



# VERSLAG VOEDSELCAFÉ

19 februari 2018

## W A A R O M ?

### Inleiding/samenvatting

Op 19 februari 2018 organiseerde Stichting Biltsheerlijk haar tweede voedselcafé, met als thema 'van BOER naar restaurant-BORD'. De gerenoveerde Stal Den Eijck op Landgoed Vollenhoven bood een verrassende locatie aan de milieuvriendelijk werkende voedselproducenten en lokale horecaondernemers die bij elkaar gekomen waren. De deelnemers wilden meedenken over de vraag hoe we in de horeca meer kunnen gaan werken met lokale en milieuvriendelijk geteelde ingrediënten. En dit niet alleen omdat het lekker, hip, of goed is voor de lokale economie, even belangrijk is het zorgen voor een toekomst waarin mensen gezond kunnen eten op een manier die ook gezond is voor de aarde. Weten van elkaars bestaan en elkaar leren kennen bleek de beste eerste stap. Ondertussen werd er een prachtig menu geserveerd door Marjan Allewelt, waarvoor de ingrediënten verzameld waren bij Biltse boeren en tuinders. Met een volle maag en vol ideeën ging iedereen naar huis. Het voedselcafé werd georganiseerd door Biltsheerlijk, samen met Jenny Senhorst en Martine Wismeijer, en met steun van de gemeente De Bilt en Samen Voor De Bilt.

### Opening

Wethouder Anne Brommersma opende het voedselcafé. In haar welkomstwoord gaf zij aan dat er een groeiend maatschappelijk en politiek draagvlak is voor duurzaam voedsel. In tegenstelling tot vier jaar geleden, toen zij begon als wethouder, staat het onderwerp nu echt op de kaart, naast energieneutraliteit (in de gemeente De Bilt aangezwengeld door BENG) en circulaire economie (in De Bilt gestimuleerd door Samen voor De Bilt).



### Inspiratie

Chef-kok Bas Cloo, een van de oprichters van Dutch Cuisine, vertelde over zijn ervaringen met het gebruik van lokale en milieuvriendelijke ingrediënten. Onder de paraplu van Dutch Cuisine zet hij zich in voor een Nederlandse eetcultuur, waar we trots op kunnen zijn en waarbij gezond en duurzaam voedsel van regionale oorsprong vanzelfsprekend is. Steeds meer mensen staan open voor zo'n eigen eetcultuur. Dutch Cuisine heeft hiervoor vijf uitgangspunten opgesteld:

**Cultuur:** Wat van dichtbij komt en van oudsher gegeten wordt, past in de cultuur. Zo spreekt het eten van wormen en sprinkhanen Nederlanders niet aan en zou je op Terschelling geen panga moeten eten.

**Natuur:** Maaltijden kunnen heerlijk worden klaargemaakt zonder pakjes, zakjes en andere toevoegingen.

**Gezond:** Juist voor zieke mensen in zorginstellingen en ziekenhuizen wordt vaak niet gezond gekookt; dat moet beter.

**Kwaliteit:** Dit betekent niet streven naar een Michelinster, maar naar voedzame maaltijden die goed zijn voor mens en planeet. Concreet betekent dit dat onze vleesconsumptie naar beneden moet.

**Waarde:** Het plaatje moet economisch kloppen voor zowel horecaondernemer als boer en tuinder.

Bas benadrukte het belang van korte ketens: directe levering van producent aan horeca/consument. Mensen willen zien en weten waar hun eten vandaan komt. Dat er nog weinig gebeurt op dit vlak komt omdat horeca en producenten elkaar niet goed 'verstaan'. Een bijeenkomst als deze is een eerste stap om hier verandering in te brengen.





# VERSLAG VOEDSELCAFÉ

19 februari 2018

## W A T ?

**Wat kunnen we doen om de afstand tussen lokale horeca en milieuvriendelijke voedselproducenten te overbruggen? In vijf groepen hebben de deelnemers geïnventariseerd wat er goed gaat in onze gemeente en vervolgens wat er beter kan.**

### Wat gaat er goed?

- Er is groeiend aanbod van lokaal en milieuvriendelijk geteelde ingrediënten
- Er zijn steeds meer producenten die lokaal willen afzetten
- Er is veel nieuwe horeca, die openstaat voor experimenten
- Er worden evenementen georganiseerd, zoals dit voedselcafé
- Eten staat op een positieve manier in de belangstelling (bijv. veel kookboeken)
- Er is groeiend bewustzijn dat we anders moeten omgaan met voedsel en duurzamer moeten gaan eten
- De tijd is er rijp voor; klanten zijn geïnteresseerd in lokale ingrediënten



### Wat kan er beter?

- Horeca en producenten weten te weinig van elkaars bestaan
- Er is geen (digitale) plek waar producent en horeca elkaar kunnen vinden
- Al bestaande lijntjes kunnen beter worden benut
- Er is te weinig structureel aanbod bij producenten om de horeca te kunnen bedienen
- Er is te weinig variatie bij producenten voor de horeca
- Biologisch eten is/lijkt te duur (oftewel regulier eten is te goedkoop)
- Niet iedereen kan het zich veroorloven om biologisch/duurzaam te eten
- Mensen geven (te) weinig geld uit aan voedsel en stellen de verkeerde prioriteiten; er is meer bereidheid nodig om een meerprijs te betalen.
- Grote supermarkten hebben te veel macht en houden de prijzen laag door wurgcontracten met de telers
- Consumenten ontbreekt het aan kennis over eten, bijv. e-nummers, veganisme, etc
- Er is verwarring over de veelheid aan duurzame terminologie (puur, eerlijk, driesterren enz)



### Welke ideeën zijn er?

1. Online platform om elkaar te kunnen vinden (gemeente?) Vraag en aanbod
2. Nieuwsbrief
3. Betere continuïteit in aanbod
4. Regelmatig overleg (aanbod producten, elkaar beter leren kennen)
5. Educatie van de jeugd
6. Wisselend lokaal menu vanuit het aanbod! Betere match
7. Aansluiten bij Utrechtse euro
8. Positief toelichten/verhalen
9. Proeverij met lokale producten organiseren
10. Doggy bag-actie = boodschap voorkom verspilling
11. Gezamenlijk verwerkte producten maken en afzetten

**GROEP 1**

**GROEP 2**

**GROEP 3**

**GROEP 4**

Klik [hier](#) voor het beeldverslag van Hans Lebbe



# VERSLAG VOEDSELCAFÉ

19 februari 2018

## HOE?

Rondom de vier ideeën waar de meeste belangstelling voor was zijn nieuwe groepen gevormd, die verder hebben gebrainstormd over de verdere uitwerking.

### **GROEP 1: Online platform voor horeca en voedselproducenten**, voor het filmpje [klik hier](#)

**Idee:** plaatselijke horecaondernemers en milieuvriendelijk werkende voedselproducenten kunnen zich aanmelden voor een online 'markt' waarop producten worden aangeboden en gevraagd. Het platform is een besloten webomgeving; er moeten voorwaarden voor deelname worden bepaald en kwaliteitscriteria voor producenten (bijv. 'erkend streekproduct' oid). Een dergelijk platform kan een stimulans zijn voor de lokale economie en is dan ook interessant voor de gemeente. Kan zij een dergelijk platform faciliteren?

**Nodig:** Ontwikkelen van een online platform

**Wie wil eraan werken?:** Nog niemand

### **GROEP 2: Educatie van de jeugd**, voor het filmpje [klik hier](#)

**Idee:** Er is al een best groot aanbod van natuur- en milieueducatie, maar dit is versnipperd. Het idee is om hier een integraal lesprogramma voor te ontwikkelen. Een voorbeeld van integrale educatie is: wanneer kinderen in hun schooltuin een groente telen, zij ook een recept krijgen zodat de thuiskok er wat van kan maken. De hele keten moet in beeld komen; van product naar

bereiding. Het lesprogramma wordt bovendien gekoppeld aan milieuvriendelijke voedselproducenten die hiervoor open staan, zodat theorie en praktijk hand in hand gaan. De gemeente De Bilt krijgt een coördinerende rol hierin: zij informeert scholen over wat er te doen is en waar.

**Nodig:** Een integraal lesprogramma (Jan Seidel (VU of UvA) heeft ervaring hiermee)

**Wie wil eraan werken?:** Imkerij Mellinde, Ilse Draaisma?



### **GROEP 3: Proeverij met lokale producten**, voor het filmpje [klik hier](#)

**Idee:** De proeverij is een bijeenkomst voor horeca en producenten uit De Bilt en wordt georganiseerd bij één van de deelnemende horecabedrijven. Deze 'culinaire' is een netwerkborrel met presentaties van producenten (laten hun producten zien, zodat de horeca een beeld krijgt van de mogelijkheden van elke producent) en horecaondernemers (presenteren hun gerechten, wat de producenten op ideeën kan brengen over door hem geteelde ingrediënten die passen bij het horecabedrijf). Dit geeft mooie kansen om elkaar beter te leren kennen. Om de proeverij extra aantrekkelijk te maken wordt een inspirerende spreker uitgenodigd.

**Nodig:** Organiserend team, horecabedrijf dat ruimte ter beschikking stelt, spreker

**Wie wil eraan werken?:** Joos, Bistro Bilthoven, Meneer Vink, De Groene Steen

### **GROEP 4: Gezamenlijk verwerkte producten maken en afzetten**, voor het filmpje [klik hier](#)

**Idee:** Er wordt een merklijn van Biltsheerlijkproducten ontwikkeld. Deze staan op de menukaart van de lokale horecabedrijven, maar kunnen ook geschikt zijn voor cadeaupakketten. Het zijn producten om trots op te zijn. Ze worden gemaakt door plaatselijke (horeca)ondernemers, met lokale ingrediënten van milieuvriendelijk werkende producenten. Ook tijdelijke overproductie van bijvoorbeeld tuinders kan op deze manier ingezet worden voor seizoensgerechten bij de plaatselijke horeca.

**Nodig:** concreter idee uitwerken, coördinator die productontwikkeling gaat organiseren

**Wie wil eraan werken?:** nog niemand

Vragen of opmerkingen? Mail ons: [info@biltsheerlijk.nl](mailto:info@biltsheerlijk.nl)