappelijke waarde van Mensa Mensa als concept van Public Food. Ter opvolging van het amendement van de leden Ouwehand en Grinwis (Kamerstuk 36 600 XIV, nr. 27, later vervangen door en aangenomen als nr. 72) heeft het ministerie van LVVN in 2025 middelen beschikbaar gesteld aan Stichting Public Food. Deze middelen worden ingezet voor de mogelijke verdere ontwikkeling van het initiatief Mensa Mensa en de verkenning van opschaling naar andere steden. In aansluiting daarop is New Economy gevraagd deze impactanalyse uit te voeren naar de maatschappelijke waarde van Mensa Mensa, en naar de mate waarin deze aanpak raakt aan relevante publieke doelen van LVVN. De analyse combineert gerealiseerde data van de Rotterdamse locatie, informatie rond de ontwikkeling van de locatie in Amsterdam Zuidoost, aanvullend veldwerk en relevante literatuur. Daarmee verbindt zij de praktijkervaring in Rotterdam aan de bredere potentie van het concept.

Voor Mensa Mensa gelden vier hoofddoelen:

1. Gezondheid: het vergroten van toegang tot gezonde, voedzame maaltijden en het stimuleren van betere eetgewoonten voor meer vitaliteit.
2. Welzijn: het bieden van betaalbare gezonde maaltijden, waardoor financiële stress afneemt en bewoners meer rust en ruimte ervaren voor hun welbevinden.
3. Sociale cohesie: het creëren van ontmoetingsplekken waar eenzaamheid vermindert en buurtbinding toeneemt.
4. Duurzaamheid: het voorkomen van voedselverspilling, het stimuleren van korte lokale ketens en het bevorderen van een meer plantaardig voedingspatroon met een lagere ecologische voetafdruk.

Verderop worden deze doelen verkort aangeduid als gezondheid, welzijn, sociale cohesie en duurzaamheid; de volledige formulering blijft leidend.

Doel van de analyse is inzicht te geven in de maatschappelijke waarde van het Mensa Mensa-concept van Public Food, aan de hand van indicatoren op het gebied van gezondheid, welzijn, sociale cohesie en duurzaamheid. De centrale onderzoeksvraag luidt:

Wat is de maatschappelijke waarde van het Mensa Mensa-concept van Public Food, en hoe verhouden deze baten zich tot de gemaakte kosten?

Deelvragen zijn:

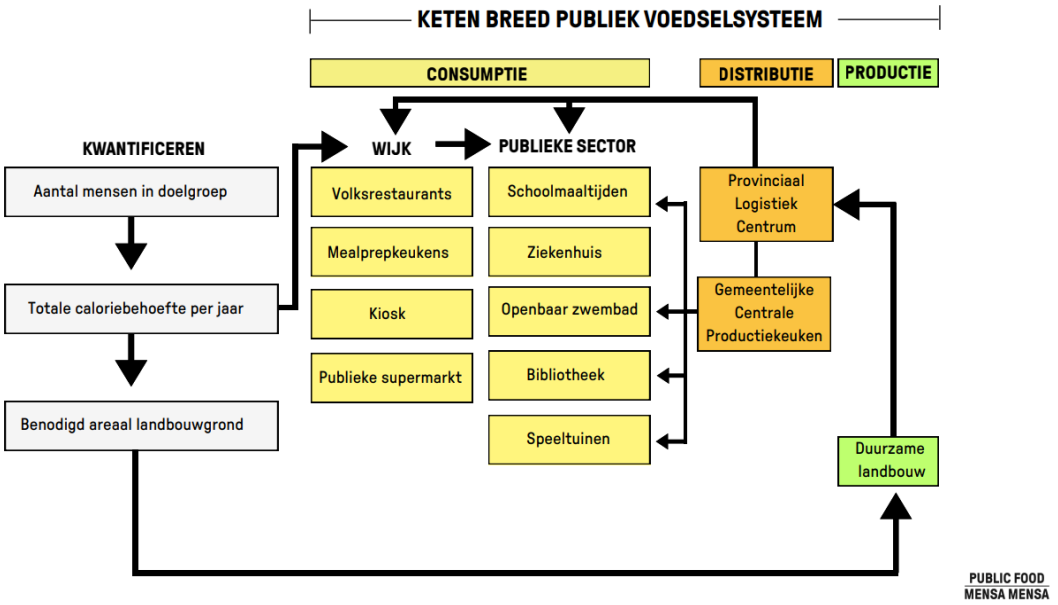
- Wat zijn de maatschappelijke baten en lasten van Mensa Mensa, zowel financieel als sociaal?
- Hoe kunnen deze baten worden gekwantificeerd, en waar mogelijk gemonetariseerd?
- Welke effecten hebben verschillende keuzes in opschaling, samenwerking en contextvoorwaarden op de omvang van de impact?
- Welke ontwikkelrichtingen en samenwerkingscondities blijken relevant om de maatschappelijke waarde van Mensa Mensa verder te versterken?

Daarnaast onderzoekt de analyse op welke manier Mensa Mensa raakt aan relevante publieke doelen van het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur (LVVN). Daarbij gaat het in het bijzonder om meerwaarde op de volgende punten:

A. Stimuleren van duurzame consumptie, inclusief voedselvaardigheden
B. Versterken van de band tussen burgers en voedselproductie
C. Versnellen van de eiwittransitie naar meer plantaardige eiwitten

1.2 Public Food en de onderzochte activiteiten

Public Food is een sociale onderneming zonder winstoogmerk die werkt aan vormen van toegankelijke, gezonde en betaalbare voedselvoorziening. In eigen position papers omschrijft de organisatie deze benadering als voedsel als basisvoorziening, met praktijken zoals volksrestaurants, mealprepkeukens, schoolmaaltijden en andere collectieve voorzieningen naast de private markt (Public Food, 2025).



Figuur 1.1 – Ketenbreed publiek voedselsysteem.
Bron: Public Food (2025).

Mensa Mensa is een initiatief van Public Food, dat zeven mogelijke onderdelen kent: het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior, leer-werktraject 'Koks van de 21e eeuw', voedselboxen, bedrijfscatering en een communityprogramma voor activatie.

Deze impactanalyse beschrijft het Mensa Mensa-concept in brede zin, maar rekent voor de hoofdresultaten met een gemodelleerde standaardlocatie. Waar verschillende cijfertypen naast elkaar staan, wordt onderscheid gemaakt tussen Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM. Deze labels verwijzen steeds naar drie Mensa Mensa-cijferlagen: praktijk, doel en model.

Cijfertype	Concreet voorbeeld	Hoe lezen?
Praktijk-MM	Huidige monitoring of registraties	Zichtbaar in de praktijk
Doel-MM	Beoogd bereik, volume of KPI per jaar	Programmatische sturing, doel
Model-MM	Doorgerekende standaardlocatie	Doorrekening standaardlocatie, model

Praktijk-MM laat zien wat in monitoring, registraties en andere praktijkinformatie zichtbaar is. Doel-MM laat zien wat programmatisch is beoogd in het impactkader 2026–2027. Model-MM laat zien welke waarden in de doorrekening van de standaardlocatie worden gebruikt of eruit volgen. Binnen de hoofdresultaten van hoofdstuk 5 bestaat de basale locatie-impact uit het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en het leer-werktraject. Bedrijfscatering wordt methodisch apart gelezen als inkomstenmodel en kruisfinanciering van deze maatschappelijke kern. Voedselboxen worden als twee optionele varianten apart gewaardeerd; het communityprogramma blijft buiten de hoofdresultaten en wordt alleen in bredere conceptverkenning meegenomen.

De analyse biedt daarmee niet alleen inzicht in de impact van de Rotterdamse praktijk, maar ook in de manieren waarop het concept in andere stedelijke contexten betekenisvol kan zijn en bruikbare input kan leveren voor verdere transitieopgaven binnen de voedselomgeving.

1.3 Onderzoeksaanpak en methodiek

Dit onderzoek sluit aan op bestaande kennis en rapportages over publieke voedselvoorzieningen en sociale voedselinitiatieven. De analyse combineert literatuuronderzoek, veldwerk, data-analyse en scenarioanalyse om effecten systematisch in kaart te brengen.

De onderzoeksaanpak bestaat uit drie onderdelen. Ten eerste is literatuuronderzoek uitgevoerd naar de maatschappelijke baten van vergelijkbare initiatieven. Ten tweede is een data-analyse gemaakt op basis van interviews en surveys onder deelnemers, vrijwilligers, buurtbewoners en medewerkers, aangevuld met operationele gegevens uit de locatiepraktijk. Ten derde zijn verschillende ontwikkelrichtingen en aannames in scenario's doorgerekend, zodat ook de potentie van opschaling en variatie in context en uitvoering zichtbaar wordt.

1.4 Afbakening en methode

Deze impactanalyse berekent de maatschappelijke waarde van het Mensa Mensa-concept van Public Food op basis van gerealiseerde data van de Rotterdamse locatie, informatie rond de ontwikkeling van de locatie in Amsterdam Zuidoost, aanvullend veldwerk en vergelijkingsinformatie uit andere relevante onderzoeken. Op plekken waar verschillende cijfertypen naast elkaar staan, worden Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM van elkaar onderscheiden. Praktijk-MM is zichtbaar in monitoring, registraties en andere praktijkinformatie. Doel-MM is ontleend aan het impactkader. Model-MM hoort bij de gemodelleerde standaardlocatie en de doorrekening daarvan.

Binnen de kernafbakening omvat de standaardlocatie het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en het leer-werktraject. Bedrijfscatering is opgenomen als afzonderlijk inkomstenmodel. Voedselboxen zijn uitgewerkt als twee optionele modules: een algemene thuiskookvariant en een route Voedsel op Recept. Het communityprogramma blijft buiten de kernafbakening en wordt alleen betrokken in bredere conceptverkenning of wijkverankering.

Aanvullende openbare bronnen over Amsterdam, stedelijke voedselvraagstukken en vergelijkbare praktijken - waaronder de Amsterdamse Armoedemonitor 2023 (Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2025), de studie Betaalbaarheid van gezonde voeding (Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2023), openbare FoodCLIC-projectinformatie over stedelijk voedselbeleid (FoodCLIC, 2023) en de internationale methodiek achter de Food Insecurity Experience Scale (FAO, z.d.) - zijn gebruikt als vergelijkings- en duidingsmateriaal rond de ontwikkeling in Amsterdam Zuidoost. Daarmee is de impactanalyse niet alleen een bureauonderzoek geweest, maar gebaseerd op een combinatie van gerealiseerde locatiepraktijk, informatie rond een tweede locatie, veldwerk en literatuur.

1.5 Uitleg berekening en aannames

Voor de doorrekening is één vaste en navolgbare rekenstructuur gebruikt. De standaardlocatie van Mensa Mensa is vergeleken met een nulsituatie zonder Mensa Mensa. Gegevens over bereik, maaltijden, gered voedsel, voedselvaardigheden en doorverwijzingen zijn met vaste parameters vertaald naar maatschappelijke baten en kosten. Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM zijn daarbij niet onderling uitwisselbaar. Ook nulmeting, nulsituatie en modeldoorrekening hebben ieder een eigen functie. Daarbij is onderscheid gemaakt tussen B/K op totale programmakosten en B/K op publieke inzet. Voor prijs en herkomst zijn aparte vergelijkingslagen toegepast. De volledige methodische uitwerking, parameters, rekenregels, overlapcorrecties, prijsbanden en scenario-aannames staan in Bijlage C.

1.6 Definities

Activatie- en communityprogramma: Een wijkgericht programma dat, vaak samen met een lokale partner, werkt aan sociale cohesie, communityvorming, ontmoeting en toegang tot activiteiten en ondersteuning.

Bedrijfscatering: De commerciële cateringtak van Mensa Mensa die als inkomstenmodel werkt voor de maatschappelijke kern, en tegelijk gezond en grotendeels plantaardig eten normaliseert bij organisaties en afnemers.

Doel-MM: Cijfers die programmatisch zijn beoogd en vastgelegd in het impactkader. Deze cijfers laten zien waar de aanpak op stuurt, maar zijn vaak nog niet gerealiseerd.

Eiwittransitie: De verschuiving van dierlijke naar meer plantaardige eiwitconsumptie, met het oog op gezondheid, ecologische effecten en een toekomstbestendig voedselsysteem.

Impactanalyse: Een analyse waarin de belangrijkste effecten van een initiatief kwalitatief en waar mogelijk kwantitatief en gemonetariseerd in beeld worden gebracht, zodat publieke en maatschappelijke keuzes beter kunnen worden onderbouwd.

Impactkaart: Een overzicht per activiteit waarin kosten, baten, bereik, effecten en eventuele niet-gemonetariseerde waarde bij elkaar worden gebracht.

KPI: Een kritieke prestatie-indicator waarmee output, bereik, continuïteit of effect van een activiteit systematisch wordt gevolgd.

Kruisfinanciering: Het financieren van maatschappelijke activiteiten met inkomsten uit een andere activiteit, bijvoorbeeld door opbrengsten uit bedrijfscatering in te zetten voor betaalbare wijkmaaltijden.

Leer-werktraject 'Koks van de 21e eeuw': Een praktijkgericht traject waarin deelnemers werkervaring en training opdoen in een professionele keuken, met als doel uitstroom naar werk, opleiding en meer zelfredzaamheid.

Maatschappelijke waarde: De totale maatschappelijke baten van een initiatief, uitgedrukt in geld of in een combinatie van geld en niet-gemonetariseerde effecten.

Mealprep: Een begeleide groepsactiviteit waarin deelnemers samen gezonde maaltijden of een weekmenu bereiden om mee naar huis te nemen, met als doel gezond eten thuis haalbaarder te maken.

Mealprep Junior: Het kinder- en jeugdprogramma van Mensa Mensa, gericht op het vroeg ontwikkelen van voedselvaardigheden via koken, proeven, samen eten en laagdrempelige educatie.

Mensa Mensa: Een wijkgerichte voedselvoorziening van Public Food die via verschillende activiteiten werkt aan gezond en betaalbaar eten, sociale samenhang, voedselvaardigheden en duurzaamheid.

Model-MM: Cijfers die in de doorrekening van de gemodelleerde standaardlocatie worden gebruikt of eruit volgen. Deze cijfers maken vergelijking en monetarisering mogelijk, maar zijn niet hetzelfde als praktijkrealisatie.

Modelaannames: De aanvullende aannames waarmee de gemodelleerde standaardlocatie en de scenario's worden doorgerekend.

Praktijk-MM: Cijfers die zichtbaar zijn in de locatiepraktijk, monitoring, registraties, operationele data of aanvullend praktijkonderzoek. Deze cijfers laten zien wat is waargenomen, maar zijn niet automatisch de cijfers waarmee wordt gemonetariseerd.

Monetarisering: Het omrekenen van maatschappelijke effecten naar geldwaarden, zodat verschillende typen effecten onderling vergelijkbaar worden.

Netto maatschappelijke waarde: Het verschil tussen maatschappelijke baten en kosten.

Nulsituatie: De referentiesituatie zonder de onderzochte aanpak van Mensa Mensa. De nulsituatie vormt het ijkpunt om effecten en maatschappelijke waarde te bepalen.

NUL-1, NUL-2 en NUL-3: Drie gekozen manieren om dezelfde nulsituatie vanuit verschillende invalshoeken te benaderen. NUL-1 is een top-down kostenbenadering, NUL-2 benadert welvaartsverlies via kwaliteit van leven, en NUL-3 rekent externe maatschappelijke kosten per maaltijdtype door. Deze lenzen overlappen deels en zijn daarom niet optelbaar.

Publieke inzet: De som van publieke middelen en fondsen/donaties die hier wordt gebruikt voor de maatschappelijke activiteiten. Eigen omzet, deelnemersbijdragen en cateringopbrengsten vallen hier dus niet onder.

Publiek voedselsysteem: Door Public Food gebruikte term voor een systeem waarin gezond voedsel mede collectief wordt georganiseerd en ondersteund, bijvoorbeeld via volksrestaurants, mealprepkeukens, schoolmaaltijden en andere collectieve voorzieningen naast de private markt.

QALY: Een maat voor gezondheidseffecten waarbij levensduur en kwaliteit van leven worden gecombineerd. Eén QALY staat voor één jaar in volledige gezondheid (Drummond et al., 2015; RIVM, 2016).

Scenario: Een samenhangende beschrijving van een mogelijke toekomstige situatie, gebaseerd op expliciete aannames, waarmee ontwikkelrichtingen of publieke keuzes kunnen worden vergeleken.

Doelen uit het impactkader: Programmatisch beoogde waarden voor output, bereik, borging en monitoring per activiteit. Deze waarden zijn richtinggevend, maar niet automatisch gerealiseerd.

Volksrestaurant: De dagelijkse, laagdrempelige eetvoorziening van Mensa Mensa waar bezoekers betaalbaar en gezond kunnen eten of maaltijden kunnen meenemen, en die tegelijk functioneert als ontmoetingsplek in de wijk.

Gemodelleerde standaardlocatie: Een rekenkundige beschrijving van één Mensa Mensa-locatie, gebaseerd op Rotterdamse praktijkmonitoring, doelen uit het impactkader 2026–2027 en aanvullende modelaannames, waarmee output, kosten en effecten op een vergelijkbare manier kunnen worden doorgerekend.

Voedsel op Recept / Voedselapotheek: Een gerichte voedselboxmodule voor mensen met een gezondheidsvraag, waarbij gezonde voedselboxen worden gecombineerd met begeleiding, workshops en waar relevant medische of diëtistische ondersteuning.

Voedselboxen: Aanvullende voedselpakketten die worden ingezet voor huishoudens met acute voedselnood of als onderdeel van een begeleidingsroute rond gezondheid, educatie of doorverwijzing.

Voedselomgeving: Het geheel van prijs, aanbod, bereikbaarheid, marketing, productinformatie en ruimtelijke inrichting dat mede bepaalt welke voedselkeuzes mensen in het dagelijks leven maken.

Voedselonzekerheid: De situatie waarin mensen onvoldoende fysieke, sociale of financiële toegang hebben tot voldoende, veilig en voedzaam voedsel voor een actief en gezond leven.

Voedselvaardigheden: De kennis en praktische vaardigheden om gezond, betaalbaar en duurzaam voedsel te kiezen, plannen, bereiden en bewaren.

2. Context en probleemstelling

2.1 Voedselonzekerheid als systeemprobleem

Voedselonzekerheid is in Nederland geen kwestie van algemene fysieke schaarste, maar van toegang, betaalbaarheid en dagelijkse handelingsruimte. In een hoogproductief voedselsysteem zoals dat van Nederland kunnen tegelijk huishoudens zijn die moeite hebben om structureel gezond en volwaardig te eten. Voor deze analyse wordt voedselzekerheid daarom niet alleen gelezen als beschikbaarheid van voedsel, maar ook als financiële en praktische toegang tot een gezonde maaltijd (FAO, 2012; OECD, 2023; Nibud, 2024).

Landelijke signalen laten zien dat die toegang onder druk staat. In een meting van I&O Research rapporteert 14% van de huishoudens onvoldoende toegang tot gezond en voldoende voedsel. In onderzoek van het Nibud geeft 32% van de Nederlanders aan moeite te hebben met rondkomen; onder die groep heeft 80% moeite met boodschappen, terwijl 36% van alle huishoudens aangeeft dat boodschappen betalen lastig is (I&O Research, 2024; Nibud, 2024).

2.1.1 Nationaal en internationaal

Nederland kent op nationale schaal geen acute voedseltekorten. De kracht van het systeem zit in productie, logistiek en consistente beschikbaarheid. De kwetsbaarheid zit vooral aan de vraag- en toegangszijde: niet ieder huishouden kan die beschikbaarheid ook omzetten in een dagelijks gezond eetpatroon (OECD, 2023; Nibud, 2024).

Dat spanningsveld wordt zichtbaar in de praktijk. In 2025 maakten 155.600 mensen gebruik van 181 voedselbanken in Nederland. Daarnaast wijst de landelijke meting van I&O op verborgen voedselnood buiten de formele hulp. Het probleem zit daarmee niet alleen in aanbod, maar in de combinatie van prijsdruk, bestaanszekerheid, voedselomgeving en beperkte handelingsruimte in huishoudens (I&O Research, 2024; Voedselbanken Nederland, 2026).

Ook internationaal wordt voedselzekerheid steeds vaker gelezen als een combinatie van beschikbaarheid, betaalbaarheid en kwaliteit van voedsel, niet alleen als productievolume. Voor deze impactanalyse is vooral die toegangszijde relevant: de vraag onder welke omstandigheden gezond eten in de dagelijkse praktijk haalbaar, betaalbaar en vol te houden wordt (FAO, 2012; OECD, 2023).

2.2 Maatschappelijke gevolgen

Zoals in elke sector heeft ook het voedselsysteem maatschappelijke gevolgen die verder reiken dan economische productie alleen. De manier waarop voedsel wordt geproduceerd, verdeeld en geconsumeerd raakt aan meerdere domeinen van het dagelijks leven. Daarbij spelen vragen rondom gezondheid en vitaliteit, financieel welzijn, sociale samenhang en duurzaamheid een centrale rol. Hoewel het huidige voedselsysteem sterk is ingericht op efficiëntie en productiviteit, gaan hiermee ook bredere maatschappelijke effecten gepaard. Deze samenhang maakt duidelijk dat vraagstukken rondom voedsel niet louter individuele keuzes betreffen, maar onderdeel zijn van een bredere maatschappelijke opgave die vraagt om een integrale benadering.

2.2.1 Gezondheids- en welzijnseffecten

In Nederland wordt gezond en duurzaam eten in verschillende publieke en maatschappelijke programma's bevorderd via een combinatie van voorlichting, regelgeving en praktische initiatieven. Zo wordt ingezet op voedingsvoorlichting en campagnes om mensen bewust te maken van gezonde keuzes, bijvoorbeeld met de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. Daarnaast zijn er programma's zoals het Nationaal Schoolontbijt, dat kinderen bewust maakt van het belang van een voedzaam ontbijt. Ook

bestaan er richtlijnen en afspraken rond het verbeteren van het aanbod in supermarkten en kantines, bijvoorbeeld gericht op minder suiker, zout en verzadigd vet.

Deze mix van informatie, educatie en praktische regelingen laat zien dat gezond eten niet alleen een individuele keuze is, maar ook onderdeel van een bredere publieke context.

Beperkte toegang tot gezond eten werkt direct door in gezondheid. Dat effect moet los worden gelezen. Binnen de RIVM-determinantframing wordt ongezonde voeding gekoppeld aan 8,1% van de totale ziektelast, circa 12.900 sterfgevallen en circa €6.000 miljoen directe zorguitgaven. De Volksgezondheid Toekomst Verkenning (VTV)-2024 laat een andere verdeling zien: ongezonde voeding is daarin verantwoordelijk voor 2,8% van de totale ziektelast. Dit lagere aandeel hangt samen met een andere methodiek, waaronder een beperktere selectie van voedingsrisico's en een andere manier van toerekenen van ziektelast. De VZinfo-analyse van zorguitgaven 2022 laat zien dat aan risicofactoren toegeschreven zorguitgaven substantieel zijn, maar niet één-op-één als besparingspotentieel of totaalbedrag voor ongezonde voeding mogen worden gelezen (RIVM, 2021; RIVM, 2024a; VZinfo/RIVM, 2025).

De dagelijkse praktijk laat vooral zien dat niet alleen voldoende eten, maar juist de gezonde maaltijd onder druk staat. Onderzoek en Statistiek Amsterdam rapporteert dat 18% van de respondenten een lage of zeer lage voedselzekerheid ervaart, 27% onvoldoende geld heeft voor een gezonde maaltijd en 11% soms of vaak een maaltijd overslaat. Het probleem verschuift daarmee van incidentele honger naar structurele druk op eetritme, voedingskwaliteit en gezondheid (Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2023).

2.2.2 Voedselonzekerheid, armoede en bestaanszekerheid

Voedselonzekerheid is nauw verweven met bestaanszekerheid. Het Nibud laat zien dat huishoudens eerst wonen, energie, zorgverzekering en andere vaste lasten betalen; boodschappen vormen daarna de belangrijkste flexibele post waarop wordt ingeleverd. Daardoor raakt financiële krapte niet alleen de hoeveelheid eten, maar juist ook de betaalbaarheid van gezond eten (Nibud, 2024; Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2023).

Stedelijke monitors maken zichtbaar dat voedselinitiatieven in die context meer zijn dan noodhulp alleen. In Amsterdam zijn meer dan 600 voedselinitiatieven in kaart gebracht, waarvan 150 zich richten op Amsterdammers met een laag inkomen. Ruim twee op de vijf minima maken gebruik van voedselinitiatieven, en 10% verkrijgt meer dan de helft van wat zij wekelijks eten via zulke initiatieven. Voor een deel van de huishoudens is de wekelijkse voedselvoorziening dus mede afhankelijk van voedselhulp en lokale voedselinitiatieven (Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2025; Gemeente Amsterdam, 2025; Voedselbanken Nederland, 2026).

2.2.3 Sociale cohesie en participatie

Eeuwenlang was samen eten in Nederland de norm: gezinnen waren groot, en ook op boerderijen en in dorpen waren gezamenlijke maaltijden een belangrijk deel van de dag. Pas vanaf 1960–1970 zorgden individualisering, kleinere gezinnen en veranderde werktijden ervoor dat mensen meer apart en op verschillende momenten gingen eten. Historisch gezien is alleen eten dus eerder een recente uitzondering dan de regel.

Uit onderzoek blijkt dat ongeveer 26% van de Nederlandse bevolking zich sociaal geïsoleerd voelt, en 9% ernstige isolatie ervaart (CBS, 2020). Dat terwijl sociale verbondenheid en gemeenschapsgevoel een centrale rol spelen in het welzijn en de veerkracht van mensen (TNO, 2023). Ontmoeting, meedoen en het gevoel erbij te horen dragen aantoonbaar bij aan mentale gezondheid, zelfredzaamheid en kwaliteit van leven. Onderzoek laat zien dat buurten met sterkere sociale cohesie – gekenmerkt door onderling vertrouwen, informele netwerken en een gevoel van veiligheid – lagere niveaus van psychische klachten

kennen en met ongeveer 3 procentpunten meer ‘goede’ of ‘zeer goede’ gezondheid rapporteren (PBL, 2020; TNO, 2025; Sirven & Debrand, 2008). Uit een recent onderzoek in China bleek dat mensen die aan twee of meer sociale activiteiten deelnemen een 23–30% lager risico op overlijden hebben dan mensen die dat niet doen (Xu et al., 2025). Vrijwilligerswerk en actieve participatie versterken niet alleen het individuele welbevinden, maar vergroten ook de collectieve veerkracht van wijken, doordat mensen elkaar sneller weten te vinden, elkaar ondersteunen en beter omgaan met stressvolle omstandigheden (TNO, 2023; Movisie, 2024).

Cruciaal hierbij zijn toegankelijke ontmoetingsplekken en sociale infrastructuur in de wijk: fysieke ruimtes waar mensen elkaar laagdrempelig kunnen ontmoeten en samen activiteiten ondernemen. Studies tonen aan dat investeringen in sociale cohesie en participatie niet alleen leiden tot meer betrokkenheid en eigen regie, maar ook tot gezondheidswinst en mogelijk lagere zorgkosten op de langere termijn (TNO, 2025; Ministerie van SZW, 2025). Daarmee vormt sociale verbondenheid een belangrijke, meetbare randvoorwaarde voor duurzame verbetering van welzijn en veerkracht, met name in kwetsbare wijken.

2.2.4 Ecologische effecten huidige systeem

Er bestaat een groeiende aandacht vanuit de overheid voor regeneratie en natuurlijke landbouwpraktijken. Via programma’s zoals Re-Ge-NL en brede duurzaamheidsinitiatieven uit het concept-Landbouwakkoord 2040 worden middelen en kennis ingezet om boeren te ondersteunen bij de transitie naar regeneratieve landbouw en bodemherstel. Achter de economische opbrengsten van het huidige voedselsysteem gaan namelijk nog aanzienlijke verborgen maatschappelijke kosten schuil. Een recente impactanalyse van Deloitte, getiteld *The Hidden Bill* en uitgevoerd samen met de Robin Food Coalition en de Transitiecoalitie Voedsel, legt de maatschappelijke gevolgen van de huidige inrichting van de Nederlandse landbouwsector bloot. In dat rapport liggen de maatschappelijke milieukosten van de landbouw in de orde van grootte van €18.600 miljoen per jaar; na afzetting tegen economische baten resteert een netto negatief effect van ruim €5.000 miljoen per jaar (Deloitte, 2025).

Toch is er ook kritiek op dit rapport geweest, met name vanuit Land- en Tuinbouw Organisatie Nederland (LTO, 2025) en advies- en accountancybureau Flynth (Flynth, 2025). Volgens LTO is het scenario dat Nederland omschakelt naar 100% biologische productie niet realistisch, doordat de vraag aan de consumentenkant achterblijft. LTO en Flynth vinden dat de reikwijdte van het Deloitte-rapport te beperkt is: het rapport kijkt alleen naar de primaire landbouw (circa €18.600 miljoen / 1,4 procent van het bbp), niet naar de bredere food- en agriketen (circa €72.000 miljoen / 7 procent van het bbp). Beide partijen waarschuwen voor ‘milieulekkage’: als de oplossing wordt om productie te verplaatsen tot over de grens, waar hetzelfde product geproduceerd wordt met meer uitstoot, betekent dat netto schade aan het milieu.

Toch kan *The Hidden Bill* dienen als stof tot nadenken over de indirecte kosten van het huidige landbouwsysteem. De geschetste scenario’s hoeven daarbij niet volledig te worden gerealiseerd om relevant te zijn; ook gedeeltelijke stappen in deze richtingen kunnen bijdragen aan een duurzamer voedselsysteem. Hoewel een groot deel van de maatschappelijke en milieuschade van het voedselsysteem aan de productiekant ontstaat, spelen ook keuzes aan de consumptiekant een belangrijke rol. Twee belangrijke factoren daarbij zijn voedselverspilling en het relatief hoge aandeel dierlijke eiwitten in het dieet. Omdat deze twee factoren doelen zijn van het ministerie van LVVN, wordt hier in de volgende twee paragrafen verder op ingegaan.

2.2.5 Voedselverspilling

Voedselverspilling vormt een substantieel probleem binnen het Nederlandse voedselsysteem. Volgens de WUR Monitor Voedselverspilling: Update 2009–2023 bedroeg de totale voedselverspilling in Nederland in 2023 circa 2.271 kiloton, oftewel 127 kilogram per hoofd van de bevolking. Huishoudens waren daarbij met circa 848 kiloton de op één na grootste ketenschakel na verwerking en fabricage. De economische waarde van dit verspilde voedsel wordt in de literatuur veelal geraamd op circa €4.400–€4.500 miljoen per jaar. Naast dit directe economische verlies leidt voedselverspilling tot aanzienlijke ecologische schade, doordat land, water en energie zijn ingezet voor voedsel dat uiteindelijk wordt weggegooid. Bovendien veroorzaakt voedselverspilling een grote hoeveelheid vermijdbare broeikasgasemissies. Wanneer deze milieu- en klimaateffecten worden meegewogen, lopen de maatschappelijke kosten van voedselverlies en -verspilling internationaal op tot vele honderden miljarden per jaar (WUR, 2025; UNEP, 2024). De recente actie van No Waste Army om te trachten 913.000 kilo groenten te redden door ze direct over te nemen van telers, laat zien hoe een mismatch tussen vraag en aanbod, een 'te goed' groeiseizoen of kleine imperfecties van groenten kunnen leiden tot grote overschotten aan de productiekant. Tegelijk vindt nog steeds een substantieel deel van de verspilling bij huishoudens plaats, wat aangeeft dat er ook op individueel niveau veel winst te behalen valt. Binnen huishoudens kan voedselverspilling worden veroorzaakt door een gebrek aan voedselvaardigheden zoals plannen en voorraadbeheer (Voedingscentrum, z.d.; zie Tabel 2.3.1 voor de definitie van voedselvaardigheden en de operationalisatie volgens de Self-Perceived Food Literacy Scale, ingekorte omschrijvingen).

2.2.6 De eiwittransitie

In Nederland wordt ook een verschuiving naar meer plantaardige eiwitten gestimuleerd als onderdeel van een duurzamer voedselsysteem. Deze inzet richt zich op het verminderen van de ecologische voetafdruk van de voedselproductie, het beperken van stikstof- en broeikasgasuitstoot en het verbeteren van de voedselzekerheid op lange termijn (Schelfhout & Tissing, 2025; Onwezen et al., 2024). Daarbij worden zowel producenten als consumenten betrokken, door het ondersteunen van innovatieve eiwitbronnen, het bevorderen van duurzame productieketens en het stimuleren van bewustere voedingskeuzes (Rijksoverheid, z.d.; Deloitte, 2025). De doelstelling is om de verhouding van dierlijke en plantaardige eiwitten in de totale consumptie in balans te brengen. Waar volgens het Planbureau voor de Leefomgeving de gemiddelde maaltijd in 2010 60% dierlijke eiwitten en 40% plantaardige bevatte, wordt in verschillende agenda's gekoerst op een verhouding van ongeveer 50:50 richting 2030. De bereidheid van bedrijven om hieraan mee te werken blijkt uit de oprichting van de Green Protein Alliance, die zich zelfs inzet voor 60% plantaardige eiwitten in 2030.

Volgens de Eiwitmonitor 2024 verloopt deze transitie in Nederland momenteel te traag: de jaarlijkse verschuiving richting plantaardige eiwitten bedraagt circa 1%, terwijl een aanzienlijk sneller tempo nodig is om de doelstelling van een gebalanceerd eiwitdieet in 2030 te behalen. Die achterblijvende ontwikkeling hangt samen met diepgewortelde eetgewoonten, beperkte vaardigheden en kennis rond plantaardige eiwitproducten en een voedselomgeving die dierlijke producten structureel bevoordeelt. Gerichte veranderingen die tegelijk inspelen op zowel de voedselomgeving als voedselvaardigheden zijn daarom relevant om de eiwittransitie te versnellen en klimaat- en milieudoelen binnen bereik te brengen (Onwezen et al., 2024).

2.3 De voedselomgeving

De voedselomgeving, het geheel van prijs, aanbod, ruimtelijke spreiding van voedselverkooppunten, marketing en productinformatie, bepaalt in hoge mate wat mensen eten (RIVM, 2024). In stedelijke contexten is die omgeving vaak scheef: Open Research Amsterdam vat de monitor samen met de constatering dat meer dan 80% van het voedselaanbod in het Amsterdamse straatbeeld overwegend ongezond is (Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2025). Ongezonde, sterk bewerkte producten zoals fastfood zijn in Nederland vaak gemakkelijk verkrijgbaar en intensief gepromoot. Nederlands onderzoek laat bovendien zien dat een hogere mate van bewerking per 100 gram vaak samengaat met hogere broeikasgasemissies dan bij onbewerkte of minimaal bewerkte voedingsmiddelen; RIVM wijst er tegelijk op dat verwerking, verpakking en transport die milieudruk verder kunnen vergroten, al verschilt dat per productgroep en vergelijking (Vellinga et al., 2022; RIVM, 2025).

Veel bewerkte voedingsmiddelen worden wel in Nederland geproduceerd, maar de Nederlandse voedselverwerking is vaak verweven met internationale grondstoffen- en ingrediëntketens. Daarom is het preciezer om te spreken over extra ketenstappen en milieudruk dan over een grotere transportafstand alleen (Wageningen Social & Economic Research & CBS, 2025; Milieu Centraal).

Prijs is hier een stuurvariabele van de voedselomgeving: zij bepaalt niet alleen wat huishoudens kunnen betalen, maar ook welk gezond aanbod werkelijk kan concurreren met gemaksvoedsel en fastfood. Tegelijk laat de prijspeiling zien dat ‘ongezond’ niet automatisch ‘goedkoopst’ betekent: fastfood en duurdere gemaksmaaltijden kunnen in consumptieprijs boven een gezonde wijkmaaltijd liggen, terwijl eenvoudige thuismaaltijden juist lager geprijsd blijven. Buurten met een lager mediaan inkomen hebben gemiddeld een hogere aanwezigheid van fastfoodvestigingen (PBL, 2020). Omgevingen waar in verhouding veel meer ongezond eten dan gezond eten te koop is, worden ook wel aangeduid met de term ‘food swamp’, ten opzichte van een ‘food desert’ waar helemaal weinig voedsel te krijgen is (Gezond Leven, z.d.). Deze factoren liggen grotendeels buiten de directe invloed van consumenten en worden vooral gestuurd door commerciële belangen van voedselproducenten en -retailers, niet primair door publieke gezondheidsdoelen.

Waar marktuitkomsten niet automatisch leiden tot gelijke toegang tot en zichtbaarheid van gezonde voeding, ontstaat een ruimte waarin publieke en maatschappelijke initiatieven relevant worden (PBL, 2019). Zo is er inmiddels in het Verenigd Koninkrijk een verbod op het overdag uitzenden van reclame voor junkfood (NOS, 2026), en worden er mogelijkheden verkend om dit ook in Nederland te doen (Stuber et al., 2026). Naast de genoemde fysieke aspecten bestaat de voedselomgeving ook uit sociaal-culturele aspecten: factoren zoals de eetgewoonten van vrienden en familie, en de opvoeding van kinderen door hun ouders, beïnvloeden ons eetgedrag (Gezond Leven, z.d.).

2.3.1 Voedselvaardigheden

Voedselvaardigheden, ook wel *food literacy* genoemd, omvatten de kennis, vaardigheden en het bewustzijn die nodig zijn om gezonde, duurzame en veilige voedselkeuzes te maken (Truman et al., 2017; Voedingscentrum, z.d.). De Self-Perceived Food Literacy (SPFL) is een in Nederland ontwikkeld meetinstrument waarmee voedselvaardigheden bij volwassenen in kaart kunnen worden gebracht op basis van zelfrapportage (Poelman et al., 2018). De SPFL meet meerdere aspecten van voedselvaardigheden, namelijk plannen, selecteren, bereiden en bewust omgaan met voeding. Deze definitie is in lijn met die van het Voedingscentrum; daarom is de SPFL in dit onderzoek gebruikt om die definitie te operationaliseren (zie Tabel 2.3.1). Onderzoek toont aan dat een hogere SPFL-score samenhangt met gezondere eetpatronen, lagere fastfoodconsumptie (Qi et al., 2023) en met meer zelfregulatie in eetgedrag (Van Damme et al., 2025).

Een andere studie bij volwassenen liet zien dat hogere kookvaardigheden samenhangen met vaker thuis koken en een betere dieetkwaliteit (Siddiqui et al., 2023). Een tekort aan voedselvaardigheden draagt bij aan een vicieuze cirkel van afhankelijkheid van fastfood: minder kookervaring leidt tot grotere afhankelijkheid van gemakseten, wat op zijn beurt verdere ontwikkeling van voedselvaardigheden ontmoedigt (Namdar et al., 2021). Deze dynamiek wordt versterkt door tijdsdruk, lage mentale bandbreedte en een voedselomgeving waarin ongezonde keuzes vaak zichtbaarder, gemakkelijker beschikbaar en minder belastend in tijd en energie zijn dan gezonde alternatieven (Gezondheid en Wetenschap, 2022). De negatieve effecten hiervan zijn niet gelijk verdeeld over de bevolking. Beperkte voedselvaardigheden komen relatief vaker voor bij mensen met een lagere sociaaleconomische positie, en bij huishoudens die te maken hebben met bestaansonzekerheid, energiearmoede of voedselonzekerheid (Araque-Padilla & Montero-Simo, 2025).

Tabel 2.3.1 – Definitie van voedselvaardigheden volgens het Voedingscentrum en operationalisatie volgens de Self-Perceived Food Literacy Scale (ingekorte omschrijvingen)

Domein van voedselvaardigheden	Verkorte toelichting (Voedingscentrum)	Beknopte operationalisatie (SPFL)
Weten wat nodig is voor jezelf en omgeving	Inzicht hebben in gezond, duurzaam en veilig eten, weten wat en hoeveel nodig is, en betrouwbare informatie herkennen.	• Ik lees etiketten en begrijp ingrediënten, houdbaarheid en voedingswaarde. •Ik weersta verleidingen en kies bewust.
Eten bepalen en plannen	Maaltijden plannen, boodschappen doen binnen tijd en budget, en ruimte maken voor kopen, koken en eten.	• ik plan maaltijden minimaal 2 dagen vooruit. • Gezonde boodschappen in mijn budget. • Ik ken mijn voorraad en maak daarmee maaltijden.
Het juiste eten kunnen kiezen	Bewust gezonde en duurzame keuzes maken, ondanks verleidingen en invloed van de omgeving.	• Ik lees etiketten en begrijp de informatie (ingrediënten, houdbaarheid, voedingswaarde). • Ik kan weerstand bieden aan verleiding (fastfood/snacks) en kies bewust.
Gezond, duurzaam en veilig koken	Beschikken over basiskookvaardigheden, veilig en hygiënisch werken in de keuken en duurzaam omgaan met energie en grondstoffen tijdens de bereiding.	•Ik maak een gezonde maaltijd met basisproducten. •Ik werk hygiënisch en veilig in de keuken. (handen wassen, rauw/gaar scheiden).
Aandacht hebben voor eten	Met aandacht eten, voedsel waarderen, rekening houden met herkomst en cultuur, en verspilling beperken.	• Ik voorkom voedselverspilling (restjes opmaken, goed bewaren, porties).

2.4 Relevante publieke context

Toegang tot gezond voedsel raakt aan gezondheid, duurzaamheid, armoedebestrijding en klimaatdoelen op nationaal, Europees en lokaal niveau (Rijksoverheid, z.d.; Schelfhout & Tissing, 2025). Het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur stimuleert burgers om meer verbonden te zijn met de herkomst van hun voedsel en zet daarbij in op samenwerking met producenten en andere partners. Dit vergroot het inzicht in productieprocessen, versterkt waardering voor landbouwpraktijken en bevordert maatschappelijke betrokkenheid, waardoor publieke kaders beter kunnen aansluiten bij de praktijk en leefwereld van mensen (Ministerie van LVVN, 2024; Ministerie van LVVN, 2025). Ook bottom-up initiatieven, zoals voedselcoöperaties, korte-ketenprojecten en stads- en zelfoogsttuinen (Bieri et al., 2024), laten zien dat er breed maatschappelijk draagvlak is voor meer verbinding met de herkomst van voedsel.

Publieke en maatschappelijke initiatieven bevorderen in Nederland de toegang tot gezond en duurzaam eten, bijvoorbeeld via volkskeukens, voedselherverdeling en programma's als JOGG, City Deal Gezonde en Duurzame voedselomgeving en Jong Leren Eten. Voor deze impactanalyse zijn dit vooral voorbeelden van de bredere publieke context waarbinnen initiatieven als Mensa Mensa relevant kunnen zijn. Vanuit diezelfde context raakt betaalbaarheid niet alleen aan preventie of armoedebeleid, maar ook aan economische weerbaarheid van huishoudens en aan de vraag of een wijk of stad minder afhankelijk wordt van dominante fastfood-, retail- en conveniencketens voor dagelijkse voedseltoegang (WHO, 2025a; Europese Commissie, 2024). In de actuele Haagse context wordt voedselbeleid bovendien nadrukkelijker gelezen vanuit weerbaarheid en leveringszekerheid, terwijl tegelijk wordt gewerkt richting een nationale voedselstrategie / strategische agenda voor voedselzekerheid. Vanuit dat perspectief zijn initiatieven als Mensa Mensa vooral relevant waar zij op wijkniveau bijdragen aan toegankelijke en stabielere voedselvoorziening, voedselvaardigheden, duurzamere consumptie, waardering van voedsel en herkomst en minder verspilling (WHO, 2025a; Europese Commissie, 2024; Tweede Kamer, 2026; Ministerie van LVVN, 2025).

3. Nulsituatie

3.0 Context

De nulsituatie is het referentiepunt van deze impactanalyse: wat is de meest waarschijnlijke situatie wanneer Mensa Mensa op die plek ontbreekt? Het gaat dus niet om een theoretisch uiterste of een optelsom van alle denkbare maatschappelijke kosten, maar om een inschatting te maken van de situatie zoals die is als de activiteiten van Mensa Mensa niet in de wijk aanwezig zijn. Dit geeft een beter beeld van hoe de voedselomgeving nu functioneert, en wat daar de maatschappelijke effecten van zijn.

Om de uitgangspositie leesbaar te maken, wordt gewerkt met drie aanvullende rekenlenzen: NUL-1, NUL-2 en NUL-3. Deze lenzen beschrijven deels dezelfde problematiek vanuit een ander perspectief en zijn daarom niet optelbaar.

NUL-1 laat een selectie van nationale kostenposten zien, NUL-2 vertaalt verlies aan kwaliteit van leven naar een welvaartsverlies, en NUL-3 rekent externe kosten per maaltijdtype door. Samen geven deze lenzen een orde-grootte van de maatschappelijke druk die zichtbaar blijft in de referentiesituatie zonder Mensa Mensa, op macro-, wijk- en doelgroepschaal. Binnen NUL-3 is daarnaast een indicatieve beschrijving opgenomen van de herkomst van hoofdingrediënten. Deze informatie is bedoeld om betaalbaarheid, ketenoriëntatie en de positie van maaltijdtypen binnen de voedselomgeving beter te kunnen vergelijken. Zij wordt niet afzonderlijk gemonetariseerd en niet opgeteld bij gezondheid of ecologische effecten.

Alle bedragen zijn uitgedrukt in euro's, prijspeil 2025. In de rekenvoorbeelden is pragmatisch gerekend met afgerond 18,0 miljoen inwoners als uniforme bevolkingsnoemer en met 551.000 personen onder de armoedegrens. De volledige parameterkeuzes, rekenstappen en verwijzingen naar de onderliggende modellen zijn opgenomen in Bijlage C.

3.1 Sociaal-maatschappelijke situatie

De meest waarschijnlijke referentiesituatie zonder Mensa Mensa is in Nederland meestal geen afwezigheid van voedsel, maar een situatie waarin betaalbaar gezond eten voor een deel van de huishoudens structureel onzeker is. Landelijk rapporteert 14% onvoldoende toegang tot gezond en voldoende voedsel. Nibud laat zien dat boodschappen een flexibele sluitpost worden zodra vaste lasten drukken. Onderzoek en Statistiek Amsterdam laat zien dat juist de gezonde maaltijd onder druk staat: 18% ervaart lage of zeer lage voedselzekerheid, 27% heeft onvoldoende geld voor een gezonde maaltijd en 11% slaat soms of vaak een maaltijd over. In de referentiesituatie werken prijsdruk, beperkte handelingsruimte en ongezonde omgevingen dus gelijktijdig door in wat huishoudens dagelijks eten (I&O Research, 2024; Nibud, 2024; Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2023).

Margot beschrijft de voedselomgeving in de wijk als volgt:
"Er is veel voedselaanbod in de wijk, maar het is vooral ongezond. Ik zorg graag goed voor mijn lichaam, dus ik ben blij dat ik hier gezond eten kan halen."
Voor een deel van de huishoudens wordt dagelijkse voedseltoegang in die referentiesituatie mede georganiseerd via informele voedselinfrastructuur. In Amsterdam zijn meer dan 600 voedselinitiatieven in beeld gebracht; ruim twee op de vijf minima maken daarvan gebruik en 10% verkrijgt er meer dan de helft van wat zij wekelijks eten via zulke initiatieven. Voedselbanken en lokale voedselinitiatieven zijn daarmee niet alleen noodvoorzieningen, maar voor een deel van de huishoudens een terugkerend onderdeel van hoe zij wekelijks aan eten komen (Gemeente Amsterdam, O&S, 2025; Gemeente Amsterdam, 2025; Voedselbanken Nederland, 2026).

- Eenzaamheid en sociale uitsluiting kunnen doorwerken in zorggebruik en mentale belasting (Meisters et al., 2021).
- Bestaansonzekerheid of financiële problemen kunnen doorwerken in arbeidsdeelname, ziekteverzuim en productiviteit (Nibud, 2017).
- Kosten van bestaansonzekerheid zoals schuldhulpverlening, jeugdzorg en wijkondersteuning bedragen gemiddeld €3.000–€6.000 per huishouden per jaar (Divosa, 2024).
- Verlies aan sociale cohesie en wijkveiligheid vergroot de druk op hulpdiensten en de GGZ. Goed verbonden buurten kennen 10–15% lagere kosten voor preventie en jeugdzorg (TNO, 2023).

Wanneer dergelijke effecten zich opstapelen in een wijk met veel kwetsbare huishoudens, kan de jaarlijkse maatschappelijke schade oplopen tot enkele miljoenen euro's – nog los van gezondheids- en milieueffecten. Deze schade blijft grotendeels onzichtbaar in gangbare economische analyses, maar vormt wel een belangrijke kostenpost voor lokale voorzieningen en zorgsystemen. Manieren waarop dit zich manifesteert, zoals verminderde zelfredzaamheid, hogere zorgvraag en toegenomen armoederisico, blijven grotendeels buiten beeld, maar zijn substantieel (RIVM, z.d.; CBS, 2023).

3.2 Gezondheid en vitaliteit

Ongezonde voeding is een belangrijke determinant van ziekte en sterfte, maar de actuele cijfers moeten zorgvuldig worden gelezen. Binnen de RIVM-determinantframing wordt ongezonde voeding gekoppeld aan 8,1% van de totale ziektelast, circa 12.900 sterfgevallen en circa €6.000 miljoen directe zorguitgaven. De VTV-2024 laat voor de actuele ziektelast een andere verdeling zien: ongezonde voeding is daarin verantwoordelijk voor 2,8% van de totale ziektelast. De VZinfo-analyse van zorguitgaven 2022 bevestigt dat aan risicofactoren gerelateerde zorguitgaven substantieel zijn, maar maakt ook duidelijk dat toerekening van zorguitgaven niet hetzelfde is als direct realiseerbare besparing (RIVM, 2021; RIVM, 2024a; VZinfo/RIVM, 2025).

Voor de nulsituatie is vooral van belang dat de voedselomgeving consumptie structureel richting ongezondere en vaak sterk bewerkte patronen kan sturen, terwijl toegang tot gezonde keuzes ongelijk is verdeeld. De gezondheidsschade wordt in deze impactanalyse daarom niet aan één enkel totaalbedrag opgehangen, maar via meerdere lenzen benaderd.

De gezondheidslast vormt een substantieel deel van de maatschappelijke kosten van het voedselsysteem. In rekenlens NUL-1 wordt deze schade benaderd via zorgkosten; in rekenlens NUL-3 via schaduwprijzen per maaltijdtype.

3.3 Welzijn en financiële stress

Een betekenisvolle groep huishoudens heeft onvoldoende toegang tot gezond en voldoende voedsel. In een landelijke meting rapporteert 14% van de huishoudens voedselnood; onder huishoudens met een laag inkomen loopt dit op tot 32%. Nibud laat tegelijk zien dat 32% moeite heeft met rondkomen, 36% moeite heeft met boodschappen en dat onder wie moeilijk rondkomt 80% moeite heeft met boodschappen. Financiële kwetsbaarheid werkt dus direct door in eetruimte en dagelijkse regie (I&O Research, 2024; Nibud, 2024).

Stedelijke voorbeelden maken dit concreet. In Amsterdam geeft 27% van de huishoudens met een laag inkomen aan onvoldoende geld te hebben voor een gezonde maaltijd en 11% soms of vaak een maaltijd over te slaan. Ruim twee op de vijf minima maken gebruik van voedselinitiatieven en voor 10% vormt dat meer dan de helft van het wekelijkse eten. Daarmee raakt de referentiesituatie niet alleen gezondheid, maar ook ervaren bestaanszekerheid, stress en het vermogen om het dagelijks leven stabiel te organiseren (Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2023; Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek, 2025; Gemeente Amsterdam, 2025).

Ook in de interviews komt die financiële druk terug. Margot verwoordt dat als volgt:
"Ik ben opgevoed met gezond en onbespoten eten, en dat heb ik altijd proberen vast te houden. Maar in deze tijd lukt het me financieel niet meer om al mijn boodschappen bij Ekoplaza of Gimsel te halen. Dus waar het kan, doe ik dat nog."
Jenny beschrijft dezelfde spanning aan het einde van de maand:
"Vooral aan het einde van de maand is het soms echt lastig. Dan denk ik: hoeveel geld heb ik nog over, en kan ik dit nog betalen? Groente is niet meer zo goedkoop."
Daarnaast laten interviews zien hoe huishoudens in armoede omgaan met restjes en verspilling. Jenny zegt: "Als je in armoede leeft, gooi je eten niet weg. Wij bewaren het in bakjes en maken er later iets anders van, zoals moksi alesi."
Deze effecten op kwaliteit van leven zijn relevant voor de impactanalyse van Mensa Mensa, omdat initiatieven rond betaalbare, gezonde maaltijden naast gezondheid ook de ervaren bestaanszekerheid kunnen beïnvloeden. In rekenlens NUL-2 wordt het welvaartsverlies voor personen in armoede vertaald naar een monetaire bandbreedte via QALY's. De in deze analyse gehanteerde bandbreedte is een scenario-bandbreedte, inhoudelijk geijkt op Hanmer, DeWalt en Berkowitz (2021).

3.3.1 Voedselvaardigheden

Voedselvaardigheden (*food literacy*) omvatten kennis, vaardigheden en zelfredzaamheid om gezonde keuzes te kunnen plannen, selecteren, bereiden en consumeren, ook onder praktische financiële beperkingen. Voedselvaardigheden vormen een mechanismelaag tussen voedselomgeving en feitelijke consumptie (Poelman et al., 2018). Voedselvaardigheden hangen ook samen met de kwaliteit van het voedingspatroon, waaronder betere naleving van gezonde dieetpatronen (Taylor et al., 2019).

Uit onderzoek uitgevoerd in opdracht van het Voedingscentrum blijkt dat maar liefst 85% van de Nederlanders het belangrijk vindt om een gezonde maaltijd te kunnen bereiden. Toch is men niet altijd tevreden over hun eigen kookvaardigheden: 46% van de respondenten geeft aan beter te willen leren koken (Nieuws voor Diëtisten, z.d.). Naast concrete kookvaardigheden komen in de praktijk belemmeringen vaak samen: gebrek aan geld gaat gepaard met beperkte tijd, energie en 'mentale ruimte' om dagelijks gezonde keuzes te plannen en te bereiden. Dit versterkt het risico op ongezonde en vaak sterk bewerkte gemaksalternatieven en kan voedselverspilling verhogen. (I&O Research, 2024).

Sarah beschrijft hoe een gebrek aan energie haar eerder richting gemakseten stuurde:
"Omdat ik vaak weinig energie heb, koos ik meestal voor iets snels en makkelijks uit de supermarkt, bijvoorbeeld een diepvriespizza die ik alleen nog in de oven hoefde te schuiven."
Naast een tekort aan voedselvaardigheden zijn er ook andere redenen waarom iemand (tijdelijk) niet voor zichzelf kan koken. Voorbeelden zijn ouderdom, ziekte, mentale problemen, het hebben van jonge kinderen of mantelzorger zijn. Vorig jaar gaven ongeveer 1 miljoen mensen aan zich ernstig beperkt te voelen in hun dagelijkse activiteiten (CBS, 2026). In 2023 gaf de helft van de gevraagde 55-plussers aan ondersteuning nodig te hebben bij huishoudelijke taken, waaronder koken (CBS, 2024). Dat jaar kreeg 32,4% van de mensen die aangeven langdurig beperkt te zijn hulp vanuit de Zorgverzekeringswet. Van de ouderen die aangeven langdurig beperkt te zijn, maakt 3,5% gebruik van de Wet langdurige zorg (Wlz).

Bovenstaande maakt duidelijk dat voedselvaardigheden in Nederland een reëel knelpunt vormen op het snijvlak van gezondheid, bestaanszekerheid en dagelijkse zelfredzaamheid. Voedselvaardigheden hangen samen met gezondere voedselconsumptie, en de cijfers laten zien dat onvoldoende gezond of gevarieerd eten vaak samenhangt met geldgebrek en tijdsdruk, en dat beperkingen in dagelijkse activiteiten het zelfstandig plannen, inkopen en bereiden van maaltijden voor een deel van de bevolking bemoeilijken. De beschikbare informatie wijst er daarom op dat het vraagstuk niet alleen draait om kennis of motivatie, maar vooral om de praktische uitvoerbaarheid van gezond eten.

3.3.2 Indicatieve kostenlaag rond lage voedselvaardigheden

Deze paragraaf vormt geen aparte vierde nulsituatielens, maar een indicatieve kostenlaag rond lage voedselvaardigheden. Op basis van literatuur en openbare ramingen worden hieronder enkele relevante kostenposten naast elkaar gezet, zonder ze op te tellen tot één afzonderlijk totaalbedrag, het is denkbaar dat deze bij een nulsituatie lens opgeteld worden, maar wordt binnen deze impactanalyse niet gedaan.

- Gezondheidskosten: circa €1.000–€3.000 miljoen per jaar door dieet gerelateerde ziekten (RIVM, 2024).
- Voedselverspilling: de financiële waarde van voedselverspilling in huishoudens bedraagt circa €138 per persoon per jaar, oftewel ruim €2,4 miljard per jaar voor Nederland als geheel. Voedselvaardigheden zijn hierbij een relevante beïnvloedbare factor, al is niet de volledige schade hieraan toe te schrijven (Voedingscentrum, 2022)
- Intergenerationele doorwerking: beperkte voedsel- en voedingsvaardigheden hangen in de literatuur samen met minder gezonde voedingspatronen en een grotere kans op inefficiënt voedselgebruik. Aannemelijk is dat dit ook op langere termijn kan doorwerken in gezondheid en maatschappelijke participatie, maar een robuuste Nederlandse jaarinschatting in euro's is hiervoor niet aangetroffen (Lisciani et al., 2024).

In de interviews komt naar voren hoe huishoudens producten kopen die bijna over datum zijn om kosten te besparen en verspilling te voorkomen.
Sarah zegt: "Ik ga wel naar de supermarkt om producten te halen die bijna over datum zijn en anders weggegooid zouden worden. Soms blijven die namelijk nog langer goed dan de houdbaarheidsdatum."

3.4 Sociale cohesie en participatie

Sociale cohesie en laagdrempelige ontmoeting zijn relevante randvoorwaarden voor welzijn. Movisie rapporteert dat in 2022 bijna de helft (48,6%) van de Nederlandse volwassenen zich eenzaam voelde, waarvan circa 14% ernstig of zeer ernstig (Movisie, 2024).

Eenzaamheid is niet alleen een welzijnsvraagstuk, maar hangt ook samen met zorggebruik. Een grootschalige Nederlandse studie schat de extra mentale zorguitgaven geassocieerd met eenzaamheid in Nederland op €340,2 miljoen per jaar (Meisters et al., 2021). Deze studie gaat over eenzaamheid en niet rechtstreeks over voedselonzekerheid, maar is relevant als indicatie van de mentale kosten die samenhangen met sociale kwetsbaarheid.

Initiatieven die gezamenlijke maaltijden en kookactiviteiten organiseren kunnen fungeren als 'ontmoetingsanker' in de wijk. Daarmee kan naast voeding ook sociale deelname worden versterkt, wat in latere hoofdstukken wordt betrokken bij de effectketen van Mensa Mensa.

3.5 Ecologische effecten

De voedselketen draagt bij aan klimaatverandering, stikstofdepositie, druk op biodiversiteit, water- en bodemkwaliteit. Deloitte schat dat de maatschappelijke milieukosten van de Nederlandse landbouw in de orde van grootte van €18.600 miljoen per jaar liggen; na afzetting tegen economische baten resteert een netto negatief effect van ruim €5.000 miljoen per jaar (de 'Hidden Bill') (Deloitte, 2025).

Voedselverspilling vormt een aanvullende druk op grondstoffen en milieu. Een veelgebruikte Nederlandse schatting plaatst de economische waarde van voedselverspilling op circa €4.400 miljoen per jaar; consumenten vormen een belangrijk aandeel in volumes en impact (Kamerstuk 33774-3, 2013; Voedingscentrum, 2023). In deze analyse worden milieueffecten van voedingsmiddelen gemonetariseerd via de RIVM-database Milieubelasting Voedingsmiddelen en milieuschaduwprijzen uit het Environmental Prices Handbook (RIVM, 2024; CE Delft, 2024).

3.6 Maatschappelijke kosten voedselsysteem top-down kostenbenadering (NUL-1)

NUL-1 is een top-down kostenlens. De vraag is hier niet hoeveel schade één huishouden exact veroorzaakt, maar welke nationale kostenposten aantoonbaar samenhangen met het huidige voedselsysteem en relevant zijn als referentie voor deze impactanalyse. Voor de leesbaarheid is de hoofdtekst beperkt tot de kernposten: zorgkosten door ongezonde voeding, economische waarde van voedselverspilling, maatschappelijke milieukosten van de landbouw en mentale zorgkosten geassocieerd met eenzaamheid. Het gaat om een indicatieve ondergrens en niet om de totale kosten van voedsel. Omdat NUL-1 inhoudelijk overlapt met NUL-2 en NUL-3, wordt deze lens uitsluitend naast die andere perspectieven gepresenteerd. De detailkeuzes, schaalfactoren en verantwoording staan in Bijlage C.

3.6.1 Nationale som top-down kostenpost benadering

Op basis van deze vier posten komt de nationale orde-grootte in NUL-1 uit op circa €29.300–€29.400 miljoen per jaar. Omgerekend is dat circa €1.647–€1.650 per inwoner per jaar.

3.6.2 Schaling naar minima (bandbreedte) top-down kostenpost benadering

Voor de doelgroep minima is niet voor alle kostenposten directe verdelingsdata beschikbaar. Daarom is gewerkt met bandbreedtes per kostenpost. Dat maakt de uitkomst nadrukkelijk indicatief, maar wel bruikbaar als analytische ordegrootte.

De uitkomst voor minima bedraagt circa €1.610–€3.029 per persoon per jaar. Voor een huishouden van vier personen is dat circa €6.442–€12.116 per jaar; voor 1.000 minima in een wijk circa €1,61–€3,03 miljoen per jaar. De volledige schaling, bronkeuze en gevoeligheidsredenering staan in Bijlage C.

3.7 Maatschappelijke kosten voedselsysteem QALY-welvaartsverlies (NUL-2)

NUL-2 benadert de nulsituatie als welvaartsverlies. Deze lens kijkt dus niet primair naar zorguitgaven, maar naar verlies aan kwaliteit van leven, uitgedrukt in QALY's en vervolgens gewaardeerd in euro's.

Gerekend is met €50.000 per QALY en met een scenario-bandbreedte van 0,1–0,2 QALY verlies per persoon per jaar voor minima met structurele voedselonzekerheid of armoededruk.
Dit is een scenario-parameter, inhoudelijk geijkt op internationale literatuur, en moet daarom worden gelezen als ordegrootte en niet als Nederlandse causale effectschatting.
Verdere verantwoording staat in Bijlage C.

3.7.1 Nationale schaal volgens de QALY-welvaartsverliesbenadering

Voor minima komt de QALY-welvaartsverlies benadering neer op circa €5.000–€10.000 welvaartsverlies per persoon per jaar.

Op nationale schaal resulteert dit, uitgaande van 551.000 mensen in armoede, in circa €2.800–€5.500 miljoen per jaar. Uitgesmeerd over de hele bevolking is dat circa €155–€310 per inwoner per jaar. Dat getal is vooral bruikbaar als systeemindicator: het laat zien dat voedselonzekerheid en armoededruk ook op nationale schaal geen marginale welvaartsverliezen zijn.

3.7.2 Schaling naar minima (bandbreedte) QALY-welvaartsverlies benadering

Voor een huishouden van vier personen is dat circa €20.000–€40.000 per jaar. Op wijkschaal betekent dit voor 1.000 minima in een wijk een orde-grootte van circa €5–€10 miljoen per jaar.

3.8 Maatschappelijke kosten per maaltijd in het Nederlands voedselsysteem (NUL-3)

NUL-3 is de meest operationele nulsituatielens. Waar NUL-1 en NUL-2 vooral de orde van grootte van maatschappelijke schade op systeem- en welvaartsniveau laten zien, brengt NUL-3 die kosten terug tot herkenbare maaltijdtypen voor ontbijt, lunch en avondeten.
Per maaltijdtype zijn gezondheids- en ecologische schaduwkosten inzichtelijk samengebracht tot één

totale schaduwprijs per maaltijd. Die uitkomst is geen kassaprijs, maar een maatschappelijke kosten indicatie: zij maakt zichtbaar welke externe lasten samenhangen met verschillende eetpatronen. De hoofdtekst beperkt zich daarom tot de uitkomsten en de leeslogica; de volledige rekenstappen, type porties, aannames en onderliggende werkbladen zijn opgenomen in Bijlage C.

De maaltijdtypen zijn analytische referenties: zij representeren herkenbare consumptiepatronen in Nederland en niet één exact recept of merkproduct. In de codes staat O voor ontbijt, L voor lunch en M voor avondmaaltijd; code 0 verwijst steeds naar het gewogen gemiddelde binnen die maaltijdgroep.

Tabel 3.8 – Overzicht van maaltijdcodes en maaltijdtypen in NUL-3

Code	Maaltijdtype	Korte omschrijving
O1	Ontbijt traditioneel	Klassiek broodontbijt met brood en kaas; een traditioneel Nederlands ontbijt.
O2	Ontbijt gezond	Ontbijt met yoghurt, muesli en fruit; gezondere ontbijtvariant.
O3	Ontbijt minder gezond	Ontbijt met suikergranen en melk; sterk gezoete ontbijtvariant.
O4	Geen ontbijt / surrogaat	Kleine snack of reep in plaats van een ontbijt; in enkel-eten lijn zonder frisdrank.
O0	Ontbijt gemiddeld	Gewogen gemiddelde van O1 tot en met O4.
L1	Lunch traditioneel	Broodlunch met vleeswaren en melk; klassieke Nederlandse lunchreferentie.
L2	Lunch gezond/plantaardig	Gezondere of meer plantaardige lunch, bijvoorbeeld wrap, hummus en groente.
L3	Lunch fastfood/Ultra bewerkt	Bewerkte lunch, bv. frikandelbroodje; in enkel-eten lijn zonder energiedrank.
L4	Geen lunch / surrogaat	Reep of snack in plaats van lunch; in enkel-eten lijn zonder energiedrank.
L0	Lunch gemiddeld	Gewogen gemiddelde van L1 tot en met L4.
M1	Avondmaaltijd AGV (vlees)	Klassieke warme maaltijd met aardappelen, groente en vlees.
M2	Avondmaaltijd vis	Warme maaltijd met aardappelen, groente en vis.
M3	Avondmaaltijd rood vlees	Warme maaltijd met aardappelen, groente en rood vlees.
M4	Avondmaaltijd plantaardig	Plantaardige warme maaltijd met granen, peulvruchten en groente.
M5	Avondmaaltijd ultrabewerkt	Convenience- of kant-en-klaarmaaltijd; in enkel-eten lijn zonder frisdrank.
M6	Avondmaaltijd fastfood	Fastfoodreferentie: burger, friet en saus; in enkel-eten lijn zonder frisdrank.
M7	Avondmaaltijd Schijf van Vijf	Maaltijd volgens de uitgangspunten van het Voedingscentrum.
M11	Mensa Mensa-bord	Het volledige Mensa-bord, opgebouwd uit basis, groente en proteïne.
M0	Avondmaaltijd gemiddeld	Gewogen gemiddelde van M1 tot en met M7.

Notitie: M8, M9 en M10 zijn geen zelfstandige maaltijdtypen in de hoofdvergelijking, maar de drie bouwstenen van het Mensa-bord: basis, groente en proteïne. M11 is het volledige bord.

Tabel 3.8a laat de maaltijdtypen zien zoals die in de praktijk voorkomen. Als bij een maaltijd een frisdrank onderdeel is van de menuprijs, kan die in de prijs- en duiding meewegen, terwijl het zichtbare maaltijdgewicht in de tabellen beperkt blijft tot het eetbare deel van de maaltijd.
Tabel 3.8b zet daar de striktere enkel-eten vergelijking naast: frisdranken en energiedranken zijn daar verwijderd waar zij de maaltijdvergelijking vertekenen. Voor fastfood (M6) wordt de consumentenprijs daarom niet lineair naar 565 gram opgeschaald. Een 565 g-referentie blijft voor M6 alleen bruikbaar als technische schaduwprijsvergelijking.

Samen maken tabel 3.8a en tabel 3.8b zichtbaar waar maaltijdmenu's en maaltijden in striktere vergelijkingslijn uit elkaar lopen. Voor de avondvergelijking in hoofdstuk 5 wordt aanvullend een technische 565 g-referentie gebruikt, zodat het Mensa-bord en de referentiemaaltijden onder dezelfde maatlat kunnen worden gelezen.

Tabel 3.8a — bronporties inclusief dranken, met aanvullende Mensa Mensa-regels

Code & maaltijdtype	Prijs per maaltijd (€)	Gewicht per portie/bord (g)	Gezondheid (€)	Milieu / Natuur (€)	Totale schaduwprijs (€)	Gewogen aandeel (%)	Bron / opbouw	Herkomst voedsel publieke duiding	Schaduwprijs 100g (€)
O1 – Ontbijt traditioneel (brood+kaas)	0,41	90	0,02	0,78	0,79	40%	Eenhedentabel + RIVM beleg	NL	0,88
O2 – Ontbijt gezond (yoghurt+muesli+fruit)	0,66	295	0,03	0,63	0,66	25%	Gezond ontbijt + eenhedentabel	NL 84,8% · BE 15,2%	0,23
O3 – Ontbijt minder gezond (suikergranen+melk)	0,37	195	0,06	0,61	0,66	20%	Voedingswaarden + Ontbijtmonitor	NL 76,9% · BE 23,1%	0,34
O4 – Geen ontbijt /surrogaat (frisdrank+snack)	0,38	275	0,15	0,08	0,23	15%	Frisdrank + mueslireep	NL	0,08
O0 – Ontbijt gemiddeld	**0,46**	**190,0**	**0,05**	**0,60**	**0,65**	**100%**	**Gewogen gemiddelde O1–O4**	**NL 86,7% · BE 13,3%**	**0,34**
L1 – Lunch traditioneel (brood+vlees+melk)	0,75	250	0,11	0,91	1,02	35%	Broodbeleg + eenhedentabel	NL 100,0%	0,41
L2 – Lunch gezond/plantaardig (wrap/salade)	1,12	212	0,00	0,36	0,36	25%	Wrap/hummus + caloriecheckers	NL 70,8% · BE 29,2%	0,17
L3 – Lunch fastfood/ultrabewerkt	2,05	395	0,53	0,29	0,82	25%	Frikandelbroodje + energiedrank	NL	0,21
L4 – Geen lunch/surrogaat (energiedrank+reep)	1,20	275	0,15	0,08	0,23	15%	Energiedrank + mueslireep	NL	0,08
L0 – Lunch gemiddeld	**1,24**	**280,5**	**0,19**	**0,49**	**0,69**	**100%**	**Gewogen gemiddelde L1–L4**	**NL 91,4% · BE 8,6%**	**0,24**
M1 – Avondmaaltijd AGV (vlees)	4,02	655	0,31	1,06	1,37	40%	Porties + groente + vlees	NL 85,5% · DE 6,9% · ES 4,6% · EU 3,0%	0,21
M2 – Avondmaaltijd vis	4,03	630	0,04	0,91	0,95	10%	Porties + groente + vis	NL 76,2% · ES 4,8% · NO 15,9% · EU-overig 3,2%	0,15
M3 – Avondmaaltijd rood vlees	4,21	680	0,46	3,46	3,92	15%	Porties + groente + rundvlees	NL 92,7% · ES 4,4% · EU-overig 2,9%	0,58
M4 – Avondmaaltijd plantaardig	2,00	590	0,02	0,58	0,60	15%	Granen + peulvruchten + groente	NL	0,10
M5 – Avondmaaltijd ultrabewerkt	3,86	600	1,19	1,76	2,95	7,5%	Convenience + frisdrank	NL 10,0% · EU-overig 60,0% · Niet-EU 30,0%	0,49
M6 – Avondmaaltijd fastfood	12,06	330*	0,94	1,75	2,69	7,5%	Hamburger + friet + frisdrank; gewicht excl. frisdrank	NL 25,0% · EU-overig 70,0% · Niet-EU 5,0%	0,82
M7 – Avondmaaltijd Schijf van Vijf	1,89	565	0,02	0,45	0,47	5%	Schijf van Vijf + porties	NL	0,08
M0a – M1–M7 gemiddeld	4,58	578,6	**0,43**	**1,43**	**1,85**	**elk 14,3%**	**Rekenkundig gemiddelde M1–M7**	**NL 60,7% · EU 23,2% · Niet-EU 5,0% · BE 5,0% · ES 2,8% · NO 2,3% · DE 1,0%**	0,32
M0 – Avondmaaltijd gemiddeld	4,23	613,5	**0,36**	**1,41**	1,78	**100%**	**Gewogen gemiddelde M1–M7**	**NL 71,1% · EU-overig 15,2% · ES 3,6% · BE 3,1% · DE 2,8% · Niet-EU 2,6% · NO 1,6%**	0,29

* Voor fastfood (M6) toont het gewicht alleen het eetbare maaltijddeel van de bronportie; frisdrankgewicht telt niet mee. Bij de menuvariant kan de consumentenprijs de drank wel bevatten.

Tabel 3.8b — enkel-voedsel / zonder dranken

Code & maaltijdtype	Prijs per maaltijd (€)	Gewicht per portie/bord (g)	Gezond heid (€)	Milieu / Natuur (€)	Totale schaduwprijs (€)	Gewogen aandeel (%)	Bron / opbouw	Herkomst publieke duiding	Schaduwprijs 100g (€)
O1 – Ontbijt traditioneel (brood+kaas)	0,41	90	0,02	0,78	0,79	40%	Eenhedentabel + RIVM beleg	NL	0,88
O2 – Ontbijt gezond (yoghurt+muesli+fruit)	0,66	295	0,03	0,63	0,66	25%	Gezond ontbijt + eenhedentabel	NL 84,8% · BE 15,2%	0,23
O3 – Ontbijt minder gezond (suikergranen+melk)	0,37	195	0,06	0,61	0,66	20%	Voedingswaarden + Ontbijtmonitor	NL 76,9% · BE 23,1%	0,34
O4 – Geen ontbijt / surrogaat (snack, zonder frisdrank)	0,26	25	0,08	0,04	0,12	15%	Frisdrank + mueslireep	NL	0,49
O0 – Ontbijt gemiddeld	**0,44**	**152,5**	**0,04**	**0,60**	**0,63**	**100%**	**Gewogen gemiddelde O1–O4**	**NL 86,7% · BE 13,3%**	**0,42**
L1 – Lunch traditioneel (brood+vlees+melk)	0,75	250	0,11	0,91	1,02	35%	Broodbeleg + eenhedentabel	NL 100,0%	0,41
L2 – Lunch gezond/plantaardig (wrap/salade)	1,12	212	0,00	0,36	0,36	25%	Wrap/hummus + caloriecheckers	NL 70,8% · BE 29,2%	0,17
L3 – Lunch fastfood/ultrabewerkt	1,11	145	0,46	0,24	0,71	25%	Frikandelbroodje + energiedrank	NL	0,49
L4 – Geen lunch / surrogaat (reep, zonder energiedrank)	0,26	25	0,08	0,04	0,12	15%	Energiedrank + mueslireep	NL	0,49
L0 – Lunch gemiddeld	**0,86**	**180,5**	**0,17**	**0,47**	**0,64**	**100%**	**Gewogen gemiddelde L1–L4**	**NL 91,4% · BE 8,6%**	**0,36**
M1 – Avondmaaltijd AGV (vlees)	4,02	655	0,31	1,06	1,37	40%	Porties + groente + vlees	NL 85,5% · DE 6,9% · ES 4,6% · EU 3,0%	0,21
M2 – Avondmaaltijd vis	4,03	630	0,04	0,91	0,95	10%	Porties + groente + vis	NL 76,2% · ES 4,8% · NO 15,9% · EU-overig 3,2%	0,15
M3 – Avondmaaltijd rood vlees	4,21	680	0,46	3,46	3,92	15%	Porties + groente + rundvlees	NL 92,7% · ES 4,4% · EU-overig 2,9%	0,58
M4 – Avondmaaltijd plantaardig	2,00	590	0,02	0,58	0,60	15%	Granen + peulvruchten + groente	NL	0,10
M5 – Avondmaaltijd ultrabewerkt	3,74	350	1,19	1,76	2,95	7,5%	Convenience + frisdrank	NL 10,0% · EU-overig 60,0% · Niet-EU 30,0%	0,84
M6 – Avondmaaltijd fastfood	11,83	330*	0,94	1,75	2,69	7,5%	Hamburger + friet + frisdrank; gewicht excl. frisdrank	NL 25,0% · EU-overig 70,0% · Niet-EU 5,0%	0,82
M7 – Avondmaaltijd Schijf van Vijf	1,89	565	0,02	0,45	0,47	5%	Schijf van Vijf + porties	NL	0,08
M0a – M1–M7 gemiddeld	**4,53**	542,9	**0,43**	**1,43**	**1,85**	**elk 14,3%**	**Rekenkundig gemiddelde M1–M7**	**NL 60,7% · EU 23,2% · Niet-EU 5,0% · BE 5,0% · ES 2,8% · NO 2,3% · DE 1,0%**	**0,34**
M0 – Avondmaaltijd gemiddeld	**4,20**	594,8	**0,36**	**1,41**	**1,78**	**100%**	**Gewogen gemiddelde M1–M7**	**NL 71,1% · EU-overig 15,2% · ES 3,6% · BE 3,1% · DE 2,8% · Niet-EU 2,6% · NO 1,6%**	**0,30**

* Voor fastfood (M6) toont het gewicht alleen het eetbare maaltijddeel van de bronportie; frisdrankgewicht telt niet mee.

Tabel 3.8b vormt binnen NUL-3 de striktere vergelijkingsbasis. Zonder frisdranken en energiedranken lopen de schaduwkosten voor avondmaaltijden van circa €0,47 voor de Schijf-van-Vijf-referentie tot €3,92 voor rood vlees; voor lunch van circa €0,12 tot €1,02; en voor ontbijt van circa €0,12 tot €0,79. Juist bij M5 en M6 is de bijdrage van dranken beperkt in euro's, maar storend voor de vergelijkbaarheid van het bord. Door die drankcomponent uit deze operatieve lijn te halen, kunnen prijs, herkomst en schaduwprijs scherper op maaltijdniveau worden gelezen.

3.8.1 Prijspeiling hoofdmaaltijden: maaltijdprijs en technische 565 g-referentie

Consumentenprijs. Binnen NUL-3 worden maaltijdtype, striktere enkel-eten lijn en technische 565 g-vergelijking uit elkaar gehouden. Voor M5 kan de enkel-eten maaltijd technisch naar 565 gram worden genormaliseerd, waardoor M5 uitkomt op circa €6,04. Voor M6 gebeurt dat niet: fastfood wordt gelezen als maaltijd, circa €12,06 voor de menuvariant en circa €11,83 voor de enkel-eten variant, bij een zichtbaar maaltijdgewicht van circa 330 g*. Daarmee ligt het Mensa-bord met €5,00 onder een gangbare fastfoodmaaltijd en onder de ultrabewerkte convenience-referentie, maar boven eenvoudige thuisreferenties zoals M4, M7 en M1–M3. In de aanvullende 565 g-avondvergelijking voor hoofdstuk 4 en 5 komt het Mensa-bord uit op circa €0,46 maatschappelijke schaduwprijs per maaltijd: vrijwel gelijk aan de Schijf-van-Vijf-referentie (€0,47), lager dan de plantaardige thuisreferentie M4 (€0,56) en duidelijk lager dan ultrabewerkt (€2,78), fastfood (€2,83) en rood vlees (€3,26). Herkomst. De herkomstduiding blijft indicatief en wordt niet als afzonderlijke baten- of kostenpost gemonetariseerd. In de zichtbare rapportlaag wordt M4 gelezen als NL, M7 en M6 als EU, M5 als Wereld/mix en M11 als ingrediëntmix van circa NL 77,5%, BE 1,9%, ES 10,2%, IT 1,0%, IN 2,4%, EU-overig 6,4% en Niet-EU 0,5%. Zo blijft zichtbaar dat consumentenprijs, ketenoriëntatie en maatschappelijke last niet één-op-één samenvallen. De compacte vergelijking met het Mensa-bord staat in tabel 5.3c. (CBS, 2026; Agrimatie, 2025; Wageningen University & Research, 2021; McDonald's Nederland, 2025; KFC Nederland, z.d.; Jumbo, z.d.)

3.8.2 Maatschappelijke kosten per maaltijd per persoon per jaar in Nederland (huidig eetpatroon)

Uit de operatieve enkel-eten lijn zonder frisdrank en energiedrank volgt voor het gemiddelde Nederlandse eetpatroon een externe kost van circa €3,04 per persoon per dag: ongeveer €0,57 gezondheid en €2,47 milieu/natuur. Dat correspondeert met circa €1.110 per persoon per jaar, waarvan circa €207 gezondheid en circa €903 milieu/natuur. Voor een huishouden van vier personen is dat circa €4.440 per jaar.

De volledige rekenstappen zijn opgenomen in Bijlage C.

3.8.3 Maatschappelijke kosten per maaltijd voor ongezonde dagmenu's

Voor minima zijn twee enkel-eten dagpatronen doorgerekend. Beide scenario's combineren ontbijt, lunch en avondmaaltijd binnen dezelfde rekenlijn, waarbij frisdranken en energiedranken buiten de vergelijking zijn gelaten.

Dagmenu 1 beschrijft een gematigd ongezond patroon en bestaat uit O4 + L4 + M5: een reep als ontbijtvervanging, een reep als lunchvervanging en een ultrabewerkte avondmaaltijd zonder frisdrank. Scenario 2 beschrijft een structureel ongezond patroon en bestaat uit O3 + L3 + M6: een ongezond ontbijt met melk, een fastfood- of ultrabewerkte lunch zonder energiedrank en een fastfoodavondmaaltijd zonder frisdrank.

De uitkomst is een maatschappelijke schaduwprijs van circa €3,19 per persoon per dag in scenario 1 en circa €4,06 per persoon per dag in scenario 2. Omgerekend komt dat neer op circa €1.166 tot €1.483 per persoon per jaar, en op circa €4.663 tot €5.933 per jaar voor een huishouden van vier personen.

Daarmee laat de NUL-3-vergelijking zien dat juist bij ongezondere en meer ultrabewerkte patronen de maatschappelijke druk duidelijk oploopt. De exacte maaltijdcombinaties en rekenstappen zijn opgenomen in Bijlage C.

3.8.4 Maatschappelijke kosten per maaltijd voor minima op wijkniveau

Op wijkniveau betekent dit voor 1.000 minima in een wijk circa €1,17 miljoen per jaar in scenario 1 en circa €1,48 miljoen per jaar in scenario 2.

De inhoudelijke les verandert daarmee niet: armoede en ongezond eten versterken elkaar, waardoor de maatschappelijke schade niet alleen neerkomt bij het huishouden zelf, maar ook bij zorg, leefomgeving en maatschappelijke voorzieningen.

3.9 Nulsituatie bandbreedte (NUL-1, NUL-2, NUL-3)

De drie lenzen laten dus niet dezelfde euro zien, maar drie manieren om dezelfde referentiesituatie te lezen. Tabel 3.9 zet ze daarom naast elkaar als bandbreedtebeeld; niet als optelsom.

Deze vergelijking helpt om de waarde van Mensa Mensa af te zetten tegen de orde-grootte van de referentiesituatie zonder Mensa Mensa, zowel in de locatieanalyse als in de scenario- en conclusiedelen. De detailverantwoording van de bandbreedte staat in Bijlage C.

Tabel 3.9 – Nulsituatie bandbreedte (NUL-1, NUL-2, NUL-3)

Schaalniveau	NUL-1 – Kostenbenadering (€/jaar)	NUL-2 – QALY-welvaartsverlies (€/jaar)	NUL-3 Schaduwprijs-p.-maaltijd (€/j.)
Heel Nederland (macro)	ca. €29.300–€29.400 miljoen	ca. €2.800–€5.500 miljoen (welvaartsverlies minima)	ca. €19.800 miljoen
Per persoon in NL (gemiddeld)	ca. €1.647–€1.650	ca. €155–€310 (minima-verlies verdeeld over NL;)	ca. €1.110 (gezondheid ca. €207; milieu/natuur ca. €903)
Per 551.000 minima	ca. €890–€1.670 miljoen	ca. €2.800–€5.500 miljoen	ca. €642–€817 miljoen
Per minima	ca. €1.610–€3.029	ca. €5.000–€10.000	ca. €1.166–€1.483
1.000 minima in een wijk	ca. €1,61–€3,03 miljoen	ca. €5–€10 miljoen	ca. €1,17–€1,48 miljoen

4. Mensa Mensa in de praktijk

Mensa Mensa laat zien hoe de visie van Public Food in de praktijk vorm krijgt. Daarbij komen missie en doelstellingen, doelgroep en wijkcontext, de concrete activiteiten en functies, en het netwerk van samenwerkingen in beeld. Begin 2026 is één locatie open (Rotterdam-Zuid) en is een tweede locatie in Amsterdam Zuidoost in ontwikkeling, met opening voorzien in lente 2026. Er wordt gewerkt met één gemodelleerde standaardlocatie en zeven mogelijke activiteiten. Niet elke locatie hoeft alle activiteiten te voeren. Voor de hoofdresultaten in hoofdstuk 5 vormen het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk de basale locatie-impact. Bedrijfscatering wordt apart gelezen als inkomstenmodel en kruisfinanciering; voedselboxen zijn optioneel en het communityprogramma valt buiten de hoofdresultaten.

4.1 Missie, visie en doelstellingen van Public Food

Public Food vertrekt vanuit de overtuiging dat gezond eten een basisbehoefte is, geen luxe. In het huidige voedselsysteem is toegang tot gezond en duurzaam eten grotendeels georganiseerd als marktproduct. Dat leidt tot structurele ongelijkheid: wie weinig tijd, geld of kennis heeft, ervaart meer drempels om gezond te eten. Public Food onderzoekt wat er verandert wanneer gezonde voeding wordt benaderd als publieke basisvoorziening, vergelijkbaar met kraanwater, openbaar vervoer, onderwijs of de bibliotheek (Public Food, z.d.; Gezond Zuid-Holland, z.d.).

In deze impactanalyse worden voor Mensa Mensa, in lijn met de programmatische lijn van Public Food, de volgende vier hoofddoelen gehanteerd (Public Food, z.d.; Stichting DOEN, z.d.):

- Gezondheid: vergroten van toegang tot gezonde, voedzame maaltijden en het stimuleren van betere eetgewoonten voor meer vitaliteit.
- Welzijn: het bieden van betaalbare gezonde maaltijden, waardoor financiële stress vermindert en bewoners meer rust en ruimte ervaren voor hun welbevinden.
- Sociale cohesie: het creëren van ontmoetingsplekken waar eenzaamheid vermindert en buurtbinding toeneemt.
- Duurzaamheid: voorkomen van voedselverspilling, stimuleren van korte lokale ketens én het bevorderen van een meer plantaardig voedingspatroon met een lagere ecologische voetafdruk.



Figuur 4.1 – Gezond voedsel als basisvoorziening (Public Food, 2025)

Goede voeding als basisvoorziening is in de eerste plaats rechtvaardig, maar ook kosteneffectief. Het biedt een samenhangend antwoord op meerdere urgente maatschappelijke opgaven:

- verschuiving van curatieve zorg naar preventie
- versterking van voedselzekerheid
- vergroting van voedselvaardigheden
- verduurzaming van de landbouw
- versnelling van de eiwittransitie
- verbetering van de positie van boeren

4.1.2 Mensa Mensa als praktijkvoorbeeld

Mensa Mensa is een wijkgerichte voorziening met een volksrestaurant en aanvullende programma's, zoals Mealprep, kookeducatie, leer-werk en bedrijfscatering. Kern is een universele, laagdrempelige opzet: iedereen kan meedoen, met in de praktijk extra aandacht voor bewoners voor wie gezond eten niet vanzelfsprekend is. Deze impactanalyse beschrijft deze praktijk als een gemodelleerde standaardlocatie, gebaseerd op Rotterdam, de ontwikkeling in Amsterdam Zuidoost en aanvullende praktijk- en veldwerkbronnen. Voor de hoofdresultaten in hoofdstuk 5 vormen het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk de basale locatie-impact. Bedrijfscatering wordt apart gelezen als inkomstenmodel en kruisfinanciering; voedselboxen zijn optioneel per locatie en het communityprogramma wordt afzonderlijk gelezen.

4.1.3 Praktijkervaring uit de pilot in Almere

Tijdens de pilot Volkskantine in Almere (maart–december 2022) heeft Public Food het concept gedurende tien maanden uitvoerig in de praktijk getest, in samenwerking met Flevo Campus. Het eindverslag beschrijft de Volkskantine expliciet als fysieke testlocatie, werkend prototype en operationele en financiële leeromgeving. In die periode zijn 4.314 bezoekers geregistreerd, bedroeg de gemiddelde besteding €7,18 (incl. btw), waren er 25 cateringopdrachten en werd 18% van de bezoekers als terugkerende klant gerapporteerd (Eindverslag Volkskantine x Flevo Campus, Public Food 2022, bijlage B1).

4.2 Wijk en doelgroep van Mensa Mensa

Mensa Mensa is (in de huidige praktijk) gevestigd in Rotterdam-Zuid. Locaties worden bewust gekozen in wijken waar gezond eten minder vanzelfsprekend is, door een combinatie van financiële druk, gezondheidsverschillen en een ongezonde voedselomgeving. Mensa Mensa is toegankelijk voor iedereen, maar richt werving, prijsstelling en samenwerkingen primair op bewoners die de grootste drempels ervaren (RIVM, 2024).

4.2.1 Doelgroepdefinitie

Mensa Mensa is universeel toegankelijk, maar richt werving, prijsstelling en partnerschappen vooral op wijkbewoners voor wie gezond eten door een combinatie van prijsdruk, tijdgebrek, beperkte voedselvaardigheden, gezondheidsrisico's of sociale kwetsbaarheid minder vanzelfsprekend is. De doelgroep wordt in deze analyse dus functioneel afgebakend: het gaat om groepen voor wie de interventie logisch aangrijpt via betaalbaar aanbod, oefening met koken, sociale inbedding en laagdrempelige toeleiding. Concreet gaat het om:

- Huishoudens met een laag tot middeninkomen.
- Bewoners met tijd-, geld- of kennisgebrek om gezond te koken.
- Mensen met verhoogd risico op gezondheidsproblemen (bijv. overgewicht, diabetes, stress).

.

4.2.2 Praktijkmonitoring bereik en klantloyaliteit

Tabel 4.1 bundelt de transactiedata uit de Rotterdamse praktijkmonitoring. Definities en herleidingen van unieke pin-bezoekers en de indicatieve benadering van contante bezoekers staan in Bijlage B.

Tabel 4.2 – Praktijkmonitoring Rotterdam: bereik, loyaliteit en transactieprofiel (Public Food 2025)

Indicator	Waarde	Toelichting
Aandeel transacties < €5	33,9%	Indicator lage drempel / toegankelijkheid.
Unieke pin-bezoekers (benadering)	2.585	Kaarttype + laatste 4 cijfers.
Vaste klanten (pin)	223	Definitie: actief in >=4 kalendermaanden binnen de periode.
Gem. unieke pin-bezoekers per week	132,5	Gemiddelde over weken met pintransacties (n=42).
Gem. unieke pin-bezoekers per dag	25,9	Gemiddelde over dagen met pintransacties (n=238).
Indicatie unieke cash-bezoekers (schatting)	326	Schatting: cash transacties / pintransacties per unieke pin-bezoeker
Indicatie totaal unieke bezoekers (pin + cash)	2.911	Som: unieke pin + geschatte unieke cash (bandbreedte mogelijk).

Kernbeeld: de periode telt 2.585 unieke pin-klanten, met gemiddeld 2,7 pintransacties per unieke klant per jaar. 58% kwam één keer en 24% vaker dan twee keer: een brede incidentele instroom naast een kleinere kern terugkerende klanten. Een vaste klant is een unieke pin-bezoeker (kaarttype + laatste 4 cijfers) met minimaal één succesvolle aankoop in ten minste vier verschillende kalendermaanden binnen de verslagperiode. 33,9% van de transacties ligt onder €5 en het gemiddelde transactiebedrag is €7,90, wat de laagdrempeligheid onderstreept.

4.3 Het type maaltijd dat Mensa Mensa maakt en aanleert

Relevant is ook het type maaltijd dat Mensa Mensa maakt en aanleert. In het volksrestaurant, de Mealprep en de Mealprep Junior gaat het om groenterijke avondmaaltijden met een herkenbare opbouw van koolhydraatbasis, groente en een relatief bescheiden eiwitcomponent. De locatie biedt daarmee niet alleen een maaltijd, maar ook een praktisch voorbeeld van hoe een volwaardige en herhaalbare thuissituatiemaaltijd kan worden opgebouwd. Voor de inhoudelijke duiding wordt het Mensa-bord vergeleken met drie avondmaaltijden: een Schijf-van-Vijf-maaltijd, een fastfoodmaaltijd zonder frisdrank en een ultrabewerkte convenience-maaltijd zonder frisdrank. Zo blijkt dat prijs, herkomst en maatschappelijke schaduwkosten niet automatisch samenvallen. De economische leeskaart in hoofdstuk 5, tabel 5.3c, vat de vergelijking van prijs, schaduwprijs en herkomst compact samen; de uitgebreide technische herleiding en detailuitleg over herkomst staan in Bijlage C. Interviews laten zien dat deelnemers via Mensa Mensa anders naar plantaardig eten zijn gaan kijken. *Margot zegt: "Binnen het vegan spectrum had ik nog veel te leren. Door Mensa Mensa heb ik ontdekt dat het eigenlijk gewoon heel lekker kan zijn."*

4.4.0 De zeven activiteiten en functies van Mensa Mensa in de wijk

Mensa Mensa kent zeven mogelijke activiteiten, waarvan de mix per locatie afhangt van wijk, partners en financiering. De standaardlocatie wordt op twee niveaus gelezen: de basale locatie-impact omvat het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk; bedrijfscatering staat apart als inkomstenmodel en kruisfinanciering. Daarnaast zijn voedselboxen per locatie twee optionele modules: een voedselbox thuiskoken en een specifieke Voedsel op Recept-route. De thuiskookbox geldt als een meerdaags thuiskook-/mealprep-thuistraject. Het communityprogramma valt buiten de hoofdresultaten en maakt alleen deel uit van de bredere conceptverkenning.

Tabel 4.3 – Overzicht van zeven activiteiten: output, budget en cijfertypen per activiteit (gemodelleerde standaardlocatie; bron: Public Food, interne programmacijfers en begroting)

Activiteit	Kernoutput (per jaar)	Indicatief jaarbudget	Publiek + fondsen / partnerdekking (EUR / % van kosten)	Praktijk-MM	Doel-MM	Model-MM	Datastroom / bron
4.4.1 Sociaal restaurant (volksrestaurant)	15.000 maaltijden; 12.000 gezond	€228.610	€128.610 / 56%	207 vaste pin-klanten 2.827 uniek incl. cash	75–100 unieke bezoeken/week	2.056 uniek/jr 44 structureel	Pin + cash monitor
4.4.2 Mealprep (volwassenen)	1.242 participaties; 15.000 gezonde maaltijden	€42.000	€27.000 / 64%	16 vaste deelnemers 151 uniek incl. cash	≥60% neemt vaker deel	340 uniek/jr 204 structureel	Inschrijflijsten monitor
4.4.3 Mealprep Junior (kinderen)	1.200 maaltijden; 40 lesuren	€15.000	€15.000 / 100%	Nog geen aparte monitorlijn	150 unieke kinderen/jr	150 uniek/jr jaar 1 terughoudend	Aanwezigheids-lijsten
4.4.4 Voedselboxen (2 varianten)	Thuiskoken: 4.800 maaltijden; 756 kg gered voedsel; binnen de brede uitgifte circa 100 huishoudens/jaar met voldoende deelname voor thuisdoorwerking. Voedsel op Recept: 4.800 maaltijden; 835 kg gered voedsel.	€48.000	Thuiskoken: €36.000 / 75% Voedsel op Recept: €48.000 / 100%	Nog geen aparte monitorlijn	Thuiskoken: 100 huishoudens/jr Met thuisdoor-werking Voedsel op Recept: 50 deelnemers	Thuiskoken: 615 uniek / 15 structureel Voedsel op Recept: 50 uniek / 50 structureel	Route-registraties partneradmin.
4.4.5 Leer-werktraject 'Koks van de 21e eeuw'	8 deelnemers × 690 uur = 5.520 leerwerkuren	€39.024	€39.024 / 100%	Nog geen aparte monitorlijn	8 traject-deelnemers/jr	8 traject-deelnemers 5.520 leer-werkuren/jr	Traject-urenregistratie
4.4.6 Activatie- en communityprogramma (buiten hoofdtotalen standaardlocatie)	400–600 deelnemers; 6–10 initiatieven	€150.000	€150.000 / 100%	Nog geen aparte monitorlijn	400–600 deelnemers 6–10 initiatieven	Alleen bij actieve partnerinzet; buiten hoofdtotalen	Partner-registraties
4.4.7 Bedrijfscatering	3.000 maaltijden; 1.500 personen bereikt	€50.000 kosten; €75.000 omzet	n.v.t.	Huidige netto bijdrage ca. €17.800	€0 / €25.000 / €50.000 netto dekking per locatie	3.000 maaltijden ca. 1.500 personen apart inkomstenmodel	Order-omzetadmin.

Kernpunt: niet alle activiteiten zijn direct herkenbaar in transactiedata. Voor voedselboxen, leer-werk, community en delen van de catering is aanvullende deelnemers-, partner- of urenregistratie nodig.

Het impactkader geeft de cijfers uit Doel-MM en de KPI's per activiteit. De Rotterdamse praktijkmonitoring levert de Praktijk-MM-laag voor bereik, terugkeer en betaalgedrag waar die beschikbaar is. Voor de gemodelleerde standaardlocatie worden die lagen aangevuld met Model-MM.

De KPI 'vaste klant/deelnemer' wordt per activiteit eenduidig gedefinieerd, zodat terugkerend gebruik over tijd consistent kan worden gevolgd.

De activiteitmix is wijk- en partnerafhankelijk; de analyse blijft vergelijkbaar door per activiteit met standaardwaarden te werken en per locatie te parametriseren.

4.4.1 Sociaal restaurant

Het volksrestaurant is de dagelijkse, laagdrempelige eetvoorziening van Mensa Mensa. Bezoekers kunnen ter plekke eten of maaltijden meenemen tegen lage prijzen. De locatie fungeert daarmee tegelijk als toegangspunt tot betaalbaar, voedzaam eten én als ontmoetingsplek in de wijk (Gezond Zuid-Holland, z.d.; Stichting DOEN, z.d.).

Tabel 4.4a – Overzicht sociaal restaurant

Sociaal restaurant	
Kernfunctie	• Dagelijks gezonde, betaalbare maaltijd (ter plaatse eten en afhalen). • Ontmoetingsplek in de wijk (laagdrempelig, niet-stigmatiserend). • Normstellend aanbod: plantaardig en Planetary Health Diet (PHD) als uitgangspunt.
Doelgroep	• Wijkdoelgroep; prioriteit voor bewoners voor wie gezond eten niet vanzelfsprekend is door financiële druk, beperkte voedselvaardigheden, gezondheidsrisico's of sociale kwetsbaarheid. • Subgroepen zijn alleen relevant voor zover deze functionele drempels samenkomen (bijv. gezinnen of ouderen met financiële druk of gezondheidsrisico's).
Bereik en output (standaard locatie)	• Oppervlak referentieprofiel: 100 m². • Doelbereik: 75-100 unieke bezoeken per week. • Vaste bezoekers worden via kassadata gevolgd; halfjaarlijkse meting richt zich op bezoekers die ≥1x/week komen. • Doelvolume: 15.000 maaltijden per jaar. • Aandeel afhalen: 10% van totale maaltijden. • Gered voedsel: 20-25% van de ingrediënten (~2.500 kg per jaar).
Impactaannames (analyse)	• Gezondheid: ≥80% van de maaltijden voldoet aan PHD; indicatie +7 extra gezonde maaltijden per persoon per week. • Welzijn/financieel: vaste consumentenprijs €5,00 per 565 g; verkooptprijs €12,50–20,00 (indicatief >60% besparing per maaltijd). • Sociaal: indicatie 5 nieuwe sociale contacten per persoon per jaar; structurele ontmoetingsfunctie. • Herkomst/voedselomgeving: menu ~80% plantaardig; de herkomstduiding in hoofdstuk 5 blijft compact en indicatief en wordt niet als aparte baten- of kostenpost gelezen.
Financieel (standaard locatie, per jaar)	• Totale kosten (jaarbudget): €228.610. • Inkomstenmix standaardlocatie: €75.000 eigen omzet uit maaltijden, €25.000 interne dekking uit bedrijfscatering, €32.153 fondsen/donaties en €96.458 publiek. Samen is dat €128.610 publiek + fondsen en €25.000 interne dekking. • Consumentenprijs in het volksrestaurant: €5,00 per 565 g. Deze bordprijs is niet gelijk aan de volle kostprijs; zie voor huidige Rotterdam-kostbasis en kostbasis in het doelprofiel tabel 5.5a. In deze kostbasis is bovendien €21.390 impliciet opgenomen leerwerkbegeleiding uit het volksrestaurant gehaald en aan Koks van de 21e eeuw toegerekend om dubbeltelling te voorkomen.
Monitoring / datavelden	• Registratie maaltijden (uitgifte/POS), incl. afhalen vs ter plaatse eten. • Indicatie bezoekers/unieke personen per week (privacyproof). • Inkoop- en receptdata voor PHD-compliance (%). • Inkoopdata herkomstmix: % NL-dominant, % NL/EU gemengd, % Wereldmix op matchbaar ingrediëntgewicht. • Log gered voedsel (kg) via weging/bonnen. • Eenvoudige sociale indicator (steekproef): nieuwe contacten/jaar.

In de interviews wordt deze sociale functie van het volksrestaurant ook concreet beschreven. Mehtap zegt: "Er komen hier veel oudere mensen, of mensen van wie je ziet dat het niet goed met ze gaat. Ze bestellen een koekje, maar zoeken eigenlijk een praatje."

Ook op het gebied van voedselvaardigheden beschrijven medewerkers leerervaringen. Edward vertelt: "Ik heb hier echt iets belangrijks geleerd: hoe lang eten goed blijft. Door alles te stickeren en te labelen, weet je precies wat nog goed is en wat weg moet."

4.4.2 Mealprep

Mealprep (Mealprep Café) is een begeleide groepsactiviteit waarin wijkbewoners samen een gezond weekmenu bereiden om mee naar huis te nemen. Het doel is structureel gezonder eten thuis haalbaar te maken door te werken aan kookvaardigheden, planning en betaalbaarheid (Gezond Zuid-Holland, z.d.; Stichting DOEN, z.d.; Movisie, 2024).

Tabel 4.4b – Overzicht mealprep

Mealprep	
Kernfunctie	• Wekelijkse kooksessies waarin deelnemers een weekmenu bereiden om mee naar huis te nemen. • Versterking voedselvaardigheden (plannen, koken, etiketten, voorraadbeheer, restverwerking). • Communityvorming via herhaling en groepsdynamiek.
Doelgroep	• Volwassen wijkbewoners die gezonder en goedkoper willen (leren) koken. • Met nadruk op mensen met financiële druk en/of beperkte kookvaardigheden.
Bereik en output (standaard locatie)	• Sessies: 3 per week; gemiddeld 9 deelnemers per sessie; 46 weken per jaar. • Participaties per jaar: 1.242 (46*3*9; betreft deelnemer-plaatsen, niet unieke preps). • ≥60% van de deelnemers neemt vaker dan één keer deel (doelcijfer); wekelijkse terugkeer wordt gemonitord maar niet als vast gegeven verondersteld. • Maaltijden per jaar: ~15.000 (benadering op basis van 3 avondmaaltijden * 4 personen per participatie). • Gered voedsel: 20-30% (~2.000 kg per jaar). • Verwachte reductie thuisverspilling: 20% (door vaardigheden: conserveren/restverwerking). • Sessieduur: 3 uur (benadering voor interactie-uren).
Impactaannames (analyse)	• Gezondheid: deelnemers koken 3-4 gezonde maaltijden per week; doel ≥30% van de week gezonde keuzes. • Welzijn/financieel: gebruikersbijdrage €10 per deelname van 10 maaltijden (= €1,00 per maaltijd); verkoopprijs vergelijkbare warme maaltijd circa €4,00 per maaltijd. • Sociaal: groepsgrootte 8-10; hoge interactiedichtheid (3 uur samen koken), potentieel duurzame netwerken. • Duurzaamheid: ~80% plantaardig; koken met reststromen; doel: minder verspilling thuis (20%). Vaardigheden: verbetering kookzekerheid (Likert) +1 tot +2; meten bij steekproef (1 op 10) na 3 maanden.
Financieel (standaard locatie, per jaar)	• Jaarbudget: €42.000. Gebruikersbijdrage input: €10 per deelname van 10 maaltijden (= €1,00 per maaltijd). • Publieke inzet in H5: €27.000 (ca. 64% van budget). Toegekende projectsubsidies buiten directe eenheidstoerekening worden niet als aparte gebruikersprijs gelezen.
Monitoring / datavelden	• Aanwezigheidsregistratie per sessie (uniek vs participatie expliciet vastleggen). • Kostprijsregistratie ingrediënten en overhead per maaltijd. • Vragenlijst voedselvaardigheden/kookzekerheid (Likert), steekproef 1/10 na 3 maanden. • Log duurzame ingrediënten en reststromen (kg/%). • Kwalitatieve signalen communityvorming (bijv. actieve appgroep ja/nee).

In de interviews wordt de praktische werking van Mealprep concreet zichtbaar.
Vanessa zegt: "We koken voor het weekend, zodat we voor vrijdag, zaterdag en zondag avondeten in huis hebben. Het is ook handig dat je het mee naar huis kunt nemen."

Jenny beschrijft hoe zij nieuwe bereidingen leerde kennen:

"Ik had nooit gedacht dat je van linzen pannenkoeken kon maken. Voor een ander is dat misschien normaal, maar voor mij was het nieuw."

Mehtap ziet daarnaast hoe de sociale dynamiek in Mealprep werkt:

"Het valt op hoe graag mensen erbij zijn. Het gaat hier niet alleen om koken, maar ook om delen en gesprekken voeren. Groepen die op een vaste dag komen, vormen echt een clubje en gaan blij naar huis."

4.4.3 Mealprep Junior

Mealprep Junior (kinder- en jeugdprogramma) is een gratis kookprogramma en richt zich op het opbouwen van voedselvaardigheden op jonge leeftijd, bijvoorbeeld via kooklessen, samen eten en laagdrempelige educatie. Waar mogelijk wordt een brug gemaakt naar ouders/verzorgers zodat gezond eten ook thuis kan landen (Gezond Zuid-Holland, z.d.; Stichting DOEN, z.d.).

Tabel 4.4c – Overzicht Mealprep Junior

Mealprep Junior	
Kernfunctie	• Wekelijkse kookles waarin kinderen een gezonde maaltijd bereiden (voor thuis). • Positieve blootstelling aan groente, koken en smaakontwikkeling. • Verbinding tussen kind, ouder en wijk via eten.
Doelgroep	• Kinderen (indicatie 8-12 jaar) uit de wijk; deelname gratis. • Indirect: ouders/verzorgers via kennisoverdracht door kinderen.
Bereik en output (standaard locatie)	• Sessies: 1 per week; 15 kinderen per sessie; 40 weken per jaar. • Maaltijden per kind per sessie: 2. • Maaltijden per jaar: 1.200 (15*2*40). • Kinderen nemen 4× deel aan de sessie (4 workshops) → ±150 unieke kinderen/jaar. • Lesuren per jaar: 40. • Gered voedsel: ~100 kg per jaar (beperkt; educatief).
Impactaannames (analyse)	• Gezondheid: vroege blootstelling aan gezond koken; vooral preventief en op de langere termijn relevant. • In jaar 1 is de berekende waarde nog terughoudend; de grotere opbrengst wordt vooral verwacht in de doorwerking van voedselvaardigheden thuis. • Sociaal: verbinding tussen kinderen, ouders en wijk. • Duurzaamheid: educatie over seizoensgroenten, vegetarisch koken en basisvaardigheden.
Financieel (standaard locatie, per jaar)	• Jaarbudget: €15.000. Deelnamebijdrage: €0 (gratis). Dekking loopt in deze set via circa €6.000 publiek en circa €9.000 partner/fondsen; samen €15.000.
Monitoring / datavelden	• Aanwezigheidsregistratie kinderen per sessie. • Eenvoudige pre/post vragen (optioneel) over bereidheid groente/proberen. • Ingrediëntenlijst en (indien beschikbaar) log gered voedsel (kg).

Uit het interview met docent Stijn blijkt bovendien hoe groot de kloof soms is tussen wat kinderen thuis meekrijgen en wat zij in het programma leren:

"Als je uitlegt hoe je goed kunt kruiden, gaan ze meestal wel mee. Maar voor sommige kinderen staat het zo ver af van wat zij thuis meekrijgen, dat het soms toch niet aanslaat."

4.4.4 Voedselboxen

Voedselboxen zijn aanvullende voedselpakketten die - afhankelijk van wijk en partners - kunnen worden ingezet voor huishoudens met acute voedselnood of als onderdeel van een begeleidingsroute, bijvoorbeeld in combinatie met Mealprep, doorverwijzing of educatie. Er wordt gebruik gemaakt van twee varianten van voedselboxmodules:

- Voedselbox thuiskoken: een meerdaagse model waarin deelnemers thuis meerdere gezonde maaltijden leren bereiden voor meerdere dagen, met recepten, planning en lichte begeleiding.
- Voedsel op Recept: specifiek voor buurtbewoners met diabetes type 2, in samenwerking met HarvestCare. In deze begeleide zorgroute ontvangen deelnemers 24 weken lang voedselboxen en begeleiding.

Tabel 4.4d – Overzicht voedselboxen

Voedselboxen	
Kernfunctie	• Toegang tot betaalbare, groenterijke maaltijden voor thuis. • De route 'voedselbox thuiskoken' wordt in deze analyse gelezen als meerdaags thuiskoken/mealprep-thuis; Voedsel op Recept is een zwaardere begeleide zorgroute.
Doelgroep	• Thuiskoken: wijkbewoners voor wie gezond eten financieel of praktisch lastig is en die thuis meerdere maaltijden willen leren plannen en koken. • Voedsel op Recept: buurtbewoners met diabetes type 2 in een begeleid 24-weken-traject.
Bereik en output (standaard locatie)	• Thuiskoken: 30 unieke huishoudens per week; 40 weken; 1 box per huishouden; 4.800 boxmaaltijden per jaar. Binnen die brede uitgifte rekent het model met circa 100 huishoudens per jaar met voldoende deelname voor thuisdoorwerking. • Voedsel op Recept: 50 deelnemers, 24 weken, eveneens 4.800 boxmaaltijden per jaar.
Impactaannames (analyse)	• Thuiskoken: directe gezondheid, betaalbare toegang, thuisdoorwerking via kook- en mealprepvaardigheden, lichte budgetwinst en minder verspilling. • Voedsel op Recept: zwaardere thuisdoorwerking plus extra gezondheid en bestaanszekerheid door begeleiding.
Financieel (standaard locatie, per jaar)	• Thuiskoken: verkoopprijs €10 per box (4 maaltijden), directe productkost circa €7,50 per box; op productlaag dus circa €2,50 positief per box. Op programmaniveau rekent H5 desondanks met circa €36.000 publieke inzet voor begeleiding, targeting, bereik en logistiek. • Voedsel op Recept: geen directe bijdrage voor deelnemers; volledige programmadekking €48.000.
Monitoring / datavelden	• Uitgifte/afhaalregistratie per week, herhaalgebruik, deelname aan recepten/workshops en signaal of deelnemers thuis meerdere maaltijden bereiden. • Voor Voedsel op Recept aanvullend: trajectdeelname, begeleiding en gezondheidsmonitoring.

4.4.5 Leer-werktraject ‘Koks van de 21e eeuw’

Het leer-werktraject ‘Koks van de 21e eeuw’ biedt deelnemers werkervaring en training in een professionele keuken, met nadruk op gezond en duurzaam koken. Het beoogde resultaat is uitstroom naar betaald werk en het vergroten van zelfredzaamheid en perspectief.

Tabel 4.4e – Overzicht leer-werktraject

Leer-werktraject ‘Koks van de 21e eeuw’	
Kernfunctie	• Werkervaring en vakvaardigheden in de keuken (en waar relevant bediening/afwas). • Structuur, ritme en activering als basis voor welzijn en participatie. • Doorstroom naar betaald werk of opleiding via partners.
Doelgroep	• Mensen met afstand tot de arbeidsmarkt (bijv. langdurige uitkering). • Per halfjaar instroom van 4 deelnemers; 8 deelnemers per jaar per locatie.
Bereik en output (standaard locatie)	• Deelnemers per jaar: 8 (per locatie). • Leerwerkuren per deelnemer per week: 30; actieve weken per jaar: 47. • Leerwerkuren per deelnemer (6 maanden): 690. • Totale leerwerkuren per jaar: 5.520 (8 deelnemers * 690 uur).
Impactaannames (analyse)	• Arbeidsmarkt: doorstroom naar betaalde functie nulmeting 10%; ambitie 50% (met betere nabegeleiding/partners). • Financieel: indicatie loon bij uitstroom €2.000 bruto/maand (schaal 1 Horeca CAO, indicatief). • Welzijn/gezondheid: indirect via structuur, eigenwaarde en deelname (kwalitatief).
Financieel (standaard locatie, per jaar)	• Bruto programmakosten per deelnemer per jaar: €4.878. Bij 8 deelnemers geeft dit €39.024 programmakosten. Bestaande LPC-/leerwerkdekking van circa €3.276 per deelnemer blijft zichtbaar, maar H5 leest het traject op bruto programmakost.
Monitoring / datavelden	• Registratie instroom/uitstroom en uitstroomstatus (baan/opleiding/overig). • Registratie partners/detachering en nabegeleiding (voor doorstroomambitie). • Urenregistratie leerwerktraject.

In de interviews komt ook naar voren hoe belangrijk de kwaliteit van de begeleiding is. Edward zegt: “Ik leer heel veel van haar. Ze heeft veel geduld en legt alles rustig uit. Het is echt goede begeleiding, en dat zie ik ook bij de anderen.”

4.4.6 Activatie- en communityprogramma (met partner, enkel evt. inkomsten door verhuur)

Het activatie- en communityprogramma wordt (in de standaardopzet) uitgevoerd met een lokale partner en richt zich op het versterken van sociale cohesie, gemeenschapsvorming en toeleiding naar activiteiten en ondersteuning. Het programma is wijkafhankelijk en wordt ontworpen met lokale partijen.

Tabel 4.4f – Overzicht activatie- en communityprogramma

Activatie- en communityprogramma	
Kernfunctie	• Activatie en communityvorming: van deelnemen naar organiseren. • Ondersteunen van bewonersinitiatieven (structureel en langdurig). • Faciliteren van sociale infrastructuur in de wijk (ruimte, programma, begeleiding) in samenwerking met partner.
Doelgroep	• Wijkbewoners in Amsterdam Zuidoost; nadruk op actieve deelnemers en trekkersrollen. • Partnerschap vereist voor uitvoering en meting (datastroom via partner).
Bereik en output (standaard locatie)	• Bereik: 80-120 unieke bezoekers per week. • Unieke deelnemers per jaar: 400-600. • Structureel bereik in de conceptdoorrekening: ca. 225 deelnemers (benadering binnen de bandbreedte; partnerregistratie nodig). • Community-initiatieven ondersteund per jaar: 6-10. • Bewoners in actieve rol / trekkers- of organiserende rol: modelaanname 60 persoon-equivalenten per jaar voor de waardering van activering.
Impactaannames (analyse)	• Gedragsverandering (gezondheid/duurzame keuzes) bij actieve deelnemers: 30-40% (input). • Verbeterde financiële positie bij actieve deelnemers: 20-30% (input). • Sociaal: meetbaar via partnerindicatoren (co-organisatie, trekkersrol, continuiteit initiatieven na 12 maanden).
Financieel (standaard locatie, per jaar)	• Jaarbudget (modeloptie A): €150.000. In deze set gelezen als circa €112.500 publiek en circa €37.500 fondsen/donaties. Alleen meenemen bij actieve partnerinzet en eigen registratiestroom.
Monitoring / datavelden	• Partnerregistratie: bereik per week; deelnemers per jaar. • Partnerregistratie: aantal initiatieven; aantal trekkersrollen. • Follow-up na 12 maanden: continuiteit initiatieven (ja/nee + aantal).

4.4.7 Bedrijfscatering

De maatschappelijke activiteiten van Mensa Mensa worden mede gefinancierd via bedrijfscatering. Methodisch wordt bedrijfscatering gelezen als een apart inkomstenmodel en als kruisfinanciering voor de maatschappelijke kern van Mensa Mensa. Tegelijk vervult zij een normstellende rol voor gezond en meer plantaardig aanbod: afnemers maken kennis met een ander voedingspatroon en met voedsel als publieke basisvoorziening.

Tabel 4.4g – Overzicht bedrijfscatering

Bedrijfscatering	
Kernfunctie	• Genereren van eigen inkomsten (kruisfinanciering) voor wijkactiviteiten. • Normstelling: laten zien dat plantaardige catering aantrekkelijk en haalbaar is. • Bewustwording bij afnemers (bedrijven) over gezond en duurzaam eten en de publieke rol van voedsel.
Doelgroep	• Bedrijven/organisaties als afnemers; indirect bereik van werknemers (unieke leveringen). • Stakeholderopbouw: doel in het impactkader is dat ≥10% van zakelijke klanten structureel betrokken raakt als partner.
Bereik en output (standaard locatie)	• Maaltijden per jaar per locatie: 3.000. • Unieke mensen bereikt per jaar: ~1.500 (indicatie) • Aandeel gered voedsel: 10-15% (~1.000 kg per jaar).
Impactaannames (analyse)	• Welzijn/financieel: netto bijdrage aan sociaal restaurant: €25.000 (één-op-één dekking van locatiefuncties). • Sociaal: kruisbestuiving doelgroepen (bedrijfsleven, vrijwilligers, buurtbewoners). • Duurzaamheid: normstelling plantaardige catering; inzet reststromen. • Stakeholders: indicatie 10% van afnemers wordt onderdeel van de beweging.
Financieel (standaard locatie, per jaar)	• Omzet per jaar per locatie: €75.000. • Kosten: €50.000. • Netto bijdrage aan volksrestaurant: €25.000. In hoofdstuk 5 gelezen als apart inkomstenmodel / één-op-één dekking van de locatiekern; publieke noemer = €0 zolang omzet en afdracht de programmakost dekken.
Monitoring / datavelden	• Orderadministratie catering (aantallen, type klanten). • Financiële administratie: omzet, directe kosten, netto resultaat. • Duurzaamheidslog: plantaardige menu's, gered voedsel (kg). • Bewustwordingsmaterialen en bereik (optioneel).

4.5 Samenwerkingen en netwerkpartners

Tabel 4.5 laat per activiteit zien welke typen partners nodig zijn voor uitvoering, toeleiding, financiering en monitoring. De concrete invulling kan per locatie verschillen; de tabel is daarom bedoeld als functioneel samenwerkingsprofiel en niet als vaste partnerlijst.

Tabel 4.5 – Samenwerkingen en netwerkpartners

Activiteit	Bestaande / genoemde partners	Rol in uitvoering	Rol in monitoring / data
Sociaal restaurant	Gemeente (structurele financiering); fondsen/donateurs; leveranciers/reststromen; mogelijke duurzame leveranciers (bijv. biologisch via donatie/subsidie)	Financiering; inkoop; operatie en doorverwijzing vanuit wijknetwerk	Maaltijdregistratie, inkoopdata (PHD/duurzaamheid), bezoekersindicaties, gered voedsel (kg)
Mealprep	Lokale kok/keukenbegeleiding; wijkpartners voor werving (welzijn/maatschappelijk werk)	Werving en begeleiding deelnemers; uitvoering sessies	Aanwezigheidsregistratie; voedselvaardigheden-survey (steekproef); kostprijs en reststroomlog
Mealprep Junior	Welzijnsorganisatie SOL (samenwerking bestaande locatie)	Werving kinderen; begeleiding; aansluiting scholen/ouders	Aanwezigheidsregistratie; (optioneel) pre/post; ingrediëntenlog
Voedselboxen	HarvestCare (bij “Voedsel op Recept”/Voedselapotheek); logistieke partners/afhaalpunten	Uitgifte boxen; (optioneel) koppeling zorg en begeleiding	Uitgifte-/afhaaldata; kostprijsbewaking; (optioneel) zorguitkomsten via partner
Leer-werktraject	Gemeente Rotterdam; Social Capital Detachering; Bereid met Zorg (genoemd)	Instroom/selectie; detachering; nabegeleiding naar werk	Instroom/uitstroomstatus; urenregistratie; doorstroomindicatoren
Community-programma	Co-organiserende partner (welzijn / community- organisatie) in Amsterdam	Programmering, community-organizing, begeleiding initiatieven	Partnerregistraties: bereik, deelnemers, initiatieven, trekkers; opvolging na 12 mnd
Bedrijfscatering	Bedrijven/afnemers; netwerkpartners voor acquisitie	Opdrachten/omzet; normstelling; kruisfinanciering	Order- en omzetdata; duurzaamheid (plantaardig/gered voedsel); stakeholder-betrokkenheid

5. Maatschappelijke waarde van Mensa Mensa

De gemodelleerde standaardlocatie van Mensa Mensa is doorgerekend als locatieprofiel op basis van Rotterdam, doelen uit het impactkader en aanvullende modelaannames. Hoofdstuk 5 bevat de leeslogica, kernparameters en uitkomsten; technische detailrekenregels, bronherleidbaarheid en gevoeligheidskeuzes staan in Bijlage C. De resultaten worden gepresenteerd voor jaar 1 en — waar doorwerking via voedselvaardigheden, routinevorming of thuisgedrag relevant is — in twee langetermijnvarianten: conservatief en ambitieus.

5.1 Opzet, afbakening, onderzoeksbasis en leeswijzer

Per activiteit en locatie zijn de gemonetariseerde maatschappelijke baten, programmakosten en B/K-ratio berekend. Jaar 1 is het basisjaar; voor activiteiten met doorwerking via voedselvaardigheden en gedragsverandering zijn daarnaast twee langetermijnvarianten uitgewerkt. Er zijn vier afbakeningen: de maatschappelijke kern (volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk), bedrijfscatering als inkomstenmodel en één-op-één kruisfinanciering, twee optionele voedselboxroutes (thuiskoken en Voedsel op Recept voor buurtbewoners met diabetes type 2) en communityprogramma's buiten de hoofdtotalen. Waar twee waarden in één cel staan, is de volgorde: thuiskoken / Voedsel op Recept. Dubbeltelling is beperkt met expliciete overlapcorrecties.

De bronbasis combineert operationele data van Mensa Mensa, veldwerk- en survey-informatie en publieke kengetallen en vergelijkingscijfers uit literatuur en vergelijkingsdossiers. Voor Rotterdam gaat het onder meer om volumes, kosten, bereik en pin-/betalingsdata voor volksrestaurant en Mealprep. Voor de kwalitatieve en gedragsmatige duiding zijn interviews, korte vragenlijsten en praktijkinformatie uit Rotterdam en Almere gebruikt. Ter triangulatie is daarnaast gewerkt met informatie over de ontwikkeling van de locatie in Amsterdam Zuidoost, openbare vergelijkingsbronnen uit andere relevante onderzoeken en het voorbeeldproject Voedsel op Recept.

Waar in dit hoofdstuk verschillende cijfertypen naast elkaar staan, geldt steeds de leesvolgorde Praktijk-MM, Doel-MM, Model-MM: wat zichtbaar is in monitoring, registraties en andere praktijkinformatie; wat programmatisch is beoogd in het impactkader; en welke waarden in de doorrekening van de gemodelleerde standaardlocatie worden gebruikt of daaruit volgen. De monetisering rust vooral op Model-MM, getoetst aan Praktijk-MM en onderbouwd vanuit Doel-MM en externe kengetallen. De langetermijnvarianten waarderen doorwerking via thuisgedrag, voedselvaardigheden, minder verspilling en routinevorming als scenario-bandbreedte, niet als gerealiseerd feit. Voor prijs en betaalbaarheid wordt aangesloten bij de economische leeskaart in tabel 5.3c voor hoofdmaaltijden, waarin maaltijdprijs, technische schaduwprijs en herkomstduiding uit elkaar worden gehouden. Detailverantwoording, parameterkeuzes en gevoeligheidschecks staan in Bijlage C.

5.1.1 Activiteitenprofiel: Doel-MM en Model-MM

Het geactualiseerde 565 g-vergelijkingsmodel laat zien dat het volledige Mensa Mensa-bord uitkomt op circa €0,46 maatschappelijke schaduwprijs per maaltijd. Dat ligt zeer dicht bij de Schijf-van-Vijf- maaltijd (€0,47), onder de plantaardige maaltijd M4 (€0,56) en duidelijk onder ultrabewerkt (€2,78), fastfood (€2,83) en rood vlees (€3,26). In het volksrestaurant, de Mealprep en de Mealprep Junior werkt Mensa Mensa met groenterijke avondmaaltijden met een herkenbare opbouw van koolhydraatbasis, groente en een relatief bescheiden eiwitcomponent. Daarmee biedt de locatie niet alleen een maaltijd, maar ook een praktisch voorbeeld van hoe een volwaardige en herhaalbare thuissituatiemaaltijd kan worden opgebouwd. De economische leeskaart in tabel 5.3c vat die vergelijking compact samen; de uitgebreide technische herleiding en detailuitleg over herkomst zijn opgenomen in Bijlage C.

Tabel 5.1a – Outputvolumes per jaar (Model-MM)

Activiteit (afbakening Mensa Mensa)	Maaltijden / jaar	Gezonde maaltijden / jaar	Gered voedsel (kg / jaar)	Netto begeleidings- / lesuren (uur / jaar)	Vangnet-casussen / jaar	Vermeden lasten (casussen / jaar)
Volksrestaurant Mensa Mensa	15.000	12.000	2.500	—	96	72
Mealprep (volwassenen)	15.000	15.000	2.539	170*	—	—
Mealprep Junior	1.200	1.200	100	40	—	—
Leer-werktraject 'Koks van de 21e eeuw'	—	—	—	5.520	—	—
Voedselboxen (thuiskoken / Voedsel op Recept)	4.800 / 4.800	4.800 / 4.800	756 / 835	— / —	— / —	— / —
Bedrijfscatering	3.000	2.400	1.000	—	—	—
Communityprogramma (brede verkenning)	—	—	—	—	—	—
TOTAAL basale locatie-impact (excl. Bedrijfscatering, voedselboxen en community)	31.200	28.200	5.139	5.730	96	72
TOTAAL basale locatie-impact + voedselbox (thuiskoken / Voedsel op Recept)	36.000 / 36.000	33.000 / 33.000	5.895 / 5.974	5.730 / 5.730	96 / 96	72 / 72

**De 170 uur bij Mealprep zijn netto gewaardeerde begeleidingsuren in het model, niet de totale contact- of voorbereidingstijd.*

De basale locatie-impact omvat 31.200 maaltijden per jaar uit het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk; communityprogramma's vallen buiten de hoofdtotalen. Binnen dit profiel rekent het model met 28.200 gezonde maaltijden, 5.139 kg gered voedsel en 5.730 begeleide/lesuren. Volksrestaurant en Mealprep leveren elk 15.000 maaltijden en vormen samen het zwaartepunt; Mealprep Junior voegt 1.200 maaltijden toe. Bedrijfscatering levert aanvullend 3.000 maaltijden, maar wordt apart gewaardeerd als inkomstenmodel. Daarnaast zijn er twee optionele voedselboxroutes: thuiskoken (4.800 boxmaaltijden, 756 kg gered voedsel, 615 uniek / 15 structureel bereikt; binnen die brede uitgifte circa 100 huishoudens met voldoende deelname voor thuisdoorwerking) en Voedsel op Recept voor buurtbewoners met diabetes type 2 (4.800 boxmaaltijden, 835 kg gered voedsel, 50 uniek / 50 structureel bereikt).

Tabel 5.1b – Bereik en structureel bereikt per jaar (Model-MM)

Activiteit (afbakening Mensa Mensa)	Uniek bereikt / jaar	Structureel bereikt (#)	Vrijwilligers / leerwerk (# / jaar)
Volksrestaurant Mensa Mensa	2.056	44	0
Mealprep (volwassenen)	340	204	0
Mealprep Junior	150	0	0
Leer-werktraject 'Koks van de 21e eeuw'	8	8	8
Voedselboxen (thuiskoken / Voedsel op Recept)	615 / 50	15 / 50	0 / 0
Bedrijfscatering	1.500	0	0
Communityprogramma (brede verkenning)	0	0	0
TOTAAL basale locatie-impact (excl. bedrijfscatering, voedselboxen en community)	2.554	256	8
TOTAAL basale locatie-impact + voedselbox (thuiskoken / Voedsel op Recept)	3.169 / 2.604	271 / 306	8 / 8

Noot: 'uniek bereikt' is een optelsom over activiteiten en bevat overlap, omdat één persoon aan meerdere activiteiten kan deelnemen. Daarom is voor de maatschappelijke waardering 'structureel bereikt' leidend: de conservatieve variabele waarmee in de analyse wordt gemonetariseerd. Voor de basale locatie-impact rekent Model-MM met 2.554 uniek bereikte personen per jaar en 256 structureel bereikte deelnemers of bezoekers. Praktijk-MM ondersteunt het monitoringskader rond terugkeer en loyaliteit, maar is niet gelijk aan de modelvariabele 'structureel bereikt'. Bij de voedselboxen is de volgorde steeds: thuiskoken / Voedsel op Recept.

5.2 Praktijkmonitoring bereik en retentie: pin-/betalingsanalyse Rotterdam

Voor het volksrestaurant en Mealprep is aanvullend praktijkmonitoring beschikbaar op basis van geanonimiseerde pin-/betalingstransactiegegevens over de periode 03-11-2024 t/m 31-10-2025. Deze monitorlaag laat terugkeer, frequentie en vaste klanten of deelnemers zien. Zij is geen volledige jaarrealisatie van de gemodelleerde standaardlocatie en valt ook niet samen met de modelvariabele 'structureel bereikt'. De technische definities en herleidingen staan in Bijlage C.

Tabel 5.2 – Praktijkmonitoring Rotterdam: kerncijfers (Praktijk-MM)

Activiteit	Trans_acties totaal	Omzet (€)	Gem. transactie (€)	% < €5	Unieke pin-bezoekers	Uniek totaal (est.)	Wekelijks uniek bereik (gem.)	Vaste klanten ≥4 mnd	Vaste klanten (% unieke pinbezoekers)
Volksrestaurant (Mensa Mensa)	7.351	€56.500	€7,69	35,9%	2.510	2.827	130	207	8,2%
Mealprep	437	€5.000	€11,53	0,0%	132	151	8,6	16	12,1%
Tot. Mensa+Mealprep	7.788	€61.500	€7,90	33,9%	2.585	2.911	132,5	223	8,6%

- Volksrestaurant: 2.510 unieke pin-bezoekers en 207 vaste klanten (≥4 maanden actief). Inclusief cash komt het totale unieke bereik indicatief uit op 2.827.
- Mealprep: 132 unieke pin-bezoekers en 16 vaste deelnemers (≥4 maanden actief). Inclusief cash komt het totale unieke bereik indicatief uit op 151.
- Gezamenlijk gaat het na deduplicatie om 2.585 unieke pin-bezoekers en circa 2.911 unieke bezoekers inclusief cash.

Deze cijfers uit Praktijk-MM zijn breder dan de variabele 'structureel bereikt' in de analyse. Voor de monetisering blijft Model-MM leidend; de SumUp-cijfers dienen vooral om terugkeer en loyaliteit te volgen.

5.3 Effecten, meetstrategie en monetaire waardering

De maatschappelijke waarde is opgebouwd langs vijf effectroutes: gezondheid, financiële stressreductie, sociale cohesie en participatie, duurzaamheid en vermeden maatschappelijke lasten. De monetisering rust vooral op Model-MM, getoetst aan Praktijk-MM en onderbouwd vanuit Doel-MM en externe kengetallen. Tabel 5.3 zet per route naast elkaar wat wordt gewaardeerd, welke rekenregel is gebruikt en welke overlapcorrectie is toegepast om dubbeltelling te beperken.

De meest bepalende aannames zitten in de waardering van bestaanszekerheid, de QALY-benadering per gezonde maaltijd, de post vermeden maatschappelijke lasten via casusregistratie en de emissie- en prijsparameters bij voedselverspilling en CO_2. Daarom zijn de correcties bewust conservatief gekozen; de volledige parameterverantwoording staat in Bijlage C.

De hoofdtekst laat alleen de lezing zien die nodig is om de uitkomsten te plaatsen.

De QALY-proxy per gezonde maaltijd is een gestandaardiseerde rekenwaarde en geen direct meetbaar effect van één losse maaltijd. De betekenis ontstaat pas over veel maaltijden en deelnemers samen.

Tabel 5.3 bundelt de hoofdregels van de waardering. De hoofdtekst beperkt zich tot de batenpaden die nodig zijn om de uitkomsten te lezen; Bijlage C.4 en C.6 werken de effectroutes en overlapcorrecties technisch uit.

De tweede kolom laat zien wat per deelnemer, maaltijd of casus wordt gewaardeerd. De overlapkolom laat zien welk deel van die ruwe waarde bewust niet apart is meegeteld om dubbeltelling te voorkomen. Een overlap van 0% betekent dat in de gehanteerde rekenstructuur geen extra correctie is toegepast; ‘overlap verwerkt in kengetal’ betekent dat de correctie al in het gekozen bedrag zit.

Een concreet dubbeltelrisico is dat dezelfde deelnemer zowel direct goedkoper eet als minder financiële druk ervaart; daarom worden portemonneebesparing en bredere bestaanszekerheid niet volledig één op één opgeteld. Iets vergelijkbaars geldt voor directe gezondheidswinst door een Mensa Mensa-maaltijd en extra gezonde maaltijden die later thuis worden gekookt.

Tabel 5.3 – Kengetallen, rekenregels en overlapcorrecties (impactanalyse)

Effectcategorie	Wat wordt hier gewaardeerd?	Overlapcorrectie en reden	Bron / onderbouwing
Besparing in portemonnee (maaltijd)	Prijsverschil per maaltijd voor de deelnemer: referentieprijs van een vergelijkbare warme maaltijd (circa €12,50–€20,00) minus de gemiddelde eigen prijs van Mensa Mensa; daarna × aantal relevante maaltijden.	25% correctie (conservatief)	Prijsbandbreedte: doelen uit het impactkader Public Food v4. Minimale warme maaltijd: Nibud (2024). Overlapcorrectie: conservatieve aanname in deze analyse.
Bestaanszekerheid (structureel bereik)	Jaarwaarde voor minder financiële druk bij structureel bereik: circa €2.790 per structureel bereikt huishouden per jaar; in de rapportage omgerekend naar circa €1.329 per persoon per jaar (2,1 pers./huish.).	30% correctie (conservatief)	Kengetal afgeleid van Nibud-budgetten; huishoudgrootte: VZinfo (2025); voedselbudget: Nibud.
Gezondheid direct	Kleine gezondheidsproxy per extra gezonde maaltijd: 0,000162 QALY × €50.000. Praktisch gelezen: een kleine gezondheidswinst per maaltijd, opgeteld over veel maaltijden.	20% correctie (conservatief)	QALY-benadering en waardering: Zorginstituut Nederland (2024) (zie ook Farmacotherapeutisch Kompas); maaltijdbenadering: aanname in deze analyse.
Gezondheid thuis via voedselvaardigheden	Dezelfde gezondheidsproxy, maar dan voor extra gezonde maaltijden die deelnemers thuis koken of eten door aangeleerde voedselvaardigheden.	20% correctie (conservatief)	Thuis-effecten (aanname): aannames in deze analyse (A2); QALY-benadering en waardering: Zorginstituut Nederland (2024).
Besparing thuisbudget (via voedselvaardigheden)	Indicatieve besparing op het thuisvoedselbudget door beter plannen, koken en restverwerking; berekend als een aandeel van het Nibud-budget × aantal deelnemers.	25% correctie (conservatief)	Thuis-effecten (aanname): Aannames in deze analyse (A2). Huishoudbudget: Nibud (n.d.).
Gered voedsel (waarde voor deelnemers)	Waarde van herverdeeld of gered voedsel voor deelnemers: circa €5,56 per kg.	0% extra correctie	Kengetal afgeleid van minimale warme maaltijdkosten (Nibud) en een standaardmaaltijd van 0,45 kg in deze analyse.
CO_2-reductie (voedselverspilling)	Milieuwinst van minder voedselverspilling: 2,5 kg CO_2 per kg gered voedsel × €250 per ton CO_2.	0% extra correctie	CO_2-factor: RIVM; CO_2-schaduwprijs: CE Delft (2023).
Activatie en persoonlijke ontwikkeling	Vaste jaarwaarde per deelnemer voor activering of persoonlijke ontwikkeling; eventuele overlap is vooraf al verwerkt in het gebruikte kengetal.	Geen aparte %; overlap zit al in kengetal	Kengetal/benadering voor activering en ontwikkeling; inhoudelijk geijkt op participatie- en leerwerk-literatuur (Movisie, 2024; Jobs for the Future; CEDEFOP).
Vangnetfunctie	Vaste casuswaarde voor vroegsignalering en informele steun; het gebruikte bedrag is al verlaagd met €325 overlap.	Geen aparte %; overlap zit al in kengetal	Kengetal/benadering voor vroegsignalering en informele steun; systematiek: CPB & PBL (2013); praktijkonderbouwing uit veldwerk en literatuur in deze analyse.
Reductie maatschappelijke lasten	Indicatieve waarde van een vermeden formeel hulp- of preventietraject: €3.000 per vermeden casus.	25% correctie (conservatief)	Kengetal/benadering voor vermeden formele hulptrajecten; inhoudelijk geijkt op SCP (2023) en CPB & PBL (2013).
Eiwittransitie	Indicatieve aparte waarde voor meer plantaardige maaltijden; wordt separaat gerapporteerd om overlap met andere milieueffecten te voorkomen.	0% extra correctie; separaat gerapporteerd	Systematiek maaltijdgewicht: aanname in deze analyse; CO_2-factor: RIVM; CO_2-schaduwprijs: CE Delft (2023).

5.3.1 Gezondheid & vitaliteit: direct en via voedselvaardigheden

Gezondheid wordt langs twee routes gewaardeerd: direct via gezonde maaltijden en indirect via voedselvaardigheden die thuis doorwerken. Voor de monetarisering is gewerkt met een QALY-benadering per gezonde maaltijd en een QALY-waarde van €50.000. De factor 0,000162 QALY moet worden gelezen als een kleine gestandaardiseerde gezondheidsproxy, niet als letterlijk meetbaar effect van één losse maaltijd. Voor Mealprep Junior is jaar 1 bewust terughoudend gewaardeerd. De grotere opbrengst wordt vooral in latere gedragsverandering verwacht; daarom is een langetermijncomponent opgenomen. De detailaannames staan in Bijlage C.

5.3.2 Welzijn en financiële stressreductie: portemonnee en bestaanszekerheid

Welzijn en financiële stressreductie worden langs drie routes gewaardeerd: directe portemonneebesparing, structurele bestaanszekerheid via terugkerend bereik en besparing thuis door voedselvaardigheden. De eerste route is vooral volume maal prijsverschil; de tweede en derde route vragen aanvullende aannames over doelgroep, retentie en gedragsverandering.

Directe besparingen zijn goed afleidbaar uit prijs en volume; bredere bestaanszekerheidsbaten zijn gevoeliger voor doelgroepafbakening. Daarom worden die in het model conservatief benaderd en expliciet gecorrigeerd voor overlap.

5.3.3 Sociale cohesie, participatie, vangnet en activering

De sociale waarde van Mensa Mensa bestaat uit ontmoeting, activering en vangnetfunctie. Een deel daarvan is gemonetariseerd via participatie-, casus- en preventiekengetallen; een deel blijft bewust kwalitatief, omdat sociale cohesie en inclusie zich maar beperkt in één eurobedrag laten vangen.

Voor de robuustheid van deze post is vooral consistente casusregistratie van belang. Waar die registratie ontbreekt, moet de uitkomst als ordegrootte worden gelezen.

5.3.4 Duurzaamheid en eiwittransitie

Duurzaamheid wordt in de hoofdrekening primair gewaardeerd via gered voedsel en vermeden CO_2-uitstoot. Daarnaast is de eiwittransitie apart zichtbaar gemaakt als KPI en scenario, zodat dit spoor leesbaar blijft zonder dubbeltelling.

Die aparte rapportage houdt milieu, voedselverspilling en menuverschuiving methodisch uit elkaar. Binnen de basale locatie-impact gaat het om 24.960 plantaardige maaltijd-equivalenten per jaar. Bedrijfscatering voegt daar als apart inkomstenmodel circa 2.400 aan toe; de optionele voedselboxroutes circa 3.840. De achterliggende aannames staan in Bijlage C.

Tabel 5.3b – Eiwittransitie: plantaardige maaltijd-equivalenten en indicatieve CO_2-waarde (scenario)

Activiteit	Plantaardige maaltijd-equivalenten / jaar (KPI)	Kg voedsel (0,45 kg / maaltijd)	Indicatieve CO_2-reductie (ton)	Indicatieve waarde (€, scenario)
Volksrestaurant	12.000	5.400	13,5	€3.375
Mealprep (volwassenen)	12.000	5.400	13,5	€3.375
Mealprep Junior	960	432	1,1	€270
Voedselboxen - optionele route	3.840	1.728	4,3	€1.080
Bedrijfscatering	2.400	1.080	2,7	€675
TOTAAL basisactiviteiten (excl. bedrijfscatering en voedselboxen)	24.960	11.232	28,1	€7.020

5.3.5 Vergelijking van Mensa Mensa-maaltijden met referentiemaaltijden

De vergelijking op maaltijdniveau bouwt voort op de NUL-3-lens en zet drie lagen naast elkaar: consumentenprijs, technische schaduwprijs en herkomstduiding. Voor de technische schaduwprijsvergelijking is hier één geharmoniseerde 565 g-enkel-eten referentie gebruikt; voor fastfood (M6) blijft de consumentenprijs de maaltijdprijs. De economische leeskaart voor hoofdmaaltijden maakt dat onderscheid zichtbaar voor het Mensa-bord en de belangrijkste referentiemaaltijden. De uitgebreide herleiding van maaltijd varianten, opschaling en vergelijkingslijnen staat in hoofdstuk 3 en Bijlage C; hier blijft alleen de interpretatie over die nodig is om de resultaten te lezen.

De economische leeskaart vraagt om onderscheid tussen maaltijdtypen, volwaardige avondmaaltijden en technische schaduwprijs. Als vergelijking: enkel-eten maaltijdtype is M5 goedkoper dan het Mensa-bord, maar ook duidelijk kleiner. In de technische 565 g-vergelijking komt M5 uit op circa €6,04 en ligt daarmee boven het Mensa-bord van €5,00. Fastfood (M6) blijft in consumentenprijs duidelijk duurder, met circa €11,83 bij een zichtbaar eetbaar gewicht van circa 330 g. Eenvoudige thuisreferenties blijven in consumentenprijs het laagst. Tegelijk laat de schaduwprijslijn zien dat het Mensa-bord met circa €0,46 vrijwel gelijk uitkomt aan de Schijf-van-Vijf-referentie (€0,47), lager dan M4 (€0,56) en duidelijk lager dan ultrabewerkt, fastfood en rood vlees. Zo blijft de hoofdboodschap overeind: het Mensa-bord is geen absolute minimaprijs, maar wel een volwaardige avondmaaltijd met een zeer lage maatschappelijke schaduwprijs. De herkomstlaag dient alleen voor keten- en waarderingsduiding en wordt niet extra gemonetariseerd.

Tabel 5.3c – Economische leeskaart: maaltijdprijs en technische 565 g-vergelijking voor hoofdmaaltijden

Code & maaltijdtype	Prijs per maaltijd (€)	Gewicht per portie/bord (g)	Gezondheid (€)	Milieu / Natuur (€)	Totale schaduwprijs (€)	Gewogen aandeel (%)	Bron / onderbouwing	Herkomst publieke duiding	Schaduwprijs per 100 g (€)
M1 – Avondmaaltijd AGV (vlees)	3,47	565	0,27	0,91	1,18	40%	Basis 315+200+100+15+25g aardapp./groente/vlees/vet/jus; naar 565g	NL 85,5% · DE 6,9% · ES 4,6% · EU-overig 3,0%	0,21
M2 – Avondmaaltijd vis	3,61	565	0,04	0,82	0,85	10%	Basis 315+200+100+15g aardapp./groente/vis/vet; naar 565g	NL 76,2% · ES 4,8% · NO 15,9% · EU-overig 3,2%	0,15
M3 – Avondmaaltijd rood vlees	3,49	565	0,38	2,87	3,26	15%	Basis 315+200+150+15g aardapp./groente/rood vlees/vet; naar 565g	NL 92,7% · ES 4,4% · EU-overig 2,9%	0,58
M4 – Avondmaaltijd plantaardig	1,92	565	0,02	0,54	0,56	15%	Basis 225+150+200+15g granen/NL-peulvr./groente/vet; naar 565g	NL	0,10
M5 – Avondmaaltijd ultrabewerkt (zonder frisdrank)	6,04	565	1,12	1,66	2,78	7,5%	Basis 350g convenience; 565g; 3 laag + 3 hoog, mrt 2026	NL 10,0% · EU-overig 60,0% · Niet-EU 30,0%	0,49
M6 – Avondmaaltijd fastfood (zonder frisdrank)	11,83	330*	0,99	1,84	2,83	7,5%	fastfoodmaaltijd; prijs niet naar 565 g opgeschaald; zichtbaar gewicht excl. frisdrank	EU	0,50**
M7 – Avondmaaltijd Schijf van Vijf	1,89	565	0,02	0,45	0,47	5%	Basis 280+150+120+15g aardapp./groente/peulvr./vet; naar 565g	EU	0,08
M0a – M1–M7 gemiddeld	4,61	542,9	**0,41**	**1,30**	**1,70**	**elk 14,3%**	Rekenkundig gemiddelde M1–M7; verkoopprijs, technische schaduw	NL 60,7% · EU-overig 23,2% · Niet-EU 5,0% · BE 5,0% · ES 2,8% · NO 2,3% · DE 1,0%	0,31
M0 – Avondmaaltijd gemiddeld (zonder frisdrank)	4,00	594,8	0,33	1,24	1,58	**100%**	Afleiding: gewogen gem. M1–M7; verkoopprijs, technische schaduw	**EU**	0,27
M11 – Mensa Mensa bord (basis + groente + proteïne)	5,00	565	0,06	0,40	0,46	n.v.t.	Gecombineerd Mensa-bord; vaste bordprijs €5; herkomstmix op basis van basis, groente en proteïne	NL 77,5% · BE 1,9% · ES 10,2% · IT 1,0% · IN 2,4% · EU-overig 6,4% · Niet-EU 0,5%	0,08

* Voor fastfood (M6) toont het gewicht alleen het eetbare maaltijddeel van de bronportie; frisdrankgewicht telt niet mee.
** In deze tabel blijven de M6-schaduwkolommen technisch gekoppeld aan de 565 g-vergelijking; de consumentenprijs is niet naar 565 g opgeschaald

5.4 Resultaten Mensa Mensa: netto maatschappelijke waarde

De hoofdresultaten zijn samengevat in twee tabellen: eerst de netto waarde per activiteit, daarna de verdeling over impactthema's. Het gaat om indicatieve modeluitkomsten voor een gemodelleerde standaardlocatie; vooral langetermijndoorwerking en de post vermeden maatschappelijke lasten zijn gevoelig voor aannames en registraties. De impactkaarten werken dezelfde logica per activiteit uit. Bedragen in de samenvattende tabellen 5.4a, 5.4b en 5.5 zijn voor de leesbaarheid afgerond.

Tabel 5.4a – Netto maatschappelijke waarde per activiteit (jaar 1 + LT)

Activiteit	Kosten programma	Netto waarde jaar 1	Netto waarde LT conservatief	Netto waarde LT ambitieus
Volksrestaurant	€228.610	€289.000	€295.000	€326.000
Mealprep	€42.000	€416.000	€478.000	€842.000
Mealprep Junior	€15.000	€12.000	€70.000	€325.000
Voedselboxen (thuiskoken / Voedsel op Recept)	€48.000 / €48.000	€40.000 / €74.000	€47.000 / €82.000	€83.000 / €129.000
Leer-werktraject	€39.024	€-12.000	€-12.000	€-12.000
Communityprogramma (brede verkenning; buiten hoofdresultaten)	€150.000	€-63.000	€-63.000	€-63.000
Bedrijfscatering	€50.000	€-28.000	€-28.000	€-28.000
TOTAAL basale locatie-impact (excl. bedrijfscatering, voedselboxen en community)	€324.634	€705.000	€831.000	€1.482.000
Breder locatieconcept (incl. bedrijfscatering, community en voedselboxen: thuiskoken / Voedsel op Recept)	€572.634 / €572.634	€654.000 / €688.000	€787.000 / €822.000	€1.474.000 / €1.520.000

Voor de gemodelleerde standaardlocatie komen de totale gemonetariseerde baten in jaar 1 indicatief uit op circa €1,03 miljoen bij circa €0,33 miljoen kosten. Binnen de basale locatie-impact resteert daarmee circa €0,70 miljoen netto maatschappelijke waarde per jaar en een totaalconcept-B/K van circa 3,2. Inclusief langetermijndoorwerking — scenario's, geen gerealiseerde effecten — loopt de netto maatschappelijke waarde indicatief op tot circa €0,83 miljoen in de conservatieve variant en circa €1,48 miljoen in de ambitieuze variant. Kijken we alleen naar publieke inzet en fondsen, exclusief eigen omzet en interne cateringdekking, dan gaat het om circa €210.000 per jaar en komt de publieke B/K uit op circa 4,9 in jaar 1, circa 5,5 in de conservatieve variant en circa 8,6 in de ambitieuze variant.

- De hoogste B/K-ratio in dit profiel ligt bij Mealprep (circa 10,9 in jaar 1). Dat duidt op relatief hoge baten per euro programmakosten, vooral door de combinatie van directe gezondheidseffecten en doorwerking thuis.

Bedrijfscatering heeft in deze jaar-1-doorrekening een lage directe B/K-ratio. Dat is methodisch logisch: het gaat primair om een apart inkomstenmodel en één-op-één dekking van de locatiekern, met extra waarde via kruisfinanciering en het normaliseren van gezond en plantaardig aanbod. Het communityprogramma blijft in deze hoofdresultaten buiten de afbakening.

Tabel 5.4b – Uitsplitsing baten per impactthema (€/jaar)

Activiteit	Gezondheid & vitaliteit	Financiële stress- reductie	Sociale cohesie & participatie	Duurzaamheid	Vermeden maat-schappelijke lasten	Totaal baten (jaar 1)
Volksrestaurant	€78.000	€125.000	€137.000	€15.000	€162.000	€517.000
Mealprep	€200.000	€242.000	€0	€16.000	€0	€458.000
Mealprep Junior	€23.000	€4.000	€0	€1.000	€0	€27.000
Voedselboxen (thuiskoken / Voedsel op Recept)	€65.000 / €56.000	€18.000 / €60.000	€0 / €0	€5.000 / €5.000	€0 / €0	€88.000 / €122.000
Leer-werktraject	€0	€0	€27.000	€0	€0	€27.000
Communityprogramma (brede verkenning; buiten hoofdresultaten)	—	—	—	—	—	—
Bedrijfscatering	€16.000	€0	€0	€6.000	€0	€22.000
TOTAAL basale locatie-impact (excl. bedrijfscatering, voedselboxen en community)	€301.000	€371.000	€164.000	€32.000	€162.000	€1.029.000

De baten zijn in jaar 1 het grootst in financiële stressreductie (circa €371.000) en gezondheid & vitaliteit (circa €301.000). Samen vormen deze twee categorieën het grootste deel van de gemonetariseerde kernwaarde.

- De post vermeden maatschappelijke lasten (circa €162.000) blijft relevant, maar is gevoelig voor de kwaliteit van de casusregistratie.

Duurzaamheid (voedselverspilling en CO_2) levert in euro's een kleiner aandeel op (circa €32.000), maar blijft inhoudelijk relevant omdat deze effecten goed meetbaar en stuurbaar zijn. De optionele Voedsel op Recept-route voegt daar circa €5.000 duurzaamheidseffect en extra gezondheids- en bestaanszekerheidsbaten aan toe. De cijfers binnen de kernafbakening in tabel 5.4b sluiten het communityprogramma en de optionele voedselboxroute daarom bewust uit.

5.4.1 Impactkaart per activiteit

De impactkaarten gebruiken een vaste set categorieën en tonen per activiteit de netto baten (€/jaar) plus kernvolumes. Elke kaart bevat ook totalen voor baten, kosten, netto waarde en B/K. Voor de gemodelleerde standaardlocatie vormen het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk de basale locatie-impact; bedrijfscatering wordt apart gelezen als inkomstenmodel en de voedselboxmodule wordt daaronder als twee optionele varianten getoond. Verwijzingen naar LT, conservatieve langetermijnvariant of ambitieuze langetermijnvariant slaan steeds op dezelfde twee scenario-varianten; de methodische begrenzing staat in Bijlage C.4.1 en C.5.

Tabel 5.4c – Impactkaart Volksrestaurant (€/jaar, netto)

Categorie	Waarde
Besparing in portemonnee (netto)	€84.375
Bestaanszekerheid (netto)	€40.920
Gezondheid direct (netto)	€77.760
Vangnetfunctie (netto)	€136.800
Vermeden maatschappelijke lasten (netto)	€162.000
Gered voedsel (kg/jaar)	2.500 kg | waarde: €13.900
CO_2-reductie (ton CO_2e/jaar)	6,25 ton | waarde: €1.563
Sociale functie (KPI's, niet gemonetariseerd)	Uniek bereikt (model): 2.056 Structureel bereikt: 44
Totaal baten (netto)	€517.317
Kosten programma	€228.610
Netto waarde	€288.707
B/K-ratio	2,26
B/K publiek (jaar 1 | LT conservatief | LT ambitieus)	4,02 | 4,07 | 4,32

- Totaal baten circa €517.000 bij programmakosten circa €228.610 (B/K-ratio circa 2,26).
- Netto maatschappelijke waarde bedraagt circa €288.707 per jaar.
- Grootste batenposten zijn de vermeden maatschappelijke lasten, de vangnetfunctie en de directe financiële besparing voor bezoekers.

Kijkend naar de publieke inzet en fondsen komt de B/K voor het volksrestaurant uit op circa 4,0 in jaar 1, circa 4,1 inclusief conservatieve langetermijnvariant en circa 4,3 in de ambitieuze langetermijnvariant (zie de langetermijnvarianten en Bijlage C.4.1/C.5).

Kwalitatieve resultaten uit interviews

In de interviews geven mensen aan dat het volksrestaurant vooral betekenis heeft als sociale plek in de wijk en daarnaast doorwerkt in eetgewoonten.

"Dit ís mijn sociale leven. Ik ben hier meer dan thuis."

Daarnaast geven geïnterviewden aan dat Mensa Mensa hun eetpatroon heeft veranderd en hen helpt anders naar plantaardig eten te kijken. Mehtap zegt:

"Ik ben niet vegan, maar sinds ik hier ben begonnen eet ik bijna geen vlees meer. Ik kookte altijd al veel met groente, maar hier heb ik geleerd dat het ook zonder vlees kan. Het is voor mij echt een nieuwe manier van koken. Ik leer nog steeds en vind dat heel leerzaam."

Tabel 5.4d – Impactkaart Mealprep (€/jaar, netto)

Categorie	Waarde
Besparing in portemonnee (netto)	€42.951
Bestaanszekerheid (netto)	€189.720
Gezondheid direct (netto)	€97.200
Gezondheid thuis via voedselvaardigheden (netto)	€103.110
Besparing thuis (netto)	€9.201
Gered voedsel (kg/jaar)	2.539 kg | waarde: €14.118
CO_2-reductie (ton CO_2e/jaar)	6,35 ton | waarde: €1.587
Sociale functie (KPI's, niet gemonetariseerd)	Uniek bereikt (model): 340 Structureel bereikt: 204
Totaal baten (netto)	€457.887
Kosten programma	€42.000
Netto waarde	€415.887
B/K-ratio	10,90
B/K publiek (jaar 1 | LT conservatief | LT ambitieus)	16,96 | 19,24 | 32,74

- Totaal baten circa €458.000 bij programmakosten circa €42.000 (B/K-ratio circa 10,9).
- Netto maatschappelijke waarde bedraagt circa €416.000 per jaar.
- Grootste batenposten zijn bestaanszekerheid, gezondheid thuis via voedselvaardigheden en directe gezondheidswinst.

Voor Mealprep is de B/K op publieke inzet circa 17,0 in jaar 1. Inclusief langetermijndoorwerking stijgt die naar circa 19,2 in de conservatieve langetermijnvariant en circa 32,7 in de ambitieuze langetermijnvariant (zie de langetermijnvarianten en Bijlage C.4.1/C.5).

Kwalitatieve resultaten uit interviews

Verschillende geïnterviewden geven aan dat Mealprep een positief effect heeft op gezondheid, betaalbaarheid, sociale verbinding en de manier waarop zij thuis koken.

Erine beschrijft de ervaren gezondheidswinst als volgt: "Dat merkte mijn man ook. Toen hij bloed ging geven, zeiden ze bij de bloedbank dat ze konden zien dat hij gezonder at; zijn waarden waren heel goed."

Ook Sarah geeft aan dat Mealprep haar kijk op plantaardig koken heeft veranderd:

"Het smaakt gewoon heerlijk. Met de juiste kruiden en specerijen kun je elk gerecht fantastisch laten smaken; daar heb je echt geen vlees, vis of zuivel voor nodig."

Financiële stressreductie blijkt daarnaast een belangrijk aspect van deelname. Mehgulver zegt:

"Toen ik nog meedeed aan Mealprep had ik met drie uur inspanning eten voor vier dagen in de week. In plaats van afhalen was ik dus goedkoper én gezonder uit."

Sarah legt uit: "Ik leef van een heel laag inkomen. Met huur- en zorgtoeslag redden we het wel, maar het helpt echt enorm voor onze financiële situatie: het bespaart geld."

Op sociaal vlak werkt Mealprep voor deelnemers verbindend. Jenny zegt: "Als je samen kookt, ben je samen iets aan het doen. Dat voelt vaak laagdrempeliger dan alleen samen aan tafel zitten, zeker als je wat introverter bent. Door samen te koken leer je elkaar op een leuke manier kennen."

De aangeleerde voedselvaardigheden werken ook thuis door. Margot zegt: "Wij hebben ook restjesdag. Of ik verwerk restjes in een andere maaltijd. Wat dat betreft zit ik helemaal op de lijn van Mensa Mensa."

Tabel 5.4e – Impactkaart Mealprep Junior (€/jaar, netto)

Categorie	Waarde
Besparing in portemonnee (netto)	€3.600
Gezondheid direct (netto)	€7.776
Gezondheid thuis via voedselvaardigheden (netto)	€15.163
Gered voedsel (kg/jaar)	100 kg | waarde: €556
CO_2-reductie (ton CO_2e/jaar)	0,25 ton | waarde: €63
Sociale functie (KPI's, niet gemonetariseerd)	Uniek bereikt (model): 150 | structureel bereikt: 0
Totaal baten (netto)	€27.158
Kosten programma	€15.000
Netto waarde	€12.158
B/K-ratio	1,81
B/K publiek (jaar 1 | LT conservatief | LT ambitieus)	1,81 | 5,68 | 22,68

- Totaal baten circa €27.000 bij programmakosten circa €15.000 (B/K-ratio circa 1,8).
- Netto maatschappelijke waarde bedraagt circa €12.000 per jaar. Dat laat zien dat de jaar-1 baten al hoger zijn dan de programmakosten, terwijl de grotere opbrengst vooral in de langere doorwerking wordt verwacht.
- Grootste batenposten zijn gezondheid thuis via voedselvaardigheden, directe gezondheidswinst en besparing in de portemonnee.

Voor Mealprep Junior bedraagt de B/K op publieke inzet circa 1,8 in jaar 1, circa 5,7 in de conservatieve langetermijnvariant en circa 22,7 in de ambitieuze langetermijnvariant (zie de langetermijnvarianten en Bijlage C.4.1/C.5). Dat onderstreept dat een groot deel van de waarde juist in de latere doorwerking zit.

Kwalitatieve resultaten uit interviews en literatuur

Uit de literatuur blijkt dat het aanleren van voedselvaardigheden, zoals koken en waardering ontwikkelen voor gezond eten, belangrijk is omdat deze de basis vormen voor gezonde eetpatronen op latere leeftijd. Onderzoek van Xu et al. (2024) laat zien dat ouderlijke voedseleducatie de voedselvaardigheid van kinderen positief beïnvloedt, waarbij de kwaliteit van de ouder-kindrelatie en de motivatie om te leren een belangrijke mediërende rol spelen.

Tegelijk laat Mealprep Junior kinderen ervaren dat gezond eten ook lekker kan zijn: "Ze zijn vaak een beetje geschokt door wat we gaan maken. Ze geloven niet meteen dat het lekker zal zijn."
Dit laat zien dat het bij voedselvaardigheden niet alleen gaat om technische kennis, maar ook de sociale en emotionele aspecten van leren. Dat het effect van voedselvaardigheden doorwerkt tot op latere leeftijd blijkt uit onderzoek onder jongvolwassenen, waar een hogere food literacy samenhangt met minder frequente consumptie van afhaalmaaltijden (Qi et al., 2023). Vroege interventie is daarmee cruciaal om ongezonde eetgewoonten te voorkomen. In Nederland sluiten programma's als JOGG en Jong Leren Eten hierop aan door kinderen al op jonge leeftijd in aanraking te brengen met gezond en duurzaam eten, onder andere via school, kinderopvang en de leefomgeving. Mealprep Junior past in dit soort initiatieven, die samen essentieel zijn voor het ontwikkelen van voedselvaardigheden van kinderen.

Tabel 5.4f – Impactkaart voedselboxen (thuiskoken / Voedsel op Recept)

Categorie	Waarde (thuiskoken / Voedsel op Recept)
Besparing in portemonnee (netto)	Thuiskoken: €4.500 Voedsel op Recept: €13.500
Bestaanszekerheid (netto)	Thuiskoken: €13.950 Voedsel op Recept: €46.500
Gezondheid direct (netto)	Thuiskoken: €31.104 Voedsel op Recept: €31.104
Gezondheid thuis via voedselvaardigheden (netto)	Thuiskoken: €34.013 Voedsel op Recept: €25.272
Gered voedsel (kg/jaar)	Thuiskoken: 756 kg | waarde: €4.203 Voedsel op Recept: 835 kg | waarde: €4.644
CO_2-reductie (ton CO_2e/jaar)	Thuiskoken: 1,89 ton | waarde: €473 Voedsel op Recept: 2,09 ton | waarde: €522
Sociale functie (KPI's, niet gemonetariseerd)	Thuiskoken: uniek bereikt (model): 615 structureel bereikt: 15 | circa 100 huishoudens/jaar met voldoende deelname voor thuisdoorwerking Voedsel op Recept: uniek bereikt (model): 50 structureel bereikt: 50
Totaal baten (netto)	Thuiskoken: €88.243 Voedsel op Recept: €121.542
Kosten programma	Thuiskoken: €48.000 Voedsel op Recept: €48.000
Netto waarde	Thuiskoken: €40.243 Voedsel op Recept: €73.542
B/K-ratio	Thuiskoken: 1,84 Voedsel op Recept: 2,53
B/K publiek (jaar 1 | LT conservatief | LT ambitieus)	Thuiskoken: 2,45 | 2,63 | 3,64 Voedsel op Recept: 2,53 | 2,72 | 3,68

- In deze zwaardere doorrekening komt de voedselbox thuiskoken uit op circa €88.000 baten bij circa €48.000 programmakosten (B/K-ratio circa 1,8); de specifieke Voedsel op Recept-route komt in deze voorzichtige jaar-1-doorrekening uit op circa €122.000 baten bij dezelfde programmakosten (B/K-ratio circa 2,5).
- De netto maatschappelijke waarde bedraagt daarmee circa €40.000 per jaar voor de thuiskookroute en circa €74.000 per jaar voor de specifieke zorgroute. Bij thuiskoken liggen de grootste baten in directe gezondheid, betaalbare toegang en thuisdoorwerking via kook- en mealprepvaardigheden; bij Voedsel op Recept komen daar door begeleiding, thuisdoorwerking en gerichte inzet rond diabetes type 2 extra gezondheidseffecten en meer bestaanszekerheid bij.

Op publieke inzet komt de B/K voor thuiskoken uit op circa 2,5 in jaar 1, circa 2,6 in de conservatieve langetermijnvariant en circa 3,6 in de ambitieuze variant; voor Voedsel op Recept gaat het om circa 2,5 in jaar 1, circa 2,7 in de conservatieve langetermijnvariant en circa 3,7 in de ambitieuze variant (zie de langetermijnvarianten en Bijlage C.4.1/C.5). Daarmee blijkt dat dezelfde basislogistiek anders kan uitpakken afhankelijk van doelgroep en begeleidingsintensiteit. Voor Voedsel op Recept is die ratio bovendien een voorzichtige ondergrens: diabetes gaat in Nederland gepaard met hoge directe zorguitgaven en aanzienlijke arbeidsverliezen, terwijl interventies die leiden tot minder medicatie, minder complicaties of remissie op termijn kosteneffectief of zelfs kostenbesparend kunnen zijn (VZinfo/RIVM, 2025; SEO Economisch Onderzoek, 2025; Nivel, 2024; Xin et al., 2020). Die diabetes-specifieke besparingen zijn in deze jaar-1-waardering nog niet als apart batenpad opgenomen.

Kwalitatieve resultaten uit literatuur

In het project 'Voedselapotheek' ontvangen deelnemers met diabetes type 2 wekelijks gratis voedselboxen met lokale, biologische producten en worden ze actief ondersteund met kook- en gezondheidsworkshops en begeleiding door diëtisten, wat helpt bij het ontwikkelen van duurzame eetgewoonten en het verbeteren van de gezondheid op de lange termijn (Stichting HarvestCare). Dit initiatief, net als het langer lopende 'Voedsel op Recept', combineert praktische voedselhulp met educatie en sociale ondersteuning, wat de zelfredzaamheid versterkt (Voedsel op Recept). Deze aanpak past binnen de wereldwijd opkomende "food is medicine"-benadering waarbij gezonde voeding wordt ingezet als onderdeel van preventie en behandeling van chronische ziekten. Systematische evaluaties van voedsel-als-medicijn programma's laten zien dat dergelijke interventies de kwaliteit van het dieet verbeteren en bijdragen aan een gezonde leefstijl op de lange termijn (American Heart Association). Bovendien is aangetoond dat deelnemers profiteren van verbeterde sociale ondersteuning, wat kan doorwerken in mentale gezondheid en maatschappelijke participatie (Healthcare by Food, z.d.).

De aanpak van Mensa Mensa en HarvestCare draagt concreet bij aan toegang tot gezonde voeding voor voedselzekerheid en ziektepreventie door samenwerking tussen zorg, samenleving en voedselproducenten te stimuleren en gezonde voeding toegankelijker te maken. Door dergelijke samenwerkingen ontstaat bovendien een inclusieve aanpak die gezond eten toegankelijk maakt voor mensen die dit anders financieel niet kunnen dragen, en tegelijkertijd lokale boeren ondersteunt door korte ketens te stimuleren (Voedsel op Recept, z.d.).

Tabel 5.4g – Impactkaart Leer-werktraject (€/jaar, netto)

Categorie	Waarde
Activatie en ontwikkeling (netto)	€27.000
Sociale functie (KPI's, niet gemonetariseerd)	Trajectdeelnemers: 8 | structureel bereikt: 8
Totaal baten (netto)	€27.000
Kosten programma	€39.024
Netto waarde	€-12.024
B/K-ratio	0,69
B/K publiek (jaar 1 | LT conservatief | LT ambitieus)	0,69 | 0,69 | 0,69

- Totaal baten circa €27.000 bij programmakosten circa €39.000 (B/K-ratio circa 0,7).
- Netto maatschappelijke waarde is in deze jaar-1-doorrekening negatief: circa €12.000.
- Grootste batenposten: activatie en ontwikkeling (circa €27.000).

Voor het leer-werktraject bedraagt de B/K op publieke inzet circa 0,7 in jaar 1. Een aparte langetermijn-opslag is niet opgenomen, waardoor de verhouding in beide LT-varianten gelijk blijft op circa 0,7.

Kwalitatieve resultaten uit interviews en literatuur

Het leerwerktraject bij Mensa Mensa ondersteunt deelnemers in hun persoonlijke ontwikkeling, maatschappelijke participatie en kansen op de arbeidsmarkt. Door leren en werken te combineren in een praktijkgerichte omgeving ontwikkelen deelnemers zowel beroepsvaardigheden als sociale vaardigheden die direct toepasbaar zijn in een werkcontext. Onderzoek naar dergelijke leer-werktrajecten laat zien dat deze bijdragen aan het vergroten van inzetbaarheid, zelfvertrouwen en werkervaring, met name voor mensen met weinig of geen eerdere arbeidsmarktparticipatie, doordat zij leren door te doen en tegelijkertijd een professioneel netwerk opbouwen (Cloud Assess, 1 april 2025; Jobs For the Future, z.d.; Pathways to Work, z.d.).

Nederlandse en Europese evaluaties tonen aan dat leerwerktrajecten effectief zijn in het verkleinen van de afstand tot de arbeidsmarkt, mits zij plaatsvinden in een veilige leeromgeving met goede begeleiding en samenwerking tussen maatschappelijke organisaties, gemeenten en werkgevers (CEDEFOP, z.d.; Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid, 2021).

Edward, die in de bediening van het volksrestaurant werkt als onderdeel van een leerwerktraject, is zeer te spreken over de begeleiding die hij ervaart.
"Mijn begeleider is Esther. Zij is heel goed. Ik kan haar alles vragen; daardoor voelde ik me welkom."

Dat gevoel van welkom zijn blijkt in de interviews een belangrijke basis om te kunnen leren in de praktijk. Door deze combinatie van praktische werkervaring, begeleiding en sociale inbedding draagt het leerwerktraject van Mensa Mensa niet alleen bij aan duurzame arbeidsparticipatie, maar ook aan het verminderen van sociale uitsluiting en het versterken van maatschappelijke betrokkenheid.

Communityprogramma

In de bredere conceptverkenning is het communityprogramma wel afzonderlijk doorgerekend, maar voor de uiteindelijke afbakening van hoofdstuk 5 blijft deze module buiten de hoofdresultaten. De reden is dat hoofdstuk 5 de basale locatie-impact beperkt tot het volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk, met bedrijfscatering apart als inkomstenmodel en de voedselboxvarianten als afzonderlijk gewaardeerde opties.

Kwalitatieve resultaten uit literatuur

Op de nieuwe locatie van Mensa Mensa in Amsterdam zal in samenwerking met externe partners een activatie- en communityprogramma worden uitgevoerd, waarbij Mensa Mensa de fysieke ruimte beschikbaar stelt en de partners de coördinatie en uitvoering verzorgen. Het community-programma is bedoeld om wijkbewoners de mogelijkheid te geven om actief deel te nemen aan betekenisvolle activiteiten, en daarmee hun eigen regie en verantwoordelijkheidsgevoel te versterken. Het gaat verder dan ontmoeting alleen en bevordert doorstroom van participatie naar eigenaarschap: bewoners worden betrokken bij de organisatie van activiteiten en nemen een actieve rol in structurele community-initiatieven (TNO, 2025; Movisie, 2024; Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid, 2025).

Mensa Mensa beoogt met het programma wekelijks 80–120 unieke bewoners te bereiken, met een jaarlijks bereik van 400–600 deelnemers, en ondersteunt 6–10 structurele community-initiatieven per jaar, waarvan 10–15 bewoners actief als trekker participeren. Naast het versterken van sociale cohesie zal het programma bijdragen aan de gezondheid en vitaliteit van deelnemers, doordat bewoners zelf in hun kracht worden gezet om aan een gezonde voedselomgeving bij te dragen, en gezondheid gekoppeld wordt aan sociale steun en bestaanszekerheid. Verwacht wordt dat 30–40% van de actieve deelnemers gedragsverandering laat zien op het gebied van gezondheid en vitaliteit. Daarnaast worden financiële stress en sociale ongelijkheid verlicht door de ontwikkeling van buurtbedrijven, betaalde rollen binnen community-activiteiten en toegang tot collectieve voorzieningen, met een verwacht positief effect voor 20–30% van de deelnemers (JOGG, z.d.; Jong Leren Eten, z.d.).

De maatschappelijke waarde van dit soort communityprogramma's wordt ondersteund door de literatuur. Onderzoek van TNO (2025) laat zien dat een gezonde leefomgeving in combinatie met sociale cohesie bijdraagt aan hogere participatie en een sterker sociaal netwerk, wat op zijn beurt veerkracht en zelfredzaamheid vergroot. Movisie (2024) benadrukt dat sociaal fitte wijken—waar inwoners actief participeren in buurtinitiatieven—leidt tot verbeterd welzijn, een grotere betrokkenheid bij de gemeenschap en versterkte onderlinge solidariteit. Ook beleidsanalyses van het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid (2025) tonen aan dat participatie in maatschappelijke programma's mensen

het gevoel geeft gezien en gewaardeerd te worden, en hen motiveert om bij te dragen aan collectieve doelen, waardoor sociale spanningen worden verminderd.

Tabel 5.4h – Impactkaart Bedrijfscatering (€/jaar, netto)

Categorie	Waarde
Gezondheid direct (netto)	€15.552
Gered voedsel (kg/jaar)	1.000 kg | waarde: €5.560
CO_2-reductie (ton CO_2e/jaar)	2,50 ton | waarde: €625
Sociale functie (KPI's, niet gemonetariseerd)	Uniek bereikt (model): 1.500 Structureel bereikt: 0
Totaal baten (netto)	€21.737
Kosten programma	€50.000
Netto waarde	€-28.263
B/K-ratio	0,43

- Totaal baten circa €22.000 bij programmakosten circa €50.000 (B/K-ratio circa 0,4).

De jaar-1-doorrekening van bedrijfscatering laat binnen deze afbakening een negatieve netto waarde zien. Dat is methodisch logisch: bedrijfscatering is hier geen zelfstandige publieke voorziening, maar een apart inkomstenmodel dat de maatschappelijke kern van Mensa Mensa mee financiert.

- Grootste batenposten: gezondheid direct (circa €16.000).

Voor bedrijfscatering is in dit profiel geen aparte B/K op publieke inzet berekend, omdat hier geen publieke of fondsbijdrage is opgenomen. De logica is hier omzet en kruisfinanciering, niet publieke inzet.

Hoewel minder direct dan de andere zes initiatieven, levert ook de bedrijfscatering van Mensa Mensa maatschappelijke waarde door een combinatie van kruisfinanciering (van Mensa Mensa zelf) en bewustwording (bij afnemers). Door gezonde, plantaardige maaltijden aan te bieden aan bedrijven en organisaties, draagt Mensa Mensa bij aan het cultureel normaliseren van vegetarisch en plantaardig eten, ook op de werkvloer, en stimuleert het een bredere maatschappelijke discussie over de eiwittransitie en het voedselsysteem (Çoker et al., 2025). Daarmee functioneert bedrijfscatering niet alleen als inkomstenmodel, maar ook als horeca-route waarin gezonder en duurzamer aanbod wordt genormaliseerd en waarin vraagontwikkeling in ketens zichtbaar kan worden.

Jaarlijks worden per locatie ongeveer 3.000 maaltijden geserveerd aan circa 1.500 unieke afnemers, waarbij 10–15% van het voedsel wordt gered, wat direct bijdraagt aan vermindering van voedselverspilling. Via informatie op flyers, kaartjes en borden ontvangen klanten bovendien informatie over het bredere voedselsysteem, wat bewustwording en betrokkenheid creëert. De interactie tussen deelnemers van Mensa Mensa en afnemers van de catering zorgt voor kruisbestuiving tussen verschillende groepen in de maatschappij, wat sociale cohesie kan versterken. Daarnaast kan deze route gezond en meer plantaardig aanbod helpen normaliseren op de werkvloer, en kunnen afnemers meer betrokken raken bij de missie van Mensa Mensa. Financieel draagt de catering bij aan de duurzaamheid van Mensa Mensa als organisatie: met een omzet van €75.000 per locatie wordt ongeveer 10% van de begroting gedekt en genereert het €25.000 aan directe inkomsten. Daarmee neemt de afhankelijkheid van publieke middelen af en groeit de financiële zelfstandigheid van de maatschappelijke activiteiten (Kachumi et al., 2025).

5.5 Kosten per maaltijd en kostenstructuur per locatie

Tabel 5.5 zet programmakosten, directe inkomsten en publieke inzet per activiteit naast elkaar. Voor de interpretatie is vooral het onderscheid relevant tussen totaalconcept-B/K en B/K op publieke inzet; de nadruk ligt hier op die tweede lezing.

Naast de kostentabel is ook een afzonderlijke prijsopbouw relevant. Die houdt consumentenprijs, vergelijkingsprijs, volle kostprijs, interne dekking uit catering, reeds gedekte partner- of fondsbijdragen en de resterende netto financieringsopgave uit elkaar. Juist dat onderscheid is essentieel. De economische leeskaart laat immers zien dat maaltijdprijs en technische schaduwprijs iets anders zeggen dan de exploitatievraag. Dat het Mensa-bord met €5,00 onder de convenience-referentie en onder een gangbare fastfoodmaaltijd ligt, betekent daarom niet dat het bord kostendekkend is. In de huidige Rotterdam-kostbasis bedraagt de volle kostprijs van het volksrestaurant circa €16,14 per maaltijd; in het doelprofiel per locatie daalt dat bij hogere volumes naar circa €10,98.

Tabel 5.5 – Programmakosten per activiteit en publieke inzet per maaltijd

Activiteit	Maaltijden / jaar	Totale kosten € / jaar	Directe inkomsten € / jaar	Publiek + fondsen € / jaar	Kosten / maaltijd	Publiek + fondsen / maaltijd	B / K publiek jaar 1	B / K publiek LT conservatief	B / K publiek LT ambitieus
Volksrestaurant	15.000	€228.610	€75.000	€128.610	€15,24	€8,57	4,0	4,1	4,3
Mealprep	15.000	€42.000	€15.000	€27.000	€2,80	€1,80	17,0	19,2	32,7
Mealprep Junior	1.200	€15.000	€0	€15.000	€12,50	€12,50	1,8	5,7	22,7
Voedselboxen (thuiskoken / Voedsel op Recept)	4.800 / 4.800	€48.000 / €48.000	€12.000 / €0	€36.000 / €48.000	€10,00 / €10,00	€7,50 / €10,00	2,5 / 2,5	2,6 / 2,7	3,6 / 3,7
Leer-werktraject	—	€39.024	€0	€39.024	—	—	0,7	0,7	0,7
Bedrijfscatering	3.000	€50.000	€75.000	€0	€16,67	€0,00	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.
Totaal maaltijdactiviteiten (excl. bedrijfscatering en voedselboxen)	31.200	€285.610	€90.000	€170.610	€9,15	€5,47	5,9	6,6	10,4
Totaal basale locatie-impact (excl. bedrijfscatering, voedselboxen en community)	31.200	€324.634	€90.000	€209.634	€10,40	€6,72	4,9	5,5	8,6

Voor de basale locatie-impact bedragen de totale programmakosten circa €325.000 per jaar. Voor de maaltijdactiviteiten samen gaat het om 31.200 maaltijden per jaar, gemiddeld circa €9,15 per maaltijd; wanneer ook het leer-werktraject in dezelfde kostenafbakening wordt meegenomen komt dit, omgerekend over hetzelfde maaltijdvolume, neer op circa €10,40 per maaltijd.

Indicatieve publieke inzet (publiek + fondsen) bedraagt circa €210.000 per jaar. Omgerekend over de maaltijdactiviteiten is dat circa €5,47 per maaltijd; wanneer ook het leer-werktraject in dezelfde publieke noemer wordt meegenomen komt dit, omgerekend over hetzelfde maaltijdvolume, neer op circa €6,72 per maaltijd. Voor Mealprep zijn volume en directe inkomsten in tabel 5.5 afgerond op het standaardlocatiemodel van 15.000 maaltijden; hoofdstuk 4 beschrijft de sessielogica en participaties waarop dat model rust.

Kosten per activiteit verschillen sterk. Voor de basale locatie-impact bedraagt de B/K op publieke inzet circa 4,9 in jaar 1, circa 5,5 in de conservatieve langetermijnvariant en circa 8,6 in de ambitieuze langetermijnvariant.

Voor de twee voedselboxroutes zelf ligt de B/K op publieke inzet op circa 2,5 | 2,6 | 3,6 voor voedselbox thuiskoken en circa 2,5 | 2,7 | 3,7 voor Voedsel op Recept. Die verhouding moet op moduleniveau worden gelezen en niet als optelling bij de basale locatie-impact.

De prijsopbouw laat zien waarom publieke inzet niet als kale bordsubsidie moet worden gelezen. Na directe interne dekking uit catering resteert in de huidige kostbasis indicatief circa €9,39 netto financieringsopgave per maaltijd en in het doelprofiel per locatie circa €4,31. In deze kostbasis is bovendien €21.390 aan impliciet in het volksrestaurant opgenomen leerwerkbegeleiding uit het restaurant gehaald en aan Koks van de 21e eeuw toegerekend, om dubbeltelling tussen locatie-exploitatie en leerwerkprogramma te voorkomen.
Voor voedselboxen moet daarom een dubbele lezing worden aangehouden. Op directe productlaag laat de huidige kostbasis zien dat bij een kostprijs van circa €7,50 per box en een gebruikersprijs van €10 een positieve bijdrage van €2,50 per box ontstaat. Op programmaniveau kan desondanks publieke inzet nodig blijven voor begeleiding, targeting, bereik, logistiek of koppeling aan zorg en thuisdoelstellingen. Een positieve productregel vervangt dus niet automatisch de publieke B/K van de bredere module.
Netto financieringsopgave = kostprijs minus gebruikersbijdrage minus direct toerekenbare dekking. Een negatieve uitkomst betekent dat de directe eenheidsregel in deze kostbasis geen publieke dekking vraagt, maar juist exploitatiesturing of interne ruimte kan opleveren. Deze prijsbenadering vervangt niet de publieke B/K uit tabel 5.5.

5.6 Waarde voor minima in een wijk

Voor minima en huishoudens rond het sociaal minimum zijn vooral twee batenpaden relevant: (1) directe besparing via betaalbare maaltijden en boxen en (2) structurele bestaanszekerheid en stressreductie via terugkeer, hulp bij het huishoudbudget en vangnetfunctie. Waar de rekenregels dat toelaten worden deze baten in euro's uitgedrukt; waar dat niet kan, bijvoorbeeld bij ontmoeting, blijft de duiding kwalitatief.

Onderzoek in Amsterdam laat zien dat juist bij lage inkomens de betaalbaarheid van gezonde voeding onder druk staat en dat voedselkeuzes samenhangen met sociaaleconomische factoren. Mensa Mensa adresseert dit via betaalbare gezonde maaltijden, voedselvaardigheden en een laagdrempelig vangnet. Voor de betaalbaarheidsduiding blijven drie prijslagen relevant: de NUL-3-schaduwprijs als maatschappelijke kostenlens, de actuele consumentenprijs van concrete maaltijdtypen als marktlaag en de Nibud-referentie als minimale budgetondergrens. Zoals de economische leeskaart laat zien (tabel 5.3c), vraagt de prijsvergelijking om onderscheid tussen maaltijdtype en volwaardige avondmaaltijd. Als vergelijking: enkel-eten maaltijdtype is M5 goedkoper dan het Mensa-bord, maar ook kleiner. In de technische 565 g-vergelijking komt M5 uit op circa €6,04, terwijl het Mensa-bord €5,00 kost. Fastfood (M6) blijft in consumentenprijs duidelijk duurder. Tegelijk laat diezelfde leeskaart zien dat consumentenprijs en maatschappelijke last niet parallel lopen: het Mensa-bord combineert die €5-middenprijs met een technische schaduwprijs van circa €0,46 per bord, vrijwel gelijk aan de Schijf-van-Vijf-referentie (€0,47) en veel lager dan M5 en M6. De prijs is daarmee strategisch verdedigbaar, maar niet automatisch minima-proof. De detailverantwoording voor deze prijslagen en aannames staat in Bijlage C.

Ook kwalitatief sluit dit beeld aan. In interviews en praktijkobservaties beschrijven deelnemers en medewerkers dat vooral Mealprep en Mealprep Junior thuis bruikbare voedselvaardigheden versterken, zoals plannen, plantaardig koken, restverwerking en vooruit koken. Daarmee is deze route niet alleen modelmatig onderbouwd, maar ook zichtbaar in de praktijk van Mensa Mensa.

6. Opschaling en impactscenario's

De groei van Mensa Mensa wordt in twee stappen uitgewerkt. Eerst volgt per nieuwe locatie het groeipad en de financieringsvraag. Daarna laten vijf scenario's zien hoe de impact verschuift als omgeving, samenwerking of schaal anders worden ingericht.

6.0 Groei- en budgetpad voor mogelijke nieuwe locaties

Dit deel bevat drie bouwstenen: een driejarig groeipad naar het doelprofiel per locatie, drie cateringvarianten (€0 / €25.000 / €50.000 netto bijdrage per locatie) en een matrix die laat zien welke financieringsvraag per combinatie van programmaonderdelen overblijft.

6.0.1 Startpunt: wat is één locatie-eenheid?

Een locatie-eenheid is hier het verschil tussen de huidige basis in 2026, het doelprofiel per mogelijke locatie en de extra modules die daar eventueel bijkomen.

Tabel 6.0.1a – Huidige 2026-basis en doelprofiel per mogelijke locatie

Activiteit	Huidige basis 2026	Doelprofiel	Duiding
Volksrestaurant	10.200 bezoeken; netto opgave €95.800	15.000 maaltijden / bezoeken	Vaste bordprijs €5,00; interne cateringdekking blijft aparte laag
Mealprep volwassenen	960 deelnames; netto opgave €10.300	1.500 deelnames / 15.000 maaltijden	Kostnorm ca. €10 per deelname; hoofdactiviteit in groeipad
Mealprep junior	350 deelnames	600 deelnames / 1.200 maaltijden	Gratis voor deelnemers; partnerdekking blijft zichtbaar
Koks van de 21e eeuw	5 deelnemers	8 deelnemers	Kostbasis p.p. blijft €4.878; embedded begeleiding is al herverdeeld
Voedselboxen	Niet in basis	1.200 boxen	Optionele module; productlaag en programmalaag blijven gescheiden
Community A / B	Niet in basis	1 programmajaar-equivalent	Twee varianten; niet samen optellen
Bedrijfscatering	Huidige netto bijdrage ca. €17.800	Variant van €0 / €25.000 / €50.000	Interne dekking; geen batenpost in de doorrekening

De stap van huidige basis naar doelprofiel is dus meer dan alleen volumegroei. Ook optionele modules en interne dekking, die nu al deels meelopen in de exploitatie, worden apart zichtbaar gemaakt.

6.0.2 Driejarig groeipad per locatie

Het groeipad bouwt een locatie in drie jaar op. Voor de twee hoofdactiviteiten is een tijdelijke groeisubsidie beschikbaar: €100.000 in jaar 1, €100.000 in jaar 2 en €75.000 in jaar 3, telkens 50/50 verdeeld over het volksrestaurant en Mealprep volwassenen. Bedrijfscatering loopt niet als volume mee in dezelfde groeireeks, maar als netto dekkingvariant van €0, €25.000 of €50.000 per locatie.

Tabel 6.0.2a – Groeipad naar het doelprofiel per locatie (jaar 1–3)

Activiteit / laag	Jaar 1	Jaar 2	Jaar 3
Volksrestaurant	10.000	12.500	15.000
Mealprep volwassenen	10.000	12.500	15.000
Mealprep junior	800	1.000	1.200
Koks van de 21e eeuw	8	8	8
Voedselboxen	800	1.000	1.200
Community A / B	1/3	2/3	1
Groeisubsidie hoofdactiviteiten	€100.000	€100.000	€75.000

6.0.3 Budgetlogica per locatie

Volle kostprijs. Het rekenbestand maakt de budgetlogica scherper doordat kosten en opbrengsten niet meer in één restbedrag verdwijnen. Daardoor wordt per locatie zichtbaar wat de totale kost is, wat via exploitatie wordt terugverdiend en welk deel tijdelijk of structureel extra inzet van fondsen of andere collectieve middelen blijft vragen.

Tabel 6.0.3a – Budgetlagen in het financiële groeipad

Budgetlaag	Inhoud	Lezing in de rapportage
Totale programmakost	Alle kosten van de gekozen locatie- en modulemix	Basis voor financiële haalbaarheid; niet hetzelfde als indicatieve baten
Consumentenbijdrage	Vaste prijs of gebruikersbijdrage van deelnemers	Laat betaalbaarheid zien, maar dekt niet automatisch de volle kost
Bestaande directe dekking	Reeds aanwezige subsidie- of partnerdekking per activiteit	Structurele cofinanciering op activiteitniveau
Interne dekking uit catering	Netto bijdrage uit de varianten €0 / €25.000 / €50.000	Interne kruisfinanciering binnen de locatie
Groeisubsidie	Tijdelijke envelop voor de twee hoofdactiviteiten	Opbouwinstrument, geen structurele exploitatieoplossing
Resterende financieringsvraag	Wat na bovenstaande resteert	Financieringsuitkomst per locatie; los van de baten/inzet-verhouding

Negatieve uitkomsten in de matrix betekenen daarom geen zelfstandige commerciële winst, maar vrije ruimte binnen het gekozen groeipad.

6.0.4 Locatievarianten en resterende financieringsvraag

De volgende drie tabellen bundelen de combinaties die het meest richtinggevend zijn. Zij maken zichtbaar hoe de jaarlijkse financieringsvraag verschilt tussen een basisprogramma, een communityvariant en een zwaardere combinatie met community en thuiskoken.

Verschillen tussen Community A en B. Community A is een partnergedragen programma: een externe partij organiseert en draagt de communityactiviteiten, terwijl Mensa Mensa ruimte, aansluiting en basisstructuur biedt. Community B is de lichtere communitylaag rond de locatie zelf: workshops, buurtdiners, netwerkactiviteiten en bewonersbetrokkenheid die direct aan Mensa Mensa zijn gekoppeld. Het gaat dus om twee verschillende vormen van uitvoering; ze tellen niet boven op elkaar.

Tabel 6.0.4a – Basis zonder community en voedselbox (resterende financieringsvraag per jaar)

Jaar	Catering €0	Catering €25.000	Catering €50.000
Jaar 1	€3.900	-€21.100	-€46.100
Jaar 2	-€14.500	-€39.500	-€64.500
Jaar 3	-€7.900	-€32.900	-€57.900

Tabel 6.0.4b – Basis met Community A, zonder voedselbox (resterende financieringsvraag per jaar)

Jaar	Catering €0	Catering €25.000	Catering €50.000
Jaar 1	€10,6k	-€14.400	-€39.400
Jaar 2	-€1.200	-€26.200	-€51.200
Jaar 3	€12,1k	-€12.900	-€37.900

Tabel 6.0.4c – Community B + voedselbox thuiskoken (resterende financieringsvraag per jaar)

Jaar	Catering €0	Catering €25.000	Catering €50.000
Jaar 1	€13,1k	-€11.900	-€36.900
Jaar 2	€4.000	-€21.000	-€46.000
Jaar 3	€19,8k	-€5.200	-€30.200

Resterende financieringsvraag. De basiscombinatie zonder community of voedselbox is in deze matrix financieel het lichtst. Bij een cateringbijdrage van €0 resteert in jaar 1 nog een kleine opgave, maar bij €25.000 interne dekking schuift ook deze basisvariant al naar vrije ruimte. Community A ligt onder dezelfde aannames hoger dan het basisprogramma, maar blijft lichter dan Community B + voedselbox thuiskoken. De combinatie Community B + voedselbox thuiskoken laat dus niet de kleinste financiële druk zien; die route kan inhoudelijk interessant zijn, maar vraagt in deze matrix juist meer dekking. Dat zegt iets over de mix van inkomsten en de timing van groei, niet rechtstreeks over de bredere maatschappelijke doorwerking.

6.0.5 Drie verschillende rekenlagen

Drie rekenlagen moeten uit elkaar blijven. Anders is niet meer helder of een tabel gaat over financieringsvraag, verhouding tussen baten en inzet, of kostenmaat. Dit zijn financiële rekenlagen, niet dezelfde categorieën als Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM. Waar met baten en inzet wordt gewerkt, gaat het om een indicatieve scenario doorrekening.

Tabel 6.0.5a – Drie rekenlagen die apart moeten blijven

Noemer	Formule	Gebruik in de rapportage
Baten t.o.v. programmakosten	Baten / totale programmakosten	Verhouding tussen baten en totale programmakosten
Baten t.o.v. inzet	Baten / inzet + fondsen	Verhouding tussen baten en gezamenlijke inzet
Resterende financieringsvraag	Financiële groeigap na prijs, bestaande dekking, groeisubsidie en catering	Financieringsuitkomst per locatie; niet verwarren met de baten/inzet-verhouding

Door die scheiding laat het rapport eerst zien wat een nieuwe locatie financieel vraagt. Pas daarna wordt zichtbaar wat andere keuzes in de voedselomgeving en in de bredere maatschappelijke doorwerking betekenen.

6.1 Voedselomgeving als context voor mogelijke opschaling van Mensa Mensa

De voedselomgeving gaat over prijs, aanbod, zichtbaarheid en informatie rond eten, maar ook over gewoonten, cultuur en de regels die bepalen wat normaal wordt. Die mix bepaalt in sterke mate welk eten in een wijk vanzelfsprekend, betaalbaar en aantrekkelijk is (RIVM, 2024). Omdat prijs sterk meespeelt in dagelijks gedrag, raakt de voedselomgeving niet alleen aan preventie, maar ook aan de vraag of huishoudens gezond eten kunnen volhouden en of gezond aanbod kan concurreren met fastfood en convenience (WHO, 2025a; Europese Commissie, 2024).

De X-curve (figuur 6.1) helpt om verandering in twee richtingen te lezen: nieuwe praktijken opbouwen én oude patronen afbouwen. Het model verbindt experimenteren, versnellen en bestendigen aan optimaliseren, afbrokkelen en uitfaseren.



Figuur 6.1 – X-curve voor de voedselomgeving met plaatsing van de vijf scenario's
Bron: bewerking New Economy op basis van Loorbach et al. (2017) – The X-curve, Hebinck et al. (2022) en Praasterink et al. (2025)

Recente transitie-literatuur laat zien dat het Nederlandse voedselsysteem in beweging is, maar dat de omslag vaak blijft steken in opbouw en verbreding. Het afbouwen van onduurzame praktijken en het verbinden van losse initiatieven tot één samenhangende aanpak blijft beperkt (Hebinck et al., 2022; Praasterink et al., 2025). De X-curve laat ook zien waar verandering begint. Sommige scenario's groeien vanuit de gemeenschap, via lokaal eigenaarschap, zelforganisatie, ontmoeting en voedselvaardigheden. Andere vragen juist om gezamenlijke afspraken, vaste organisatie en langdurige inbedding. Dat onderscheid is vooral relevant tussen scenario 3 en 4: scenario 3 gaat uit van georganiseerde groei van Mensa Mensa als wijkmodel, scenario 4 van open verspreiding naar buurten, clubs en lokale initiatieven.

Tabel 6.1 – Scenario's, plaatsing op de X-curve en bron van verandering

Scenario	Primaire plaatsing op de X-curve	Vertrekt vooral vanuit	Betekenis voor de voedselomgeving / rol Mensa Mensa
1. Samen koken en voedselvaardigheden	Experimenteren → versnellen	Gemeenschap	Versterkt sociale norm, voedselvaardigheden en laagdrempelige toegang tot gezond eten in school en wijk. Mensa Mensa fungeert hier als leer-, ontmoetings- en oefenplek.
2. Omgeving maakt gezond eten makkelijker	Afbouw ongezonde default	Gezamenlijke afspraken	Verandert prijs, promotie, inkoop, ruimtelijke keuzes en keuze-architectuur. Mensa Mensa profiteert hier van een gunstiger omgeving.
3. Mensa Mensa als wijkmodel	Ontstaan → verankeren	Gezamenlijke afspraken	Maakt georganiseerde groei mogelijk via gedeelde infrastructuur, kwaliteit en repliceerbaarheid. Past bij wijk- en netwerkuitrol.
4. Mensa Mensa als open model	Versnellen → ontstaan	Gemeenschap	Verspreidt via open kennis, laagdrempelig gebruik en aanpassing aan lokale context. Past bij buurten, clubs en informele netwerken met sterk lokaal eigenaarschap.
5. Gezond eten als basisvoorziening	Verankeren → bestendigen	Gezamenlijke afspraken	Verlegt gezond eten richting een vaste basisvoorziening via betaalbaarheid, zichtbaarheid en toegang. Raakt daarnaast ook bestaanszekerheid.

6.2 Scenario's en kansen voor de voedselomgeving

De overzichtstabel zet de vijf scenario's naast elkaar. Lees deze tabel als aanvulling op de financiële groeipaden uit 6.0, niet als vervanging. Waar 6.0 laat zien wat een nieuwe locatie kost, laat 6.2 zien hoe de uitkomsten verschuiven als omgeving, samenwerking, infrastructuur of schaal veranderen.

Tabel 6.2 – Overzicht van de vijf scenario's

Scenario	Kernidee	Kans (waar wordt waarde gemaakt?)	Belangrijkste randvoorwaarde / risico
1. Samen koken en vaardigheden als sociale norm (scholen + buurt)	Nieuwe tradities rond samen koken/eten; voedselvaardigheden via school en wijkprogrammering.	Sterke combinatie van gezondheid, voedselvaardigheden en sociale basis; lange-termijn preventiewaarde.	Intensieve samenwerking onderwijs/welzijn; capaciteit voor programmering; effect vooral op langere termijn.
2. Omgeving maakt gezond eten makkelijker	Interventiemix (prijsprikkels, marketingnormen, ruimtelijke keuzes, inkoop en keuze-architectuur) verschuift vraag en aanbod richting gezond.	Hoge gezondheidswinst op populatieniveau; Mensa profiteert van 'meewind' (meer vraag naar gezond).	Vraagt een lange adem, volgehouden uitvoering en handhaving; sociaal effect vooral indirect.
3. Wijkmodel: format/franchise + gedeelde keuken + kruisfinanciering	Opschaling via een herhaalbaar Mensa-format, gebruik van bestaande keukens en financiering via catering/netwerk.	Schaalbaarheid en lagere overhead; minder afhankelijk van subsidie; groter bereik mogelijk.	Sociale kern en prijsfilosofie leidend houden; kwaliteit/consistentie borgen; logistieke complexiteit.
4. Mensa Mensa als open model	Mensa Mensa deelt open handleiding en geleerde lessen; initiatiefnemers gebruiken dit als startpunt voor lokale varianten.	Open voor interpretatie en aan te passen naar de context en mogelijkheden. Weinig afhankelijkheid, zelfs van Public Food.	Lastig te monitoren, nieuwe initiatieven niet direct toe te schrijven aan Public Food of Mensa Mensa.
5. Gezond eten als basisvoorziening (gerichte toegang)	Gezond eten wordt (deels) een vaste basisvoorziening: gerichte toegang tot een gezond dagmenu	Maximale impact op voedselzekerheid, gezondheid en stigma-arme toegang; potentieel grote preventiewaarde (zie §6.2.5).	Omvangrijke en meerjarige financiering; uitvoeringskosten (organisatie, locaties, personeel, logistiek, kwaliteitsborging) en substitutiegedrag zijn bepalend voor effect.

6.2.1 Scenario 1 – Samen koken en voedselvaardigheden als sociale norm

Kern. In dit scenario worden samen koken en eten gewone onderdelen van school, wijk en gemeenschap. Mensa Mensa is dan niet alleen een plek voor maaltijden, maar ook een plek waar mensen leren, oefenen en routines opbouwen. **Waarde.** De grootste kracht zit in vroege preventie. Reviews laten zien dat kookprogramma's bij kinderen betrouwbaar bijdragen aan kook- en voedselvaardigheden. Effecten op het feitelijke eetpatroon zijn meestal klein maar wel positief, en worden sterker als programma's vaker terugkomen en langer doorlopen (Vaughan et al., 2024; van der Horst et al., 2024).

Voorwaarden. Dit scenario past vooral bij kinderen, jongeren en gezinnen in kwetsbare wijken. Het vraagt vaste samenwerking met scholen, welzijn en andere lokale partners, plus genoeg tijd en capaciteit bij Mensa Mensa. Het effect wordt meestal later zichtbaar dan bij prijs- of bereikscenario's, maar grijpt wel tegelijk in op routine, sociale norm en praktische vaardigheid (Vaughan et al., 2024; van der Horst et al., 2024).

Tabel 6.2.1a – Indicatieve inzet en baten scenario 1 (per locatie per jaar)

Post	Type	Indicatie (€ / locatie / jr)
Benodigde inzet (indicatief; organisatie + uitvoering)	Kosten	€229.000
Gezondheid & vitaliteit	Baten	€500.000
Welzijn/financieel	Baten	€449.000
Sociale cohesie & participatie	Baten	€164.000
Duurzaamheid	Baten	€45.000
Vermeden maatschappelijke lasten	Baten	€162.000
Totaal baten (indicatief)	Baten	€1.320.000
Baten per euro inzet	Verhouding	5,8×
Saldo na inzet (indicatief)	Saldo	€1.091.000

Duiding. In het rekenvoorbeeld vraagt scenario 1 circa €229.000 inzet per locatie per jaar en levert het circa €1,3 miljoen aan indicatieve baten op. Dat komt neer op een verhouding baten/inzet van 5,8×. Die inzet is breder dan alleen prijssteun: ook programmering, samenwerking en uitvoeringskracht tellen mee. Scenario 1 is dus vooral sterk als preventieve en sociale route, mits partners lang termijn mee doen.

6.2.2 Scenario 2 – De omgeving maakt gezond en lokaal eten makkelijker

Kern. Scenario 2 begint niet in de keuken, maar in de omgeving. Prijsprikkels, minder ongezonde marketing, inkoopkeuzes, inrichting van plekken en slimme standaardkeuzes maken gezond en betaalbaar eten normaler. Mensa Mensa profiteert dan als herkenbaar en toegankelijk aanbod binnen een gunstiger voedselomgeving. **Waarde.** Onderzoek wijst erop dat zulke maatregelen consumptie en beschikbaarheid echt kunnen verschuiven. Daarom heeft dit scenario mogelijk het grootste effect op grote groepen mensen, juist omdat het minder leunt op individuele motivatie (WHO, 2025b; WHO, 2023b; RIVM/VTV, 2024; Agenda Stad, 2025). **Voorwaarden.** Voor Mensa Mensa is dit vooral gunstig omdat de vraag naar gezond en betaalbaar eten groeit. De sociale kant en het leren koken of kiezen blijven echter beperkt als daar niet apart iets voor wordt georganiseerd. Dit scenario werkt alleen goed als afspraken, regels en handhaving over meerdere jaren worden volgehouden.

Tabel 6.2.2a – Indicatieve inzet en baten scenario 2 (per locatie per jaar)

Post	Type	Indicatie (€ / locatie / jr)
Benodigde inzet (indicatief; organisatie + uitvoering)	Kosten	€191.000
Gezondheid & vitaliteit	Baten	€425.000
Welzijn/financieel	Baten	€479.000
Sociale cohesie & participatie	Baten	€198.000
Duurzaamheid	Baten	€45.000
Vermeden maatschappelijke lasten	Baten	€202.000
Totaal baten (indicatief)	Baten	€1.349.000
Baten per euro inzet	Verhouding	7,1×
Saldo na inzet (indicatief)	Saldo	€1.158.000

Duiding. In het rekenvoorbeeld blijft de benodigde inzet op circa €191.000 per locatie per jaar, terwijl de indicatieve baten uitkomen op circa €1,3 miljoen. Dat komt neer op een verhouding baten/inzet van 7,1×. Ook hier gaat het om meer dan de prijs van een maaltijd: prijs, aanbod, inkoop en standaardkeuzes in de omgeving werken samen. Scenario 2 is dus vooral sterk als de omgeving werkelijk mee verandert.

6.2.3 Scenario 3 – Mensa Mensa als herkenbaar wijkmodel

Kern. Scenario 3 groeit via een herhaalbaar model: gedeelde keukens, een vaste menu- en prijsfilosofie, duidelijke kwaliteitsafspraken en kruisfinanciering via catering en netwerkpartners. Voorwaarden. De keerzijde is dat de organisatie zwaarder wordt. Logistiek, kwaliteitscontrole, contracten en bewaking van de maatschappelijke kern moeten strak geregeld zijn. Bij verdere groei is het vooral belangrijk dat prijsfilosofie, wijkfunctie en kwaliteitsniveau herkenbaar blijven, en dat de zakelijke component dienend blijft aan het sociale doel (Hebinck et al., 2022; Praasterink et al., 2025).

Tabel 6.2.3a – Indicatieve inzet en baten scenario 3 (per locatie per jaar)

Post	Type	Indicatie (€ / locatie / jr)
Benodigde inzet (indicatief; organisatie + uitvoering)	Kosten	€162.000
Gezondheid & vitaliteit	Baten	€436.000
Welzijn/financieel	Baten	€447.000
Sociale cohesie & participatie	Baten	€177.000
Duurzaamheid	Baten	€42.000
Vermeden maatschappelijke lasten	Baten	€178.000
Totaal baten (indicatief)	Baten	€1.281.000
Baten per euro inzet	Verhouding	7,9×
Saldo na inzet (indicatief)	Saldo	€1.119.000

Duiding. Het rekenvoorbeeld combineert iets meer output met lagere inzet. Daardoor daalt de benodigde inzet naar circa €162.000 per locatie per jaar en komen de indicatieve baten uit op circa €1,3 miljoen; dat geeft een verhouding baten/inzet van 7,9×. Scenario 3 is vooral interessant als Mensa Mensa niet als losse locatie, maar als herkenbaar wijkmodel met gedeelde infrastructuur wordt georganiseerd.

6.2.4 Scenario 4 – Mensa Mensa als open model

Kern. Scenario 4 maakt van Mensa Mensa een open model: een compacte handleiding, basisprincipes en geleerde lessen waarmee buurten, clubs en lokale initiatieven zelf aan de slag kunnen.

Waarde. De kracht zit in de lage drempel en het lokale eigenaarschap. Dit scenario kan snel verspreiden, vooral waar al keukens, vrijwilligers of buurtorganisaties aanwezig zijn. Het past bij buurten die meer ruimte willen dan een centraal aangestuurde formule biedt. Voorwaarden. Openheid vraagt wel een basis die overal gelijk is: voedselveiligheid, een minimale voedingskundige standaard en eenvoudige monitoring. Zonder die basis ontstaan versnippering, lastig vergelijkbare resultaten en grotere kwaliteitsverschillen tussen locaties.

Tabel 6.2.4a – Indicatieve inzet en baten scenario 4 (open uitvoering per jaar)

Post	Type	Indicatie (€ / locatie / jr)
Benodigde inzet (indicatief; organisatie + uitvoering)	Kosten	€30.000
Gezondheid & vitaliteit	Baten	€29.000
Welzijn/financieel	Baten	€106.000
Sociale cohesie & participatie	Baten	€51.000
Duurzaamheid	Baten	€6.000
Vermeden maatschappelijke lasten	Baten	€61.000
Totaal baten (indicatief)	Baten	€253.000
Baten per euro inzet	Verhouding	8,4×
Saldo na inzet (indicatief)	Saldo	€223.000

Duiding. De ondergrensdoorrekening komt uit op circa €30.000 inzet en circa €253.000 aan indicatieve baten per open uitvoering per jaar. Dat komt neer op een verhouding baten/inzet van 8,4×. Scenario 4 is daardoor sterk als manier om zich te verspreiden, maar minder sterk als merkconsistentie, kwaliteitscontrole en harde toerekening van impact doorslaggevend zijn. Ook hier gaat de inzet vooral over organisatie en uitvoering.

6.2.5 Scenario 5 – Gezond eten als basisvoorziening

Kern. Scenario 5 behandelt gezond eten als basisvoorziening, niet als luxe of losse gedragskeuze. Voor de doorrekening onderscheiden we twee niveaus: een dagvoorziening als schaalanker en een ondergrensvariant van één gezonde maaltijd per dag als praktischer instap. Binnen die ondergrensvariant zijn vooral twee gerichte routes relevant: minima en een gezondheidsdoelgroep (Nibud, 2024; Voedingscentrum, 2023). **Waarde**. De kracht van dit scenario zit in directe toegang, preventie en bestaanszekerheid. Bij minima ontstaat relatief veel waarde via portemonnee en stabiliteit. Bij de gezondheidsdoelgroep komt de grootste waarde vooral uit gezondheid. Daardoor werkt scenario 5 breder dan alleen zorgkosten: ook welzijn, maatschappelijke last en participatie bewegen mee (Zorginstituut Nederland, 2024; CE Delft, 2023).

Voorwaarden. De verhouding tussen kosten en baten hangt sterk af van een scherpe doelgroepafbakening, feitelijk gebruik, vervanging van bestaande uitgaven en de manier van organiseren per netwerk of gemeente. De dagvoorziening fungeert daarom vooral als bovengrens voor schaal en budget. In deze analyse is één maaltijd per dag, gefaseerd en gericht ingezet, de meest werkbare instap.

Prijsduiding. Voor M5 en M6 wordt niet langer één genormaliseerde 565 g-consumentenprijs gebruikt. M5 kan nog als 565 g-referentie worden gelezen; M6 niet. Voor fastfood geldt een marktprijs van circa €12,06 voor de menuvariant en circa €11,83 zonder frisdrank, bij een zichtbaar maaltijdgewicht van circa 330 g*. Daardoor blijft het Mensa-bord lager geprijsd dan een gangbare fastfoodmaaltijd, terwijl eenvoudige thuismaaltijden lager blijven. In de technische schaduwprijsvergelijking blijft M6 wel gekoppeld aan de 565 g-referentie, zodat prijs en maatschappelijke schaduwprijs niet door elkaar worden gelezen.

Tabel 6.2.5a – Indicatieve schaalankers en inzet scenario 5 (dagvoorziening; ca. €6,70 p.p./dag)

Schaalniveau / toepassing	Omvang (personen)	Benodigde inzet per jaar	Lezing
Universeel tegoed (100% benutting)	18.000.000	€44.020 miljoen	puur schaalanker; praktisch zeer zwaar
Universeel aanbod (10% benutting)	1.800.000	€4.400 miljoen	massabereik bij beperkte benutting
Universeel aanbod (25% benutting)	4.500.000	€11.000 miljoen	brede uitrol; budgettair zeer groot
Doelgroep minima (armoede)	551.000	€1.350 miljoen	gerichte route voor minima bij dagvoorziening
Gezondheidsdoelgroep (obesitas-benadering)	2.307.900	€5.640 miljoen	gerichte route voor gezondheid bij dagvoorziening

Schaal. De dagvoorziening is vooral nuttig als bovengrens. Zij laat zien dat universele toegang in pure vorm budgettair zeer zwaar is, terwijl ook een gerichte dagvoorziening voor minima of een gezondheidsdoelgroep al snel uitkomt op bedragen in de miljarden. Daarom wordt als praktische instap de ondergrensvariant van één maaltijd per dag gebruikt.

Tabel 6.2.5b – Jaarlijkse ordegrootte bij gerichte inzet (1 maaltijd/dag)

Variant	Omvang doelgroep	Benodigde inzet per jaar	Indicatieve baten per jaar (incl. verhouding)
Scenario 5 – minima (1 maaltijd/dag)	551.000	€529 miljoen	€2.300–€2.400 miljoen verhouding: 4,4–4,6×
Scenario 5 – gezondheidsdoelgroep (1 maaltijd/dag)	2.307.900	€2.220 miljoen	€7.500 miljoen verhouding: 3,4×

Lezing. Bij één maaltijd per dag komt de minima-variant uit op circa €529 miljoen benodigde inzet en circa €2.300–€2.400 miljoen jaarlijkse indicatieve baten. De gezondheidsdoelgroep vraagt circa €2.220 miljoen inzet en levert circa €7.500 miljoen aan indicatieve baten. Die inzet moet niet gelezen worden als 365 keer een kale bordprijs, maar als een bredere noemer voor toegang, uitvoering en preventieve werking. De minima-route scoort sterker op verhouding; de gezondheidsroute laat de grootste batenomvang zien.

Tabel 6.2.5c – Indicatieve opbouw per persoon per jaar (1 maaltijd/dag), incl. verhouding baten/inzet

Post	Type	Variant A – minima (€ / p.p. / jr)	Variant B – gezondheidsdoelgroep (€ / p.p. / jr)
Benodigde inzet (1 maaltijd/dag)	Kosten	€960	€960
Gezondheid (QALY-waardering; 1 maaltijd/dag)	Baten	€2.365	€2.365
Welzijn/financieel (portemonnee + bestaanszekerheid)	Baten	€1.650–€1.805	€720
Sociale cohesie	Baten	€85	€42
Duurzaamheid (CO_2)	Baten	€128	€128
Totaal baten (indicatief)	Baten	€4.228–€4.383	€3.255
Baten per euro inzet	Verhouding	4,4–4,6×	3,4×
Saldo na inzet (indicatief)	Saldo	€3.268–€3.423	€2.295

Opbouw. De gezondheidscomponent is in beide varianten per persoon gelijk. Het verschil zit vooral in de laag rond welzijn en bestaanszekerheid: die is voor minima veel groter. Daardoor lopen de baten per euro inzet bij minima op naar 4,4–4,6×, tegenover 3,4× voor de gezondheidsdoelgroep (Zorginstituut Nederland, 2024; CE Delft, 2023).

Tabel 6.2.5d – Scenario 5 naast NUL-1, NUL-2 en NUL-3 (1 maaltijd/dag; per persoon per jaar)

Nulsituatie-lens	Kosten referentiesituatie (€ / p.p. / jr)	Scenario 5 – minima (1 maaltijd / dag)	Scenario 5 – gezondheidsdoelgroep (1 maaltijd / dag)
NUL-1 (top-down schadebenadering)	€1.610–€3.029	kosten €960 waarde €4.228–€4.383 kosten 0,3–0,6× waarde 1,4–2,7×	kosten €960 waarde €3.255 kosten 0,3–0,6× waarde 1,1–2,0×
NUL-2 (gezondheid/welzijn, QALY-waardering)	€5.000–€10.000	kosten €960 waarde €4.228–€4.383 kosten 0,1–0,2× waarde 0,4–0,9×	kosten €960 waarde €3.255 kosten 0,1–0,2× waarde 0,3–0,7×
NUL-3 (schaduwprijs per maaltijd)	€1.166–€1.483	kosten €960 waarde €4.228–€4.383 kosten 0,6–0,8× waarde 2,9–3,8×	kosten €960 waarde €3.255 kosten 0,6–0,8× waarde 2,2–2,8×

Plaatsbepaling. Zet je scenario 5 af tegen de minima-band van NUL-1 (circa €1.610–€3.029 per persoon per jaar) en de gereconstrueerde minima-NUL-3-band zonder frisdranken (circa €1.166–€1.483 per persoon per jaar), dan blijft de inzet per persoon in beide varianten onder die bandbreedtes, terwijl de jaarlijkse indicatieve baten erboven uitkomen. Alleen naast de brede QALY-lens blijft de inzet lager dan de geschatte schade, maar dat is logisch: NUL-2 is een veel bredere lens op welvaartsverlies. Ook hier gaat het dus om meer dan de prijs van één maaltijd alleen.

Tabel 6.2.5e – Scenario 5 naast referentieankers rond ongezonde voeding (jaarlijkse ordegrootte)

Referentieanker	Ordegrootte / status	Leeswijze
Oudere directe zorgframing ongezonde voeding (RIVM)	€6.000 miljoen	Bekend direct zorganker;
Actuele ziektelast ongezonde voeding (VTV 2024)	2,8% totale ziektelast	Actuele hoofdbron voor ziektelast; niet 1-op-1 vergelijkbaar met zorgeuro's
Directe zorguitgaven gerelateerd aan risicofactoren (VZinfo/RIVM 2025)	€14.300 miljoen (alle onderscheiden risicofactoren samen)	Laat zien dat actuele zorguitgaven substantieel zijn, maar geen dieet-specifiek totaalbedrag
Bredere maatschappelijke kosten buiten de zorg	geen integraal NL totaalbedrag beschikbaar	Productiviteit en informele zorg zijn relevant, maar niet methodisch optelbaar tot één rapportcijfer
Scenario 5 – minima (1 maaltijd/dag)	€529 miljoen	Ruim onder het oudere directe zorganker
Scenario 5 – gezondheidsdoelgroep (1 maaltijd/dag)	€2.220 miljoen	Substantieel, maar vraagt scherpe doelgroep- en uitvoeringskeuze

Schadebeeld. Zelfs de gezondheidsdoelgroep blijft in de ondergrensvariant duidelijk onder het oudere directe zorganker van circa €6.000 miljoen per jaar. De minima-variant zit daar ver onder. Tegelijk is voor ongezonde voeding geen integraal Nederlands totaalbedrag beschikbaar dat directe zorg, productiviteitsverlies en informele zorg methodisch zuiver optelt tot één rapportcijfer. Daarom gebruikt deze tabel alleen geselecteerde referentieankers en geen totaalsom (RIVM, 2021; RIVM, 2024a; VZinfo/RIVM, 2025).

Tabel 6.2.5f – Illustratieve vergelijking: scenario 5 en referentievoorzieningen (jaarlijkse; incl. verhouding baten/inzet)

Voorziening / variant	Benodigde inzet per jaar	Indicatieve baten per jaar (incl. verhouding)	Korte lezing
Scenario 5			
Scenario 5 – minima (1 maaltijd/dag)	€529 miljoen	€2.300–€2.400 miljoen verhouding: 4,4–4,6×	sterke verhouding; gerichte instap
Scenario 5 – gezondheidsdoelgroep (1 maaltijd/dag)	€2.220 miljoen	€7.500 miljoen verhouding: 3,4×	hoogste absolute batenomvang; zwaardere budgetvraag
Referentievoorzieningen			
NS (2024, totale overheidsbijdrage)	€304 miljoen	€1.330 miljoen verhouding: 4,4×	scenario minima ligt qua verhouding vrijwel gelijk
NS (2024, subsidie-definitie rapport)	€207 miljoen	€1.330 miljoen verhouding: 6,4×	smalle subsidiedefinitie geeft hogere verhouding
Onderwijs – BBL	€194 miljoen	€1.393 miljoen verhouding: 7,2×	zeer hoge opbrengst per euro inzet
Bibliotheek – Amersfoort	€5,6 miljoen	€5,5 miljoen verhouding: 1,0×	stedelijke case met baten rond subsidie
Kinderopvang – SEO (overheid alleen)	€753 miljoen	€600–€1.400 miljoen verhouding: 0,8–1,9×	smalle noemer voor inzet
Kinderopvang – SEO (overheid + verplichte werkgeversbijdrage)	€1.841 miljoen	€600–€1.400 miljoen verhouding: 0,3–0,8×	brede collectieve noemer; duidelijk lagere verhouding

Brede vergelijkingslens. Vergeleken met NS, BBL, bibliotheek en kinderopvang laat scenario 5 een stevige ordegrootte zien. De minima-variant zit qua verhouding ongeveer op het niveau van NS als je naar de totale overheidsbijdrage kijkt, en boven de brede kinderopvang-noemer. De gezondheidsdoelgroep valt vooral op door de absolute omvang van de indicatieve baten. De uitkomst verschilt wel sterk per gekozen noemer. Daarom moet scenario 5 economisch worden gelezen als een vraag naar collectieve organisatiekosten en vermeden maatschappelijke schade, niet als een simpele subsidie op losse borden.

Randvoorwaarden. Scenario 5 is inhoudelijk sterk, maar in de uitvoering zwaar. Het werkt het best bij gerichte invoering, een heldere doelgroep, sobere uitvoeringskosten en goede afstemming met bestaande armoede- en zorgarrangementen. Zonder die scherpte verschuift de voorziening van een gerichte basisfunctie naar een brede en dure open-eindeconstructie, terwijl de maatschappelijke onderbouwing juist zit in doelgerichte inzet met aantoonbare preventieve waarde.

6.3 Vergelijking van de scenario's

Tabel 6.3 vergelijkt de vijf scenario's op impactbreedte, schaalbaarheid, financiële haalbaarheid, vaste inbedding en uitvoerbaarheid. De vergelijking volgt op het financiële groeipad uit 6.0: eerst wordt zichtbaar wat een locatie financieel vraagt, daarna hoe de routes inhoudelijk en praktisch scoren. Alle criteria zijn positief geformuleerd: hoe meer plusjes, hoe gunstiger de score. De tabel is indicatief en bedoeld als afwegingskader, niet als harde ranking.

Tabel 6.3 – Kwalitatieve vergelijking van de scenario's

Criteria	S1	S2	S3	S4	S5
Impactbreedte	++++	+++	+++	++	++++
Schaalbaarheid	++	+++	++++	++++	+
Financiële haalbaarheid	++	+++	+++	++++	+
Vaste inbedding	+++	++++	++++	++	+++
Uitvoerbaarheid	++	+++	+++	++++	+

Lezing van de vergelijking. De scenario's vervullen verschillende functies en moeten daarom niet als één ranglijst worden gelezen. Scenario 2 is het sterkst als omgevingsroute, scenario 3 als repliceerbaar schaalmodel, scenario 1 als preventie- en voedselvaardighedenroute en scenario 4 als lichte verspreidingsroute. Scenario 5 is inhoudelijk het breedst en het meest doelgericht op voedselzekerheid, maar tegelijk het zwaarst in budget en uitvoering.

Belangrijkste onzekerheden. De vergelijking blijft vooral gevoelig voor de mate waarin nieuwe deelname bestaande uitgaven vervangt, voor terugkeer van deelnemers, voor de effectgrootte van voedselvaardigheden, voor continuïteit van cofinanciering en voor kostprijsontwikkeling. Vooral bij scenario 1 hangt de vertaling van kook- en voedselvaardigheden naar blijvende dieetverandering af van intensiteit en herhaling (Vaughan et al., 2024; van der Horst et al., 2024).
Concluderende observatie. De vijf scenario's laten zien dat de positie van gezond voedsel in de huidige voedselomgeving sterk bepalend is en tegelijk een ontwerp- en organisatievraagstuk vormt. Scenario 1 en 5 leggen de nadruk op sociale basisfuncties, scenario 2 op omgevingscondities, scenario 3 op herhaalbare groei en scenario 4 op lokale zelforganisatie. De sterkste combinatie ontstaat in deze analyse niet uit één model, maar uit de samenloop van een traceerbaar financieel groeipad per locatie, gunstige omgevingscondities, schaalbare uitvoering, stevige inbedding van de maatschappelijke kern en gerichte ondersteuning waar de maatschappelijke schade het grootst is. Economisch gezien verschillen de scenario's vooral in vaste-kostenprofiel, hefboomwerking, mate van marktvorming, afhankelijkheid van ondersteunende infrastructuur en het vermogen om brede maatschappelijke doorwerking te vertalen naar een houdbaar uitvoeringsmodel.

7. Aanbevelingen voor versterking

De uitkomsten van de nulsituatie, de gemodelleerde standaardlocatie, het financiële groeipad per mogelijke locatie en de maatschappelijke scenario's komen hier samen in aanbevelingen, kansen en vervolg rond Mensa Mensa. Steeds blijft zichtbaar wat al in Rotterdam is waargenomen, wat programmatisch is vastgelegd in het impactkader, wat financieel bestuurbaar wordt in het groeipad en wat in de scenario's als ontwikkelrichting naar voren komt.

7.1 Aanbevelingen op basis van de analyse: van nulsituatie naar dragende waardedragers

De nulsituatie laat zien dat de maatschappelijke schade voor 1.000 minima in een wijk snel oploopt: circa €1,17–€1,48 miljoen per jaar in de NUL-3-schaduwprijslens zonder frisdranken, circa €1,61–€3,03 miljoen in de kostenbenadering en circa €5–€10 miljoen in de brede QALY-lens. Daartegenover realiseert één Mensa Mensa-locatie in jaar 1, binnen de basale locatie-impact, circa €1,03 miljoen aan maatschappelijke baten, bij circa €0,33 miljoen programmakosten en circa €0,70 miljoen netto maatschappelijke waarde. Bedrijfscatering is daarbij apart gewaardeerd als inkomstenmodel. De kernvraag is dus niet óf er kosten zijn, maar of tijdig wordt geïnvesteerd in iets dat grotere maatschappelijke verliezen helpt voorkomen.

Aanbeveling 1. Behoud betaalbaarheid met een scherpe productmix en blijvende publieke inzet. De geactualiseerde prijsvergelijking laat zien dat M5 uitkomt op circa €6,04 en een gangbare fastfoodmaaltijd op circa €12 (€12,06 als menu en €11,83 zonder frisdrank, bij circa 330 g zichtbaar maaltijdgewicht). Met €5,00 ligt Mensa Mensa onder fastfood en onder de ultrabewerkte convenience-referentie, maar boven eenvoudige thuisreferenties zoals M4, M7 en M1–M3. In de technische schaduwprijsvergelijking komt het Mensa-bord met circa €0,46 per bord vrijwel gelijk uit aan de Schijf-van-Vijf-referentie (€0,47), lager dan M4 (€0,56) en duidelijk lager dan fastfood en ultrabewerkt gemakseten. Tegelijk blijkt dat goedkoop ogend gemakseten niet vanzelf voordelig is: fastfood en ultrabewerkt gemakseten combineren hier relatief hoge consumentenprijzen met hoge maatschappelijke schaduwprijzen. Voor het volksrestaurant laat de prijsopbouw bovendien zien dat €5,00 consumentenprijs niet gelijk is aan kostprijs: de huidige Rotterdam-kostbasis ligt rond €16,14 per maaltijd en de kostbasis in het doelprofiel rond €10,98. Prijsdiscipline, transparantie over herkomst en gerichte publieke of filantropische inzet voor minima moeten daarom samen worden ontwikkeld.

Aanbeveling 2. Maak helder wat de locatie doet, en wat thuis of via zorg moet doorlopen. De locatie presteert als geheel sterk, maar de onderdelen hebben verschillende functies. Het volksrestaurant is vooral een laagdrempelige plek voor gezond en betaalbaar eten, ontmoeting en ritme. Mealprep is de motor voor voedselvaardigheden, routine en gezondheid. De thuiskookroute vertaalt dit naar het huishouden zelf: meerdere maaltijden vooruit leren bereiden, met recepten, ritme en beperkte begeleiding. De zorgroute is bedoeld voor mensen die meer nodig hebben dan een algemene maaltijd- of kookroute. Mensa Mensa hoeft dus niet alles tegelijk te zijn, maar wel helder in opbouw: een kernlocatie voor ontmoeting en gezond eten, een thuiskookroute voor dagelijkse zelfredzaamheid en een gerichte route voor wie extra ondersteuning nodig heeft.

Aanbeveling 3. Zie vervolgmodules als volwaardige vervolgroutes. Mealprep Junior laat in jaar 1 een beperkte netto maatschappelijke waarde zien van circa €12.000, maar groeit in de langetermijnvarianten naar circa €70.000 in een conservatieve en circa €325.000 in een ambitieuze variant. De voedselbox thuiskoken komt uit op circa €88.000 baten bij circa €48.000 kosten en een baten-kostenverhouding van circa 1,84. De Voedsel op Recept-route komt uit op circa €122.000 baten bij circa €48.000 kosten en een baten-kostenverhouding van circa 2,53. Het leer-werktraject laat tegelijk zien dat maatschappelijke

waarde alleen niet genoeg is: met circa €39.000 kosten en circa €27.000 baten vraagt deze route verdere aanscherping in plaatsing, begeleiding en doorstroom. Samen laten deze uitkomsten zien dat Mensa Mensa het sterkst wordt als het een oplopende lijn biedt: eerst toegang tot gezond eten, daarna voedselvaardigheden en thuisroutine, en waar nodig een gerichte route naar gezondheid en stabiliteit.

Aanbeveling 4. Reken nieuwe locaties eerst door op een eenvoudig driejarig groeipad. Hoofdstuk 6 laat zien dat programmakosten, operationele opbrengst, groeibijdrage en resterende financieringsvraag niet hetzelfde zijn. Voor een basisprogramma zonder community en zonder voedselbox loopt de resterende vraag van circa €3.900 in jaar 1 bij een cateringbijdrage van €0 naar vrije ruimte bij €25.000 en €50.000 catering. Dat helpt om per locatie eerst nuchter vast te stellen wat financieel nodig is, voordat scenario's worden vergeleken. De eerste stap is dus eenvoudig: wat kost de basis, wat brengen eigen inkomsten op, wat blijft er over en wanneer groeit een locatie naar meer zelfstandigheid?

Aanbeveling 5. Laat commerciële groei meedragen, maar niet sturen. Bedrijfscatering kan helpen om de locatiekern te financieren, zolang de wijkfunctie leidend blijft. Scenario 3 is aantrekkelijk omdat het schaalbaar is en met minder publieke middelen toe kan, maar de waarde van catering zit vooral in kruisfinanciering en zichtbaarheid. De directe baten-kostenverhouding van catering is in jaar 1 namelijk niet sterk op zichzelf. De bijdrage wordt pas interessant als catering goed is ingepast in bestaande keuken-, personeels- en planningsstructuren; als het een losse commerciële tak wordt, zakt de winstgevendheid snel weg. Catering is dus geen doel op zichzelf, maar een middel om het gezonde en betaalbare aanbod voor de wijk te helpen dragen.

7.2 Scenario's: strategische duiding van de vijf routes

De vijf impactscenario's uit hoofdstuk 6 laten zien dat opschaling meerdere vormen heeft. Het verschil zit niet alleen in omvang, maar vooral in welk probleem wordt verkleind, op welke schaal en met welke basis. Begrippen als gezonde voedselomgeving, gezonde generatie, korte keten, lokale verwerking en distributie en sociale impact van voedsel helpen om de scenario's praktisch te duiden.

Scenario 3 – Mensa Mensa als herkenbaar wijkmodel laat op korte tot middellange termijn de sterkste combinatie zien van gecontroleerde groei en beperkte publieke inzet: circa €162.000 per locatie per jaar, circa €1,3 miljoen maatschappelijke baten en een baten-kostenverhouding van circa 7,9. De kracht zit in gedeelde keukenruimte, standaardisering, logistiek, inkoop en kruisfinanciering, waardoor de vaste lasten per plek dalen; niet iedere wijk hoeft alles zelf op te bouwen.

Scenario 2 – een gezondere voedselomgeving rond de locatie is sterk als omgevingsroute: circa €1,35 miljoen totale baten per locatie bij circa €191.000 publieke inzet. Deze route versterkt juist de posten waarin de nulsituatie het zwaarst drukt: welzijn en financiën (circa €479.000), sociale cohesie (circa €198.000) en vermeden maatschappelijke lasten (circa €203.000). Dit werkt het best als prijs, zichtbaar aanbod, herkomst, inkoop en keuze-architectuur dezelfde kant op bewegen, zodat niet alleen het aanbod op één plek verbetert, maar ook de bredere gezonde voedselomgeving.

Scenario 1 – voedselvaardigheden en eetcultuur als sociale norm is de sterkste preventieroute. De maatschappelijke baten stijgen naar circa €1,32 miljoen per locatie, met de grootste gezondheidsbaten van alle locatievarianten (circa €500.000). Dit scenario is vooral relevant voor kinderen, jongeren en gezinnen en past goed bij scholen, jeugdwerk en plekken waar aan een gezonde generatie wordt gebouwd. De keerzijde is dat het veel continuïteit vraagt: aanwezigheid, vertrouwen en vaste samenwerking in de wijk.

Scenario 4 – Mensa Mensa als open model laat zien dat een opener model een hoge verhouding kan halen: circa 8,4 bij circa €30.000 publieke inzet. Daar staan minder centrale sturing, grotere kwaliteitsverschillen en een zwakkere basis voor toerekening tegenover. Daarom past dit scenario vooral later in de ontwikkeling, wanneer kwaliteit, veiligheid en monitoring eerst goed zijn geborgd. Hoewel scenario 4 in de ondergrensdoorrekening de hoogste baten/inzet-verhouding laat zien, krijgt het strategisch niet de voorkeur als hoofdroute, omdat open verspreiding minder borging biedt op kwaliteit, monitoring, toerekenbaarheid en repliceerbaarheid dan scenario 2 en vooral scenario 3.

Scenario 5 – gezond voedsel als vaste basis is geen direct model voor één locatie, maar een richting voor bredere toegang. In de minima-variant van één gezonde maaltijd per dag vraagt dit scenario circa €960 publieke inzet per persoon per jaar en levert het circa €4.200–€4.400 maatschappelijke waarde per persoon op, met een baten-kostenverhouding van circa 4,4–4,6. Het laat zien dat gerichte voedseltoegang ook op grotere schaal preventief kan werken, mits doelgroep, gebruik en uitvoering scherp blijven.

Kortom, hoofdstuk 6 wijst op een logische volgorde: eerst een helder financieel groeipad per nieuwe plek, daarna scenario 3 als schaalroute, scenario 2 als versterking van de voedselomgeving, scenario 1 als verdiepende preventieroute, scenario 4 als latere verspreidingsvorm en scenario 5 als langetermijnrichting voor bredere voedseltoegang.

7.3 Kansen voor partners in het voedselsysteem

Voor kwartiermakers liggen de grootste kansen daar waar gezondheid, betaalbaarheid, voedselvaardigheden, sociale samenhang en de keten elkaar raken. In de handreiking worden die kansen benoemd in termen als sterke buurten, gezonde generatie, voedselverbindingsplekken, korte keten, lokale verwerking en distributie en sociale impact van voedsel.

Kans 1: bouw sterke buurten rond een laagdrempelige plek voor gezond eten. De doorrekening laat zien dat de grootste waarde van Mensa Mensa niet alleen uit voeding komt, maar uit de combinatie van betaalbaarheid, routine, ontmoeting, voedselvaardigheden en vermeden maatschappelijke lasten. Juist daarom kan één plek meerdere dingen tegelijk doen: een gezonde maaltijd bieden, mensen aan tafel brengen, stress rond eten verlagen en een buurt meer ritme geven. Dat maakt Mensa Mensa relevant als dagelijkse voorziening in wijken waar bestaanszekerheid, gezondheid en sociale basis onder druk staan.

Kans 2: maak de stap van locatie naar huishouden concreet. Voor zorg- en welzijnspartners zit de kans niet in één losse interventie, maar in een logische opbouw. Mealprep, de voedselbox thuiskoken en de Voedsel op Recept-route laten zien dat een werkbare lijn kan ontstaan van samen koken en leren, naar thuis meerdere dagen vooruit koken, tot een gerichte route voor mensen met diabetes type 2 of vergelijkbare problematiek. Daardoor wordt doorverwijzen eenvoudiger en wordt duidelijker wie genoeg heeft aan een algemene route en wie meer nodig heeft.

Kans 3: organiseer de keten slimmer met gedeelde keuken, lokale verwerking en korte lijnen. De basale locatie-impact realiseert 28.200 gezonde maaltijden, 5.139 kg gered voedsel en 24.960 plantaardige maaltijd-equivalenten per jaar. Dat zijn concrete prestaties. De volgende kans zit in het slimmer organiseren van de achterkant: gedeelde keukenruimte, logistiek, inkoop, voedselhubs, lokale verwerking en waar mogelijk kortere ketens. Daardoor neemt de repliceerbaarheid toe en daalt de druk op iedere afzonderlijke plek. Niet alles hoeft uit de buurt te komen, maar het helpt wel als meer waarde in de regio blijft en minder schakels nodig zijn tussen herkomst en bord.

Kans 4: normaliseer gezond, betaalbaar en meer plantaardig eten in de dagelijkse praktijk.
Voor producenten, cateraars, scholen, wijkorganisaties, chefs en financiers ligt de kans in het laten zien dat gezond eten niet elitair of ingewikkeld hoeft te zijn. De beschikbare receptuur-, inkoop- en keteninformatie maakt een voorzichtige hoofdduiding mogelijk: M4 wordt in deze vergelijking als NL gelezen, M7 en M6 als EU, M5 als Wereld/mix en M11 als ingrediëntmix van circa NL 77,5%, BE 1,9%, ES 10,2%, IT 1,0%, IN 2,4%, EU-overig 6,4% en Niet-EU 0,5%. De volgende stap is om die informatie te koppelen aan prijs, leveranciers, regionaal aanbod en het effect thuis. Dan wordt niet alleen zichtbaar wat gezond eten kost, maar ook welke ketenstructuur en welk waardebehoud ermee samenhangen.

7.4 Vervolg: aanvullende strategische observaties

Tijdens het onderzoek werd zichtbaar dat de kwetsbaarheid van het voedselsysteem voor minima niet alleen een voedings- of armoedevraagstuk is, maar ook een vraagstuk van prijslogica en publieke en organisatorische infrastructuur. Waar gezondheid, prijsdruk en sociale kwetsbaarheid samenkomen, is de beschikbaarheid van gezond voedsel onderdeel van bestaanszekerheid.

Vervolg 1. Maak per nieuwe plek eerst een eenvoudig financieel groeipad. Voordat een nieuwe locatie start, moet duidelijk zijn wat het basisprogramma kost, welke eigen inkomsten realistisch zijn, hoeveel groei in drie jaar mogelijk is en welke doorlopende bijdrage overblijft. Daarmee wordt voorkomen dat maatschappelijke waarde en financiële haalbaarheid door elkaar gaan lopen.

Vervolg 2. Meet preciezer wie wordt bereikt en wat er thuis verandert. De huidige data laten nog niet exact zien welk aandeel van de bezoekers uit de directe wijk komt, hoeveel minima per activiteit worden bereikt en hoeveel overlap er zit tussen deelnemers aan verschillende onderdelen. Ook is verdere aanscherping nodig op de vraag welke ongezonde maaltijden werkelijk worden vervangen en in hoeverre routines thuis veranderen.

Vervolg 3. Voeg een meetlijn toe op 6 en 12 maanden. Vooral bij Mealprep en de voedselbox thuiskoken zit de grootste onzekerheid in wat er na afloop gebeurt. Blijven mensen meerdere dagen vooruit koken? Worden boodschappen anders gedaan? Blijft voedselverspilling lager? Een lichte meetlijn op 6 en 12 maanden kan daar veel duidelijkheid over geven zonder de uitvoering zwaar te maken.

Vervolg 4. Werk met één open basis voor menu, prijs, kwaliteit en herkomst. Als Mensa Mensa wil groeien, is een gedeelde basis nodig voor menuopbouw, prijsbanden, registratie, kwaliteit, sociale veiligheid en monitoring. Daar hoort ook meer duidelijkheid bij over herkomst, regionaal aanbod, korte ketens en lokale verwerking en distributie. Zo wordt sneller zichtbaar wat op meerdere plekken herhaalbaar is en wat echt plaatsgebonden blijft.

7.5 Samenvattende aanbevelingen

De analyse wijst op een vrij duidelijke volgorde. De sterkste start ligt bij de combinatie van volksrestaurant en Mealprep: juist die kern levert de breedste maatschappelijke waarde op in wijken waar betaalbaarheid, gezondheid en dagelijkse routine tegelijk onder druk staan. Daar hoort een doorlopende publieke investering bij, omdat de betaalbare verkoopprijs anders niet overeind blijft. Daarna kunnen, afhankelijk van de wijk, Mealprep Junior, de voedselbox thuiskoken en Voedsel op Recept worden toegevoegd als vervolgroutes. Voor groei ligt de meest logische richting in gedeelde keuken, logistiek en inkoop, zodat niet iedere nieuwe plek alles zelf hoeft op te bouwen. De praktische vraag per wijk is daarom niet of het hele concept één-op-één moet worden gekopieerd, maar welke combinatie van kernlocatie, thuiskookroute en zorgroute daar het meeste verschil maakt. De hoofdlijn is simpel: als gezond en betaalbaar eten structureel bereikbaar wordt gemaakt, zijn de maatschappelijke verliezen waarschijnlijk lager dan wanneer die investering uitblijft.

8. Conclusies

8.1 Beantwoording van de hoofdvraag

8.1.1 Wat is de maatschappelijke waarde van het Mensa Mensa-concept van Public Food – en hoe verhouden deze baten zich tot de gemaakte kosten?

Het Mensa Mensa-concept genereert maatschappelijke waarde; de gemonetariseerde baten overstijgen de kosten. De maatschappelijke kern ligt vooral in het volksrestaurant en Mealprep: samen goed voor 30.000 van de 31.200 maaltijden per jaar en circa €0,70 miljoen netto maatschappelijke waarde. Voor de gemodelleerde standaardlocatie als geheel komt de basale locatie-impact indicatief uit op circa €1,03 miljoen aan maatschappelijke baten tegenover circa €0,33 miljoen programmakosten: circa €0,70 miljoen netto maatschappelijke waarde en een totaalconcept-B/K van circa 3,2 in jaar 1. Ook de publieke inzet laat een positief beeld zien. Voor publiek geld plus fondsen en donaties, exclusief eigen omzet en interne cateringdekking, gaat het om circa €210.000 per jaar en een publieke B/K van circa 4,9; in de langetermijnvarianten loopt die indicatief op naar circa 5,5 en 8,6. Dat past bij de kernlogica van het concept: de waarde ontstaat niet alleen op het bord, maar in de combinatie van betaalbare toegang, voedselvaardigheden, terugkeer, thuisdoorwerking en sociale inbedding.

Aanvullende routes versterken die kern. Mealprep Junior voegt vroege preventie en voedselvaardigheden toe. De voedselbox thuiskoken laat zien dat dezelfde logica ook buiten de locatie werkt, als meerdaags thuiskook- en mealpreptraject. De Voedsel op Recept-route laat zien dat diezelfde basis ook inzetbaar is als gerichte gezondheidsroute. Bedrijfscatering is in deze analyse geen hoofdactiviteit, maar een apart inkomstenmodel en vorm van kruisfinanciering van de maatschappelijke kern. De potentie voor andere locaties is daarmee reëel. Voor mogelijke nieuwe locaties zijn totale programmakosten, operationele opbrengst, groeisubsidie en resterende subsidie-opgave afzonderlijk in beeld gebracht. In de maatschappelijke scenario's laat scenario 2 — de omgeving maakt gezond en lokaal eten makkelijker — de hoogste baten per locatie zien, terwijl scenario 3 — Mensa Mensa als herkenbaar wijkmodel — de sterkste combinatie biedt van repliceerbaarheid, gedeelde infrastructuur en hoge maatschappelijke opbrengst. De uitkomsten moeten daarbij als indicatieve ordegroottes worden gelezen; vooral langetermijndoorwerking en vermeden maatschappelijke lasten zijn gevoelig voor aannames en registraties. Mensa Mensa is daarmee geen volledige oplossing voor de nulsituatie, maar wel een schaalbaar antwoord op een opgave die voor 1.000 minima in een wijk al snel in de miljoenen loopt.

8.2 Beantwoording van de deelvragen

8.2.1 Wat zijn de maatschappelijke baten en lasten van het Mensa Mensa-concept, zowel financieel als sociaal?

De maatschappelijke baten zijn vooral zichtbaar op gezondheid en financiële stressreductie; samen vormen zij ongeveer twee derde van de totale gemonetariseerde baten. Daarnaast zijn ook sociale cohesie, duurzaamheid en vermeden maatschappelijke lasten duidelijk aanwezig. Aan de kostenkant ligt het zwaartepunt bij de locatiekern: volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en het leer-werktraject. De publieke inzet dekt vooral de maatschappelijke functies van deze kernactiviteiten, terwijl een groot deel van de baten neerslaat bij bewoners in en rond de wijk en bij de samenleving als geheel.

De sociale waarde zit niet alleen in bereik, maar ook in functie. Het volksrestaurant werkt als laagdrempelige ontmoetingsplek en sociaal anker in de wijk. Mealprep voegt daar een sterk thuisgericht leereffect aan toe: gezonder koken, beter plannen, minder verspillen en meer grip op het huishoudbudget. Juist die combinatie van directe toegang en praktische routine maakt het concept maatschappelijk breder dan alleen een maaltijdvoorziening.

8.2.2 Hoe kunnen deze baten worden gekwantificeerd, en waar mogelijk gemonetariseerd?

Een groot deel van de effecten kon worden gekwantificeerd en, waar voldoende onderbouwing beschikbaar was, in euro's worden uitgedrukt. Dat geldt vooral voor gezondheid, portemonneebesparing, bestaanszekerheid, vermeden maatschappelijke lasten en CO_2-effecten. Daarmee is een robuuste kern van de maatschappelijke waarde financieel zichtbaar gemaakt.

Tegelijk blijft een deel van de waarde slechts gedeeltelijk of niet-gemonetariseerd. Dat geldt onder meer voor ontmoeting, communityvorming, relatie met voedselproductie, preventieve effecten op langere termijn en een deel van de thuisdoorwerking. Daarom zijn schaduwprijs, consumentenprijs, Nibud-ondergrens en herkomst apart gelezen. Die extra laag maakt de uitkomst inhoudelijk sterker, juist omdat betaalbaarheid, maatschappelijke last en ketenoriëntatie niet vanzelf samenvallen.

8.2.3 Welke effecten hebben verschillende keuzes in opschaling, samenwerking en contextvoorwaarden op de omvang van de impact?

De impact verandert zichtbaar met andere keuzes in uitvoering en opschaling. De hoogste maatschappelijke baten per locatie ontstaan in een scenario waarin de voedselomgeving mee verandert en gezond aanbod, publieke ruimte en keuze-architectuur elkaar versterken. De schaalpotentie is het grootst in een model met gedeelde infrastructuur, vaste kwaliteitskaders en een financieel traceerbare locatie-economie. Een opener model laat een hoge opbrengst per publieke euro zien, maar vraagt meer lokale variatie en geeft minder centrale borging. Op systeemniveau blijft een route richting gezond voedsel als basisvoorziening het meest ingrijpend, maar ook het meest uitvoeringsintensief.
Voor mogelijke nieuwe locaties is daarom niet alleen de maatschappelijke B/K-ratio relevant, maar ook de verhouding tussen programmakosten, operationele opbrengst, interne dekking, groeisubsidie en resterende subsidie-opgave. De maatschappelijke potentie is het grootst wanneer locatiekwaliteit, gedeelde infrastructuur en publieke ondersteuning elkaar versterken.

8.2.4 Welke ontwikkelrichtingen en samenwerkingscondities blijken relevant om de maatschappelijke waarde van Mensa Mensa verder te versterken?

De grootste versterking zit in een sterke dragende kern: een betaalbaar volksrestaurant als sociaal anker, Mealprep als motor voor thuisroutine en voedselvaardigheden, en aanvullende routes voor kinderen, thuiskoken en zorg waar dat inhoudelijk past. Relevante ontwikkelrichtingen zijn vooral: betaalbaarheid voor minima, een heldere verhouding tussen kernlocatie, thuiskookroute en zorgroute, gedeelde keuken- en logistieke infrastructuur, financiële traceerbaarheid per locatie en sterkere monitoring van thuisdoorwerking en doelgroepbereik.

De prijsvergelijking vraagt hier om onderscheid tussen maaltijdtypen, volwaardige maaltijden en technische schaduwprijs. De compacte leeskaart hieronder maakt dat zichtbaar.

Tabel 8.2.4a – Compacte leeskaart prijsvergelijking M5, M11 en M6

Maaltijd	Consumentenprijs	Gewicht	Prijs op 565 g	Technische schaduwprijs
M5 – ultrabewerkt	€3,74	350 g	€6,04	€2,78
M11 – Mensa-bord	€5,00	565 g	€5,00	€0,46
M6 – fastfood	€11,83	330 g*	n.v.t. voor consumentenprijs	€2,83

Noot: M5 en M6 zijn hier zonder frisdrank gelezen. M5 is als maaltijdtype goedkoper, maar ook kleiner. De 565 g-kolom laat zien hoe de vergelijking uitvalt voor een volwaardige avondmaaltijd. Voor M6 blijft de consumentenprijs de maaltijdprijs; alleen de schaduwprijs is technisch aan de 565 g-referentie gekoppeld.

Als vergelijking enkel-eten maaltijd is M5 goedkoper dan het Mensa-bord, maar ook duidelijk kleiner. In de technische avondvergelijking op 565 g komt M5 uit op circa €6,04, terwijl het Mensa-bord €5,00 kost. Fastfood (M6) blijft in consumentenprijs duidelijk duurder, met circa €11,83 bij een zichtbaar eetbaar gewicht van circa 330 g. Eenvoudige thuismaaltijden blijven in consumentenprijs het laagst. Tegelijk laat de technische schaduwprijslijn zien dat het Mensa-bord (€0,46) vrijwel gelijk uitkomt aan de Schijf-van-Vijf-referentie (€0,47) en duidelijk lager ligt dan M5 (€2,78) en M6 (€2,83). Daarmee gaat betaalbaarheid niet alleen over kassaprijs, maar ook over portiegrootte, maatschappelijke last en de vraag welk type avondmaaltijd werkelijk wordt vergeleken. Dat sluit aan bij de eerder besproken literatuur over voedselvaardigheden en kookprogramma's: praktische oefening, herhaling en sociale context vergroten de kans dat gezonder eten ook thuis beklijft.

8.3 Bijdrage aan relevante publieke doelen

Mensa Mensa draagt het sterkst bij aan gezondheid, welzijn, sociale cohesie en duurzaamheid. De basale locatie-impact omvat 28.200 gezonde maaltijden, 5.139 kg gered voedsel en 24.960 plantaardige maaltijd-equivalenten per jaar. Mealprep en Mealprep Junior voegen samen 210 netto gewaardeerde begeleidings- en lesuren voedselvaardigheden toe, en de thuiskookroute verlengt dat effect naar huis. Daarmee raakt Mensa Mensa niet alleen aan preventie en bestaanszekerheid, maar ook aan publieke doelen rond duurzame consumptie, eiwittransitie en gezondere voedselomgevingen.
Ook economisch is de bijdrage relevant. De vergelijking van consumentenprijs, maatschappelijke kosten en herkomst laat zien dat gezond en eenvoudig eten in de huidige voedselomgeving niet vanzelf de goedkoopste route is, maar ook niet automatisch duurder dan ultrabewerkt of fastfood. Daarmee raakt Mensa Mensa niet alleen aan gezondheid en duurzaamheid, maar ook aan publieke doelen rond betaalbare gezonde voedselomgevingen, ketentransparantie en duurzamere consumptie. De wetenschappelijke basis in het rapport ondersteunt juist het belang van voedselvaardigheden, kookeducatie, sociale cohesie en herhaling voor blijvende gedragsverandering (Tweede Kamer, 2026; Ministerie van LVVN, 2025).

8.4 Korte reflectie op maatschappelijke waarde van Mensa Mensa (hoofdstuk 5)

De maatschappelijke waarde van Mensa Mensa zit vooral in de combinatie van toegang, routine, vaardigheden en sociale inbedding. Vooral het Volksrestaurant en Mealprep spelen hierin een grote rol. Die combinatie maakt het verschil tussen een losse maaltijd en een werkend wijkconcept: mensen eten niet alleen gezonder, maar bouwen ook vaardigheden, ritme en sociale verbondenheid op. De kwalitatieve gegevens bevestigen dat beeld. De locatie werkt voor deelnemers niet alleen als maaltijdvoorziening, maar ook als ontmoetingsplek en steunstructuur; een deelnemer noemt Mensa Mensa zelfs "een reden om 's ochtends op te staan". Tegelijk blijft verdere aanscherping nodig op betaalbaarheid voor minima, substitutie van ongezonde maaltijden, aandeel minima per activiteit, thuisdoorwerking, registratie van vangnetcasussen en preciezer zicht op wijkherkomst. Uitspraken over bereik in specifieke buurten moeten daarom worden gelezen als plausibele richting, niet als volledig hard afgebakende wijkmeting.

8.5 Korte reflectie op groei-, opschalings- en impactscenario's (hoofdstuk 6)

De opschalingsanalyse wijst niet op één beste route, maar op verschillende functies. Scenario 2 — de omgeving maakt gezond en lokaal eten makkelijker — laat de meeste maatschappelijke waarde zien wanneer de voedselomgeving mee verandert. Scenario 3 — Mensa Mensa als herkenbaar wijkmodel — is het sterkst als schaalmodel voor andere locaties, doordat maatschappelijke opbrengst, gedeelde infrastructuur en bestuurlijke uitvoerbaarheid daar het best samenkomen. Scenario 1 — samen koken en voedselvaardigheden als sociale norm — verdiept preventie en voedselvaardigheden; scenario 4 — Mensa Mensa als open model — is vooral relevant als verspreidingsroute.

Vooral bij scenario 5 — gezond eten als basisvoorziening — moeten maatschappelijke kosten, consumentenprijzen, minimale budgetondergrenzen, volle kostprijs en resterende subsidie-opgave strikt uit elkaar worden gehouden. Als vergelijking: enkel-eten maaltijdtype is M5 goedkoper dan het Mensa-bord, maar ook kleiner; in de technische 565 g-vergelijking komt M5 uit op circa €6,04 en ligt daarmee boven het Mensa-bord van €5,00. Fastfood blijft in consumentenprijs duidelijk duurder, met circa €11,83 bij circa 330 g zichtbaar maaltijdgewicht. Publieke inzet moet daarom niet worden gelezen als subsidie op één maaltijd, maar als bredere collectieve inzet voor toegang, bereik, routinevorming en preventieve werking. De vergelijking naar herkomst ondersteunt die lezing, omdat zij laat zien dat betaalbaarheid, ketenoriëntatie en waardering van voedsel in dezelfde voedselomgeving samenkomen, zonder afzonderlijk te worden gemonetariseerd.

8.6 Korte reflectie op aanbevelingen, scenario's, kansen en vervolg (hoofdstuk 7)

De volgende ontwikkelfase vraagt vooral om scherpte in functie, doelgroep en volgorde. De meest logische basis blijft de locatiekern van volksrestaurant en Mealprep, met Mealprep Junior waar vroege preventie relevant is en met de thuiskook- en zorgroute waar de wijk- of gezondheidsproblematiek daarom vraagt. Voor andere locaties ligt de grootste kans in een combinatie van een traceerbare locatie-economie, gedeelde keuken- en logistieke functies, een heldere prijsarchitectuur voor minima en een stevige monitoringsbasis op bereik, thuisdoorwerking en gedragsverandering.
Daarmee ondersteunt de impactanalyse niet alleen de conclusie dat Mensa Mensa maatschappelijke waarde genereert, maar ook dat die waarde onder de juiste voorwaarden repliceerbaar is in andere stedelijke contexten. De kernvraag voor vervolgstappen is daarom niet of het concept werkt, maar welke combinatie van kernlocatie, thuiskookroute, zorgroute, infrastructuur en publieke ondersteuning per plek het meeste maatschappelijke effect oplevert.

Bijlagen

De bijlagenbundel bestaat uit de volgende stukken. Document 1 en 2 bevatten de inhoudelijke en programmatische basisdocumenten. Document 3 t/m 7 zijn ondersteunende reken- en prijsmodellen voor hoofdstuk 3, hoofdstuk 5 en de scenario-uitwerkingen in hoofdstuk 6. De onderliggende bestanden zijn opvraagbaar via contact@neweconomy.eco.

Tabel Bijlagen.1 – Onderliggende bestanden en rol in de impactanalyse

Nr.	Bestand	Rol in de impactanalyse
1	Eindverslag Volkskantine x Flevo Campus 2022.pdf	Pilot- en praktijkdocumentatie uit Almere; gebruikt voor prototype-logica, publieksreactie, operationele lessen en financiële plausibilisering.
2	MensaMensa_Doelstellingen en impactkader 2026-2027.pdf	Leidend programmatisch kader voor doelstellingen, doelen uit het impactkader, jaarprofielen, borging van continuïteit en monitoring per activiteit.
3	Nulsituatie_Rekenmodel_v3_202603	Ondersteunend rekenbestand voor hoofdstuk 3 (NUL-1, NUL-2, NUL-3) en de aansluiting van minima, gemiddelden en enkel-eten-tabellen.
4	Hidden_cost_meals_model_v3_202603	Ondersteunend rekenbestand voor hidden costs, schaduwprijzen en de technische 565 g-referentie in hoofdstuk 3 en 5.
5	Impact_Rekenmodel_Basislocatie_v8.4_ MensaMensa_202603	Ondersteunend basislocatiemodel voor hoofdstuk 5 en de maatschappelijke scenario-uitwerkingen in hoofdstuk 6.1–6.3; publieke inzet, kostenstructuur en B/K-ratio's blijven methodisch gescheiden van de NUL-3-prijspeiling.
6	Prijsopbouw_Rekenmodel_MensaMensa v2_202603	Ondersteunend prijsopbouwmodel voor hoofdstuk 5; consumentenprijs, volle kostprijs, interne dekking en netto financieringsopgave per activiteit worden hierin uit elkaar getrokken.
7	MensaMensa_prijsopbouw_activiteiten_-V3_202603	Ondersteunend financieel groeimodel voor hoofdstuk 6.0; maakt huidige basis, doelprofiel, driejarig groeipad, cateringvarianten en resterende subsidie-opgave per mogelijke locatie zichtbaar.

A. Onderzoeksverantwoording

Deze studie is opgezet als een impactanalyse van het Mensa Mensa-concept van Public Food. De analyse combineert gerealiseerde data van de Rotterdamse locatie, informatie over de ontwikkeling van Amsterdam Zuidoost, veldwerk, operationele data en scenarioanalyse om zowel de gemodelleerde standaardlocatie als de bredere conceptpotentie zichtbaar te maken. Waar relevant maakt het rapport daarbij onderscheid tussen Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM als cijfertypen.

De analyse werkt met een gemodelleerde standaardlocatie. Dat profiel is afgeleid van de bestaande praktijk in Rotterdam-Zuid, aangevuld met informatie rond Amsterdam Zuidoost en met praktijk-, veldwerk- en vergelijkingsbronnen. De uitkomsten moeten daarom worden gelezen als onderbouwde ordegroottes met expliciete aannames, scenario's en afbakeningen; zij zijn niet één-op-één gelijk aan de realisatie van één locatie. Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM vervullen daarin ieder een eigen rol: Praktijk-MM laat zien wat zichtbaar is, Doel-MM waarop wordt gestuurd en Model-MM wat in de doorrekening van de standaardlocatie wordt gebruikt.

Methodisch gaat het dus niet om een causale effectmeting met controlegroep, maar om een impactanalyse waarin praktijkdata, cijfers uit Doel-MM, modelaannames en kengetallen systematisch zijn samengebracht. Voor de parametrisering is waar mogelijk gewerkt met publieke Nederlandse bronnen en kengetallen, aangevuld met praktijkinformatie van Mensa Mensa wanneer publieke data niet op locatieniveau beschikbaar zijn. De bron- en rekenverantwoording maakt zichtbaar welke bronnen en rekenlogica zijn gebruikt, hoe hoofdstuk 3 en hoofdstuk 5 moeten worden gelezen en waar de belangrijkste onzekerheden en methodische keuzes liggen.

Voor cruciale parameters is niet op één enkele bron gesteund. Waar één bron onvoldoende precies, recent of passend was, zijn doorgaans drie tot vijf publieke bronnen naast elkaar gelegd om definities, actualiteit en ordegrootte te toetsen en vervolgens tot een verdedigbaar modelcijfer of een plausibele bandbreedte te komen. Waar geen exact passende bron beschikbaar was, werkt de analyse expliciet met benaderingen en aannames.

B. Veldwerk en databronnen

De empirische en analytische basis van de impactanalyse rust op vijf samenhangende bronlagen. Deze beschrijven herkomst en methode en vallen niet samen met de drie cijfertypen Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM.

1. Operationele locatiegegevens van Mensa Mensa: output, bereik, programmakosten, prijsstelling, gered voedsel, leerwerk, catering, deelnemersregistraties en de pin-/betalingsnulmeting voor Rotterdam.
2. Interviews, observaties en survey-informatie: gebruikt voor de kwalitatieve duiding van gezondheid, financiële druk, sociale cohesie, voedselvaardigheden, waardigheid, doorwerking thuis en de plausibiliteit van gedragsverandering.
3. Praktijkdocumentatie van Public Food: het impactkader vormt de basis voor Doel-MM, kern-KPI's, borging en monitoring per activiteit; het pilotverslag uit Almere onderbouwt de prototype-logica, operationele lessen en het bestaansmodel.
4. Openbare vergelijkings- en referentiebronnen: de analyse gebruikt vooral publieke Nederlandse vergelijkingsinformatie rond Amsterdam en de ontwikkeling in Amsterdam Zuidoost, waaronder FoodCLIC, Gemeente Amsterdam en O&S, gecombineerd met bredere literatuur over voedselonzekerheid, gezondheid, sociale cohesie en duurzaamheid. Waar in de Nederlandse context geen direct equivalent beschikbaar was, zijn aanvullende publieke concept- of literatuurbronnen gebruikt als duidingslaag.
5. Literatuur, kengetallen en beleidsdocumenten: voor monetarisering en parametrisering zijn publiek toegankelijke kengetallen gebruikt uit onder meer Nibud, Zorginstituut Nederland, RIVM, CE Delft, Movisie, SCP en andere bronnen uit de literatuurlijst. Voor bepalende parameters zijn waar mogelijk steeds drie tot vijf openbare bronnen naast elkaar gelegd om definities, actualiteit, ordegrootte en toepasbaarheid te toetsen voordat een modelcijfer is gekozen.

Voor hoofdstuk 5 zijn de activiteitbeschrijvingen in hoofdstuk 4 en de tabellen 5.1 tot en met 5.5 leidend. De ondersteunende rekenbestanden dienen als onderbouwing en controlelaag, niet als zelfstandige publicatiebron die de rapporttekst kan overschrijven. Openbare bronnen staan in de literatuurlijst; interne registraties, deelnemerslijsten en rekenbestanden hebben een audit- en controlefunctie. Daaronder vallen ook de definities en herleidingen voor de privacybestendige pin-/betalingsanalyse van Rotterdam-Zuid. Aanvulling op de praktijkmonitoring: gegevens over vaste klanten en bereik uit pintransacties zijn alleen beschikbaar voor activiteiten die herkenbaar zijn in de kassabeschrijving, in de huidige dataset het volksrestaurant en Mealprep. De gemodelleerde standaardlocatie blijft leidend: monitorcijfers over vaste klanten en deelnemers zijn vooral bedoeld om terugkeer en loyaliteit te volgen, terwijl de monetisering aansluit op de conservatievere variabele 'structureel bereikt'.
Naast output en bereik legt het impactkader ook vast hoe continuïteit per activiteit wordt geborgd. In de praktijk gaat het om terugkeer, doorverwijzing en netwerkverankering rond de locatie: bij het volksrestaurant via structurele samenwerking met wijkpartners, gerichte doorstroom naar Mealprep en halfjaarlijkse metingen onder vaste bezoekers; bij Mealprep via een vaste leerlijn, opvolging na drie maanden en contact in appgroepen; bij Mealprep Junior via certificaten, recepten voor thuis en ouderbetrokkenheid; bij het leer-werktraject via ontwikkelplannen en nazorg; bij voedselboxen via abonnementsvormen en koppeling aan Mealprep; bij bedrijfscatering via terugkerende opdrachtgevers en structurele partnerschappen; en bij het communityprogramma via langdurige begeleiding van initiatieven en vaste terugkerende ontmoetingsmomenten.

Aandachtspunt: wijkbereik en representativiteit

Met de huidige betaal- en registratiedata is het nog niet mogelijk om exact vast te stellen welk aandeel van de bezoekers uit de directe wijk of uit specifieke buurten komt. In de Rotterdamse praktijkmonitoring wordt het totale bereik primair afgeleid uit privacybestendige transactiedata en aanwezige deelnemersregistraties. Een directe indicator voor herkomst (wijk/postcode) ontbreekt in de transactiedata

C. Parameters, berekeningen en methodische verantwoording hoofdstuk 3 en 5

C.1 Doel van deze bijlage

De reken- en interpretatielogica achter hoofdstuk 3 (§3.6–3.9) en hoofdstuk 5 (§5.1–5.6) wordt hier technisch uitgewerkt. Zichtbaar wordt met welke publieke Nederlandse parameters, referentiesituaties, bronlagen, cijfertypen, aannames en rekenregels de uitkomsten zijn opgebouwd. Daarmee fungeert Bijlage C als methodische onderbouwing van de hoofdtekst en van de doorvertaling naar de scenariohoofdstukken.

De opbouw volgt de hoofdstukstructuur: C.2 sluit aan op hoofdstuk 3, C.3 t/m C.6 op hoofdstuk 5 en C.7 op de ondersteunende rekenbestanden. Hoofdstuk 3 gebruikt nulsituatielenzen (NUL-1 t/m NUL-3). Hoofdstuk 5 gebruikt daarnaast de cijfertypen Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM. De hoofdtekst presenteert de kernuitkomsten; hier wordt zichtbaar hoe bronbasis, cijfertypen, aannames en publieke kengetallen samenkomen.

C.1.1 Modelstructuur en parametersoverzicht

Onderstaand overzicht vat de modellijn en parameterlogica samen, zodat direct zichtbaar is welke rekenmodellen waarvoor zijn gebruikt en hoe zij op elkaar aansluiten.

Tabel C.1a – Modelstructuur en parametersoverzicht

Modelonderdeel	Wat rekent dit model?	Publieke bronbasis	Leesregel / status
NUL-1 – top-down kostenmodel	Druk van de referentiesituatie op macro-, persoons- en minima-niveau.	Publieke NL-kostenankers voor voeding, verspilling, armoede en gezondheid.	Analytische lens; niet optellen met NUL-2 of NUL-3.
NUL-2 – QALY-model	Welvaartsverlies door lagere kwaliteit van leven bij minima / voedselonzekerheid.	Publieke QALY-waardering en gezondheidskaders in NL.	Benadering-bandbreedte; orde van grootte, geen persoonsvoorspelling.
NUL-3 – schaduwprijsmodel	Externe gezondheids- en milieu-/natuurkosten per maaltijdtype zichtbaar maken.	Publieke NL/NL-toepasbare waarden voor voeding, ingrediënten, milieu en portiegrootte.	Operationele vergelijkingslens op maaltijdbasis.
Uitbreiding NUL-3 – maaltijdvergelijking	Referentiemaaltijden en Mensa Mensa-maaltijden onder dezelfde maatlat vergelijken.	Zelfde basislijn, plus herkomstprofielen, consumentenprijs en portiecorrecties.	Patroonvergelijking; geen recept-op-recept claim.
H5 – maatschappelijke-waar demodel standaardlocatie	Activiteitseffecten monetariseren voor hoofdstuk 5.	Publieke NL-parameters voor prijs, bestaanszekerheid, gezondheid, sociale effecten en verspilling; praktijkdata voor volumes.	Conservatieve overlapcorrecties en expliciete modelaannames.
H6 – scenario- en schaaldoorvertaling	H5-waarden vertalen naar groeipaden, scenario's en bestuurlijke varianten in hoofdstuk 6.	H5-eenheidswaarden plus doelgroep-, volume- en scenarioaannames.	Bestuurlijke / schattende doorvertaling; geen exacte realisatieprognose.

Leesregel: de voorkeur gaat steeds uit naar publieke Nederlandse parameterbronnen. Waar mogelijk zijn per kernparameter drie tot vijf openbare bronnen vergeleken om definities, bandbreedtes en plausibele middenwaarden te toetsen; de gekozen waarden zijn dus onderbouwde werkwaarden bij benadering.

C.2 Hoofdstuk 3 – leeswijze van de nulsituatie

Er worden drie aanvullende referentielenzen gebruikt om de nulsituatie zichtbaar te maken: NUL-1, NUL-2 en NUL-3. Deze lenzen beschrijven hetzelfde vraagstuk vanuit verschillende invalshoeken. Ze zijn daarom complementair, maar niet optelbaar, en functioneren als alternatieve referenties in plaats van als één totaalschadebedrag.

Tabel C.2a – Leeswijze van de nulsituatie

Lens	Kernvraag	Rekenbasis in de rapportage	Leesregel
NUL-1	Welke aantoonbaar relevante maatschappelijke kostenposten hangen samen met het huidige voedselsysteem?	Nationale kostenposten -> per inwoner -> minima -> huishouden -> wijk.	Analytische ondergrens; geen volledige total cost of food; niet optellen met NUL-2 of NUL-3.
NUL-2	Welk verlies aan kwaliteit van leven hoort bij structurele armoededruk en voedselonzekerheid?	€50.000 per QALY en een scenario-bandbreedte van 0,1–0,2 QALY verlies per minima-persoon per jaar.	Welvaartslens; scenario-bandbreedte; geen directe begrotingsraming.
NUL-3	Wat zijn de externe gezondheids- en milieu-/natuurkosten per maaltijdtype?	Maaltijdtypen voor ontbijt, lunch en avondmaaltijd; vergelijkingslijn zonder frisdranken en energiedranken en minima-scenario's.	Operationele vergelijkingsbasis voor maaltijdverschuivingen; niet optellen met NUL-1 of NUL-2.

C.2.1 NUL-1 – top-down kostenbenadering

NUL-1 brengt een selectie van vier kernposten samen: zorgkosten door ongezonde voeding, de economische waarde van voedselverspilling, maatschappelijke milieukosten van de landbouw en mentale zorgkosten geassocieerd met eenzaamheid. Deze lens is uitdrukkelijk bedoeld als indicatieve ondergrens en niet als volledige doorrekening van alle maatschappelijke kosten van het voedselsysteem.

Op nationale schaal komt NUL-1 uit op circa €29.300–€29.400 miljoen per jaar. Dat wordt omgerekend naar ongeveer €1.647–€1.650 per inwoner per jaar. Voor minima is gewerkt met een bandbreedte van circa €1.610–€3.029 per persoon per jaar; voor 1.000 minima in een wijk komt dat neer op circa €1,61–€3,03 miljoen per jaar.

C.2.2 NUL-2 – QALY-welvaartsverlies

NUL-2 waardeert de nulsituatie als verlies aan kwaliteit van leven. Hier is gerekend met €50.000 per QALY en met een scenario-bandbreedte van 0,1–0,2 QALY verlies per persoon per jaar voor minima met structurele armoededruk of voedselonzekerheid. Deze parameter is inhoudelijk geijkt op literatuur, maar wordt expliciet als scenario-parameter en ordegrootte gepresenteerd.

Voor minima zelf resulteert dat in circa €5.000–€10.000 welvaartsverlies per persoon per jaar. Op nationale schaal komt het rapport daarmee uit op circa €2.800–€5.500 miljoen per jaar; op wijkniveau betekent dat voor 1.000 minima in een wijk een orde van grootte van circa €5–€10 miljoen per jaar.

C.2.3 NUL-3 – schaduwprijs per maaltijdtype

NUL-3 is de meest operationele nulsituatielens. Externe gezondheids- en milieu-/natuurkosten worden vertaald naar maaltijdtypen en vervolgens uitgebouwd tot een vergelijkingsmodel waarmee zowel referentiemaaltijden als Mensa Mensa-maaltijden langs dezelfde maatlat kunnen worden gelezen. Daarmee wordt NUL-3 niet alleen een lens op de referentiesituatie, maar ook een technisch hulpmiddel om maaltijdprofielen inhoudelijk en financieel te vergelijken.

Er wordt bewust onderscheid gemaakt tussen tabel 3.8a en tabel 3.8b. Tabel 3.8a werkt met maaltijdtypen — de portiegroottes zoals die per maaltijdtype zijn vastgelegd — inclusief (fris)dranken waar die expliciet onderdeel van uitmaken. Tabel 3.8b zet daar de striktere enkel-eten lijn naast en verwijdert frisdranken en energiedranken uit O4, L3, L4, M5 en M6 waar die de maaltijdvergelijking vertekenen, terwijl melk en andere zuivelcomponenten in de maaltijd blijven. Daarnaast wordt voor de hoofdmaaltijdvergelijking een technische 565 g-referentie gebruikt voor prijs-, herkomst- en patroonduiding.

Voor de zichtbare rapportlaag blijft de herkomstduiding grof en indicatief. In de hoofdmaaltijdvergelijking wordt M4 gelezen als NL, M7 en M6 als EU, M5 als Wereld/mix, M0 als EU en M11 als ingrediëntmix van circa NL 77,5%, BE 1,9%, ES 10,2%, IT 1,0%, IN 2,4%, EU-overig 6,4% en Niet-EU 0,5%. Die herkomstlaag dient uitsluitend voor keten- en waarderingsduiding en wordt niet als aparte baten- of kostenpost gemonetariseerd.

Voor het gemiddelde Nederlandse eetpatroon zonder frisdranken en energiedranken rapporteert het rapport circa €3,04 externe kosten per persoon per dag, oftewel circa €1.110 per persoon per jaar en circa €4.440 voor een huishouden van vier. Voor minima volgt daaruit, afhankelijk van het gekozen patroon, een bandbreedte van circa €1.166–€1.483 per persoon per jaar. Het relevante punt is niet één exact bedrag, maar dat de NUL-3-vergelijking laat zien hoe andere maaltijdpatronen de maatschappelijke druk kunnen verhogen of verlagen.

Voor M5 en M6 lopen twee lezingen naast elkaar. Voor M5 kan de consumentenprijs nog naar 565 gram worden genormaliseerd. Voor M6 niet: fastfood wordt als maaltijd gelezen op circa €12,06 voor de menuvariant en circa €11,83 voor de enkel-eten variant, bij een zichtbaar maaltijdgewicht van circa 330 g*. Een 565 g-referentie kan voor M6 alleen nog technisch worden gebruikt voor schaduwprijsvergelijking en niet als consumentenprijs per maaltijd.

C.2.4 Samenvattende bandbreedte hoofdstuk 3 (koppeling met tabel 3.9)

Tabel C.2b – Samenvattende bandbreedte hoofdstuk 3

Schaalniveau	NUL-1	NUL-2	NUL-3
Per persoon in Nederland	ca. €1.647–€1.650	ca. €155–€310 (uitgesmeerd over NL)	ca. €1.110
Minima per persoon	ca. €1.610–€3.029	ca. €5.000–€10.000	ca. €1.166–€1.483
1.000 minima in een wijk	ca. €1,61–€3,03 miljoen	ca. €5–€10 miljoen	ca. €1,17–€1,48 miljoen

De methodische les van hoofdstuk 3 is daarmee tweeledig: de drie lenzen laten zien dat de referentiesituatie maatschappelijk substantieel drukt, maar zij spreken elk een andere taal. NUL-1 is een kostenpostenlens, NUL-2 een welvaartslens en NUL-3 een maaltijd- en patroonlens. Juist de combinatie maakt hoofdstuk 3 bruikbaar als contexthoofdstuk, zonder dat de lenzen onderling uitwisselbaar worden.

C.3 Hoofdstuk 5 – van activiteitenprofiel naar maatschappelijke waarde

Hoofdstuk 5 rekent een gemodelleerde standaardlocatie door binnen de bredere conceptanalyse van Mensa Mensa. De doorrekening gebruikt broninformatie uit praktijk, impactkader, modelaannames en

publieke kengetallen. In de presentatie worden die cijfers gelezen als Praktijk-MM, Doel-MM of Model-MM. De logica is getrapt: eerst wordt zichtbaar wat op jaarbasis gebeurt, daarna welke effecten daar plausibel aan verbonden zijn en pas vervolgens hoe die effecten in euro's worden geduid. Het maatschappelijke-waardemodel uit hoofdstuk 5 vormt ook de basis voor de scenario- en schaaldoorvertaling in hoofdstuk 6.

De hoofdtotalen in hoofdstuk 5 zijn daarom niet één-op-één gelijk aan een bestaande locatie-registratie. Voor de gemodelleerde standaardlocatie worden Praktijk-MM uit Rotterdam, Doel-MM uit het impactkader en aanvullende modelkeuzes samengebracht in één vergelijkbaar locatieprofiel. De basale locatie-impact blijft daarbij: volksrestaurant, Mealprep, Mealprep Junior en leer-werk. Bedrijfscatering wordt apart gelezen als inkomstenmodel en vorm van kruisfinanciering. Voedselboxen worden in hoofdstuk 5 als twee optionele routes apart gewaardeerd; het communityprogramma blijft buiten de hoofdtotalen.

C.3.1 Activiteitenprofiel en afbakening hoofdstuk 5

Tabel C.3a – Activiteitenprofiel en afbakening hoofdstuk 5

Activiteit	Kernoutput op jaarbasis	Uniek bereikt	Structureel bereikt	Positie in rapport
Volksrestaurant	15.000 maaltijden; 12.000 gezonde maaltijden; 2.500 kg gered voedsel	2.056	44	Kernactiviteit binnen hoofdresultaten
Mealprep	15.000 gezonde maaltijden; 170 netto gewaardeerde begeleidingsuren; 2.539 kg gered voedsel	340	204	Kernactiviteit binnen hoofdresultaten
Mealprep Junior	1.200 maaltijden; 40 lesuren; 100 kg gered voedsel	150	0	Jaar 1 bewust terughoudend gewaardeerd
Voedselboxroutes	Thuiskoken: 4.800 maaltijden; 756 kg gered voedsel; binnen de brede uitgifte circa 100 huishoudens/jaar met voldoende deelname voor thuisdoorwerking. Voedsel op Recept: 4.800 maaltijden; 835 kg gered voedsel.	615 / 50	15 / 50	Twee optionele varianten; in hoofdstuk 5 afzonderlijk gewaardeerd als thuiskoken / Voedsel op Recept
Leer-werktraject	5.520 leerwerkuren (werkcijfer)	8	8	Geen maaltijdactiviteit; doelprofiel: 8 × 690 = 5.520 leerwerkuren per jaar
Bedrijfscatering	3.000 maaltijden; 1.000 kg gered voedsel	1.500	0	Apart inkomstenmodel en kruisfinanciering buiten de hoofdresultaten
Community-programma	Bredere conceptverkenning	—	—	Bewust buiten hoofdresultaten van de gemodelleerde standaardlocatie

Voor de basale locatie-impact rapporteert hoofdstuk 5 31.200 maaltijden per jaar, 28.200 gezonde maaltijden, 5.139 kg gered voedsel, 2.554 uniek bereikte personen en 256 structureel bereikte deelnemers of bezoekers, plus 5.730 begeleide uren in het leer-werk- en educatieprofiel. Niet elke activiteit rust daarbij op dezelfde dragende variabele. Bij restaurant en maaltijdactiviteiten zijn dat vooral maaltijden, structureel bereik en gered voedsel; bij leer-werk trajecten en uren; bij vangnet casussen; en bij thuisdoorwerking aanvullende aannames over gedrag, retentie en voedselvaardigheden.

C.3.2 Praktijkmonitoring bereik en retentie

Voor de privacybestendige benadering van unieke pin-bezoekers is gewerkt met kaarttype + laatste vier cijfers. Een vaste klant of deelnemer is gedefinieerd als een unieke pin-bezoeker met minimaal één

succesvolle aankoop in ten minste vier verschillende kalendermaanden. Contante bezoekers zijn niet direct individualiseerbaar en daarom alleen indicatief benaderd. De Rotterdamse pin-/betalingsmonitoring fungeert primair als praktijk- en monitorlaag voor terugkeer, frequentie en loyaliteit.

Voor het volksrestaurant en Mealprep is aanvullend pin-/betalingsmonitoring voor Rotterdam beschikbaar (03-11-2024 t/m 31-10-2025). Gezamenlijk laat die monitoring 7.788 succesvolle transacties, €61.536,15 omzet, 2.585 unieke pin-bezoekers en circa 2.911 unieke bezoekers inclusief cash zien. Deze praktijk- en monitorlaag maakt terugkeer, frequentie en loyaliteit zichtbaar in de Rotterdamse opstart- en groeifase. Zij is niet hetzelfde als NUL-1, NUL-2 of NUL-3 en ook niet als Model-MM.

Voor de monetisering blijft daarom niet het totale unieke bereik leidend, maar de variabele 'structureel bereikt'. Hetzelfde geldt voor andere waarden in Model-MM: de 170 begeleide uren bij Mealprep zijn netto gewaardeerde uren en vallen niet samen met het bruto aantal sessie-uren uit hoofdstuk 4. Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM moeten dus naast elkaar worden gelezen, niet als onderling uitwisselbare cijfers.

C.4 Kernparameters en waarderingsregels hoofdstuk 5

De maatschappelijke waarde in hoofdstuk 5 is opgebouwd langs drie niveaus: directe activiteitseffecten (zoals gezonde maaltijden, prijsverschil en gered voedsel), doorwerking op deelnemer of huishouden (zoals voedselvaardigheden, thuisbudget en ervaren bestaanszekerheid) en bredere maatschappelijke doorwerking (zoals vangnetfunctie, activering en vermeden formele lasten). Tabel C.4a zet die kernparameters compact naast elkaar. De tweede kolom specificeert wat wordt gewaardeerd; de derde kolom laat zien hoe dubbeltelling is beperkt.

Tabel C.4a – Effectroutes, overlapcorrecties en leesregels hoofdstuk 5

Effectroute	Wat wordt hier gewaardeerd?	Overlap en reden	Leesregel in hoofdstuk 5
Besparing in portemonnee	Prijsverschil per maaltijd voor de deelnemer: referentieprijs van een vergelijkbare warme maaltijd (circa €12,50–€20,00) minus de gemiddelde eigen prijs van Mensa Mensa; daarna × aantal relevante maaltijden.	25% correctie (conservatief)	Direct prijsvoordeel voor deelnemers; vooral relevant bij restaurant, boxen en maaltijdactiviteiten.
Bestaanszekerheid	Jaarwaarde voor minder financiële druk bij structureel bereik: circa €2.790 per structureel bereikt huishouden per jaar; in de rapportage omgerekend naar circa €1.329 per persoon per jaar (2,1 pers./huish.).	30% correctie (conservatief)	Breder dan prijsvoordeel alleen; dekt ook verlichting van financiële druk en bestaansstress.
Gezondheid direct	Kleine gezondheidsproxy per extra gezonde maaltijd: 0,000162 QALY × €50.000. Praktisch gelezen: een kleine gezondheidswinst per maaltijd, opgeteld over veel maaltijden.	20% correctie (conservatief)	Waardeert directe gezondheidswinst van gezondere maaltijdconsumptie.
Gezondheid thuis via voedselvaardigheden	Dezelfde gezondheidsproxy, maar dan voor extra gezonde maaltijden die deelnemers thuis koken of eten door aangeleerde voedselvaardigheden.	20% correctie (conservatief)	Vooral relevant bij Mealprep, Mealprep Junior en voedselboxen.
Besparing thuisbudget	Indicatieve besparing op het thuisvoedselbudget door beter plannen, koken en restverwerking; berekend als een aandeel van het Nibud-budget × aantal deelnemers.	25% correctie (conservatief)	Leest thuis-effecten als minder uitgaven door beter plannen, koken en restverwerking.
Gered voedsel	Waarde van herverdeeld of gered voedsel voor deelnemers: circa €5,56 per kg.	0% extra correctie	Waarde voor deelnemers en vermindering van verspilling.
CO_2-reductie door voedselverspilling	Milieuwinst van minder voedselverspilling: 2,5 kg CO_2 per kg gered voedsel × €250 per ton CO_2.	0% extra correctie	Milieuwinst van gered voedsel.

Effectroute	Wat wordt hier gewaardeerd?	Overlap en reden	Leesregel in hoofdstuk 5
Activatie en ontwikkeling	Vaste jaarwaarde per deelnemer voor activering of persoonlijke ontwikkeling; eventuele overlap is vooraf al verwerkt in het gebruikte kengetal.	Geen aparte %; overlap zit al in kengetal	Gebruikt voor leer-werk en activering.
Vangnetfunctie	Vaste casuswaarde voor vroegsignalering en informele steun; het gebruikte bedrag is al verlaagd met €325 overlap.	Geen aparte %; overlap zit al in kengetal	Waardeert vroegsignalering en informele steun.
Reductie maatschappelijke lasten	Indicatieve waarde van een vermeden formeel hulp- of preventietraject: €3.000 per vermeden casus.	25% correctie (conservatief)	Preventie- of stabilisatie-effect richting formele hulptrajecten.
Eiwittransitie	Indicatieve aparte scenariowaarde voor meer plantaardige maaltijden; wordt separaat gerapporteerd om overlap met andere milieueffecten te voorkomen.	0% extra correctie; separaat gerapporteerd	Apart als KPI/scenario zichtbaar; niet als reguliere hoofdbate meegeteld om overlap te voorkomen.

Een percentage van 25% of 30% in de overlapkolom betekent dat een deel van de ruwe waarde bewust niet apart is meegeteld, omdat hetzelfde mechanisme al via een andere route kan terugkomen. 0% betekent dat in de gehanteerde rekenstructuur geen extra overlapcorrectie is toegepast. ‘Geen aparte %; overlap zit al in kengetal’ betekent dat de correctie al besloten ligt in het gekozen bedrag.

Concreet gaat het bijvoorbeeld om overlap tussen directe portemonneebesparing en bredere bestaanszekerheid, of tussen directe gezondheidswinst door een Mensa Mensa-maaltijd en extra gezonde maaltijden die later thuis worden gekookt. Zonder deze correcties zou één verandering te snel dubbel worden toegeschreven.

C.4.1 Hoofdformules hoofdstuk 5

totale baten = som van alle gemonetariseerde effectroutes

netto maatschappelijke waarde = totale baten – programmakosten

B/K-ratio = totale baten / totale programmakosten

B/K op publieke inzet = totale baten / (publiek + fondsen)

Er worden drie tijdslagen onderscheiden: jaar 1, een conservatieve langetermijnvariant en een ambitieuze langetermijnvariant. Jaar 1 laat de basisdoorrekening zien; de langetermijnvarianten waarderen doorwerking van voedselvaardigheden, thuisgedrag, minder verspilling en routinevorming als scenario, niet als gerealiseerd feit.

C.5 Resultaatinterpretatie hoofdstuk 5

De samenvattende kerncijfers in Bijlage C sluiten aan op hoofdstuk 5, in het bijzonder op tabellen 5.4a, 5.4b en 5.5. Voor de basale locatie-impact, exclusief communityprogramma en exclusief de optionele voedselboxroutes, gaat het in jaar 1 om circa €1,03 miljoen aan baten, circa €0,33 miljoen aan kosten, circa €0,70 miljoen netto maatschappelijke waarde en een totaalconcept-B/K van circa 3,2. De publieke B/K bedraagt circa 4,9, op basis van publiek + fondsen en exclusief eigen omzet en interne cateringdekking. Deze uitkomst moet gelaagd worden gelezen: een deel van de waarde hangt direct samen met maaltijdvolume en prijsverschil, een deel ontstaat via doorwerking op huishouden of deelnemer en een deel betreft bredere maatschappelijke doorwerking, zoals vangnetfunctie, activering en vermeden formele lasten. Bedrijfscatering is daarbij apart gewaardeerd als inkomstenmodel en één-op-één kruisfinanciering. De voedselbox thuiskoken komt uit op circa €88.000 baten, circa €48.000 kosten en circa €40.000 netto maatschappelijke waarde; de afzonderlijk gewaardeerde Voedsel op Recept-route op circa €122.000 baten, circa €48.000 kosten en circa €74.000 netto maatschappelijke waarde.

In de langetermijnvarianten stijgt de netto maatschappelijke waarde binnen de basale locatie-impact naar circa €831.000 in het conservatieve scenario en circa €1,48 miljoen in het ambitieuze scenario. Deze waarden moeten worden gelezen als scenario-bandbreedte rond doorwerking van voedselvaardigheden, thuisgedrag, minder verspilling en continuïteit; zij zijn dus niet bedoeld als één exacte voorspelling.

C.6 Afbakening, overlapcorrecties en interpretatie

1. Nulsituatielenzen niet optellen. NUL-1, NUL-2 en NUL-3 zijn drie manieren om hetzelfde vraagstuk te lezen. Zij worden naast elkaar gebruikt, maar niet samengevoegd tot één totaal.

2. Gemodelleerde standaardlocatie versus bredere conceptverkenning. Het communityprogramma blijft in hoofdstuk 5 buiten de gemodelleerde standaardlocatie en verschijnt alleen als bredere conceptverkenning of referentie. Voedselboxen zijn optionele locatiemodules; de voedselbox thuiskoken en de specifieke Voedsel op Recept-route worden daarom apart gewaardeerd en niet meegesommeerd in de hoofdresultaten.

3. Praktijk-MM, Doel-MM en Model-MM niet verwarren. Praktijk-MM laat monitor- en praktijklaag zien, Doel-MM de programmatische sturing en Model-MM de monetiserings- en doorrekenlaag. Uniek bereikt, vaste klant/deelnemer en structureel bereikt zijn daarbij niet hetzelfde: uniek bereikt laat de omvang van het bereik zien, vaste klant/deelnemer volgt terugkeer en loyaliteit, en structureel bereikt is de conservatieve variabele waarmee in hoofdstuk 5 wordt gemonetariseerd.

4. Bedrijfscatering heeft een aparte positie. Bedrijfscatering wordt gelezen als een apart inkomstenmodel en als één-op-één kruisfinanciering van de maatschappelijke kern. Een lage directe B/K-ratio in jaar 1 is daarom methodisch logisch.

5. Overlapcorrecties zijn bewust conservatief gekozen. Voor portemonnee, bestaanszekerheid, gezondheid thuis en thuisbudget zijn overlapcorrecties toegepast om dubbeltelling te beperken. Concreet gaat het om situaties waarin dezelfde deelnemer zowel direct goedkoper eet als minder financiële druk ervaart, of waarin één gedragsverandering zowel aan de maaltijd zelf als aan thuisdoorwerking kan worden toegeschreven.

De labels in de overlapkolom hebben daarbij een vaste betekenis. 0% betekent dat in de gehanteerde rekenstructuur geen extra overlapcorrectie is toegepast, meestal omdat het effectpad al smal is gedefinieerd of apart wordt gerapporteerd. ‘Geen aparte %; overlap zit al in kengetal’ betekent dat het gekozen bedrag al netto is gemaakt voordat het in de tabel is gebruikt.

6. Niet alle sociale waarde is in euro’s gevangen. Ontmoeting, waardigheid, vertrouwen, inclusie en communityvorming worden deels wel beschreven maar niet overal volledig gemonetariseerd.

7. Maaltijdvergelijkingen zijn patroonvergelijkingen. De vergelijking tussen Mensa Mensa-maaltijden en referentiemaaltijden is geen receptkaart-op-receptkaartvergelijking, maar een consistente vergelijking van maaltijdpatronen.

8. Consistentie tussen hoofdtekst en rekenbestanden blijft noodzakelijk. Wanneer onderliggende parameters later wijzigen, moeten hoofdtekst, tabellen, managementsamenvatting en Bijlage C gelijktijdig worden bijgewerkt.

9. H5-referentieprijzen, NUL-3-consumentenprijzen en de NUL-3-herkomstinformatie zijn niet hetzelfde. Hoofdstuk 5 gebruikt vaste referentieprijzen voor de waardering van directe portemonneebesparing. De consumentenprijspeiling van NUL-3 gebruikt actuele marktprijzen en prijsbanden om betaalbaarheid, economische weerbaarheid en duiding van de voedselomgeving te positioneren. De herkomstinformatie gebruikt hoofdingrediënten en publieksbeschikbare keteninformatie om labels als NL, NL/EU, EU of Wereld/mix toe te kennen en voor M11 een ingrediëntmix van circa NL 77,5%, BE 1,9%, ES 10,2%, IT

1,0%, IN 2,4%, EU-overig 6,4% en Niet-EU 0,5% weer te geven. Deze lagen beantwoorden verschillende vragen en mogen methodisch niet met elkaar worden samengevoegd of gemonetariseerd.

C.7 Positie van de ondersteunende rekenbestanden

De ondersteunende rekenbestanden in de bijlagenbundel bieden nadere herleidbaarheid op parameters, formules en gevoeligheidskeuzes. Het nulsituatiemodel ondersteunt hoofdstuk 3; het hidden-costsmodel ondersteunt de NUL-3-maaltijdvergelijkingen en de 565 g-lijn; het basislocatiemodel ondersteunt de basislocatiedoorrekening in hoofdstuk 5 en de maatschappelijke scenario-uitwerkingen in hoofdstuk 6.1–6.3; het prijsopbouwmodel ondersteunt de prijsduiding en netto financieringsopgave in hoofdstuk 5.5a; en het Impact_Rekenmodel_Basislocatie_v8.4 ondersteunt hoofdstuk 6.0 als financieel groeipad per mogelijke locatie. Vooral dat laatste werkboek maakt huidige basis, doelprofiel, driejarig groeipad, cateringvarianten en resterende subsidie-opgave als bestuurlijke budgetlaag zichtbaar. De bestanden ondersteunen de hoofdtekst en tabellen, maar vervangen deze niet. Voor NUL-3 gaat het daarnaast om de consumentenprijsvergelijking en de technische 565 g-referentie waar die voor schaduwprijsduiding nog relevant is. Voor M6 wordt de maaltijdprijs niet naar 565 gram opgeschaald.

D. Literatuurlijst

Bronnen zijn per hoofdstuk geordend. Wanneer een bron in meerdere hoofdstukken is gebruikt, komt die daarom meer dan één keer voor.

Hoofdstuk 1 – Inleiding

1.2 Public Food en de onderzochte activiteiten

Public Food. (2025). Gezond voedsel als basisvoorziening: Pleidooi voor een publiek voedselsysteem. Geraadpleegd van https://publicfood.org/wp-content/uploads/2025/12/251112-Position-paper-voedsel-als-basisvoorziening.pdf

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2024). Amendement van de leden Ouwehand en Grinwis over middelen voor subsidie voor Stichting Public Food (36 600 XIV, nr. 27). Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.tweedekamer.nl/kamerstukken/amendementen/detail?did=2024D38865&id=2024Z16036

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2024). Gewijzigd amendement van de leden Ouwehand en Grinwis ter vervanging van nr. 27 over middelen voor subsidie voor Stichting Public Food (36 600 XIV, nr. 72). Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.tweedekamer.nl/kamerstukken/amendementen/detail?did=2024D48637&id=2024Z20603

1.3–1.4 Onderzoeksaanpak, afbakening en methode

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (z.d.). About the Food Insecurity Experience Scale (FIES). Geraadpleegd op 18-02-2026 van https://www.fao.org/measuring-hunger/access-to-food/about-the-food-insecurity-experience-scale-(fies)/en

FoodCLIC. (2023). Understanding urban food policy. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://foodclic.eu/news/understanding-urban-food-policy

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2025). Amsterdamse Armoedemonitor 2023 (herziene versie - januari 2025 en juli 2025). Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://onderzoek.amsterdam.nl/publicatie/armoedemonitor-2023

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2023). Betaalbaarheid van gezonde voeding. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://openresearch.amsterdam/image/2023/1/30/betaalbaarheid_van_gezonde_voeding_os.pdf

1.5 Uitleg berekening en aannames

Drummond, M. F., Sculpher, M. J., Claxton, K., Stoddart, G. L., & Torrance, G. W. (2015). Methods for the economic evaluation of health care programmes (4th ed.). Geraadpleegd op 23-03-2026 van https://global.oup.com/academic/product/methods-for-the-economic-evaluation-of-health-care-programmes-9780199665884

RIVM. (2016). Gezondheidseffecten in kaart: QALY's en DALY's in beleidsevaluaties. Geraadpleegd op 27-03-2026 van https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2016-0076.pdf

Hoofdstuk 2 – Context en probleemstelling

2.1 Voedselonzekerheid als systeemprobleem

Commandeur, M. (2025, 23 juli). Start nú het debat over de waarde van voedselsoevereiniteit. Foodlog. Geraadpleegd van https://www.foodlog.nl/artikel/start-nu-het-debat-over-de-waarde-van-voedselsoevereiniteit

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024, October 16). World Food Day 2024: Global ceremony highlights the right to nutritious, safe and affordable foods. FAO. Geraadpleegd van https://www.fao.org/newsroom/detail/world-food-day-2024--global-ceremony-highlights-the-right-to-nutritious-safe-and-affordable-foods/

Foodwatch. (z.d.). Garandeer het recht op eerlijk, veilig en gezond voedsel. Foodwatch. Geraadpleegd van https://www.foodwatch.org/nl/onze-campagne-themas/onze-campagnes/politiek-en-lobby/haal-die-bende-van-ons-bord/2-garandeer-het-recht-op-een-gezonde-voedselomgeving

Amnesty International. (z.d.). Universele Verklaring van de Rechten van de Mens (volledige tekst). Geraadpleegd op 11-02-2026 van https://www.amnesty.nl/encyclopedie/universele-verklaring-van-de-rechten-van-de-mens-uvrm-volledige-tekst

UN General Assembly. (1966). International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights, United Nations, Treaty Series, vol. 993, p. 3, 16 December. Geraadpleegd op 11-02-2026 van https://www.refworld.org/legal/agreements/unga/1966/en/33423

United Nations Regional Information Centre (UNRIC). (z.d.). SDG 2 - Beëindig honger, bereik voedselzekerheid en verbeterde voeding en promoot duurzame landbouw. Geraadpleegd op 08-01-2026 van https://unric.org/nl/duurzame-ontwikkelingsdoelstellingen/sdg-2/

United Nations Regional Information Centre (UNRIC). (z.d.). SDG 12 - Verzeker duurzame consumptie- en productiepatronen. Geraadpleegd op 08-01-2026 van https://unric.org/nl/duurzame-ontwikkelingsdoelstellingen/sdg-12/

FAO Committee on World Food Security. (2012). Coming to Terms with Terminology. https://www.fao.org/4/MD776E/MD776E.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (z.d.). About the Food Insecurity Experience Scale (FIES). Geraadpleegd op 18-02-2026 van https://www.fao.org/measuring-hunger/access-to-food/about-the-food-insecurity-experience-scale-(fies)/en

I&O Research. (2024). Voedselnood in Nederland – 1-meting. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.ipsos-publiek.nl/wp-content/uploads/2024/04/voedselnood-in-nederland_1-meting-2024_belangrijkste-resultaten_definitief.pdf

Caron, P. et al. (2018). Food Systems for Sustainable Development: Proposals for a Profound Four-Part Transformation. Agronomy for Sustainable Development, 38, 41. https://doi.org/10.1007/s13593-018-0519-1

De Schutter, O. (2017). The Political Economy of Food Systems Reform. European Review of Agricultural Economics, 44(4), 705–731. https://doi.org/10.1093/erae/jbx009

Dinesh, D. et al. (2021). Enacting Theories of Change for Food Systems Transformation Under Climate Change. Global Food Security, 31, 100583. https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100583

Wittman, H. et al. (2011). Food Sovereignty in Canada: Creating Just and Sustainable Food Systems. Halifax: Fernwood Publishing.

Voedingscentrum. (z.d.). Ondervoeding. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/ondervoeding

Byaruhanga, R., & Isgren, E. (2023). Rethinking the Alternatives: Food Sovereignty as a Prerequisite for Sustainable Food Security. https://doi.org/10.1007/s41055-023-00126-6

Voedsel Anders. (z.d.). Ons manifest. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.voedselanders.nl/manifest/

2.2 Maatschappelijke gevolgen

NOS. (2024, 1 maart). Wereldwijd hebben meer dan 1 miljard mensen obesitas. Geraadpleegd op 08-01-2026 van https://nos.nl/artikel/2510992-wereldwijd-hebben-meer-dan-1-miljard-mensen-obesitas

RIVM. (2021). Factsheet ongezonde voeding. https://www.rivm.nl/documenten/factsheet-ongezonde-voeding

RIVM. (2024a). Volksgezondheid Toekomst Verkenning 2024 – Determinanten. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/vtv-2024/trendscenario/determinanten

Godijn, E. (2024, 28 mei). Schoolontbijt zorgt voor meer dan alleen een gevulde maag. Amazing Erasmus MC. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://amazingerasmusmc.nl/maatschappelijke-gezondheidszorg/schoolontbijt-zorgt-voor-meer-dan-alleen-een-gevulde-maag

Nationaal Schoolontbijt. (z.d.). Feiten en cijfers. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.schoolontbijt.nl/over-schoolontbijt/feiten-en-cijfers/

CDC. (2024). Skipping Breakfast and Academic Grades, Persistent Feelings of Sadness or Hopelessness, and School Connectedness Among High School Students — Youth Risk Behavior Survey, United States. MMWR Suppl 2024;73(Suppl-4):87–93. DOI: http://dx.doi.org/10.15585/mmwr.su7304a10

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2023). Armoede en sociale uitsluiting 2023. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.cbs.nl/nl-nl/publicatie/2023/51/armoede-sociale-uitsluiting-2023

Sociaal en Cultureel Planbureau. (2023). Op weg naar een nieuwe armoedegrens. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.scp.nl/publicaties-scp/2023/06/op-weg-naar-een-nieuwe-armoedegrens

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2025). Stijging armoede na vijf jaar daling. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2025/51/stijging-armoede-na-vijf-jaar-daling

Nibud. (2024). Rapport Geldzaken in de praktijk 2024: Het leven betaalbaar. Geraadpleegd op 22-03-2026 van https://nibc.nl/media/tr5atdol/rapport-geldzaken-in-de-praktijk-2024-het-leven-betaalbaar.pdf

Nibud. (2024). Factsheet Geldzaken in de Praktijk 2024. Geraadpleegd op 22-03-2026 van https://nibc.nl/media/jfhac1u2/factsheet-geldzaken-in-de-praktijk-2024-1.pdf

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2023). Betaalbaarheid gezonde voeding. Geraadpleegd op 22-03-2026 van https://openresearch.amsterdam/nl/page/92241/betaalbaarheid-gezonde-voeding

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2025). Monitor voedsel in Amsterdam: samenvatting. Geraadpleegd op 22-03-2026 van https://openresearch.amsterdam/image/2025/10/2/monitor_voedsel_in_amsterdam_samenvatting-372009392.pdf

Gemeente Amsterdam. (2025). Voedselhulp in Amsterdam. Geraadpleegd op 22-03-2026 van https://openresearch.amsterdam/image/2025/8/25/voedselhulp_in_amsterdam-218177690.pdf

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2025). Zó eten we in Amsterdam. Geraadpleegd op 22-03-2026 van https://openresearch.amsterdam/nl/page/125646/z%C3%B3-eten-we-in-amsterdam

Voedselbanken Nederland. (2026). Voedselbanken Nederland ziet aantal klanten in 2025 met 7,5% stijgen. Geraadpleegd op 22-03-2026 van https://voedselbankennederland.nl/voedselbanken-nederland-ziet-aantal-klanten-in-2025-met-75-stijgen/

CBS. (2020). The Netherlands in numbers: How isolated do we feel? Geraadpleegd op 13-01-2026 van https://longreads.cbs.nl/the-netherlands-in-numbers-2020/how-isolated-do-we-feel/

TNO. (2023). Metaonderzoek Veerkracht: Eindrapport. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://publications.tno.nl/publication/34641437/wbgUsh/TNO-2023-R10055.pdf

Planbureau voor de Leefomgeving (PBL). (2020). Verdeling van gezondheid en leefomgevingskwaliteit over buurten. Geraadpleegd op 22-01-2026 van https://www.pbl.nl/publicaties/verdeling-van-gezondheid-en-leefomgevingskwaliteit-over-buurten

TNO. (2025). De gezonde leefomgeving en sociale cohesie. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://publications.tno.nl/publication/34643757/zUjM2Xl8/TNO-2025-P10290.pdf

Sirven, N. & Debrand, T. (2008). Social participation and healthy ageing: an international comparison using SHARE data. Soc Sci Med. Dec;67(12):2017-26. https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2008.09.056 Epub 2008 Oct 28. PMID: 18973973.

Movisie. (2024). Sociaal fitte wijken: De oogst van verkenning en onderzoek. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.movisie.nl/publicatie/sociaal-fitte-wijken-oogst-verkenning-onderzoek

Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid. (2025, april). Veerkracht en weerbaarheid tegen sociale spanningen. Rijksoverheid. https://www.rijksoverheid.nl/documenten/rapporten/2025/04/16/veerkracht-en-weerbaarheid-tegen-sociale-spanningen

VZinfo/RIVM. (2025). Zorguitgaven 2022 in relatie tot determinanten van gezondheid. https://www.vzinfo.nl/sites/default/files/2025-06/Zorguitgaven-2022%20in%20relatie%20tot%20determinanten%20van%20gezondheid_20250616.pdf

SEO Economisch Onderzoek. (2025). Diabetes en werk. https://www.seo.nl/publicaties/diabetes-en-werk/

Nivel. (2024). Diabetes mellitus in Nederland: incidentie, prevalentie en comorbiditeiten in 2022. https://www.nivel.nl/nl/project/diabetes-mellitus-nederland-incidentie-prevalentie-en-comorbiditeiten-2022

Xin, Y., McCombie, L., Johnson, P., et al. (2020). Type 2 diabetes remission: 2 year within-trial and lifetime cost-effectiveness of the Diabetes Remission Clinical Trial (DiRECT/Counterweight-Plus). Diabetologia, 63, 2112–2122. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32776237/

Deloitte. (2025). The Hidden Bill: An analysis of the societal costs of Dutch agriculture today versus alternative systems. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://grondbeginsel.nl/wp-content/uploads/2025/11/20251016-The-Hidden-Bill-final.pdf

Ministerie van Financiën. (2024). Monitor voedselverspilling 2024, par. 891–901. Ministerie van Financiën. https://www.rijksfinancien.nl/memorie-van-toelichting/2024/OWB

Wageningen University & Research. (2025). Monitor Voedselverspilling: Update 2009 - 2023. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/documenten/rapporten/2025/09/04/wur-monitor-voedselverspilling-update-2009-2023

UNEP. (2024). Food Waste Index Report 2024. Geraadpleegd op 27-03-2026 van https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024

Wageningen Social & Economic Research & Centraal Bureau voor de Statistiek. (2025). Staat van Landbouw, Visserij, Voedsel en Natuur 2025. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://doi.org/10.18174/702820

CBS. (2026). 1 miljoen mensen voelen zich ernstig beperkt. Geraadpleegd op 17-02-2026 van https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2026/06/1-miljoen-mensen-voelen-zich-ernstig-beperkt

CBS. (2024). Older people living alone need more help with household tasks. Geraadpleegd op 17-02-2026 van https://www.cbs.nl/en-gb/news/2024/11/older-people-living-alone-need-more-help-with-household-tasks

Loket Gezond Leven / RIVM. (2024). Relatie armoede en gezondheid. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.loketgezondleven.nl/gezondheidsthema/armoede-schulden-en-gezondheid/relatie-armoede-en-gezondheid

Xu, Z., Gan, X., Zeng, J., Yan, P., & Yang, C. (2025). Investigating the association between social participation and all-cause mortality risk among Chinese middle-aged and older adults. https://doi.org/10.3389/fpubh.2025.1596215

2.3 De voedselomgeving

RIVM. (z.d.). Onze voedselomgeving. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.rivm.nl/voeding/onze-voedselomgeving

Gezond Leven. (z.d.). Sociaal-culturele aspecten van de voedselomgeving. Geraadpleegd op 17-02-2026 van https://www.gezondleven.be/themas/voeding/wat-bepaalt-ons-eetgedrag-volgens-het-gedragswiel/de-context-aspecten-van-de-voedselomgeving-die-ons-eetgedrag-bepalen/sociaal-culturele-aspecten-van-de-voedselomgeving

NOS. (2026, 5 januari). Overdag reclame maken voor junkfood verboden in het Verenigd Koninkrijk. Geraadpleegd op 22-01-2026 van https://nos.nl/artikel/2597060-overdag-reclame-maken-voor-junkfood-verboden-in-het-verenigd-koninkrijk

Stuber, J.M. et al. (2026). Exploring Dutch municipal advertising restrictions on unhealthy and unsustainable products, Food Policy, Volume 138, 103003, ISSN 0306-9192, https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919225002088

Truman, E. et al. (2017). Defining food literacy: A scoping review, Appetite, Volume 116, Pages 365-371, ISSN 0195-6663. https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.007

Poelman, M. P. et al. (2018). Towards the measurement of food literacy with respect to healthy eating. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 15, Article 54. https://doi.org/10.1186/s12966-018-0687-z

Namdar, A. et al. (2021). Exploring the relationship between health literacy and fast food consumption: a population-based study from southern Iran. BMC Public Health, 21, 757. https://doi.org/10.1186/s12889-021-10763-3

Gezondheid en Wetenschap Vlaanderen. (2022). Een ongezonde voedselomgeving verhoogt de kans op overgewicht. Geraadpleegd op 06-01-2026 van https://www.gezondheidenwetenschap.be/gezondheid-in-de-media/een-ongezonde-voedselomgeving-verhoogt-de-kans-op-overgewicht

Araque-Padilla, R. & Montero-Simo, M. (2025). The importance of socio-demographic factors on food literacy in disadvantaged communities, Frontiers in Sustainable Food Systems, Volume 9 – 2025. https://www.frontiersin.org/journals/sustainable-food-systems/articles/10.3389/fsufs.2025.1441694

Vellinga, R. E. et al. (2022). Evaluation of foods, drinks and diets in the Netherlands according to the degree of processing for nutritional quality, environmental impact and food costs. https://doi.org/10.1186/s12889-022-13282-x

RIVM. (2025). Milieubelasting van beleid voor gezonde voeding. RIVM-briefrapport 2025-0171. Geraadpleegd op 27-03-2026 van https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0171.pdf

Pan American Health Organization. (2014). Consumption of ultra-processed food and drink products in Latin America: Trends, impact on obesity, and policy implications. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2014/ultra-processed-foods-paho-e-obesity-latin-america-2014.pdf

World Health Organization Regional Office for Europe. (2024, 12 juni). Just four industries cause 2.7 million deaths in the European Region every year. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.who.int/europe/news/item/12-06-2024-just-four-industries-cause-2.7-million-deaths-in-the-european-region-every-year

EenVandaag. (2022, 27 december). Embryo kleiner als vrouw veel ultrabewerkt voedsel eet voor en tijdens zwangerschap: effect vergelijkbaar met roken. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://eenvandaag.avrotros.nl/artikelen/embryo-kleiner-als-vrouw-veel-ultrabewerkt-voedsel-eet-voor-en-tijdens-zwangerschap-effect-vergelijkbaar-met-roken-142146

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2022). Buitenlandse investeringen en multinationals. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://longreads.cbs.nl/nederland-handelsland-2022/buitenlandse-investeringen-en-multinationals/

Foodwatch. (2020, 30 april). Supermarkten of supermachten? Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.foodwatch.org/nl/supermarkten-of-supermachten

EenVandaag. (z.d.). Wat is er zo verslavend aan ultrabewerkt voedsel? En andere vragen over het toevoegen van stoffen in voeding beantwoord. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://eenvandaag.avrotros.nl/doe-mee/wat-is-er-zo-verslavend-aan-ultrabewerkt-voedsel-en-andere-vragen-over-het-toevoegen-van-stoffen-in-voeding-beantwoord-146544

Voedingscentrum. (z.d.). Gezond eten met de Schijf van Vijf. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.voedingscentrum.nl/nl/gezond-eten-met-de-schijf-van-vijf.aspx

Gezond Leven. (z.d.). Voedselmoerassen en voedselwoestijnen in Vlaanderen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.gezondleven.be/settings/gezonde-gemeente/gezonde-publieke-ruimte/buurtscan/voedselmoerassen-en-voedselwoestijnen-in-vlaanderen

Milieu Centraal. (z.d.). Milieuvriendelijk groente en fruit kiezen. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://www.milieucentraal.nl/eten-en-drinken/milieubewust-eten/groente-en-fruit/

Qi, Q., Wang, H., Zhang, Y., et al. (2023). High nutrition literacy linked with low frequency of take-out food consumption in Chinese college students. BMC Public Health, 23, 1132. https://doi.org/10.1186/s12889-023-16078-9

van Damme, I., van Veldhuisen, E. R., Geleijnse, J. M., & Winkels, R. M. (2025). Self-perceived food literacy is positively associated with diet quality among Dutch individuals with type 2 diabetes. https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2025.103229

Siddiqui, N. Z., Pinho, M. G. M., Rutters, F., Beulens, J. W. J., & Mackenbach, J. D. (2023). The interaction between the community food environment and cooking skills in association with diet-related outcomes in Dutch adults. https://doi.org/10.1017/S1368980023002148

Voedingscentrum. (2022). Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland in 2022. Rapport. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Rapport%20Voedselverspilling%202022.pdf

Nieuws voor Diëtisten. (z.d.). Nederlanders ontevreden over eigen kookkunsten. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://www.nieuwsvoordietisten.nl/nederlanders-ontevreden-over-eigen-kookkunsten/

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (z.d.). Thema Leefomgeving | voedselomgeving. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/c-vtv/leefomgeving/voedselomgeving#referentie-voedselomgeving

Bieri, D., Joshi, N., Wende, W., & Kleinschroth, F. (2024). Increasing demand for urban community gardening before, during and after the COVID-19 pandemic. https://doi.org/10.1016/j.ufug.2024.128206

2.4 Relevante publieke context

Schelfhout, A. & Tissing, H. (2025). Eindrapport evaluatie duurzaam voedselbeleid. Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://open.overheid.nl/documenten/bd588dfb-ff93-4ebc-956e-1b09e5ca9048/file

Onwezen, M. C. et al. (2024). Eiwitmonitor. Wageningen: Universiteit Wageningen. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://edepot.wur.nl/690329

Planbureau voor de Leefomgeving. (2023). Reflectie op 'In Beweging', concept-Landbouwakkoord 2040. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://www.pbl.nl/publicaties/reflectie-op-in-beweging-concept-landbouwakkoord-2040

Nationaal Groeifonds. (z.d.). ReGeNL. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://www.nationaalgroeifonds.nl/overzicht-lopende-projecten/thema-landbouw-voedsel-en-land-en-watergebruik/re-ge-nl

Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. (2024). Jaarverslag Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit 2024. Geraadpleegd op 23-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/documenten/jaarverslagen/2025/05/21/landbouw-natuur-en-voedselkwaliteit-2024

Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. (2025). Eindrapport LVVN Community 2024. Geraadpleegd op 23-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/documenten/rapporten/2025/04/30/eindrapport-lnv-community-2024

OECD. (2023). Overall assessment and recommendations: Policies for the Future of Farming and Food in the Netherlands. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.oecd.org/en/publications/policies-for-the-future-of-farming-and-food-in-the-netherlands_bb16dea4-en/full-report/component-5.html

LTO Nederland. (2025). Deloitte-rapport maakt een karikatuur van de economie en de werkelijkheid. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.lto.nl/deloitte-rapport-maakt-een-karikatuur-van-de-economie-en-de-werkelijkheid/

Flynth. (2025). Verduurzaming landbouw is noodzakelijk, onvermijdelijk en haalbaar. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.flynth.nl/actueel/nieuws/verduurzaming-landbouw-is-noodzakelijk-onvermijdelijk-en-haalbaar

Planbureau voor de Leefomgeving. (2019). Dagelijkse kost. Hoe overheden, bedrijven en consumenten kunnen bijdragen aan een duurzaam voedselsysteem. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.pbl.nl/publicaties/dagelijkse-kost-hoe-overheden-bedrijven-en-consumenten-kunnen-bijdragen-aan-een-duurzaam-voedselsysteem

Europese Commissie. (2024). Strategic Dialogue on the Future of EU Agriculture. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2024-09/strategic-dialogue-report-2024_en.pdf

World Health Organization. (2025a). The State of Food Security and Nutrition in the World 2025: Addressing high food price inflation for food security and nutrition. https://www.who.int/publications/m/item/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world-2025

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2026). Motie van het lid Vermeer over nog voor de zomer een integrale nationale voedselstrategie uitwerken (21 501-20, nr. 2395). Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.tweedekamer.nl/kamerstukken/moties/detail?did=2026D11565&id=2026Z05093

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2026). 53e vergadering, donderdag 19 maart 2026. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.tweedekamer.nl/kamerstukken/plenaire_verslagen/detail/2025-2026/53

Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. (2025). Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur (XIV) en Diergezondheidsfonds (F) - Rijksbegroting 2026. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/binaries/rijksoverheid/documenten/begrotingen/2025/09/16/xiv-landbouw-visserij-voedselzekerheid-en-natuur-en-f-diergezondheidsfonds-rijksbegroting-2026/Landbouw_Visserij_Voedselzekerheid_en_Natuur_en_Diergezondheidsfonds.pdf

Zorginstituut Nederland. (2024). Richtlijn voor het uitvoeren van economische evaluaties in de gezondheidszorg (versie 2024). Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.zorginstituutnederland.nl/documenten/2024/01/16/richtlijn-voor-het-uitvoeren-van-economische-evaluaties-in-de-gezondheidszorg

Hoofdstuk 3 – Nulsituatie

3.0 Context

I&O Research. (2024). Voedselnood in Nederland – 1-meting. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.ipsos-publiek.nl/wp-content/uploads/2024/04/voedselnood-in-nederland_1-meting-2024_belangrijkste-resultaten_definitief.pdf

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2022). Bevolking gegroeid naar 17,8 miljoen inwoners, vooral door migratie. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2022/43/bevolking-gegroeid-naar-17-8-miljoen-inwoners-vooral-door-migratie

Institute for Food and Obesity / IFO. (2024). Report voedselnoodhulp public. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.ifo.nl/media/1047/downloads/1220240304-report-voedselnoodhulp-public.pdf

3.1 Sociaal-maatschappelijke situatie

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2025). Stijging armoede na vijf jaar daling. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2025/51/stijging-armoede-na-vijf-jaar-daling

Nibud. (2017). Personeel met schulden. Geraadpleegd op 15-03-2026 van https://www.nibud.nl/onderzoeksrapporten/personeel-met-schulden-2017/

Divosa Benchmark. (2025). Armoede & Schulden (cijfers over 2024). Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://divosabenchmark.nl/armoede-schulden

TNO. (2023). Metaonderzoek Veerkracht: Eindrapport. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://publications.tno.nl/publication/34641437/wbgUsh/TNO-2023-R10055.pdf

I&O Research. (2024). Voedselnood in Nederland – 1-meting. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.ipsos-publiek.nl/wp-content/uploads/2024/04/voedselnood-in-nederland_1-meting-2024_belangrijkste-resultaten_definitief.pdf

Institute for Food and Obesity / IFO. (2024). Report voedselnoodhulp public. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.ifo.nl/media/1047/downloads/1220240304-report-voedselnoodhulp-public.pdf

3.2 Gezondheid en vitaliteit

RIVM. (2024a). Volksgezondheid Toekomst Verkenning 2024 – Determinanten. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/vtv-2024/trendscenario/determinanten

Hanmer, J., DeWalt, D. A., & Berkowitz, S. A. (2021). Association between Food Insecurity and Health-Related Quality of Life: a Nationally Representative Survey. Journal of General Internal Medicine, 36(6), 1638–1647. https://doi.org/10.1007/s11606-020-06492-9

RIVM. (2021). Factsheet ongezonde voeding. https://www.rivm.nl/documenten/factsheet-ongezonde-voeding

RIVM. (2024). voedselomgeving. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/voedselomgeving

3.3 Welzijn en financiële stress

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2025). Stijging armoede na vijf jaar daling. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2025/51/stijging-armoede-na-vijf-jaar-daling

Nibud. (2017). Personeel met schulden. Geraadpleegd op 15-03-2026 van https://www.nibud.nl/onderzoeksrapporten/personeel-met-schulden-2017/

Divosa Benchmark. (2025). Armoede & Schulden (cijfers over 2024). Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://divosabenchmark.nl/armoede-schulden

Poelman, M. P. et al. (2018). Towards the measurement of food literacy with respect to healthy eating. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 15, Article 54. https://doi.org/10.1186/s12966-018-0687-z

Taylor, M. et al. (2019). Associations between food literacy and dietary intake. Nutrients. https://doi.org/10.3390/nu11092025

3.4 Sociale cohesie en participatie

Meisters, R., Westra, D., Putrik, P., Bosma, H., Ruwaard, D., & Jansen, M. (2021). Does Loneliness Have a Cost? A Population-Wide Study of the Association Between Loneliness and Healthcare Expenditure. International Journal of Public Health, 66, 581286. https://doi.org/10.3389/ijph.2021.581286

TNO. (2023). Metaonderzoek Veerkracht: Eindrapport. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://publications.tno.nl/publication/34641437/wbgUsh/TNO-2023-R10055.pdf

Movisie. (2024). Sociaal fitte wijken: De oogst van verkenning en onderzoek. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.movisie.nl/publicatie/sociaal-fitte-wijken-oogst-verkenning-onderzoek

Movisie. (z.d.). Dossier Wat werkt bij de aanpak van eenzaamheid? Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.movisie.nl/publicatie/dossier-wat-werkt-aanpak-eenzaamheid

3.5 Duurzaamheid en ecologische effecten

Flycatcher. (2022). Zelfrapportage Voedselverspilling. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Zelfrapportage%20Voedselverspilling%20Flycatcher%202022%20incl.%20regressieanalyse%20en%20dieren%20buiten.pdf

Voedingscentrum. (z.d.). Voedselverspilling. Geraadpleegd op 13-01-2026 van https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/voedselverspilling

Lisciani et al. (2024). Enhancing Food and Nutrition Literacy: A Key Strategy for Reducing Food Waste and Improving Diet Quality. Sustainability, 16(5), 1726. https://doi.org/10.3390/su16051726

Deloitte. (2025). The Hidden Bill: An analysis of the societal costs of Dutch agriculture today versus alternative systems. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://grondbeginsel.nl/wp-content/uploads/2025/11/20251016-The-Hidden-Bill-final.pdf

CE Delft. (2023). Handboek Milieuprijzen 2023. https://ce.nl/publicaties/handboek-milieuprijzen-2023/

WUR & True Price. (2022). True Pricing in de voedselketen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://edepot.wur.nl/588027

RIVM. (2024b). Milieuschaduwprijzen en LCA-database voedingsmiddelen. Geraadpleegd op 04-03-2026 van https://www.rivm.nl/voeding/duurzaam-voedsel/database-milieubelasting-voedingsmiddelen

RIVM. (2024). Database Milieubelasting Voedingsmiddelen 2024. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/documenten/database-milieubelasting-voedingsmiddelen-2024

CE Delft. (2024). Environmental Prices Handbook 2024 – EU27 version. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.government.nl/binaries/government/documenten/reports/2024/10/31/environmental-prices-handbook-2024-eu27-version/Environmental+Prices+Handbook+2024+-+EU27+version.pdf

RIVM. (2023). Database Milieubelasting Voedingsmiddelen (versie 3.0) – Documentatie 22-12-2023. Geraadpleegd op 17-03-2026 van

https://www.rivm.nl/sites/default/files/2023-12/Database%20Milieubelasting%20Voedingsmiddelen%20%28versie%203.0%29%20-%20Documentatie%2022-12-2023.pdf

RIVM. (2022). Voedselconsumptiepeiling 2019–2021. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2022-0190.pdf

CE Delft. (2023). Pay-as-you-eat dairy, eggs and meat. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://cedelft.eu/wp-content/uploads/sites/2/2023/03/CE_Delft_220109_Pay_as_you_eat_dairy_eggs_and_meat_Def_2.pdf

RIVM. (z.d.). Milieubelasting van voedingsmiddelen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/voeding/milieubelasting-van-voedingsmiddelen

3.6 Maatschappelijke kosten voedselsysteem top-down kostenbenadering (NUL-1)

Deloitte. (2025). The Hidden Bill: An analysis of the societal costs of Dutch agriculture today versus alternative systems. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://grondbeginsel.nl/wp-content/uploads/2025/11/20251016-The-Hidden-Bill-final.pdf

CE Delft. (2023). Handboek Milieuprijzen 2023. https://ce.nl/publicaties/handboek-milieuprijzen-2023/

WUR & True Price. (2022). True Pricing in de voedselketen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://edepot.wur.nl/588027

RIVM. (2024b). Milieuschaduwprijzen en LCA-database voedingsmiddelen. Geraadpleegd op 04-03-2026 van https://www.rivm.nl/voeding/duurzaam-voedsel/database-milieubelasting-voedingsmiddelen

RIVM. (2021). Factsheet ongezonde voeding. https://www.rivm.nl/documenten/factsheet-ongezonde-voeding

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2022). Bevolking gegroeid naar 17,8 miljoen inwoners, vooral door migratie. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2022/43/bevolking-gegroeid-naar-17-8-miljoen-inwoners-vooral-door-migratie

3.7 Maatschappelijke kosten voedselsysteem QALY-welvaartsverlies (NUL-2)

RIVM. (2024a). Volksgezondheid Toekomst Verkenning 2024 – Determinanten. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/vtv-2024/trendscenario/determinanten

Hanmer, J., DeWalt, D. A., & Berkowitz, S. A. (2021). Association between Food Insecurity and Health-Related Quality of Life: a Nationally Representative Survey. Journal of General Internal Medicine, 36(6), 1638–1647. https://doi.org/10.1007/s11606-020-06492-9

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2023–2024). Kamerbrief over waardering van QALY's bij preventie. Geraadpleegd op 04-03-2026 van https://www.tweedekamer.nl/kamerstukken/brieven_regering/detail?did=2024D01149&id=2024Z00467

RIVM. (2021). Factsheet ongezonde voeding. https://www.rivm.nl/documenten/factsheet-ongezonde-voeding

3.8 Maatschappelijke kosten per maaltijd in het Nederlands voedselsysteem (NUL-3)

RIVM. (2024b). Milieuschaduwprijzen en LCA-database voedingsmiddelen. Geraadpleegd op 04-03-2026 van https://www.rivm.nl/voeding/duurzaam-voedsel/database-milieubelasting-voedingsmiddelen

RIVM. (2024). Database Milieubelasting Voedingsmiddelen 2024. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/documenten/database-milieubelasting-voedingsmiddelen-2024

CE Delft. (2024). Environmental Prices Handbook 2024 – EU27 version. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.government.nl/binaries/government/documenten/reports/2024/10/31/environmental-prices-handbook-2024-eu27-version/Environmental+Prices+Handbook+2024+-+EU27+version.pdf

Agrimatie. (2025). Informatie over de agrosector: voedseluitgaven en verkoopkanalen. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://agrimatie.nl/ThemaResultaat.aspx?indicatorID=4637&sectorID=2908&subpubID=2232&themalD=3620

Wageningen University & Research. (2021). Korteketenproducten in Nederland: zijn horeca, catering en supermarkten geïnteresseerd? Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://edepot.wur.nl/541251

CBS. (2026). De ECOICOPv2 indeling. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.cbs.nl/nl-nl/longread/diversen/2026/de-ecoicopv2-indeling?onepage=true

McDonald's Nederland. (2025, 14 oktober). McDonald's Nederland lanceert Impact Rapport 2024-2025. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.mcdonalds.com/nl/nl-nl/contact/Newsroom/article/mcdonald-s-nederland-lanceert-impact-rapport-2024-2025.html

KFC Nederland. (z.d.). Ik hoor af en toe minder positieve geruchten over de kwaliteit van het kippenvlees en de toestand waarin de kippen leven. Wat is daarvan waar? Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://gastenservice.kfc.nl/hc/nl/articles/204654227-Ik-hoor-af-en-toe-minder-positieve-geruchten-over-de-kwaliteit-van-het-kippenvlees-en-de-toestand-waarin-de-kippen-leven-Wat-is-daarvan-waar

Jumbo. (z.d.). Dr. Oetker Ristorante Pizza Speciale 345 g. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.jumbo.com/producten/dr-oetker-ristorante-pizza-speciale-345-g-478568DS

RIVM. (2023). Database Milieubelasting Voedingsmiddelen (versie 3.0) – Documentatie 22-12-2023. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/sites/default/files/2023-12/Database%20Milieubelasting%20Voedingsmiddelen%20%28versie%203.0%29%20-%20Documentatie%2022-12-2023.pdf

RIVM. (2022). Voedselconsumptiepeiling 2019–2021. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2022-0190.pdf

CE Delft. (2023). Pay-as-you-eat dairy, eggs and meat. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://cedelft.eu/wp-content/uploads/sites/2/2023/03/CE_Delft_220109_Pay_as_you_eat_dairy_eggs_and_meat_Def_2.pdf

RIVM. (z.d.). Milieubelasting van voedingsmiddelen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/voeding/milieubelasting-van-voedingsmiddelen

3.9 Nulsituatie bandbreedte (NUL-1, NUL-2, NUL-3)

Deloitte. (2025). The Hidden Bill: An analysis of the societal costs of Dutch agriculture today versus alternative systems. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://grondbeginsel.nl/wp-content/uploads/2025/11/20251016-The-Hidden-Bill-final.pdf

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2023–2024). Kamerbrief over waardering van QALY's bij preventie. Geraadpleegd op 04-03-2026 van https://www.tweedekamer.nl/kamerstukken/brieven_regering/detail?did=2024D01149&id=2024Z00467

RIVM. (2024). Database Milieubelasting Voedingsmiddelen 2024. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/documenten/database-milieubelasting-voedingsmiddelen-2024

CE Delft. (2024). Environmental Prices Handbook 2024 – EU27 version. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.government.nl/binaries/government/documenten/reports/2024/10/31/environmental-prices-handbook-2024-eu27-version/Environmental+Prices+Handbook+2024+-+EU27+version.pdf

Hoofdstuk 4 – Mensa Mensa in de praktijk

4.1 Missie, visie en doelstellingen van Public Food

Public Food. (z.d.). Over ons. Geraadpleegd op 14-03-2026 van https://publicfood.org/over-ons/

Gezond Zuid-Holland. (z.d.). Gezond voedsel als basisvoorziening. Geraadpleegd op 14-03-2026 van https://gezondzuidholland.nl/inspiratie/artikelen/gezond-voedsel-basisvoorziening/

Public Food. (z.d.). Missie. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://publicfood.org/missie/

4.2 Mensa Mensa als praktijkvoorbeeld

Mensa Mensa. (z.d.). Over ons. Geraadpleegd op 08-01-2026 van https://mensa-mensa.nl/over-ons/

Stichting DOEN. (z.d.). Mensa Mensa. Geraadpleegd op 14-03-2026 van https://www.doen.nl/portfolio/mensa-mensa/

Visser, F. (20 december 2022). Rapportage Volkskantine 2022. PDF-titel: Eindverslag Volkskantine x Flevo Campus 2022.pdf. Public Food / Flevo Campus.

4.3 Wijk en doelgroep van Mensa Mensa

RIVM. (z.d.). Onze voedselomgeving. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.rivm.nl/voeding/onze-voedselomgeving

Public Food. (2025–2026). Interne transactie-export Rotterdam-Zuid, 03-11-2024 t/m 31-10-2025. Niet openbaar; zie Bijlage B.

RIVM. (z.d.). Ongezonde voeding. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/determinanten-van-gezondheid/ongezonde-voeding

4.4 De 7 mogelijke activiteiten en functies van Mensa Mensa in de wijk

Public Food. (2026). Interne deelnemers- en partnerregistraties per activiteit. Niet openbaar.

Voedsel op Recept. (z.d.). Voor Rotterdammers met Diabetes II: Voeding als medicijn. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://www.voedseloprecept.nl/

Stichting HarvestCare. (z.d.). Voedselapotheek: Voedselproject voor diabetes II van januari tot april 2025. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://www.harvestcare.eu/voedselapotheek

4.5 Samenwerkingen en netwerkpartners

Movisie. (2024). Sociaal fitte wijken: De oogst van verkenning en onderzoek. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.movisie.nl/publicatie/sociaal-fitte-wijken-oogst-verkenning-onderzoek

Movisie. (2024). Eco-sociaal werk. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.movisie.nl/sites/default/files/2024-01/movisie-eco-sociaal-werk-jan-2024.pdf

Hoofdstuk 5 – Maatschappelijke waarde van Mensa Mensa

5.1 Opzet, afbakening, onderzoeksbasis en leeswijze

Zorginstituut Nederland. (2024). Richtlijn voor het uitvoeren van economische evaluaties in de gezondheidszorg (versie 2024). Geraadpleegd op 24-12-2025 van

https://www.zorginstituutnederland.nl/documenten/2024/01/16/richtlijn-voor-het-uitvoeren-van-economische-evaluaties-in-de-gezondheidszorg

Zorginstituut Nederland. (2024). Beoordelingskader kosteneffectiviteit van zorg. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.zorginstituutnederland.nl/site/binaries/site-content/collections/documents/2024/11/26/beoordelingskader-kosteneffectiviteit-van-zorg

CE Delft. (2023). Handboek Milieuprijzen 2023. https://ce.nl/publicaties/handboek-milieuprijzen-2023/

Farmacotherapeutisch Kompas. (z.d.). Farmaco-economie. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.farmacotherapeutischkompas.nl/algemeen/farmaco-economie

5.2 Praktijkmonitoring bereik en retentie: pin-/betalingsanalyse Rotterdam

Public Food. (2025–2026). Interne transactie-export Rotterdam-Zuid, 03-11-2024 t/m 31-10-2025. Niet openbaar; zie Bijlage B.

Visser, F. (20 december 2022). Rapportage Volkskantine 2022. PDF-titel: Eindverslag Volkskantine x Flevo Campus 2022.pdf. Public Food / Flevo Campus.

Flevo Campus. (z.d.). De Volkskantine. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://flevocampus.nl/programmas/de-volkskantine/

Voedsel op Recept. (z.d.). Over ons | Leer ons kennen. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://www.voedseloprecept.nl/over-ons

Stichting HarvestCare. (z.d.). Voedselapotheek: Voedselproject voor diabetes II van januari tot april 2025. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://www.harvestcare.eu/voedselapotheek

5.3 Effecten, meetstrategie en monetaire waardering

Nibud. (2024). Huishoudelijke uitgaven. https://www.nibud.nl/onderwerpen/uitgaven/huishoudelijke-uitgaven/

Nibud. (2025). Herijking WNU-tabellen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://deletselschaderaad.nl/wp-content/uploads/Nibud-rapport-Herijking-WNU-tabellen-def-251111.pdf

VZinfo. (2025). Bevolking | Huishoudens. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.vzinfo.nl/bevolking/huishoudens

Zorginstituut Nederland. (2024). Richtlijn voor het uitvoeren van economische evaluaties in de gezondheidszorg (versie 2024). Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.zorginstituutnederland.nl/documenten/2024/01/16/richtlijn-voor-het-uitvoeren-van-economische-evaluaties-in-de-gezondheidszorg

Farmacotherapeutisch Kompas. (z.d.). Farmaco-economie. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.farmacotherapeutischkompas.nl/algemeen/farmaco-economie

RIVM. (z.d.). Milieubelasting van voedingsmiddelen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rivm.nl/voeding/milieubelasting-van-voedingsmiddelen

CE Delft. (2023). Handboek Milieuprijzen 2023. https://ce.nl/publicaties/handboek-milieuprijzen-2023/

Movisie. (2024). Sociaal fitte wijken: De oogst van verkenning en onderzoek. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.movisie.nl/publicatie/sociaal-fitte-wijken-oogst-verkenning-onderzoek

Sociaal en Cultureel Planbureau. (2023). Op weg naar een nieuwe armoedegrens. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.scp.nl/publicaties-scp/2023/06/op-weg-naar-een-nieuwe-armoedegrens

Flycatcher. (2022). Zelfrapportage Voedselverspilling. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Zelfrapportage%20Voedselverspilling%20Flycatcher%202022%20incl.%20regressieanalyse%20en%20dieren%20buiten.pdf

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet, 393(10170), 447–492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4

Poelman, M. P. et al. (2018). Towards the measurement of food literacy with respect to healthy eating. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 15, Article 54. https://doi.org/10.1186/s12966-018-0687-z

Voedingscentrum. (z.d.). Wanneer ben je voedselvaardig? Geraadpleegd op 05-01-2026 van https://www.voedingscentrum.nl/nl/service/vraag-en-antwoord/vragen-aan-het-voedingscentrum/wanneer-ben-je-voedselvaardig-.aspx

Voedingscentrum. (z.d.). Voedselverspilling. Geraadpleegd op 13-01-2026 van https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/voedselverspilling

Xu, X. et al. (2024). The Effects of Parental Food Education on Children's Food Literacy: The Mediating Role of Parent–Child Relationship and Learning Motivation. Nutrients, 16(15), 2564. https://doi.org/10.3390/nu16152564

Qi, Q., Wang, H., Zhang, Y., et al. (2023). High nutrition literacy linked with low frequency of take-out food consumption in Chinese college students. BMC Public Health, 23, 1132. https://doi.org/10.1186/s12889-023-16078-9

Jobs for the Future. (z.d.). Benefits of Work-Based Learning. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://www.jff.org/benefits-work-based-learning/

Pathways to Work. (z.d.). Work Experience and Work-Based Learning. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://pathwaystowork.acf.gov/pathways_publications/work-experience-and-work-based-learning

CEDEFOP. (z.d.). Inclusive work-based learning environments. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://www.cedefop.europa.eu/en/tools/vet-toolkit-tackling-early-leaving/intervention-approaches/inclusive-work-based-learning-environments

Çoker, E. N., Pechey, R., & Jebb, S. A. (2025). Testing the effect of a dynamic descriptive social norm message on meat-free food selection in worksite cafeterias: a randomized controlled trial. BMC Med, 23, 474. https://doi.org/10.1186/s12916-025-04302-9

Kachumi, M. M., Nawa, M., Mwanakatwe, J., et al. (2025). Financial sustainability of local NGOs funded by the Churches Health Association of Zambia in Zambia. Humanit Soc Sci Commun, 12, 1313. https://doi.org/10.1057/s41599-025-05642-w

Voedingscentrum. (2023). Richtlijnen Schijf van Vijf. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.voedingscentrum.nl/professionals/schijf-van-vijf/richtlijnen-schijf-van-vijf.aspx

Cloud Assess. (2025, 1 april). Work-Based Learning | Examples & Benefits. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://cloudassess.com/blog/work-based-learning-benefits/

Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid. (2016). Eindrapportage werkend leren: Investeren in leren en ontwikkelen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.arboportaal.nl/documenten/2019/01/18/eindrapportage-werkend-leren

5.4 Resultaten Mensa Mensa: netto maatschappelijke waarde

Public Food. (2026). Interne parameterset, impactkaarten en kostenstructuur per locatie. Niet openbaar; beschikbaar op aanvraag.

Stichting Stadskamer / Rebel. (2021). Maatschappelijke waarde van de Stadskamer. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.stadskamer.com/wp-content/uploads/2024/07/Rapport-Maatschappelijke-waarde-van-de-Stadskamer.pdf

VitaValley & Canoy, M. (2025). SROI rapportage Krachtenbinder Sociaal Centrum Eijsden. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://maatschappelijkvastgoeddag.nl/sites/default/files/sroi-rapportage-krachtenbinder-sociaal-centrum-eijsden.pdf

TNO. (2025). De gezonde leefomgeving en sociale cohesie. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://publications.tno.nl/publication/34643757/zUjM2Xl8/TNO-2025-P10290.pdf

Movisie. (2024). Sociaal fitte wijken: De oogst van verkenning en onderzoek. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.movisie.nl/publicatie/sociaal-fitte-wijken-oogst-verkenning-onderzoek

Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid. (2025, april). Veerkracht en weerbaarheid tegen sociale spanningen. Rijksoverheid. https://www.rijksoverheid.nl/documenten/rapporten/2025/04/16/veerkracht-en-weerbaarheid-tegen-sociale-spanningen

American Heart Association. (z.d.). Health Care by Food™: Accelerating the Integration of Food Is Medicine in Health Care. Geraadpleegd op 26-03-2026 van https://www.healthcarexfood.org/

5.5 Kosten per maaltijd en kostenstructuur per locatie

Public Food. (2026). Interne parameterset, impactkaarten en kostenstructuur per locatie. Niet openbaar; beschikbaar op aanvraag.

Nibud. (2024). Huishoudelijke uitgaven. https://www.nibud.nl/onderwerpen/uitgaven/huishoudelijke-uitgaven/

Nibud. (2025). Herijking WNU-tabellen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://deletselschaderaad.nl/wp-content/uploads/Nibud-rapport-Herijking-WNU-tabellen-def-251111.pdf

VZinfo. (2025). Bevolking | Huishoudens. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.vzinfo.nl/bevolking/huishoudens

5.6 Waarde voor minima in een wijk

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2023). Betaalbaarheid van gezonde voeding. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://openresearch.amsterdam/image/2023/1/30/betaalbaarheid_van_gezonde_voeding_os.pdf

Nibud. (2024). Huishoudelijke uitgaven. https://www.nibud.nl/onderwerpen/uitgaven/huishoudelijke-uitgaven/

Nibud. (2025). Herijking WNU-tabellen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://deletselschaderaad.nl/wp-content/uploads/Nibud-rapport-Herijking-WNU-tabellen-def-251111.pdf

VZinfo. (2025). Bevolking | Huishoudens. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.vzinfo.nl/bevolking/huishoudens

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2025). Leefstijl en sociaaleconomische status. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.cbs.nl/nl-nl/longread/statistische-trends/2025/leefstijl-en-sociaaleconomische-status?onepage=true

5.1 Opzet, afbakening, onderzoeksbasis en leeswijze (aanvullende bronnen)

Public Food. (2025–2026). Interne transactie-export Rotterdam-Zuid, 03-11-2024 t/m 31-10-2025. Niet openbaar; zie Bijlage B.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (z.d.). About the Food Insecurity Experience Scale (FIES). Geraadpleegd op 18-02-2026 van https://www.fao.org/measuring-hunger/access-to-food/about-the-food-insecurity-experience-scale-(fies)/en

FoodCLIC. (2023). Understanding urban food policy. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://foodclic.eu/news/understanding-urban-food-policy

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2025). Amsterdamse Armoedemonitor 2023 (herziene versie - januari 2025 en juli 2025). Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://onderzoek.amsterdam.nl/publicatie/armoedemonitor-2023

Gemeente Amsterdam, Onderzoek en Statistiek. (2023). Betaalbaarheid van gezonde voeding. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://openresearch.amsterdam/image/2023/1/30/betaalbaarheid_van_gezonde_voeding_os.pdf

5.3 Effecten, meetstrategie en monetaire waardering (aanvullende bronnen)

JOGG. (z.d.). Over JOGG. Geraadpleegd op 22-01-2026 van https://jogg.nl/over-jogg

Jong Leren Eten. (z.d.). Wat is Jong Leren Eten? Geraadpleegd op 22-01-2026 van https://www.jonglereneten.nl/

Xu, X. et al. (2024). The Effects of Parental Food Education on Children's Food Literacy: The Mediating Role of Parent–Child Relationship and Learning Motivation. Nutrients, 16(15), 2564. https://doi.org/10.3390/nu16152564

Qi, Q., Wang, H., Zhang, Y., et al. (2023). High nutrition literacy linked with low frequency of take-out food consumption in Chinese college students. BMC Public Health, 23, 1132. https://doi.org/10.1186/s12889-023-16078-9

Jobs for the Future. (z.d.). Benefits of Work-Based Learning. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://www.jff.org/benefits-work-based-learning/

Pathways to Work. (z.d.). Work Experience and Work-Based Learning. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://pathwaystowork.acf.gov/pathways_publications/work-experience-and-work-based-learning

CEDEFOP. (z.d.). Inclusive work-based learning environments. Geraadpleegd op 26-01-2026 van https://www.cedefop.europa.eu/en/tools/vet-toolkit-tackling-early-leaving/intervention-approaches/inclusive-work-based-learning-environments

Çoker, E. N., Pechey, R., & Jebb, S. A. (2025). Testing the effect of a dynamic descriptive social norm message on meat-free food selection in worksite cafeterias: a randomized controlled trial. BMC Med, 23, 474. https://doi.org/10.1186/s12916-025-04302-9

Kachumi, M. M., Nawa, M., Mwanakatwe, J., et al. (2025). Financial sustainability of local NGOs funded by the Churches Health Association of Zambia in Zambia. Humanit Soc Sci Commun, 12, 1313. https://doi.org/10.1057/s41599-025-05642-w

Cloud Assess. (2025, 1 april). Work-Based Learning | Examples & Benefits. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://cloudassess.com/blog/work-based-learning-benefits/

Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid. (2016). Eindrapportage werkend leren: Investeren in leren en ontwikkelen. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.arboportaal.nl/documenten/2019/01/18/eindrapportage-werkend-leren

TNO. (2025). De gezonde leefomgeving en sociale cohesie. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://publications.tno.nl/publication/34643757/zUjM2Xl8/TNO-2025-P10290.pdf

Movisie. (2024). Sociaal fitte wijken: De oogst van verkenning en onderzoek. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://www.movisie.nl/publicatie/sociaal-fitte-wijken-oogst-verkenning-onderzoek

Hoofdstuk 6 – Opschaling en impactscenario's

6.1 Voedselomgeving als context voor mogelijke opschaling van Mensa Mensa

City Deal Gezonde en Duurzame voedselomgeving. (2025). Op weg naar een gezond, eerlijk en duurzaam voedselsysteem: Een praktische handreiking voor gemeenten. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://goodfoodcity.gebiedonline.nl/engine/download/blob/gebiedsplatform/69870/2025/26/Handreiking_voor_gemeente_-_naar_en_gezond_eerlijk_en_duurzaam_voedselsysteem.pdf?app=gebiedsplatform&class=9096&field=69870&id=15576

Hebinck, A., Diercks, G., von Wirth, T., Beers, P. J., Barsties, L., Buchel, S., Greer, R., van Steenbergen, F., & Loorbach, D. (2022). An actionable understanding of societal transitions: the X-curve framework. Sustainability Science, 17, 1009–1021. https://doi.org/10.1007/s11625-021-01084-w

Praasterink, F., Beers, P. J., Hassink, J., House, J., & van der Horst, H. (2025). Assessing ongoing sustainability transitions: The state of food system transition in the Netherlands. NJAS: Impact in Agricultural and Life Sciences, 97(1), 2534486. https://doi.org/10.1080/27685241.2025.2534486

RIVM. (2024). Volksgezondheid Toekomst Verkenning 2024 – Thema Leefomgeving: voedselomgeving. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/c-vtv/leefomgeving/voedselomgeving

Europese Commissie. (2024). Strategic Dialogue on the Future of EU Agriculture. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2024-09/strategic-dialogue-report-2024_en.pdf

World Health Organization. (2025a). The State of Food Security and Nutrition in the World 2025: Addressing high food price inflation for food security and nutrition. Geraadpleegd op 21-03-2026 van https://www.who.int/publications/m/item/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world-2025

6.2 Scenario's en kansen voor de voedselomgeving

Vaughan, K. et al. (2024). Promoting health and nutrition literacy in children through cooking education: a systematic review. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38331100/

van der Horst, K. et al. (2024). Outcomes of Children's Cooking Programs: A Systematic Review of Intervention Studies. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39320296/

World Health Organization. (2025b). Global report on the use of sugar-sweetened beverage taxes, 2025 https://www.who.int/publications/i/item/9789240118942

World Health Organization. (2023b). Policies to protect children from the harmful impact of food marketing: WHO guideline. https://www.who.int/publications/i/item/9789240075412

Agenda Stad. (2025). Handreiking helpt gemeenten op weg naar gezond en duurzaam voedselbeleid. https://agendastad.nl/handreiking-helpt-gemeenten-op-weg-naar-gezond-en-duurzaam-voedselbeleid

RIVM. (2024). Volksgezondheid Toekomst Verkenning 2024 – Thema Leefomgeving: voedselomgeving. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/c-vtv/leefomgeving/voedselomgeving

Public Food. (2026). Interne parameterset, impactkaarten en kostenstructuur per locatie. Niet openbaar; beschikbaar op aanvraag.

Nibud. (2025). Minimumvoorbeeldbegrotingen 2025. https://www.nvvk.nl/l/library/download/urn%3Auuid%3Aa0154979-3659-4407-8462-4009aab6144c/nibud%2Bminimumvoorbeeldbegrotingen%2Bjuli%2B2025%5B13%5D.pdf

Nibud. (2024). Huishoudelijke uitgaven. https://www.nibud.nl/onderwerpen/uitgaven/huishoudelijke-uitgaven/

Voedingscentrum. (2023). Richtlijnen Schijf van Vijf. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.voedingscentrum.nl/professionals/schijf-van-vijf/richtlijnen-schijf-van-vijf.aspx

RIVM. (2021). Factsheet ongezonde voeding. https://www.rivm.nl/documenten/factsheet-ongezonde-voeding

L1. (2025). Universiteit maakt fout en trekt bericht terug: obesitas kost samenleving geen 79 miljard. https://www.l1nieuws.nl/nieuws/3027188/universiteit-maakt-fout-en-trekt-bericht-terug-obesitas-kost-samenleving-geen-79-miljard

BNNVARA Zembla. (2025). Universiteit Maastricht trekt nieuwsbericht obesitasstudie terug. https://www.bnnvara.nl/zembla/artikelen/universiteit-maastricht-trekt-nieuwsbericht-obesitasstudie-terug

SEO Economisch Onderzoek. (2025). Diabetes en werk. https://www.seo.nl/publicaties/diabetes-en-werk/

European Heart Journal / PMC. (2023). Economic burden of cardiovascular diseases in the European Union. https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10691195/

World Obesity Federation. (2024). Economic impact – Netherlands country sheet. https://data.worldobesity.org/economic-impact-new/countries/NL.pdf

VZinfo/RIVM. (2025). Zorguitgaven 2022 in relatie tot determinanten van gezondheid. https://www.vzinfo.nl/sites/default/files/2025-06/Zorguitgaven-2022%20in%20relatie%20tot%20determinanten%20van%20gezondheid_20250616.pdf

RIVM. (2025). Impactvolle Determinanten van Gezondheid – actualisatie september 2025. https://www.rivm.nl/sites/default/files/2025-09/Impactvolle-Determinanten-van-gezondheid-september-2025.pdf

CBS StatLine. (2024). Overheidsuitgaven; functies, transacties, sectoren. https://www.cbs.nl/nl-nl/cijfers/detail/84122NED

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2025). Stijging armoede na vijf jaar daling. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2025/51/stijging-armoede-na-vijf-jaar-daling

Zorginstituut Nederland. (2024). Beoordelingskader kosteneffectiviteit van zorg. Geraadpleegd op 24-12-2025 van https://www.zorginstituutnederland.nl/site/binaries/site-content/collections/documents/2024/11/26/beoordelingskader-kosteneffectiviteit-van-zorg

CE Delft. (2023). Handboek Milieuprijzen 2023. https://ce.nl/publicaties/handboek-milieuprijzen-2023/

NS Futureproof Index Report. (2025). https://www.rsm.nl/fileadmin/About_RSM/Discovery/Documents/NS_FutureproofIndexReport_2025_English.pdf

Erasmus University Rotterdam. (2025). Onderzoek laat zien dat NS maatschappelijk winst maakt: 1,33 miljard euro. https://www.eur.nl/nieuws/onderzoek-laat-zien-dat-ns-maatschappelijk-winst-maakt-133-miljard-euro

Duurzaam Ondernemen. (2025). De maatschappelijke waarde van NS van €72,8 miljard is 11,3 keer de financiële waarde. https://www.duurzaam-ondernemen.nl/de-maatschappelijke-waarde-van-ns-van-e-728-miljard-is-113-keer-de-financiele-waarde/

SEO. (2019). De maatschappelijke kosten en baten van de beroepsbegeleidende leerweg. https://www.maatschappelijkekinderopvang.nl/wp-content/uploads/2019/09/BMK_SEO-De-maatschappelijke-kosten-en-baten-van-de-BBL_11sep2019.pdf

SEO. (2015). Het economisch belang van kinderopvang. https://www.seo.nl/wp-content/uploads/2020/04/2015-71_Het_economisch_belang_in_kinderopvang.pdf

Atlas Research. (2012). Cultuurkaart Amersfoort. https://atlasresearch.nl/wp-content/uploads/Cultuurkaart-Amersfoort.pdf

6.3 Vergelijking van de scenario's

Public Food. (2026). Interne parameterset, impactkaarten en kostenstructuur per locatie. Niet openbaar; beschikbaar op aanvraag.

Vaughan, K. et al. (2024). Promoting health and nutrition literacy in children through cooking education: a systematic review. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38331100/

van der Horst, K. et al. (2024). Outcomes of Children's Cooking Programs: A Systematic Review of Intervention Studies. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39320296/

Hoofdstuk 8 – Conclusies

8.3 Bijdrage aan relevante publieke doelen

Agenda Stad. (2025). Handreiking helpt gemeenten op weg naar gezond en duurzaam voedselbeleid. https://agendastad.nl/handreiking-helpt-gemeenten-op-weg-naar-gezond-en-duurzaam-voedselbeleid/

Ministerie van Binnenlandse Zaken et al. (z.d.). City Deal Gezonde en Duurzame voedselomgeving. https://agendastad.nl/content/uploads/2023/10/Dealtekst-City-Deal-Gezonde-en-Duurzame-Voedselomgeving-nieuw10102023.pdf

Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. (2024). Jaarverslag Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit 2024. Geraadpleegd op 23-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/documenten/jaarverslagen/2025/05/21/landbouw-natuur-en-voedselkwaliteit-2024

Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. (2025). Eindrapport LVVN Community 2024. Geraadpleegd op 23-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/documenten/rapporten/2025/04/30/eindrapport-lnv-community-2024

Agenda Stad. (z.d.). Gezonde en duurzame voedselomgeving. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://agendastad.nl/citydeal/gezonde-en-duurzame-voedselomgeving/

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2025). Kamerstuk 36800-XIV, nr. 8. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://zoek.officielebekendmakingen.nl/kst-36800-XIV-8.html

8.4 Korte reflectie op maatschappelijke waarde van Mensa Mensa (hoofdstuk 5)

Jong Leren Eten. (z.d.). Wat is Jong Leren Eten? Geraadpleegd op 22-01-2026 van https://www.jonglereneten.nl/

Wageningen University & Research. (2025). Monitor Voedselverspilling: Update 2009 - 2023. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/documenten/rapporten/2025/09/04/wur-monitor-voedselverspilling-update-2009-2023

Onwezen, M. C. et al. (2024). Eiwitmonitor. Wageningen: Universiteit Wageningen. Geraadpleegd op 23-12-2025 van https://edepot.wur.nl/690329

Rijksoverheid. (z.d.). Keuze voor duurzame voeding makkelijker maken. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/duurzame-voeding

Rijksoverheid. (2025, 4 september). Voedselverspilling gedaald met 17% sinds 2015. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.rijksoverheid.nl/actueel/nieuws/2025/09/04/voedselverspilling-gedaald-met-17-sinds-2015

Wageningen University & Research. (2025). Eiwitmonitor 2024: Meer plantaardige producten in supermarkten, maar consumptie blijft achter. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://www.wur.nl/nl/nieuws/eiwitmonitor-2024-meer-plantaardige-producten-supermarkten-maar-consumptie-blijft-achter

8.5 Korte reflectie op groei-, opschalings- en impactscenario's (hoofdstuk 6)

Agenda Stad. (2025). Handreiking helpt gemeenten op weg naar gezond en duurzaam voedselbeleid. https://agendastad.nl/handreiking-helpt-gemeenten-op-weg-naar-gezond-en-duurzaam-voedselbeleid/

Ministerie van Binnenlandse Zaken et al. (z.d.). City Deal Gezonde en Duurzame voedselomgeving. https://agendastad.nl/content/uploads/2023/10/Dealtekst-City-Deal-Gezonde-en-Duurzame-Voedselomgeving-nieuw10102023.pdf

Agenda Stad. (z.d.). Gezonde en duurzame voedselomgeving. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://agendastad.nl/citydeal/gezonde-en-duurzame-voedselomgeving/

Tweede Kamer der Staten-Generaal. (2025). Kamerstuk 36800-XIV, nr. 8. Geraadpleegd op 17-03-2026 van https://zoek.officielebekendmakingen.nl/kst-36800-XIV-8.html