



Voedsel op de stedelijke agenda





Inhoudsopgave

Voorwoord	3
The Making of	4
Internationale waardering voor Nederlandse City Deal Voedsel	6
Korte ketens verbinden stad en platteland	12
De stad als gezonde voedselomgeving	20
Agrifoodlabs bieden kansen voor innovatieve ondernemers	26
Masterclass: Leiderschap voor gezonde en duurzame voedselomgeving zaak van lange adem	30
Het receptenboek	36
Lessen uit het receptenboek	46
Een blik op de toekomst	48



Dag van de Stad bestuurderslunch



Voorwoord

Voedsel kopen, bereiden en opeten is voor iedereen een dagelijks terugkerend ritueel. Voedsel is een eerste levensbehoefte, het bereiden en nuttigen ervan vormt een belangrijk onderdeel van de identiteit van mensen en speelt daarmee ook een belangrijke rol in ons sociale leven en voedsel is –met een beetje kooktalent– bovendien nog heel lekker ook!



Hans Mommaas
Directeur PBL

Naast het feit dat voedsel in grote mate bijdraagt aan de kwaliteit van leven, heeft het ook een belangrijk effect op onze leefomgeving en onze gezondheid. Zo ondervinden we ook veel negatieve effecten van voedselproductie, bijvoorbeeld waar het gaat om verlies van biodiversiteit, lucht- en waterkwaliteit en dierenwelzijn. Tegelijkertijd geldt dat voor de gemiddelde Nederlander dat een duurzamer eetpatroon ook gezondheidswinst oplevert.

Om de negatieve impact van de voedselproductie op onze leefomgeving te verminderen en te komen tot gezondere keuzes moeten alle partijen een bijdrage leveren aan de verduurzaming van de voedselproductie: van boer tot bord.

Consumenten, bedrijven en overheden kunnen de druk op de leefomgeving als gevolg van voedselproductie verminderen door duurzamer te eten, bijvoorbeeld minder vlees, minder voedsel te verspillen en duurzamer te produceren. Wanneer we als consumenten, bedrijven en overheden slim en met gematigde stappen omgaan met deze drie aangrijpingspunten kan de voetafdruk van de Nederlandse voedselconsumptie met circa een derde dalen. Dit is ook te lezen in ons onlangs verschenen rapport: *Dagelijkse kost. Hoe overheden, bedrijven en consumenten kunnen bijdragen aan een duurzaam voedselsysteem (2019)*.

De stad speelt in dit alles een bijzondere rol. Dit magazine neemt u mee in de verhalen over lokale oplossingen voor de stedelijke voedseluitdagingen. Het beschrijft de ervaringen van steden en provincies die voorop lopen met beleid voor het ontwikkelen en versterken van voedselketens in en rond de stad, zoals met het oog op gezonde voeding en sociale inclusie, het versterken van economische innovatie en ecologische verduurzaming en bestuurlijke innovatie. Het zijn voorbeelden die ons helpen om samen tot een duurzamer en gezonder voedselsysteem te komen.

Ik wens u veel leesplezier en inspiratie toe.



The Making of

Voor u ligt het afsluitende magazine van de City Deal Voedsel op de stedelijke agenda. De City Deal heeft veel teweeggebracht. Wij blikken terug. In het voorjaar van 2017 sloegen drie ministeries (EZ, BZK en VWS), twaalf gemeenten (Amsterdam, Almere, Den Haag, Ede, Groningen, Leeuwarden, Den Bosch, Venlo, Helmond, Utrecht, Oss en Rotterdam) en de provincie Gelderland de handen ineen. Zij ondertekenden de City Deal Voedsel op de stedelijke agenda. Aanleiding hiervan was de 'Kamerbrief over de voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel' die het kabinet in 2015 presenteerde en de Nationale Voedseltop.

Stedelijke gemeenten spelen een belangrijke rol bij de doorvertaling van ambities naar uitvoering op lokaal niveau. De deelnemende partijen van de City Deal streefden ernaar om het Nederlandse voedselsysteem te verbeteren door nauwe samenwerking met Rijkspartijen, kennisinstellingen, bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties. En te leren van elkaars ervaringen. De City Deal had als ambitie gesteld om te komen tot veilige, gezonde, ecologisch houdbare, robuuste en toegankelijke voedselsystemen in en rond de stad voor al haar inwoners. De transitiepaden waren:

1. Meerwaarde op en met het platteland (transitie van het agrarisch landschap);
2. Nieuwe producten en specifieke markten (transitie van het agrarisch product);
3. Business-as-usual;
4. Verduurzaamde productiemethoden (transitie van de agrarische productiemethoden).

De aangesloten gemeenten en provincie gingen allereerst aan de slag met het opzetten van een nieuw netwerk rond dit nieuwe beleidsoverstijgende thema. Doel hiervan was om elkaar te leren kennen en ervaringen te delen op het gebied van beleid dat leidt tot systeeminnovatie in de voedselketen. In het netwerk werd niet alleen lokale en nationale kennis op het gebied van voedselaanpakken ingebracht, maar ook voorbeelden uit de praktijk. Het netwerk heeft gaandeweg een belangrijke bijdrage geleverd aan de ontwikkeling van de nationale voedselagenda naar een integraal voedselbeleid op lokaal niveau. Op internationaal niveau was het netwerk een voorbeeld voor samenwerking tussen verschillende overheidslagen op het gebied van integraal voedselbeleid. Dit werd mede gedaan door inbreng van Europese platforms en internationale samenwerkingsverbanden.



Dag van de Stad 2017

De City Deal Voedsel op de stedelijke agenda heeft vier themaclusters opgesteld waarin is gewerkt aan een integraal en interactief voedselbeleid:

De City Deal Voedsel op de stedelijke agenda heeft vier themaclusters opgesteld waarin is gewerkt aan een integraal en interactief voedselbeleid:

1. Ecologisch en economisch verduurzamen en innoveren;
2. Regionale voedselsystemen en versterken voedselketens rond de stad;
3. Bewustwording, gezondheid en sociale inclusiviteit;
4. Bestuurlijke innovatie.



De partijen wisselden kennis uit en deelden ervaringen, mede door bij elkaar in de keuken te kijken. Daarnaast inventariseerden zij opschaalbare en uitrolbare projecten en gingen zij op zoek naar manieren om innovatie te versnellen. Ten slotte daagden de partijen elkaar uit om na te denken over de rolname. Resultaten van de projecten zijn te vinden op [de website van de City Deal](#) en in [het receptenboek](#).

Met hartelijke groet,

Het Programmateam City Deal Voedsel op de stedelijke agenda

Internationale waardering voor Nederlandse City Deal Voedsel

Vanaf het begin stond verbinding met internationale activiteiten hoog op de agenda van de City Deal Voedsel op de Stedelijke Agenda. Deelname aan het internationale Milan Pact was immers een belangrijke aanleiding voor het ontstaan ervan. Ook al kreeg 'internationaal' niet altijd prioriteit in de activiteiten van steden, toch oogste de City Deal de afgelopen jaren heel wat internationale waardering.





Nederland staat niet alleen in de trend naar nieuwe vormen van voedselbeleid door steden. Wereldwijd nemen steeds meer stedelijke en regionale overheden verantwoordelijkheid voor het bevorderen van duurzame en gezonde stedelijke voedselsystemen. Vraagstukken als voedselverspilling, gezondheid en duurzaamheid spelen immers overal. Daarom ondertekenden in 2015 tijdens de Milan Expo Wereldtentoonstelling honderd internationale steden het [Milan Urban Food Policy Pact](#), kort gezegd: het Milan Pact. Daarbij waren ook zes steden in Nederland: Almere, Amsterdam, Den Bosch, Den Haag, Rotterdam en Utrecht. Later sloten ook Ede en Oss zich aan bij het Milan Pact. Inmiddels hebben 210 steden wereldwijd zich bij het Pact aangesloten om actief bij te dragen aan meer duurzaamheid in onze voedselsystemen.

Milan Urban Food Policy Pact

Het Milan Urban Food Policy Pact is dankzij de acht aangesloten steden een belangrijke stimulans en inspiratiebron geweest voor het ondertekenen van de City Deal in 2017. De oorspronkelijke tekst van de City Deal verwijst dan ook naar het Milan Pact en de ambitie werd uitgesproken om Nederlandse *'best practices'* te identificeren die een voorbeeldfunctie vervullen en uitgedragen kunnen worden aan andere steden in internationaal verband. Omgekeerd wilden de City Deal steden leren van voorbeelden uit andere landen. "De uitdaging van de City Deal Voedselbeleid was om de energie te pakken van het Milan Urban Food Policy Pact en zoeken wat het eigene is van Nederland", aldus Henk Renting, senior onderzoeker en programmamanager in de eerste twee jaren van de City Deal. "We wilden de Nederlandse City Deal matchen met internationale netwerken zoals het Milan Pact, zodat je nieuwe ontwikkelingen en trends kunt uitwisselen en sneller kunt leren van ervaringen elders. Daarnaast kunnen we van andere steden leren over Nederland."

Uniek netwerk

De City Deal Voedsel op de Stedelijke Agenda is dus vanaf het begin sterk verbonden en ingebed is geweest in internationale ontwikkelingen. Maar wat de City Deal uniek maakt in vergelijking met andere samenwerkingsverbanden over de grens is haar netwerk. Partijen van verschillende bestuurslagen, zoals gemeenten, provincies, Rijk, werken gelijkwaardig samen aan duurzaam stedelijk voedselbeleid. Vanaf het begin is er daarom vanuit het buitenland steeds veel interesse en waardering geweest voor de City Deal en de ervaringen met voedselbeleid van Nederlandse steden.

Zo won de gemeente Ede in 2017 een [Milan Pact Award](#) in de categorie Governance. Deze prijs wordt uitgereikt aan steden met uitzonderlijk vernieuwende vormen van voedselbeleid. De jury prees de integrale aanpak die de Veluwe gemeente sinds 2015 voert om duurzaam en gezond voedsel te versterken vanuit diverse beleidsvelden: "Er is



Launch cityfood Bonn Resilient Cities ICLEI - 6 juli 2017

budget voor beschikbaar gemaakt, er zijn mensen die zich specifiek met dit onderwerp bezig houden en daarmee is Ede een succesvoorbeeld voor andere regio's." Bovendien heeft Ede als enige stad in Nederland een voedselwethouder, Leon Meijer, een praktijk die ook in andere landen in Europa nog niet gewoon is. De interesse vanuit andere landen voor de Edese aanpak van 'food' is groot. Toronto was benieuwd naar het voedselprogramma in het Gelderse Vallei-ziekenhuis en Kopenhagen wilde meer weten over de ervaringen met voedselonderwijs voor kinderen op Edese scholen. Wethouder Meijer was in datzelfde jaar ook mede als vertegenwoordiger van de City Deal aanwezig op de [8^e Global Forum on Urban Resilience and Adaptation](#) in Bonn.

Ook Utrecht stond internationaal in de aandacht als [één van de acht pilotsteden](#) die deelnamen aan een ambitieus project over Stedelijke Regionale Voedselsystemen (City Region Food Systems) van de Wereld Voedsel- en Landbouworganisatie (FAO) van de VN en de Stichting RUAf over nieuwe vormen van integraal voedselbeleid in steden en stadsregios.

Verbonden met de wereld

Dat Nederlandse steden hun blik internationaal richten is heel belangrijk, stelt Wobine Buijs-Glaudemans, burgemeester van City Deal gemeente Oss. "Als stad, als lokaal



bestuur, heb je de neiging om vooral binnen de eigen gemeentegrenzen te kijken. Door dat navelstaren zie je niet wat er in de rest van de wereld gebeurt en wat voor invloed dat heeft op de eigen stad, maar ook wat voor kansen dat oplevert.” In 2017 ondertekende de burgemeester namens Oss het Milan Pact en sprak toen bestuurders, ambtenaren en bedrijven uit de hele wereld toe. Ze vroeg aandacht voor de VN Duurzaamheidsdoelen, de SDG’s. “Die zijn een leidraad voor de hele wereld en een taal om mee samen te werken.” Met deze duurzaamheidsdoelen in het achterhoofd is Oss de weg ingeslagen naar gezonde, duurzame en economisch levensvatbare landbouw. Oss en de regio zijn een proeftuin voor de landbouw van de toekomst, waar ondernemers met visie en durf innovatieve ideeën ontwikkelen. Buijs-Glaudemans: “De SDG’s leveren ontzettend veel inspiratie op en het geeft enorm veel energie. Uiteindelijk ben je toch verbonden met die wereld.”

Internationale agenda’s

Maar hoe kunnen de steden van de City Deal nog beter aansluiten bij en gebruik maken van internationale ontwikkelingen en agenda’s? Dat hebben Femke Hoekstra en René van Veenhuizen van de Stichting RUAF onderzocht in een quickscan onderzocht in opdracht van het Themacluster Internationaal van de City Deal. Hoe kunnen Nederlandse ervaringen uit de City Deal beter worden uitgedragen? Hoe kunnen Nederlandse steden beter leren van innovaties en ervaringen uit andere landen?

De meeste steden van de City Deal zijn de afgelopen jaren in meer of mindere mate betrokken geweest bij internationale projecten, zo concludeerden ze. Zo kende Almere met de Floriade, Ede met het World Food Center en Den Bosch samen met AgriFood Capital als European Region of Gastronomy een eigen internationale agenda. Amsterdam en Groningen gebruikten hun deelname aan INTERREG-projecten om regionale verbindingen te versterken, en Rotterdam gebruikte juist weer internationale stedennetwerken als C40 en Eurocities om ervaringen uit te wisselen en lokale projecten op het gebied van voedsel te ontwikkelen. Kleinere steden als Oss en Den Bosch zoeken dus meer de samenwerking met bedrijven en instellingen in de regio om zo startups en bedrijven in de regio te stimuleren.

Toch, zo blijkt uit de quickscan, ligt de focus bij de City Deal-steden in eerste instantie vooral op regionaal en lokaal. Aan de ene kant omdat veel steden, in tegenstelling tot Ede, zelf nog geen formeel voedselbeleid hebben. Aan de andere kant omdat de directe meerwaarde van internationale ervaringen uitwisselen niet meteen duidelijk is en er vaak maar beperkte capaciteit is. Internationale projecten zijn vooral nuttig en de investering van tijd en



menskracht waard wanneer ze direct linken aan lokale belangen en zorgen voor inspiratie en reflectie. Of wanneer ze kansen meebrengen voor financiering of samenwerking, zo constateren Hoekstra en Van Veenhuizen van de Stichting RUAF.

Want internationale samenwerking levert zeker wat op. Daarom, zo blijkt uit de quickscan, ervaren steden van de City Deal deelname aan internationale netwerken dan ook als positief. Het levert kennis, netwerken en mogelijkheden op voor lobby en profilering. Het bezoeken en presenteren op internationale bijeenkomsten en de ondertekening van samenwerkingsverbanden kan bovendien werken als een hefboom voor lokale ontwikkelingen. Zo gebruikte Utrecht de internationale belangstelling in het Milan Pact om het thema voeding en gezondheid hoger op de lokale agenda te krijgen.

Kansen

Ook al wordt 'Internationaal' veelal niet als prioriteit gezien bij de City Deal activiteiten, toch biedt het de nodige kansen, concluderen Hoekstra en Van Veenhuizen. “Er liggen kansen voor gezamenlijke vertegenwoordiging en deelname aan events buiten Nederland. Zoals internationale beurzen, handelsmissies en Europese samenwerking. Zo kunnen netwerkbijskomsten zoals van Eurocities en het Milan Pact strategischer worden benut als de voorbereiding gezamenlijk gebeurt.”



Milan Urban food policy pact - 2019



Tweede bijeenkomst provincies Venlo - 2 juli 2019

Verder kunnen ook de City Deal-activiteiten beter worden gelinkt aan internationale bijeenkomsten en kunnen de eigen City Deal-bijeenkomsten worden gekoppeld aan internationaal bezoek. Een voorbeeld daarvan was het bezoek van Food Policy coördinator Holly Freishtat uit het Amerikaanse Baltimore aan de Wereldvoedseldag in Ede in 2017. Ook liggen er kansen voor thematische uitwisseling en internationaal werkbezoeken in samenspraak met stedennetwerken in andere Europese landen als Engeland, België, Italië en Spanje.

Daarvoor is het van belang dat resultaten van de City Deal expliciet worden gemaakt, zodat ze internationaal beter voor het voetlicht kunnen worden gebracht. Ook is een goede afstemming gewenst rondom internationale projecten, stellen de onderzoekers. Het opstellen van focal point voor informatie rondom internationale netwerkbijeenkomsten, activiteiten en subsidieaanvragen, kan hiertoe bijdragen.

Maar de toekomst lonkt. Met het thema 'Feeding the city' is de Floriade Expo 2022 het ultieme podium voor MUFPP- en Citydealsteden om hun innovaties en oplossingen voor duurzame voedselsystemen te presenteren en nieuwe samenwerkingen aan te gaan.

Korte ketens verbinden stad en platteland

Lessen uit het themacluster Regionale voedselsystemen en het versterken van voedselketens rond de stad

Van landwinkels en groentepakketten tot regionale food hubs. De afgelopen jaren is de aandacht voor lokaal en regionaal geproduceerd voedsel enorm gegroeid. Ook de City Deal Voedsel op de Stedelijke Agenda heeft de afgelopen drie jaar daaraan bijgedragen en kansen voor beleid van steden en provincies in beeld gebracht. Hierbij wordt onder andere samengewerkt met de Taskforce Korte Ketens die sinds afgelopen jaar steun krijgt van minister van Landbouw Carola Schouten. Ook de provincies pikken de korte ketens steeds sterker op. 'Korte ketens zijn de ultieme manier om de stad met het ommeland te verbinden.'





Regionaal geproduceerd voedsel heeft veel voordelen. En dat beginnen we in Nederland steeds meer in te zien. Het is goed voor de lokale economie, kan bijdragen aan een betere prijs voor boeren en zorgt voor een meer directe en hechte verbinding tussen boeren en inwoners van dorpen en steden. Indien op een goede manier aangepakt kan het ook onnodig gesleep met producten voorkomen en voedselverspilling verminderen. In de afgelopen decennia zijn burgers, steeds meer vervreemd van de herkomst en productwijze van hun voedsel. Korte ketens komen tegemoet aan de vraag naar gezond en vers voedsel en transparante voedselketens.

Groeiende maatschappelijke behoefte

Toch gaat vooralsnog maar een kleine fractie van wat de boeren in ons land produceren naar de regionale en lokale afzetmarkt. De meeste van hen zijn gericht op internationale markten. De tomaten brengen nu eenmaal meer op in Londen dan in Appelscha. Er is echter een tegenbeweging ontstaan, een groeiende maatschappelijke behoefte om lokaal en regionaal voedsel beter beschikbaar te maken in de stad. Dat is te zien in de opkomst van initiatieven als Local2Local of BeeBox. Maar ook bij supermarkten liggen geleidelijk vaker streekproducten in het schap. Initiatieven waar boeren en burgers zonder tussenhandel zaken doen worden ook steeds populairder. Het project Herenboeren in Boxtel is bijvoorbeeld een initiatief van 170 huishoudens die duurzaam voedsel laten telen in een kleinschalig gemengd boerenbedrijf. Het is goedkoper dan biologisch voedsel in de supermarkt en het verbindt mensen met voedsel en de oorsprong ervan. Inmiddels zijn er meer Herenboeren bijgekomen in ons land. Ook milieuorganisaties en overheden proberen burgers bewust te maken van lokale en regionale producten, zoals de consumentencampagne 'De Kortste Weg' in Zuid-Holland, waarmee milieu- en natuurorganisaties mensen verleiden om meer regionaal geproduceerd voedsel te eten. De Corona-crisis heeft een extra impuls gegeven aan de ontwikkeling van korte ketens, onder andere met nieuwe initiatieven onder de noemer 'Support Your Locals' van producenten die hun afzet richting horeca en catering zagen wegvallen.

Kennisuitwisseling

Wat is de rol van steden hierbij? En andere overheden? De afgelopen drie jaar hebben steden, de provincie Gelderland en ministeries binnen de City Deal Voedsel de rol van overheden samen verkend in het themacluster Regionale voedselsystemen en het versterken van voedselketens rond de stad. "Korte ketens zijn de ultieme en meeste krachtige manier om de stad met het ommeland te verbinden", stelt Pieter Rijzebol, senior adviseur Voedsel bij de Provincie Gelderland. Onder leiding van Almere en Groningen hebben de stedenpartners in dit themacluster onderzocht wat er allemaal mogelijk is,



en wat er allemaal al gebeurt. Er is een inventarisatie gemaakt van kansrijke initiatieven. “De belangrijkste opbrengst in het feit dat nu meer wordt samengewerkt. Een gevolg hiervan is het daadwerkelijk in elkaars keuken kunnen kijken”, vertelt Hiltje van der Wal, beleidsmedewerker bij gemeente Groningen. “In het begin weet je niet welke kant het allemaal opgaat”, vult Joe van der Veen, adviseur stedelijk beleid gemeente Almere aan. “Als je je begint te verdiepen in de korte ketens kom je van alles tegen. Wat kan een gemeente doen? De afgelopen drie jaar was echt een verkenning met elkaar en leren van elkaar.” Hierdoor is een beter beeld ontstaan van wat lokale overheden kunnen doen om korte ketens te steunen. Dit varieert van het inkopen van lokale producten in de eigen kantine tot het ondersteunen van ondernemers met bijvoorbeeld masterclasses of ruimte bieden aan vernieuwende initiatieven in bestemmingsplan of omgevingsvisie.

De uitwisseling van ervaringen met elkaar is een hele belangrijke eerste stap, stelt Rijzebol. “De City Deal heeft vooral opgeleverd dat er veel kennis en goede voorbeelden zijn uitgewisseld en netwerken zijn gebouwd tussen de verschillende partners. Het heeft er bijvoorbeeld ook toe geleid dat meer provincies nu met elkaar om tafel zijn gegaan. Het leren van je burens moeten we op voortbouwen.”

Streekkantine

Naast kennisuitwisseling heeft de City Deal ook bijgedragen aan concrete resultaten in deelnemende steden. Zo startte de gemeente Groningen de pilot [Streekkantine](#). In het bedrijfsrestaurant van de gemeente werden producten geserveerd die afkomstig zijn uit



Pilot streekkantine



een straal van 40 kilometer, zoals zuivel, kaas, eieren, brood, groente, fruit en sappen. Uiteindelijk bleek dat net te klein en werd de straal uitgebreid naar de drie noordelijke provincies.

Een ander succesvol project in Groningen is [REFRAME](#). Dit internationale project heeft als doel de productie, verwerking en consumptie van regionaal voedsel te versterken om producenten een betere positie op de voedselmarkt te bieden. Van landbouworganisaties tot onderwijsinstellingen, de internationale partners uit Zweden, Denemarken, Duitsland, België en Nederland, verzamelen data en delen en ontwikkelen kennis rondom het sluiten van de lokale voedselketen. De gemeente Groningen heeft daarbij de leiding. Het heeft geleid tot meer samenwerking in de regionale keten en de website '[Het verhaal van Voedsel](#)'. Dankzij REFRAME is voor het eerst in de Groningse gemeenteraad gediscussieerd over de lokale voedselketen.

Op de agenda

Ook andere gemeenten hebben korte ketens op de agenda gezet en zijn ermee aan de slag gegaan. Natuurlijk zijn korte ketens een speerpunt in [de integrale voedselaanpak van Ede](#), Nederlands eerste gemeente met een wethouder voedsel, maar ook in de regionale voedselvisie die de stad heeft opgesteld met de Regio FoodValley. Instrumenten daarbij zijn onder andere het agenderen bij belanghebbenden, het doorvoeren van regelgeving in beleid zoals bijvoorbeeld het vestigingsbeleid en grondbeleid. En de City Deal stad Oss werkt samen met Stichting Landschapsbeheer Oss aan [de Landerij VanTosse](#), een voedsellandschap van 70 hectare, waar onder meer cranberries, hop en spelt worden geteeld. Deze producten worden verwerkt door lokale ondernemers. Oss kiest bewust niet voor een integraal voedselbeleid, maar heeft het als speerpunt bij verschillende beleidsterreinen ondergebracht zoals economie en gezondheid.

Korte ketens op de agenda

Ook in Almere staat het onderwerp korte ketens, dankzij de City Deal, breder op de agenda, vertelt Joe van der Veen, programma manager 'Growing green cities' van de gemeente Almere. Er wordt gewerkt aan meerdere voorstellen, waaronder beleid voor het reguleren van nieuwe fastfood restaurants in het centrum en in de buurt van scholen. Ook zijn door een denktank van ongeveer 20 studenten en young professionals in het kader van de Flevo Campus voorstellen gedaan in een Voedselmanifest voor gemeentelijk voedselbeleid. Tot de prikkelende ideeën behoren het instellen van een subsidie op jeugd-evenementen waar 80 procent van het voedsel gezond is, het omscholen van medewerkers groen tot stadsboeren, of het ten doel stellen om uiteindelijk 80 procent van het aanbod in de eigen



Korte ketens Leeuwarden - 27 juni 2018



Korte ketens Leeuwarden - 27 juni 2018



catering afkomstig te laten zijn van Nederlandse boeren, en zelfs 50 procent van regionale boeren. Dit zou moeten worden vastgelegd in aanbestedingen en afspraken met cateraars. Almere kijkt ook zelf hoe ze de afzet van regionale producten kan stimuleren, onder meer door samenwerking met producenten van het Flevo Food Network.

De internationale wereldtuinbouwtentoonstelling Floriade die in 2022 in en rond Almere plaatsvindt biedt ook kansen. “Voedsel is daarbij één van de centrale thema’s” aldus Van der Veen. Almere onderzoekt de mogelijkheden rond stadslandbouw en er loopt via de Flevo Campus een onderzoek om als experiment ‘zero-kilometer’ schappen in supermarkten in de stad te openen, dit naar voorbeeld van het Italiaanse Milaan. “We zijn als Almere behoorlijk actief. Er wordt nu ook in samenspraak met lokale betrokkenen ook een gemeentelijke voedselstrategie en uitvoeringsagenda uitgewerkt. Korte ketens en het versterken van regionale voedselsystemen krijgt daarbij volop aandacht.”

Provincies en korte ketens

In de provincie Gelderland is een [Gelders Kennisnetwerk Voedsel](#) opgezet, en driekwart van de gemeenten is mede hierdoor betrokken bij projecten rond korte ketens. Het netwerk biedt gemeenten praktische voorbeelden en oplossingen op maat. De provincie ondersteunt dit met de subsidieregeling ‘Korte voorzieningsketens van het Europese Platteland ontwikkelingsprogramma (POP3)’. Daarmee kunnen gemeenten samen met streekproducenten voedselcoördinatoren aanstellen en concrete uitvoeringsprojecten faciliteren. “De rol van gemeenten is belangrijk”, stelt Rijzebol. “We zijn een grote provincie, we kunnen niet alles coördineren vanuit Arnhem. Daarom willen we zoveel mogelijk gemeenten activeren.”

De omvang van de korte ketens in de provincie is aanzienlijk, zelfs groter dan die van biologische landbouw, zo blijkt uit onderzoek dat de Provincie liet doen. Rijzebol: “De meeste producten uit de korte keten zijn producten die je meteen opeet, zoals appels of kersen. Melk en vlees moeten bewerkt worden. Die bewerking is dusdanig opgeschaald dat het al lang geen korte keten meer is. Die producten vind je dus niet meer terug in de eigen regio. Dat zijn we de afgelopen veertig jaar verloren. Als we de korte ketens willen stimuleren, moet je als overheid hier wat in veranderen. Daar hebben we samenwerkingsverbanden voor nodig, waar het Gelders kennisnetwerk voedsel bij kan helpen.”

Taskforce Korte Ketens

Kortom, korte ketens staan in toenemende mate op de agenda bij verschillende steden, provincies en regio's. De aandacht is zodanig dat sinds vorig jaar minister Carola Schouten



de Taskforce Korte Ketens ondersteunt. Via handelsmissies wil de minister met provincies werken aan het versterken van de waardering van streekproducten en zorgen dat boeren hun producten beter in de regio kwijt kunnen. En ertoe bijdragen dat regionaal geproduceerd voedsel niet in de niche blijft hangen en mainstream wordt. Lokale producenten en ketens missen nog schaal en slagkracht om bredere consumentengroepen te bereiken. Hoe stimuleer je korte ketens zó dat een groter publiek wordt bereikt, dat ze meer mainstream worden? Het Themacluster Regionale voedselsystemen heeft er in belangrijke mate toe bijgedragen dat diverse platforms beter met elkaar samenwerken en het wiel niet opnieuw uitvinden. Inmiddels is er intensieve samenwerking en is een intentie uitgesproken ondertekend tussen provincies, het Ministerie van LNV en de Taskforce Korte Ketens om de ontwikkeling van korte ketens in de komende tijd verder te versnellen. Daarnaast is bij de handelsmissie een Greendeal Catering ondertekend door 11 provincies en de minister Schouten. Met deze Greendeal spreken de partijen af om het eten van voedsel uit de korte keten te stimuleren door afspraken te maken over meer lokaal inkopen in eigen huis met de cateraar.

Eerlijke prijs

Dat korte ketens steeds meer aandacht krijgen en er een Taskforce is opgezet is volgens Joe van der Veen een goed begin. Echter, de grote doorbraak hangt af van een eerlijke prijs en of de consument ervoor wil betalen, zo stelt hij. “Het mooie van al die initiatieven is dat ze laten zien dat het anders kan. Maar mensen die nu korte keten-producten kopen zijn nog vaak een elite en dit is onvoldoende weggelegd voor gewone mensen worden. Om dat te veranderen moet je grote vraagstukken aanpakken, producten zijn niet genoeg beschikbaar en de prijs klopt niet.”

Daar is Rijzebol het mee eens. “Voedsel uit de korte keten heeft veelal een lagere milieubelasting. Dat zouden we meer moeten stimuleren ten opzichte van het invliegen van bijvoorbeeld boontjes uit Kenia. De milieubelasting van die boontjes zit nu niet in de prijs die de consument bij de kassa van de supermarkt betaalt. Als dat laatste wel het geval zou zijn wordt voedsel uit de korte keten aantrekkelijker. En dan kunnen onze boeren beter concurreren met hun boontjes.”

Zal voedsel uit korte ketens ooit de normale keuze worden? Rijzebol: “Daarvoor moeten we echt eerst de omstandigheden veranderen: het verdienmodel van de boer en de marktordening. Bijvoorbeeld als met *true pricing* de echte kosten en baten van voedsel worden meegenomen.” Daar moet het Rijk een rol in spelen. Dankzij de City Deal zijn we nu gesprekspartner bij de Brede Maatschappelijke Heroverweging van het Rijksbeleid. Dank zij deze samenwerking kunnen we zulke stappen vooruit veel sneller zetten.”



Tweede bijeenkomst provincies Venlo - 2 juli 2019




Tweede bijeenkomst provincies Venlo - 2 juli 2019

De stad als gezonde voedselomgeving

Lessen over hoe steden gezond voedselgedrag kunnen bevorderen

Hoe maak je als gemeente integraal beleid over voedsel? Welke stappen zijn nodig voor gezonde catering? En hoe stimuleer je horecaondernemers tot meer gezond aanbod? Het thema Voedsel en Gezondheid is binnen de City Deal Voedsel in de afgelopen jaren een van de centrale thema's geweest. Wat zijn de lessen die uit de activiteiten in de afgelopen 3 jaar kunnen worden getrokken?





Gezondheid, voedsel en sociale inclusiviteit zijn in de stad sterk met elkaar verbonden. Stadbewoners zien gezondheid als een kernwaarde, die verbindend is aan. Daarom is het een belangrijke ingang voor bewustwording rond voedselkeuzes.

Integraal voedselbeleid

“Voedsel gaat natuurlijk over de mens”, legt Cécile Wagstaff, bestuursadviseur gemeente Leeuwarden uit. “Maar het gaat veel breder over de omgeving. Over biodiversiteit, over voedselproductie, consumptie, de omgeving zelf en over economische waarde. Daarom is een integraal voedselbeleid nodig. Je kan aan de ene kant duwen, maar dat heeft dan tegelijk effect aan de andere kant ook effecten. Je kan bijvoorbeeld als gemeente besluiten dat je fast food wilt ontmoedigen in het centrum, maar dat heeft dan wel weer effect op je economie.”

Ede is een koploper en kwam als eerste met een integraal voedselbeleid en zelfs een wethouder voedsel. In deze integrale voedselstrategie ziet de gemeente voedselopgaven niet als losse vraagstukken, maar als puzzelstukjes van één samenhangend systeem. Het voorbeeld is daarna opgevolgd door andere steden. “Ook in Leeuwarden hebben we met de ervaringen en kennis uit de City Deal voedsel op de agenda gezet”, vertelt Wagstaff. “We hebben daar vorig jaar een beleidsstuk voor gemaakt: de Voedselagenda. Het thema voedsel is daarin breed geagendeerd maar kent nog geen harde beleidsafspraken. De politiek is daar nog niet helemaal klaar voor.”

Bewustwording, gezondheid en sociale inclusiviteit

In het themacluster Bewustwording, gezondheid en sociale inclusiviteit van de City Deal zijn Leeuwarden en Utrecht de trekkers geweest om te onderzoeken hoe steden gezondheid en voedsel kunnen oppakken. “We hebben elkaar de afgelopen drie jaar goed gevonden op een aantal onderwerpen”, vertelt Anne Marie Gout, Senior Beleidsadviseur Gezonde Duurzame Voedselomgeving van de gemeente Utrecht. “Van gezonder en duurzamer maken van de horeca, een gezonder aanbod in zorginstellingen en eigen catering, en integraal beleid tot gebiedsontwikkeling en gezonde schoolomgeving.

Dit sluit aan bij een aantal mooie concrete projecten en samenwerkingsverbanden in de diverse betrokken steden. Zoals de Alliantie Voeding in de Zorg, waarin Ede samenwerkt met Ziekenhuis Gelderse Vallei, Wageningen University & Research en thuiszorgorganisatie Opella om de voeding in de regionale zorg gezonder te maken. De Alliantie is tegelijk expertisecentrum én fieldlab om met voeding en leefstijl gezondheid te bevorderen. Daarbij zet ze onder meer leefstijlcoaches in organiseert ze eettafels in de wijken.



Inspiratiesessie in Utrecht, 2019

Een beweging in de stad

In Rotterdam zet het netwerk Gezond010 zich in voor vitale Rotterdammers in een vitale stad. In dit netwerk werken ondernemers, werkgevers, professionals en maatschappelijke organisaties samen aan de doelstellingen van de Vitale Stad. Alles draait daarbij om gezondheid. Samen willen ze een duurzame gezondheidsbeweging in Rotterdam tot stand brengen om de grote gezondheidsproblemen en bijbehorende hoge maatschappelijke kosten terug te dringen. Hoe kan je bijvoorbeeld gezonder inkopen? Kun je de voedselomgeving via de wet gezonder maken? Bijvoorbeeld via bestemmingsplannen, Omgevingswet of Algemene Plaatselijke Verordening (APV). De gemeente initieert, jaagt aan, verbindt en faciliteert met ruimte, netwerk en geld.

Een succesvol onderdeel was de Gezond010 Food Challenge, die het aanbod aan ongezond voedsel in de stad wilde aanpakken. Onder begeleiding van Greendish maakten zestien organisaties, -van grote bedrijven als Eneco en AH, tot lokale kinderboerderijen en sportverenigingen-, hun voedselaanbod gezonder en testten ze welk effect dit had op consumenten. In totaal waren bij het project 125 medewerkers betrokken, kwamen 41 nieuwe gezonde producten op de menu's bij de partners en zijn er meer dan 132.000 gezonde producten extra verkocht.

Stadsbewoners erbij betrekken

Eén van de vraagstukken is hoe je stadsbewoners meer betreft bij de voedselproductie. Groningen heeft daarom het project Eetbare Stad opgezet. In korte tijd zijn steeds meer bewoners in buurtmoestuinen lokaal voedsel gaan verbouwen. Er zijn inmiddels ruim zestig



initiatieven in de stad. Die zorgen niet alleen voor vers, gezond lokaal voedsel maar ook voor meer cohesie in de buurt, en voor werkplekken voor mensen met een achterstand tot de arbeidsmarkt.

Leeuwarden legde de focus op het bereiken van de groep kwetsbaren. De Friese hoofdstad kent namelijk, volgens Wagstaff, relatief veel mensen in de bijstand en laaggeletterden. “Er is namelijk een grote kloof in gezondheid tussen hoger en lageropgeleiden”, legt Wagstaff uit. “We hebben nog geen echte oplossing om de verschillen te verkleinen. Daarom zijn we een noordelijke samenwerking aangegaan met Groningen in de HANNN (Healthy Ageing Network Noord-Nederland). Dit kennisnetwerk heeft de ambitie om Noord-Nederland gezonder te maken. “Vanuit de Rijksuniversiteit Groningen lopen er allerlei onderzoeken hoe we gezondheid kunnen beïnvloeden, we halen veel kennis op over leefstijl en ziekteverwachting.”

Voedselomgeving

De City Deal-partners kwamen de afgelopen drie jaar regelmatig bij elkaar op thematische werkbezoeken en bijeenkomsten, die Gout en Wagstaff samen met andere deelnemende steden organiseerden. Daar namen ze gezamenlijk verschillende beleidsstrategieën onder de loep, die gemeenten kunnen helpen om bij te dragen aan gezonder voedselgedrag van inwoners. Concrete voorbeelden en ervaringen met beleid stonden centraal. Gout: “Een van de bevindingen uit deze bijeenkomsten is dat voedsel en gezondheid wel een heel breed domein is. Met name de voedselomgeving en de rol als overheid daarbij is een actueel onderwerp. Het komt ook terug in het landelijke Preventieakkoord en in relatie tot de Omgevingswet. We kunnen hier als steden samen met het Rijk slagen in maken. Het is heel goed dat we hierbij samen optrekken.”

Terugkijkend ziet Gout dan ook twee belangrijke stappen die zijn gezet in dit themacluster van de City Deal. “Allereerst hebben we dus veel uitgewisseld en geleerd. Dat heeft het effect van een motor gehad: het heeft dingen in beweging gezet in de gemeenten. De tweede stap die we hebben gemaakt is de focus brengen op waar samenwerking in de City Deal echt meerwaarde heeft: het met elkaar verkennen hoe je als gemeente en rijk bij kunt dragen aan een gezonde voedselomgeving. Het is een gevoelig onderwerp, met grote economische belangen. De vraag is hoe ver wil je als overheid gaan om die omgeving gezonder te maken? Hoe ver ga je je bemoeien? Het is onderdeel van de zoektocht die we met elkaar zijn gestart. Je kan bijvoorbeeld ervoor zorgen dat er geen ongezond voedsel te krijgen is in een gebied rondom een school. Maar leerlingen laten ook gewoon eten bezorgen op school? Er zijn meer vraagstukken, waar we met veel gemeenten zoekende in



zijn. Daarom is het zo waardevol dat we in de City Deal samen stappen zetten, zeker omdat we er samen naar kijken met de ministeries.”

Daar is Wagstaff het helemaal mee eens. “Al snel werd duidelijk dat het belangrijkste thema de voedselomgeving is. Daarbij gaat het om de verleidingen in de stad voor mensen, en kinderen, om ongezonde keuzes te maken. Maar gaan we nu na roken en alcohol ook ongezond voedsel aanpakken? En hoe? Met elkaar zijn we handvatten gaan zoeken hoe je dit kan aanpakken. De les daaruit is dat het niet een-twee-drie klaar is. Ik denk dat we met name op het stimulerende en faciliterende vlak veel kunnen leren als overheid. Een goed voorbeeld daarbij zijn de afspraken die Rotterdam heeft gemaakt over gezonder voedselaanbod met allerlei grote instellingen in de stad, zoals Blijdorp. Dit hebben ze niet afgedwongen via regels of een verordening, maar in samenspraak. Dat kost tijd en vertrouwen, maar het werkt. Andere steden zoals bijv. Amsterdam zijn al ver met een spoor via verordeningen. Ook daar is een lange adem voor nodig. Ik merk dat we ze allebei nodig hebben, de combinatie van de twee. Het is niet zwart-wit. Je kiest de instrumenten die nodig zijn.”

Gout: “Ik kijk terug op hele succesvolle bijeenkomsten die waardevol waren omdat we informatie met elkaar deelden. Het persoonlijk delen met elkaar werkt toch beter dan bijvoorbeeld het delen via een website. Het is laagdrempeliger en je zoekt elkaar op, ook buiten de bijeenkomsten. Zo ga je echt samen optrekken in de zoektocht.”

Hoe nu verder?

“De City Deal is heel waardevol geweest”, vindt Gout. “Als deze er niet was geweest, hadden al die gemeenten zelf het wiel moeten uitvinden, in plaats van te leren van elkaars ervaringen. Die waarde vertegenwoordigt de City Deal. Voor de volgende periode is het tijd voor meer focus. In de fase die achter ons ligt was het nodig om over de volle breedte van voedsel en gezondheid met elkaar te delen en te leren. Nu is het tijd om de focus te leggen op die voedselomgeving. Dat is volgens mij de agenda voor de volgende jaren. We zijn met dit onderwerp al verder gegaan met de G4 en de gemeente Ede. We verzamelen de kennis en ervaringen uit verschillende steden, bijvoorbeeld wat er allemaal mogelijk is met verordening van vergunningen, ruimtelijke ordening, omgevingsvisie en subsidies, en willen ze samenbrengen in een soort handboek. We staan open om het breder te doen met andere partners. Ook zijn we bezig een lobbyagenda richting Den Haag voor te bereiden, in ieder geval over een suikertaks. Om sommige dingen aan te pakken hebben we het Rijk immers echt nodig. Een gezonde voedselomgeving realiseer je als lokale overheid niet alleen.”



Als het aan Leeuwarden ligt gaat de zoektocht verder, maar niet meer per se in dezelfde vorm, stelt Wagstaff. “We kennen elkaar nu, en weten elkaar te vinden. De City Deal was een heel construct, je tuijt van alles op. Voor dit thema was het goed, om echt afspraken met elkaar te maken en met elkaar aan de slag te gaan, maar gezien de tijdsbesteding die ervoor nodig is willen niet zo verder. We willen het netwerk meer inzetten richting Rijk om zo dingen voor elkaar te krijgen. Het is wel mooi om te horen dat vanuit BZK en Agenda Stad men graag door wil gaan met dit thema.”

Regenboogmodel

In dit themacluster werd het Regenboogmodel als inspiratie gebruikt. Dit model kent verschillende lagen van invloeden op de gezondheid van de mens. Voedsel is hier centraal gezet. De eerste schil is de **mens zelf** (DNA, erfelijkheid, karakter), daar hebben we geen invloed op. De tweede schil gaat over de **kennis en vaardigheden** die iemand heeft om gezond te eten. De derde schil is **de sociale omgeving**, de interactie tussen personen en de invloed van sociale groepen waartoe je behoort. De vierde schil gaat over de invloed van **de fysieke omgeving**, de verscheidenheid in het voedselaanbod. In de vijfde schil zit onder andere **de (lokale) overheid** die met kaders en beleid invloed uitoefent op de onderliggende schillen.



Hierboven geven we een inkleuring van de schillen met voorbeelden, en beschrijven we hoe sociale inclusiviteit erin verweven is.

Agrifoodlabs bieden kansen voor innovatieve ondernemers

Lessen uit het Themacluster Ecologisch en
Economisch verduurzamen en innoveren

Nieuwe technologieën, verduurzaming van de voedselketen en steeds veranderende voorkeuren van de consument. De Nederlandse agrifoodsector is continu in beweging. Ondernemers en bedrijven moeten dan ook constant op zoek naar nieuwe mogelijkheden om tot betere, duurzame of nieuwe producten te komen. In diverse agrifoodlabs in ons land kunnen ze aan de slag met experimenten en het testen van producten.





Maar waar kun je terecht met je microbiologische analyses? In welk lab kan je de ultieme samenstelling van je product onderzoeken en op welke locatie kan je gebruikmaken van proeftuinen met de nieuwste technologieën voor gewassen- en teeltonderzoek? Een overzicht van welke agrifoodlabs er zijn en waar je ze kan vinden, ontbrak nog. Om ondernemers te helpen de weg te vinden naar het juist agrifoodlab, heeft het themacluster Ecologisch en Economisch verduurzamen en innoveren van de City Deal alle 32 agrifoodlabs in kaart gebracht. Voor het eerst is er nu één overzicht dat laat zien waar in Nederland ondernemers en onderzoekers op het gebied van agrifood terecht kunnen voor het testen, optimaliseren én innoveren van hun product.

Themacluster Economie

Het is het belangrijkste resultaat dat het themacluster de afgelopen twee jaar heeft opgeleverd, aldus Piet Jan den Dikken, senior adviseur Economische Zaken van de gemeente Den Bosch. Samen met Amelia Oei, Projectmanager Economie van de gemeente Rotterdam was hij de trekker van het themacluster, dat als focus had om vanuit lokaal voedselbeleid economische bedrijvigheid in en rond de stad te genereren.

“We hadden een aardige groep bij elkaar verzameld vanuit de betrokken steden”, vertelt Den Dikken. “We zijn vier keer bij elkaar gekomen om succesvolle projecten uit de eigen gemeente aan elkaar te pitchen. Projecten waar je trots op bent en waarvan anderen kunnen leren. Zo deelde Helmond hoe ze het thema voedsel in Brainport op de agenda kreeg, deelden we vanuit Den Bosch ons werk met startups en vertelden de collega’s uit Ede over het contact vanuit de stad met de omliggende regio FoodValley. Het waren hele goede verhalen en we hebben elkaar weten te inspireren.”

Na het eerste jaar kennismaking, was het tweede jaar van de City Deal bedoeld voor verdieping. En dat is niet helemaal van de grond gekomen, vindt Dikken. “Helmond trok zich terug uit de City Deal en bij andere gemeenten gingen mensen weg en kwamen nieuwe mensen. We hebben toen besloten vooral door te pakken op het thema agrifoodlabs.”

Economische kansen

Want die labs spelen een belangrijke rol bij voedselinnovatie die nodig is om de economische kansen te benutten in en rond de stad, stelt Den Dikken. Daarvoor moet er namelijk eerst een gezamenlijke aanpak van alle partners in de keten komen, aldus het Themacluster. Van boer tot consument maar ook tussenliggende schakels als retail en verwerkende industrie. Maar ook onderzoekers en maatschappelijke organisaties. Alleen zo bereik je innovatie. De stad moet daarbij dan ook de katalysator zijn en al deze



verschillende partijen bij elkaar brengen rond vraagstukken zoals circulaire economie, cradle-to-cradle en natuurinclusieve landbouw. Hoe matig je bijvoorbeeld vleesconsumptie in combinatie met de regionale teelt en afzet van eiwitgewassen? Hoe voorkom je voedselverliezen en -verspilling? Hoe kun je reststromen tot waardevolle producten 'upcyclen' en valoriseren?

Laboratoria

De kennis- en innovatieclusters die daarbij ontstaan kunnen met dit soort vragen dus terecht bij 32 laboratoria in ons land, die zijn gespecialiseerd in het analyseren en verbeteren van voeding of processen in de verwerking van land- en tuinbouwproducten. De agrifoodlabs werken bijvoorbeeld met proefpercelen voor gewasteelt, testen residuen van pesticiden of doen onderzoek naar voedingswaarden en vitamines. Elk laboratorium heeft zijn eigen specialiteit, maar één ding hebben ze gemeen: ze bieden ongekende ruimte voor innovatie en ondernemerschap. Kennis, technologie en kansen voor de agrifood en feed sector liggen er voor het oprapen.

Insecten

Zo kun je in Rotterdam bijvoorbeeld bij Blue City terecht met je vragen over de ontwikkeling en toepassing van een 'blauw' businessmodel. Voor meer kennis over opschaling en onderzoek naar de flora en fauna in zee kun je aankloppen bij Stichting Noordzeeboerderij in Scheveningen. Bij de GrowCampus in 's-Hertogenbosch vind je een schat aan mogelijkheden voor onderzoek op het gebied van voedingsmiddelen, dier- & veehouderij, milieutechnologie, land- en tuinbouw, fooddesign en consumenten. Van laboratorium tot proeftuin en van kookketel tot 3d-printer; je kunt het zo gek niet verzinnen of het is er aanwezig. Een van de onderdelen is het insectlab. Bedrijven kunnen bijvoorbeeld organische afvalstromen laten verwerken door insecten. De insecten kunnen worden gekweekt en verkocht aan veebedrijven, bijvoorbeeld als voedsel. Dikken: "Zo krijg je een mooie kringloop. Niet alleen kun je het lab hiervoor gebruiken om te experimenteren, ook is er een samenwerking met hbo. Zo heb je twee vliegen in één klap: én aantrekkelijke machines om mee te werken én een groep studenten die meehelpt ermee. Zo kom je als bedrijf ook in contact met jong talent."

Startups

Zowel startups als mkb-bedrijven kunnen de lab- en testfaciliteiten gebruiken voor apparatuur en experimenteerruimte. Ze zijn hartstikke belangrijk voor de foodsector, vertelt Den Dikken. "We hebben in Nederland in deze labs nu eenmaal hele interessante machines



staan waarmee kleinere bedrijven, zoals mkb en startups, kunnen proefdraaien of testen doen. Stel, je wilt een test draaien voor een kas of een proefkeuken inrichten. De labs hebben daarvoor geweldige voorzieningen tegen aantrekkelijke tarieven. De internationale foodindustrie heeft haar eigen machineparken, maar de kleine bedrijven niet. Juist zij kunnen samenwerken in de labs.”

Om het overzicht te krijgen van hoeveel agrifoodlabs er zijn, waar je ze kunt vinden en waarin ze zijn gespecialiseerd, heeft het Themacluster onderzoeksbureau ERAC ingeschakeld. Den Dikken: “We wilden ook weten hoe we de labs als gemeenten verder kunnen brengen.”

De resultaten van dit onderzoek zijn eind 2018 door het Themacluster gepresenteerd op de Agrifood Techbeurs, waar ook een aantal labs aanwezig waren die met elkaar ervaringen hebben uitgewisseld. Sindsdien is het wat stilgevallen in het Themacluster om meer te doen met het overzicht aan agrifoodlabs, vertelt Den Dikken. “Wat we enigszins hebben gemist is de trekkracht van een coördinator. We wilden ondernemerevents organiseren om mkb-bedrijven en startups in contact te brengen met agrifoodlabs. Ons idee was om de ondernemers uit de eigen stad zo beter te informeren over agrifoodlabs in andere steden. Zonder die coördinatie is dat lastig gebleken. Maar de grootste winst van dit themacluster is dat je nu in één oogopslag kunt zien wat er te vinden is in de verschillende agrifoodlabs, welke machines je kunt gebruiken en welke analyses je kunt doen.”



TC Gezondheid, Venlo, 2018

Masterclass: Leiderschap voor gezonde en duurzame voedselomgeving zaak van lange adem

25 november 2019

Ondanks de verminderde bereikbaarheid als gevolg van de acties van boze boeren kwamen zo'n 30 bestuurders, wetenschappers, studenten en ambtenaren op 16 oktober bijeen voor de [Public Leadership Challenge](#) 'Leiderschap voor een gezonde en duurzame voedselomgeving'.



Het Haagse restaurant Greens in the Park was een passende locatie voor deze door de City Deal Voedsel op de Stedelijke Agenda georganiseerde middag. De aanwezigen gingen met elkaar in gesprek over de vraag hoe bestuurlijk leiderschap ingezet kan worden om de Nederlandse voedselomgeving gezonder en duurzamer te maken.



Wethouder Liesbeth van Tongeren aan het woord.

Hardnekkig

Wethouder Liesbeth van Tongeren van Den Haag opende de middag en stelde meteen een groot probleem vast: “Het maken van gezonde keuzes voor duurzaam en bij voorkeur lokaal geproduceerd voedsel van goede kwaliteit is heel lastig.” Ze pleit daarom voor leiderschap dat erop gericht is om anderen mee te krijgen. “Wie iets wil veranderen op voedselgebied krijgt te maken met de taai werkelijkheid dat er overal om ons heen een enorm aanbod van ongezond voedsel voorhanden is. Het vergt moed en doorzettingsvermogen om hier iets aan te veranderen, want de oppositie is hardnekkig”. Echt leiderschap is een eenzame aangelegenheid zegt ze, maar “echte leiders lopen altijd voor de troepen uit.” Je zult volgens Van Tongeren de groep achter je mee moeten nemen, dwars door de drie fases *ontkenning, woede en rouw* heen, voordat de acceptatiefase wordt bereikt.

Betuttelen

Ook Hoogleraar Consumptie en Gezonde Leefstijl Emely de Vet van de Wageningen University ging in op het probleem van de alomtegenwoordige aanwezigheid van vooral ongezond voedsel in onze directe omgeving. “Beschikbaarheid van voedsel is de afgelopen jaren almaar toegenomen, net als de portiegrootte” aldus De Vet. “Bovendien is ongezond



voedsel goedkoper dan gezond voedsel. Zo gezien is het niet vreemd dat het omkeren van slecht voedingsgedrag zo moeilijk is. De omgeving bepaalt wat de norm is, dus als slecht voedsel op een laagdrempelige manier op grote schaal beschikbaar is wordt dát de standaard. En dat is te merken want alle pogingen ten spijt is de dagelijkse groente-inname in de afgelopen tien jaar met welgeteld 4 gram toegenomen!” Interventies vinden volgens haar dan ook nog te veel plaats vanuit de gedachte dat mensen rationeel zouden handelen. Alleen maken mensen hun keuzes niet op die manier. Als De Vet het zelf voor het zeggen zou hebben zou zij de beschikbaarheid van fastfood drastisch terugdringen. “Wees niet bang om te betuttelen” gaf ze de bestuurders dan ook nog mee.



Voetafdruk

Directeur Hans Mommaas van het Planbureau voor de Leefomgeving ging in zijn voordracht ‘Leiderschap voor een duurzaam voedselsysteem’ in op de effecten van onze voedselkeuzes op onze leefomgeving. Aan de hand van de PBL-publicatie [‘Dagelijkse kost. Hoe overheden, bedrijven en consumenten kunnen bijdragen aan een duurzaam voedselsysteem’](#) liet hij zijn publiek zien hoe de voetafdruk van de Nederlandse voedselconsumptie is opgebouwd. Als we de voedselvoorziening willen verduurzamen moeten we kijken naar de totale voedselketen (volgens het PBL ‘van bord naar boer’). Mommaas stelt dat de voetafdruk van onze voedselvoorziening door het gematigd draaien aan een viertal knoppen (Duurzamer eten, Minder voedsel verspillen, Efficiënter produceren en Zorgvuldiger produceren) met 25% kan afnemen. Maar “ingrijpen in consumeren is ingrijpen in onze voedselvoorziening”, en dat is iets waar leiderschap voor nodig is.

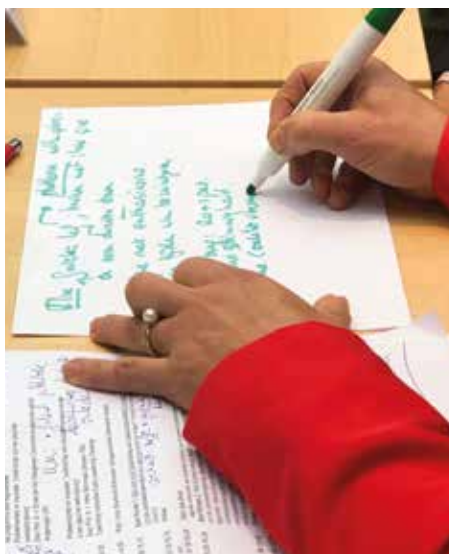


Public Leadership Challenge

Vervolgens was het de beurt aan de aanwezigen, die in drie rondes aan vier tafels met elkaar in gesprek gingen over de vragen welk type leiderschap in het lokale bestuur nodig is om de bovengenoemde doelen te bereiken (1), wat lokale bestuurders kunnen doen om de voedselomgeving daadwerkelijk gezonder te maken (2) en wat bestuurders bij het rijk juist kunnen doen om de stedelijke voedselomgeving gezonder te maken (3). Deelnemers poogden ook een antwoord te geven op vragen als 'hoe ver moet de overheid hierin gaan? Wat zijn de meest geschikte juridische, economische of communicatieve beleidsinstrumenten? En wat vinden experts hier eigenlijk van? En hoe pakken bestuurders van andere steden, provincies en het rijk het aan?' Kijk hieronder voor de voornaamste bevindingen.

Kruispunt

Froukje Idema, gemeente Ede en Programmteam Citydeal, sprak hierna de wens uit om deze City Deal voort te zetten. Ze vindt dat we nu moeten nadenken over hoe we verder willen, wat we willen bereiken. Programmamanager Frank Reniers van Agenda Stad reageerde door te zeggen dat we met deze City Deal op een kruispunt staan: "gaan we inderdaad door met de koplopers van deze Deal om nóg meer te leren en ervaring op te doen, of is het nu tijd om te gaan oogsten, en de opgedane kennis breeduit te gaan delen. Die vraag zal de komende tijd centraal staan." Verschillende deelnemers reageerden positief op deze onderzoeksvraag en boden hun medewerking aan.



Organisator Nikol Hopman van het Centre for Professional Learning van de Universiteit Leiden sloot het inhoudelijke deel van de middag af met de conclusie dat het Nieuwe Publieke Leiderschap het niet alléén kan, en dat ook niet hóéft. "Wat hier wel nodig is? Collectief leiderschap en gedeeld eigenaarschap. Vraag je af 'wie wanneer kan en wil bijdragen' en nodig partners uit om mee te doen. En stel de vraag wie erover gaat en verantwoordelijk is zo lang mogelijk uit. We weten het soms gewoon nog niet, dus begin maar en begin met kleine stapjes."



De voornaamste bevindingen aan de PLC-tafels

Wat lokale bestuurders kunnen doen om de voedselomgeving gezonder te maken:

- Gebruik natuurlijk contactmomenten tussen overheden om zaken te agenderen;
- Maak gebruik van de bestaande kaders en instrumenten die overheden kunnen inzetten – er is al veel mogelijk;
- Stel eisen rond voedsel(beleid) bij het gunnen van contracten;
- Gebruik je bevoegdheden creatief en gebruik ál je instrumenten – werk ook samen met andere instanties in of buiten de keten;
- Blijf dicht bij de waarden van je doelgroep;
- Probeer geen gedrag te veranderen maar de andere opties aantrekkelijker te maken
- Neem kennis van wat er her en der al gebeurt (zie pag. 99 in PBL-rapport en receptenboek op www.citydealvoedsel.nl)
- Introduceer een puntensysteem: stimuleer Horeca-bedrijven om gezondere en duurzame keuzes te maken.

Wat bestuurders bij het rijk kunnen doen om de stedelijke voedselomgeving gezonder te maken:

- Maak gebruik van de City Deal-aanpak en het hechte netwerk wat is ontstaan;
- Zorg voor “experimenteer-ruimte” in wet en regelgeving en trek indien samen op in juridische processen;
- Versterk de band met kennisinstellingen: veel kennis is al beschikbaar;
- Agendeer deze problematiek bestuurlijk: als het Rijk erover begint, druppelt dit op den duur vanzelf door naar andere overheden; en vice versa. Zo ontstaat een soort ‘multiplier-effect’;
- Niet telkens iets nieuws verzinnen, maar maak ook eens iets af zoals de (inmiddels verlengde) jongeren op gewicht aanpak in Amsterdam;
- Leg marketing gericht op kinderen aan banden (leer van antirookbeleid);
- Stel strengere eisen aan de samenstelling van producten;
- Beproof maxima aan het aandeel ‘ongezonde’ producten die in de aanbieding komen;
- Voer een leeftijdsgrens voor energiedrankjes in;
- Verken een optie tot schoolfruit in kwetsbare wijken;
- Maak ‘vega-tenzij’ de standaard in overheidskantines;
- Verspreid ‘best practices’: breed delen van wat goed werkt;
- Verbreed de opgedane kennis in deze City Deal naar niet aangesloten gemeentes;
- Hanteer prijsprikkels rond zout, vet en suiker;
- Maak gebruik van de nieuwe mogelijkheden binnen de Omgevingswet;
- Bedenk als overheid wat er gebeurt als je komt op het terrein van Europese regels of



mededinging en trek samen op;

- Verder werd nog geopperd om definitie-afspraken te maken over begrippen als 'duurzaam' en 'gezond'.

Welk type leiderschap is er nodig:

- Toon lef en leiderschap, durf te breken met de status quo;
- Straal enthousiasme uit;
- Zorg dat iedereen van elkaar kan leren;
- Verbind, bouw bruggen. Wees een slimme coalitievormer;
- Sluit aan bij bestaande netwerken 'waar energie op zit'. Bewoners kunnen hier een rol in spelen.
- Leiderschap is: durven te kiezen. Belangen gaan nu eenmaal niet altijd hand in hand;
- Gooi af en toe een steen in de vijver;
- Wees concreet, niet te abstract;
- Maak gebruik van instrumenten als subsidieverstrekking om te stimuleren en aan te jagen.



Ondertekening van de City Deal

Het receptenboek

Het receptenboek van de City Deal Voedsel op de stedelijke agenda bevat goede praktijkvoorbeelden van lokaal voedsel beleid in Nederlandse gemeenten en provincies.





KOKKERELLI: STICHTING KIDS UNIVERSITY FOR COOKING

Kokkerelli werkt samen met bedrijven, overheid, universiteiten en scholen om kinderen bewust te maken van het belang van een gezond voedingspatroon. Kokkerelli biedt educatieve programma's voor basisscholen en zet kidspanels in om nieuwe en gezondere producten en voedingsconcepten te ontwikkelen. Jaarlijkse deelname van 1500 leerlingen per regio onder begeleiding van vrijwilligers, inclusief vervoer.



ALLIANTIE VOEDING IN DE ZORG

De gemeente Ede werkt in de Alliantie Voeding in de Zorg aan het agenderen van gezond eten in de zorg via gezondheidsinterventies zoals het inzetten van leefstijlcoaches en het organiseren van

eettafels in de wijken. Hiermee helpen ze inwoners bij het volgen van een gezond voedingspatroon, passend bij hun leefstijl.



AFGEPRIJSD-APP: MINDER VOEDSEL VERSPILLEN EN MEER BESPAREN

Afgeprijsd is een app waarmee je ziet welke producten in jouw supermarkt tegen de houdbaarheidsdatum lopen en daarom in de aanbieding zijn. Door de vraag naar deze producten te stimuleren wordt er minder voedsel verspild en meer bespaard. Dat is goed voor de consument, voor de ondernemer en voor het milieu.



DOARPSIJN SNAKKERBUREN: EEN VOORBEELD VOOR GEMEENTELIJK SOCIAAL BELEID IN LEEUWARDEN

Een van de speerpunten van het Leeuwarder eetbare stad beleid is om de lokale productie van voedsel te stimuleren.



Doarpstún Snakkerburen heeft daarin een belangrijke voorbeeld- en ambassadeursfunctie voor vergelijkbare initiatieven.



GELDERS KENNISNETWERK VOEDSEL

Provincie Gelderland zet in op een actief voedselbeleid. Onder andere door het ondersteunen van het Gelders Kennisnetwerk Voedsel. Dit netwerk biedt Gelderse gemeenten praktische voorbeelden en oplossingen om het thema voedsel op de agenda te krijgen.



WORLD FOOD CENTER EDE

Het World Food Center (WFC) wil bezoekers laten zien en beleven waar hun voedsel vandaan komt en hoe het wordt geproduceerd, bewerkt, getransporteerd en geconsumeerd. Zo beoogt het bezoekers inzicht te geven in het belang en de

complexiteit van de voedselketen en de uitdagingen die daarbij horen. Het WFC wil een plek zijn waar je in één dag iets leert over de voedselketen en waar je je tegelijkertijd prima vermaakt. Het WFC speelt hiermee in op de huidige uitdagingen voor het voedselsysteem en de aandacht in de maatschappij hiervoor.



STADSTUIN POTMARGE LEEUWARDEN

Stadstuin Potmarge is een innovatieve proeftuin aan de rivier de Potmarge nabij het centrum van Leeuwarden. In het waterrijke gebied vormen experimenten op het gebied van voedsel, water, energie, welzijn en gezondheid samen een 'levend laboratorium'. Concrete programma's die in het gebied gerealiseerd gaan worden: fiets- en wandelpaden van bio-asfalt, de sociale moestuin en eiwittransitie in voedsel.



STADSLANDBOUWLOKET DEN HAAG

Het stadslandbouwloket van Den Haag ondersteunt initiatiefnemers en stadsbewoners in het ontwikkelen van innovatieve ideeën rond het thema voedsel. Zo komen lokale- en buurtinitiatieven makkelijker van de grond en kunnen ondernemers hun producten, ideeën en diensten beter afstemmen op de wensen van de consument en vergroten ze hun afzet naar de stad. Het stadslandbouwloket van Den Haag is opgezet n.a.v. een inventarisatie van de wensen van groene ‘Haagse Kracht’ wijkinitiatieven.

De diverse programma's en projecten van het Stadslandbouwloket maken jong en oud bewust van verschillende aspecten van voedsel zoals seizoen, gezond, prijs, lokaal en eerlijk. Daarnaast wordt de gemeente benaderd door andere gemeenten en internationale instellingen om meer te vertellen over de verbindende rol van het stadslandbouwloket. Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (onderdeel van het Ministerie van Economische Zaken) heeft de [Haagse site](https://stadslanbouwnederland.nl/) als uitgangspunt genomen voor een landelijk digitaal kennisknooppunt <https://stadslanbouwnederland.nl/>



FOOD TECH BRAINPORT

Food Tech Brainport is een internationaal expertisecentrum dat werkt aan circulaire voedselproductie en gezondere voedselproducten door middel van technologie, product- en marktinnovaties. Het biedt zowel de kennis, het netwerk en kapitaal om voedselverwerkende bedrijven gebruik te laten maken van de nieuwste technologieën. Deze technologieën zijn beschikbaar op het Food Tech Park Brainport in Helmond.



REFRAME GRONINGEN

Het REFRAME project wordt mede gefinancierd door het INTERREG North Sea Region Programma (2014-2020). Het project beoogt productie, verwerking en consumptie van regionaal voedsel te versterken om producenten een betere positie op de voedselmarkt te bieden en de



werkgelegenheid in de regio te verbeteren. De internationale partners in het project verzamelen data en delen en ontwikkelen kennis rondom het sluiten van de lokale voedselketen. Het project richt zich ook op de detailhandel en de consument.



VOEDSELTUIN OVERVECHT; EEN TUIN VOOR IEDEREEN!

Voedseltuin Overvecht is een gemeenschappelijke tuin waar biologische groente, kruiden, fruit en bloemen met en voor Overvechters verbouwd wordt. De tuin is er voor iedereen: buurtbewoners ongeacht leeftijd en achtergrond, organisaties en ondernemers in Overvecht. Iedereen die meehelpt, deelt mee in de oogst. Zo wordt lokaal verbouwd en (h)eerlijk voedsel uit de eigen wijk, betaalbaar en bereikbaar voor iedereen. Vanuit Voedseltuin Overvecht wordt ook gebouwd aan een lokaal duurzaam merk: ProefLOKAALOvervecht. De groenten die in de tuin worden verbouwd worden verkocht aan restaurants en kookgroepen in de wijk en in de eigen buurtlandwinkel. Voedseltuin Overvecht heeft in 2018 de gemeentelijke Toegankelijkheidsprijs gewonnen omdat de Voedseltuin erg goed

toegankelijk is voor mensen met een beperking door verharde paden, verhoogde bakken en begeleiding.



GEZOND010

Gezond010 is een netwerk van partners uit uiteenlopende domeinen die zich inzetten voor vitale Rotterdammers in een vitale stad, met op dit moment een duidelijke focus op de aanpak van overgewicht en diabetes2. Gezond010 brengt initiatieven die bijdragen aan een gezonder Rotterdam (010) samen. Het is de Rotterdamse invulling van het landelijke netwerk [Alles is Gezondheid](#).



ALMERE OOSTERWOLD: MENSEN MAKEN DE STAD

Almere Oosterwold volgt een geheel nieuwe aanpak van stedelijke planning. De gemeenten Zeewolde en Almere, die samen het gebied besturen, laten de ontwikkeling



volledig over aan particulier burgerinitiatief. Wel zijn er enkele spelregels; in ieder geval een deel van elk perceel moet worden gewijd aan openbaar groen en/of (stads) landbouw. Daarnaast heeft Oosterwold een tussenevaluatie uitgebracht met lessen waar andere gemeenten ook van kunnen leren.



VAN AMSTERDAMSE BODEM

Van Amsterdamse Bodem is een samenwerking van zeven (voedsel) partners. Zij willen meer samenhang brengen en meer samenwerking en kruisbestuiving tot stand brengen tussen verschillende groepen in Amsterdam die met voedsel bezig zijn. Er gebeurt veel maar niemand heeft een overzicht van het versnipperde voedsellandschap. Van Amsterdamse Bodem probeert hierin, door onder meer een gezamenlijke website, te voorzien.



LANDERIJ VAN TOSSE

De naam Landerij VanTosse staat voor Landerij van 't Osse. Het is een voedsellandschap van zo'n 70 hectare aan de zuidrand van de stad Oss. Het is van en voor de Ossenaren. Hier wordt de stad-land verbinding en transitie van de landbouw in de stadsrandzone vormgegeven en wordt er gewerkt aan een mooi en vitaal landelijk gebied. Samen met lokale ondernemers worden nieuwe ketens van streekproducten gecreëerd.



NIEUWE EIWITTEN VIA DE MENUKAART

In 2016 vond de pilot 'Nieuwe eiwitten via de menukaart' plaats om ervaring op te doen met het stimuleren van de consumptie van een aantal geselecteerde duurzame eiwitten via de menukaart van restaurants. Twee maanden lang serveerden vijf horecalocaties in Amsterdam eiwitten die duurzamer en



diervriendelijker zijn dan de traditionele eiwitten. Het was het eerste project van Dutch Cuisine en de Green Deal en het eerste project waarin het aanbieden van nieuwe eiwitten op de menukaart en het positioneren van Dutch Cuisine praktisch getoetst wordt.



PLATFORM GLOBAL GOALS OSS

Het Platform Global Goals Oss zet zich in om bekendheid te geven aan de Global Goals (ook wel de Sustainable Development Goals) van de Verenigde Naties. Het Platform verbindt en faciliteert lokale organisaties in de gemeente Oss, die zich bezighouden met het verwezenlijken van de 17 Global Goals in Oss en wereldwijd. Gemeente Oss won hierdoor in 2017 en 2018 de titel meest inspirerende Global Goals gemeente.

Veel Global Goals raken het thema voedsel direct. Bijvoorbeeld Doel 2: Einde aan honger en Doel 12: Duurzame consumptie en productie of meer indirect bijvoorbeeld via doelen op het gebied van gezondheid en welzijn of klimaatverandering. Daarnaast zijn er meerdere evenementen georganiseerd rondom gezonde en duurzame voedsel.



EDE KIEST VOOR FOOD: EEN INTEGRALE AANPAK VOOR GEZOND EN DUURZAAM VOEDSEL IN EDE

Ede is vergevorderd met een bestuurlijke verandering op het gebied van voedsel. Ze zetten er gezond en duurzaam voedsel op een innovatieve manier op de publieke agenda. Ede doet dit door middel van een integrale voedselstrategie waarin voedsel opgaven niet als losse vraagstukken, maar als puzzelstukjes van één systeem worden aangepakt. Zo slaagt Ede erin politiek en ambtelijk draagvlak te genereren voor gemeentelijke inzet op gezond en duurzaam voedsel, want in Ede vinden ze dat je daar ook als overheid een belangrijke verantwoordelijkheid in hebt. In de gemeente vinden tal van goede initiatieven op het gebied van voedsel plaats. Zo was er in 2017 de Foodbattle, een concept ontwikkeld door Wageningen UR. Inwoners van Ede gingen met elkaar de strijd aan tegen voedselverspilling. Op de website: www.watfoodvoorededoet.nl zijn nog veel meer mooie initiatieven te vinden.



COALITIE BUITENGEWOON ALMERE

Coalitie Buitengewoon Almere is een samenwerkingsverband van verschillende organisaties die voedseloverschotten verwerken tot gezonde maaltijden voor en door mensen met een laag inkomen in Almere. Coalitie Buitengewoon verbindt daarmee twee belangrijke aandachtsgebieden van de gemeente Almere: circulaire economie (verduurzaming van de samenleving inclusief onder andere voedselverspilling) en armoedebeleid.



EETBARE WOONWIJK RIJNVLIET

Rijnvliet is een wijk in Leidsche Rijn waar de hoofdgroenstructuur aangelegd wordt volgens de principes van een voedselbos. Het is een voorbeeld van gebiedsontwikkeling waar voedselwaarde, natuurwaarde en recreatiewaarde gecombineerd wordt in een gezonde

duurzame voedselomgeving die toegankelijk is voor iedereen. De gemeente Utrecht werkt aan het thema Voedsel vanuit de gedachte dat omgevingsfactoren van grote invloed zijn op het eetgedrag. We verwachten dat het inzetten op de voedselomgeving meer effect zal hebben op gezondere en duurzamere eetpatronen dan het inzetten op voedselvaardigheden.



MASTERCLASS STAD-PLATTELAND

Tijdens dit coaching- en matchmakingprogramma worden boeren en tuinders uit de regio ondersteund in het ontwikkelen van innovatieve businessideeën. Zo leren ze hun producten en diensten beter af te stemmen op de wensen van de consument en vergroten ze hun afzet naar de stad.



DE EETBARE STAD IN GRONINGEN

Met het project Eetbare Stad nodigt de gemeente Groningen bewoners van de stad en ook die van Haren (De Biotoop) en Ten Boer (Woldwijk) uit om met plannen te komen voor buurtmoestuinen, fruitbomen en ander eetbaar groen. Het project is in 2009 gestart en heeft gemiddeld zo'n 70 actieve initiatieven per jaar. Bij de projecten is draagvlak enorm belangrijk. Deze is het grootst wanneer het initiatief van de bewoners zelf komt. Ideeën worden dan ook zoveel mogelijk gestimuleerd. In wijken waar weinig initiatieven zijn en er grote gezondheidsproblemen zijn, wordt extra ingezet om bewoners te stimuleren te gaan moestuinieren en te koken uit de moestuin.



DE JAMFABRIEK

De gemeente Den Bosch realiseerde in 2015 met een aantal lokale partijen een

thematisch bedrijvent centrum dat uitsluitend toegankelijk is voor kansrijke innovatieve startups in ICT, Health en/of Agrifood. Het centrum heet 'De Jamfabriek', naar de vroegere jamfabriek die grootgrutter De Gruyter in Den Bosch in gebruik had.



PILOT: DE STREEKKANTINE

De Streekkantine is een project van Happyland. Happyland ontwikkelt projecten voor de verduurzaming van voedselsystemen en helpt overheden daarbij. De Streekkantine brengt producten van de boer rechtstreeks op het bord in het bedrijfsrestaurant van de gemeente Groningen. Lokaal (binnen een straal van 40 km) wordt een kwalitatief aanbod van brood, zuivel, kaas, groente en fruit, sappen en eieren gezocht en gevonden.



Korte ketens Almere



World Food Day Holly Freihstat Baltimore - 14 oktober 2017

Lessen uit het receptenboek

Wat zijn de ingrediënten van succesvol voedselbeleid in de stad? Op basis van de cases in het Receptenboek kunnen we een aantal algemene lessen trekken over het voedselbeleid in de stad. Ingrediënten voor succesvol beleid die naar voren komen zijn de mate van:





1. Verbinding met andere stedelijke vraagstukken en beleids-thema's zoals werkgelegenheid, duurzaamheid, gezondheid en sociale integratie

Steeds weer blijkt voedsel een onderwerp en manier waarmee diverse stedelijke uitdagingen in onderlinge samenhang aangepakt kunnen worden. Zoals het stimuleren van economische innovatie, ecologische verduurzaming of lokale werkgelegenheid, programma's die een gezonde voedselomgeving stimuleren of sociale samenhang in buurten of voedselonderwijs voor jongeren bevorderen. Maar ook het versterken van stad-platteland relaties door regionale korte afzetketens of boer-burger uitwisselingen.

2. Verbinding met maatschappelijk en ecologische waarden

Stedelijk en regionaal voedselbeleid zijn vooral succesvol wanneer ze bijdragen aan een waardengedreven ontwikkeling van landbouw en voedselsystemen.

3. Verbinding met nieuwe partijen en netwerken

Succesvolle initiatieven zijn in staat nieuwe netwerken en samenwerkingsverbanden tot stand te brengen. Juist wanneer een goede balans gevonden wordt tussen inspanningen van lokale en hogere overheden, maatschappelijke organisaties en bedrijfsleven blijken initiatieven een succes.

4. Duidelijkheid rondom de rol van de lokale overheid in voedseltransitie

Uit het Receptenboek komen verschillende rollen voor overheden naar voren: Ruimte creëren voor innovatie, pilots en vernieuwende initiatieven ondersteunen, gebiedsontwikkeling aansturen, partijen verbinden en netwerken versterken, zelf het goede voorbeeld geven en een voedselvisie of strategie ontwikkelen.

Een blik op de toekomst

In 2017 startte de City Deal met de ambitie om te komen tot een 'veilige, gezonde, ecologisch houdbare, robuuste en toegankelijke voedselsystemen in en rond de stad voor al haar inwoners'. De artikelen en lokale oplossingen in dit magazine maken duidelijk dat er veel kennis en ervaringen zijn uitgewisseld en er een netwerk is ontstaan dat elkaar in integraal voedselbeleid versterkt.





Zoals in het voorwoord wordt beschreven heeft voedsel een belangrijke impact op onze leefomgeving en onze gezondheid. Om de negatieve effecten van de voedselproductie op onze leefomgeving te verminderen en te komen tot gezondere keuzes blijft samenwerking tussen de lokale, provinciale en nationale overheid onverminderd belangrijk.

Sturen op een gezonde en duurzame voedselomgeving

Een werkgroep van de City Deal heeft met de Universiteit van Amsterdam onderzoek gedaan naar het gemeentelijk instrumentarium om te komen tot een gezonde voedselomgeving. Dit rapport verschijnt binnenkort en dienst als basis om met alle betrokken partijen te kijken wat er nodig is om tot een effectieve aanpak voor een gezonde en duurzame voedselomgeving te komen.

De koppeling tussen duurzaam en gezond blijkt uit studies die uitwijzen dat eetpatronen die duurzamer zijn ook gezondheidswinst kunnen opleveren, en andersom. Daarbij heeft de coronacrisis de directe gezondheidsrisico's van overgewicht en obesitas en de invloed van leefstijl indringend zichtbaar gemaakt.

Vanuit de rijke voedingsbodemp van de City Deal Voedsel op de stedelijke agenda wordt momenteel een inhoudelijke verkenning gevoerd waar de vervolg samenwerking zich op zal focussen. Dat de juiste zaadjes in deze City Deal geplant zijn om ook in het vervolg tot mooie resultaten te komen; dat moge duidelijk zijn!

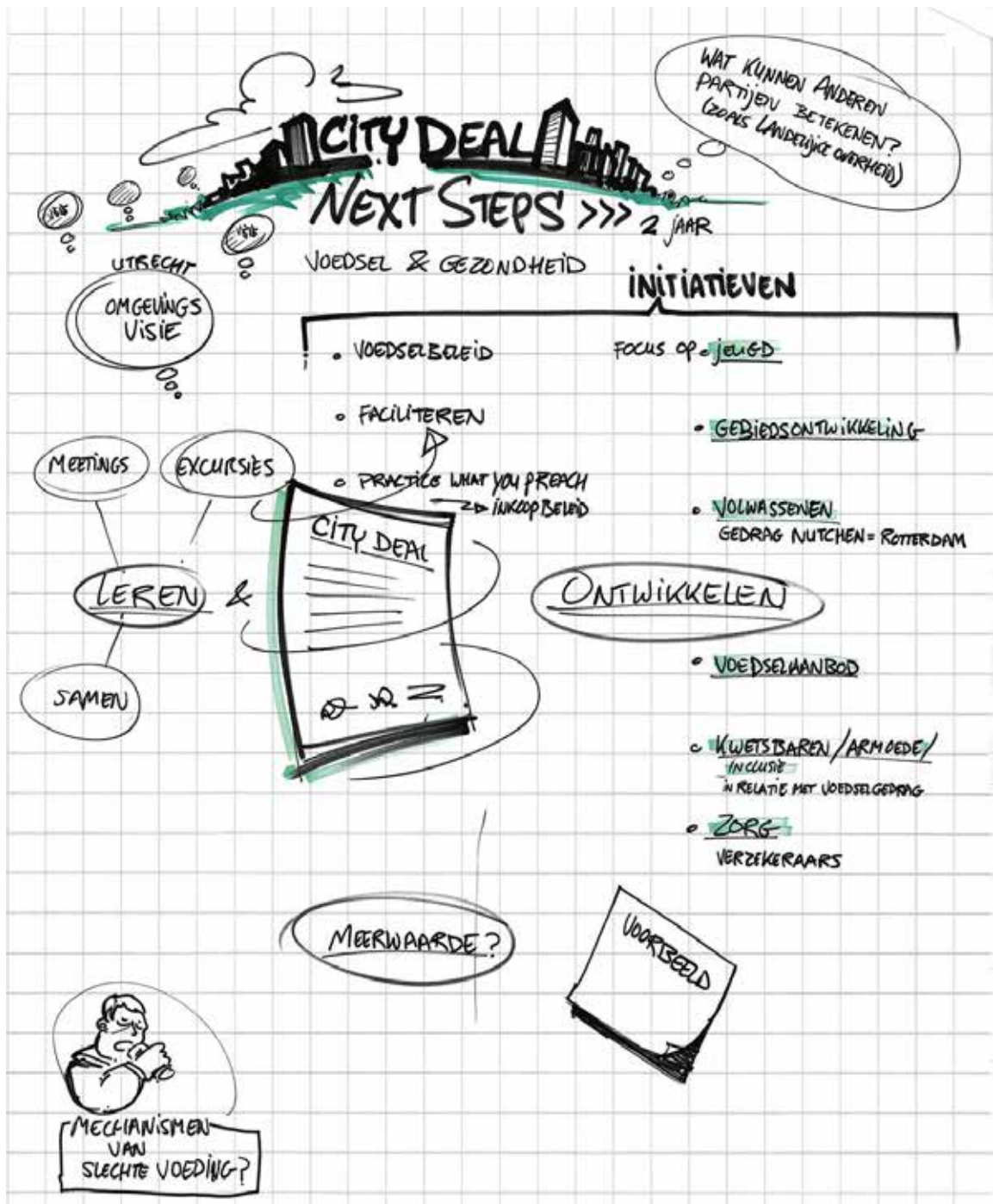


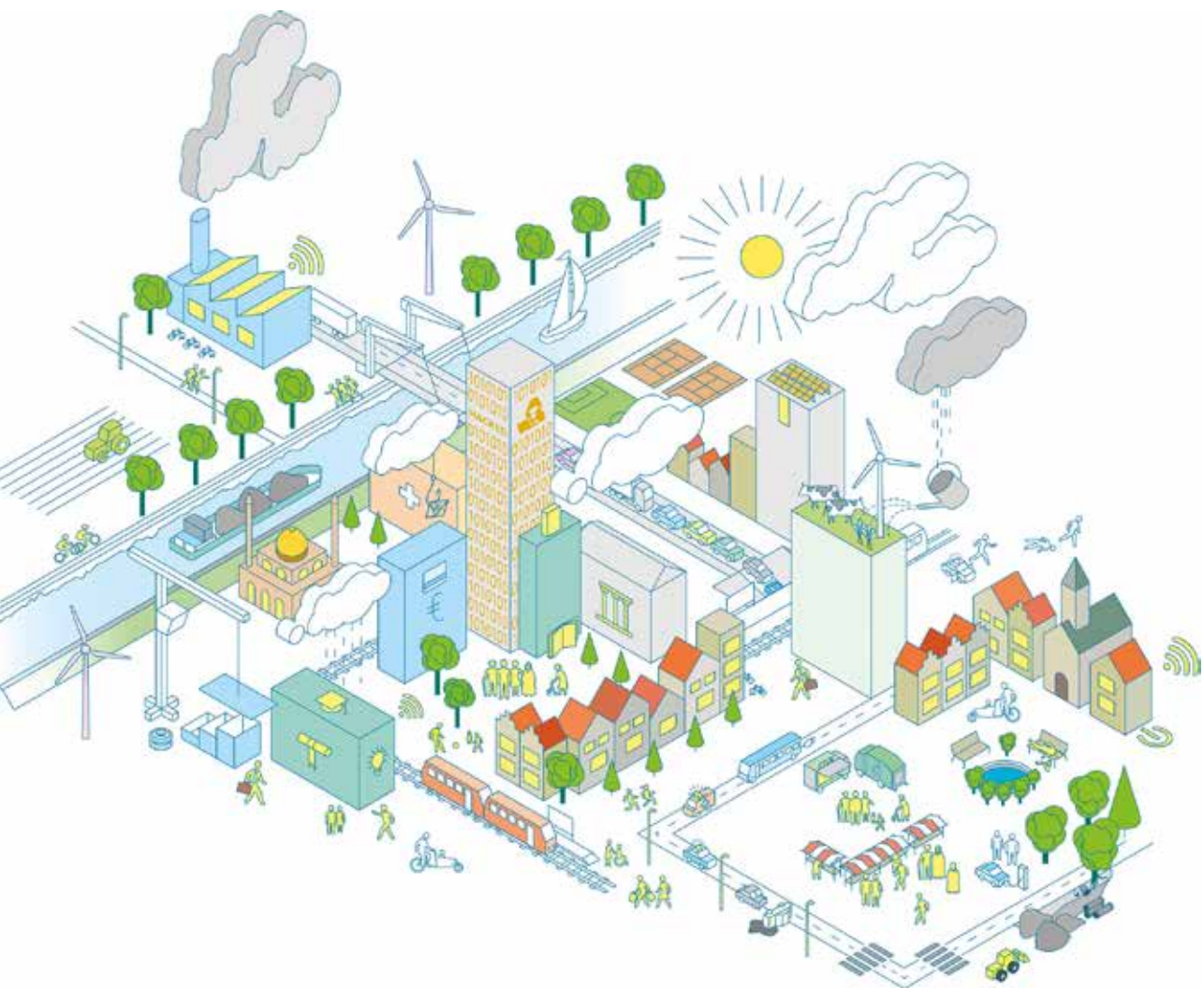


Bijeenkomst provincies Venlo - 2 juli 2019



Milan Pact Valencia - 19 oktober 2017





Dit is een uitgave van:



Agenda
Stad

November 2020