



VERSLAG VOEDSELCAFÉ

19 januari 2017

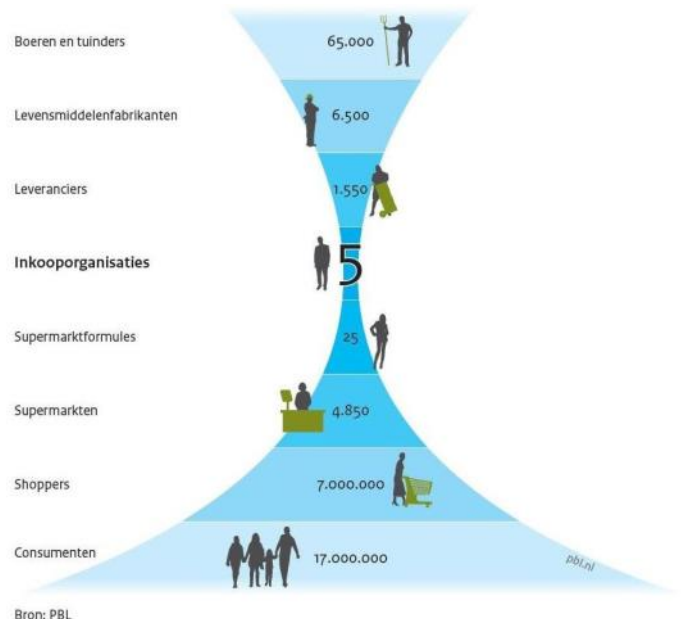


W A A R O M ?

Op 19 januari 2017 organiseerde Stichting Biltsheerlijk het 'voedselcafé', samen met Joanne Penning van Samen voor De Bilt en Bauke Heikamp van de gemeente De Bilt. De belangstelling is groot, de orangerie bij Tuinderij Eyckenstein zit meer dan vol met ondernemers, bewoners en organisaties uit de gemeente De Bilt. De overeenkomst tussen al deze mensen is dat ze betrokken zijn bij duurzaam voedsel. De deelnemers willen meedenken over de vraag hoe we de markt voor lokaal en milieuvriendelijk voedsel kunnen versterken. En dit niet alleen uit economische overwegingen, even belangrijk is het zorgen voor een toekomst waarin mensen gezond kunnen eten op een manier die ook gezond is voor de aarde. Aan het einde van de bijeenkomst reikt wethouder Anne Brommersma het Biltse duurzaamheidssymbool uit aan gastheer Luuk Schouten en wordt er afgesloten met een (h)eerlijk lokaal buffet.

Joanne Ronhaar: Waarom gaat het mis met ons voedselsysteem?

Ons huidige voedselsysteem is op de lange termijn onhoudbaar. Het leidt tot een hele serie problemen, zoals voedselschandalen, ongezond voedsel, voedselverspilling, achteruitgang van de natuur, bodemonvruchtbaarheid, gebrekkig dierenwelzijn, laag inkomen voor boeren en tuinders, hoog gebruik van fossiele brandstoffen en klimaatverandering. Als we de Nederlandse voedselketen eens goed bekijken, valt op dat deze georganiseerd is volgens een zandlopermodel, zie het plaatje van het PBL (Planbureau voor de Leefomgeving, klik [hier](#) voor het hele rapport). Opvallend is dat de productie van 65.000 boeren en tuinders via 5 inkoopkantoren wordt verspreid over 17 miljoen inwoners en verder dat de keten bestaat uit (gemiddeld) zes schijven die allemaal wat willen verdienen aan de producten. Deze gegevens gecombineerd leiden tot een grote machtsconcentratie bij de 5 inkooporganisaties en tot een grote afstand tussen producent en consument. Reguliere boeren en tuinders produceren voor een anonieme markt en consumenten laten zich leiden door aanbiedingen van concurrerende supermarkten. Het creëren van 'shortcuts' tussen producent en consument leidt tot verbetering van het voedselbewustzijn en kan alle bovengenoemde problemen helpen oplossen.



Willem & Drees: Zoeken naar oplossingen

Drees Peter van den Bosch van 'Willem & Drees' vertelde over de ervaringen van zijn bedrijf. Dat wist met lokaal ingekochte producten een plaatsje te veroveren in vele supermarkten. Supermarkten bleven zijn bedrijf echter als 'bijzonder segment' beschouwen en niet als 'de nieuwe standaard'. Dit laatste was wel de ambitie van 'Willem & Drees', wat het bedrijf heeft doen besluiten om zich terug te trekken uit de supermarktketens en zich direct te richten op de consument. Ze verkopen de producten nu via hun [website](#) en via abonnementen, in samenwerking met een coöperatie van producenten en consumenten.



VERSLAG VOEDSELCAFÉ

19 januari 2017



W A T ?

Wat kunnen we doen om ons voedselsysteem te verbeteren? We kunnen als individu geen wereldproblemen oplossen, maar samen kunnen we wel dicht bij huis de verduurzaming versterken. In zes groepen hebben alle deelnemers geïnventariseerd wat er goed gaat in onze gemeente en vervolgens wat er beter kan.

Wat gaat goed in de gemeente De Bilt?

- Er zijn steeds meer lokale producenten (biologische tuinderijen, vleeskoeien)
- Er zijn lokale producten te koop (bij de producenten, maar ook in de Ekoplaza)
- Er zijn voldoende volkstuinen (op het Kloosterpark zijn er tien tuinen in de aanbieding!)
- Er is aandacht voor duurzaamheid in het algemeen en er is voedselbewustzijn
- Fairtrade is onder de aandacht, ook bij de gemeente
- Er zijn best veel (kleine) initiatieven (opgesomd in de groene gids van de Budgetkring)
- Groei van het aantal buurtmoestuinen

Wat kan beter? Op het gebied van voedselproductie:

- Meer capaciteit in productie en meer diversiteit in aanbod
- Meer samenwerking en samenhang tussen de vele (kleine) initiatieven
- Bewustzijn bij reguliere producenten verbeteren/veranderen, ook eerlijke prijs regelen
- Inventariseren hoe groot de (potentiële) vraag is in De Bilt
- Financiële ondersteuning kleine, duurzame producenten en reële eisen aan de certificering

Wat kan beter? Op het gebied van informatie en toegankelijkheid:

- Meer bekendheid voor 'goedkope' initiatieven (budgetkringen, buurtmoestuinen)
- Website met vraag en aanbod, online Biltse winkel met lokale producten
- Lokale consument meer bij duurzaam werkende producenten betrekken: netwerk
- Gemeente stimuleert concrete acties op het gebied van lokaal voedsel

Wat kan beter? Op het gebied van consumptie:

- Voedselbewustzijn in het algemeen vergroten, zodat consument groter deel van zijn inkomen aan voedsel gaat besteden
- Educatie op basisscholen, kinderen leren wat gezond voedsel is en waar het vandaan komt
- Bedrijven en organisaties uitdagen om 'lokaal' te gaan (KNMI, RIVM, Sweco, gemeente)
- Buurthuizen, eet-mee initiatieven verduurzamen; ook restaurants en woonzorgcentra!
- Fairtrade als gewoon onderdeel van duurzaamheid

Conclusie: In de gemeente De Bilt groeit het aanbod van en de vraag naar duurzaam voedsel en er is ook aandacht voor. Ondanks dat is deze markt nog erg bescheiden in relatie tot de problematiek rondom voedselketens. Er zijn dan ook massa's verbeterpunten en deze zijn zeer divers; ze haken aan op verschillende plekken in de voedselketen, zoals productie, toegankelijkheid en consumptie. Ook is beleidsaandacht gewenst om de noodzakelijke omslag te stimuleren.



HOE?

Tenslotte was de vraag hoe we de gewenste verandering van onze plaatselijke voedselketen kunnen realiseren. Hieruit kwamen veertien ideeën. Rondom de vijf ideeën waar de meeste belangstelling voor was zijn groepen gevormd, die verder hebben gebrainstormd over de verder uitwerking.

Hoe kunnen we de verbeterpunten in de gemeente De Bilt concreet maken?

1. Lokale verbindingen maken, een letterlijk groen lint: **GROEP 1**
2. Moestuinen op scholen (gezamenlijke verantwoordelijkheid)
3. Pluktuin bij voedselbank
4. Beleving van duurzaam voedsel d.m.v. een fietsroute: **GROEP 2**
5. Educatie op scholen: **GROEP 3**
6. Lokale producten in Bij de Tijd
7. Pop up restaurants inclusief chefs
8. Food event: **GROEP 4**
9. Online platform/facebook groep
10. Publicatie in kranten
11. Voortzetting van het Biltse voedselcafé
12. Rubriek duurzaam voedsel in gemeente nieuws lokale krant
13. Lokale duurzaam-voedsel markt: **GROEP 5**
14. Webshop met lokale producten (coöperatie)

GROEP 1: Levend voedselnetwerk

Idee: alle duurzame voedsel activiteiten in de zes kernen van de Gemeente de Bilt in kaart te brengen mede met behulp van de groene gids en die activiteiten verbinden met de woonwijken. Er zijn allerlei wijken met kansen, zoals het kweken van groente in openbaar groen en het aanleggen van verbindingen met stroken van bijenplanten en linten van appelbomen. Het moet een levend netwerk zijn waar de elementen elkaar bevruchten. Wellicht kunnen winkels (landwinkels, ekowinkels, producenten) in de toekomst contactpunten zijn.

Nodig: Professionele tekenaar die alles driedimensionaal in een aantrekkelijke kaart verwerkt

Contactpersoon: Nog niemand.



GROEP 2: Beleving van voedselproductie

Idee: Het ontwikkelen van een fietsroute langs alle duurzame producenten in de gemeente. Onderweg komen we van alles tegen: groenten, fruit, koeien, melk en melkproducten, vlees, eieren en kip. Het doel is beleving (bijvoorbeeld met de kinderen in de bakfiets) en verkoop van lokale producten. Kan overigens ook met de auto bij slecht weer.



VERSLAG VOEDSELCAFÉ

19 januari 2017



Nodig: PR via de krant; producenten die bedrijf open willen stellen, mooi weer en geld om iets moois neer te zetten.

Contactpersoon: fam. Hennipman

GROEP 3: Educatie op scholen

Idee: educatie op scholen versterken door aan te sluiten bij het bestaande initiatief 'Boerderij in de kijker'. Daarbij bezoeken basisschoolklassen een boerderij. Het is een provinciaal initiatief. De scholen zouden gestimuleerd kunnen worden om daaraan deel te nemen. Er zijn al bedrijven bij aangesloten zoals boerderij De bonte Parels, Zorgboerderij Nieuw Toutenburg en Landwinkel de Hooierij. Er is wel-

licht nog te weinig bekendheid aan gegeven bij scholen en ook zou financiering van het project bv m.b.v. een coördinator kunnen helpen om het steviger op de rails te zetten.

Nodig: Financiering voor coördinator. Uitzoeken welke basisscholen duurzaamheid op het programma hebben staan en scholen attenderen op het bestaande programma 'Boerderij in de Kijker'. (NB Manja Schilperoord heeft connecties met ervaring met ontwikkelen van onderwijsprogramma's.

Contactpersoon: Nog niemand.

GROEP 4: Food Event

Idee: Er zijn meerdere ideeën bedacht maar nog niet concreet uitgewerkt, zoals een markthal, een lange aanschuiftafel in het weiland bij de boer (evt. helpen met oogsten) met een kok erbij (zien hoe iets bereid wordt), langs een fiets/wandelroute (combinatie met dagje uit), eten bij de burens of lange aanschuiftafel op straat, huiskamerentjes, vluchtelingen vragen te koken met lokale producten (integratie), mensen ophalen uit verzorgingshuizen/samen eten (tegen vereenzaming), pop up restaurant met lokale producten eens per jaar in leegstaand pand. Martine Wismeyer van Landwinkel de Hooierij heeft ervaring en waarschuwt voor de noodzaak van vergunningen.

Nodig: concreter idee uitwerken, bijv. op een volgende bijeenkomst of op kortere termijn.

Contactpersoon: Maaike Noorlander en Claire Sikken



GROEP 5: lokale markt

Idee: het organiseren van een lokale markt met streekproducten. De belangrijkste uitdagingen: waar en welke producenten, welke klanten en hoe vaak? Wekelijks is wel veel in het begin; starten als Food Event? Wellicht niet alleen producten van boer en tuinder, maar ook kopje koffie en verse maaltijden. Er zijn twee mogelijke plekken genoemd, aansluiten bij de reguliere markt op de Planetenbaan of een aparte markt op de Dorpsstraat in De Bilt. De eerste optie die uitgewerkt wordt is de Dorpsstraat omdat daar al interesse is. (NB. Geetje van Dijk van kinderboerderij De Schaapskooi is ook geïnteresseerd in dit idee en ziet kansen bij de kinderboerderij).

Nodig: concreter idee uitwerken

Contactpersoon: Manja Schilperoord (kan contact leggen met leveranciers) Margo Boogaard (kan contactpersoon zijn voor locatie Dorpsstraat).