



Verslag

10e netwerkbijeenkomst Gelders Kennisnetwerk Voedsel

14 juni 2018, Doetinchem



14 juni 2018

Verslag

10e netwerkbijeenkomst Gelders Kennisnetwerk Voedsel

14 juni 2018



W A L N U T
Food & Hospitality
Management





Introductie

Deze 10e netwerkbijeenkomst van het Gelders Kennisnetwerk Voedsel (GKV) waren we te gast in de gemeente Doetinchem! De bijeenkomst stond in het teken van praktijkvoorbeelden en ervaringen met korte voedselketens.

Alle presentaties van deze dag zijn [hier](#) te downloaden

Lekker. Doetinchem

Wethouder Bulten heette de Gelderse deelnemers van harte welkom: “Duurzame streekproducten hebben toekomst en dragen bij aan kwalitatief beter leven. Er is al momentum, maar ontwikkelingen kunnen sneller! Samenwerken en meer onderling afstemmen zijn daarbij een must. Waarom kijken we op tegen Toscane en schatten we ons eigen kapitaal onvoldoende op waarde? Rust, ruimte, beleving, lokaal geteelde en aangeboden producten: dat hebben we hier ook! Wij mogen trotser zijn op de Gelderse streken. En die trots enthousiast en breed uitdragen. Met de slogan ‘Lekker. Doetinchem’ willen we de stad [op de kaart zetten](#), ook wat betreft streekproducten. Hopelijk weten we elkaar na vandaag beter te vinden en kunnen we wat van onze schroom laten varen.”

Consument & Streekproducten in Doetinchem

Liesette Hensen werkt namens de gemeente Doetinchem samen met verschillende lokale en regionale partijen aan het thema voedsel. Ze introduceert drie voorbeelden van Consument & Streekproducten in Doetinchem. “Onze ambitie is dat iedereen geniet van lokaal eten! Doetinchem is hoofdstad van de Achterhoek: waarom zijn hier zo weinig streekproducten te verkrijgen? Samen met Stichting foodpromotie Doetinchem en Achterhoek en veel ondernemers gaan we streekproducten hier flink op de kaart zetten.” Lees [hier](#) het interview met Liesette over haar eerste verkenning naar mogelijkheden voor een markthal met streekproducten in Doetinchem.

Verswinkel van Mien

Eind 2018 opent Verswinkel [Van Mien](#) haar deuren in de binnenstad van Doetinchem (www.van-mien.nl). Liesette: “Hier gaan we het allerlekkerste vanuit de streek verkopen. Vers en bereid. Met de seizoenen mee. Dit wordt de etalage voor de Achterhoek. We bieden gemak aan de consument, door boeiende verhalen te vertellen. Daarbij delen we kennis over en in de keten en werken we aan distributie en productcombinaties. Er is ook experimenteer ruimte, we leren al doende.”

LKKR van eigen bodem

Het tweede voorbeeld is LKKR van eigen bodem 2018. Tijdens oktober 2018 zet Doetinchem in de maand van de streekproducten vol in op het vergroten zichtbaarheid en bereikbaarheid van streekproducten voor de consument. Een aantal plannen voor die maand: een kinderkookwedstrijd met basisscholen (“master-chef junior”), horecaleerlingen die de strijd aan gaan om hét nieuwe



streekgerecht te ontwikkelen, een documentaire over eten van vroeger vertaald naar het moderne nu en het zichtbaar maken van voedselsporen in de stad. Liesette: “Gemeenten en producenten zoeken elkaar steeds nadrukkelijker op en versterken elkaars initiatieven. Daarbij is het in oktober ook wereldvoedseldag. Een mooie kans om verbinding te zoeken met landelijke evenementen vanuit het Rijk.”



Coöperatie Eet Regionaal

Als derde Doetinchemse voorbeeld lichten Gert Smits (groentekwekerij) en Johannes Weenink (kaasboerderij) de [Coöperatie Eet Regionaal](#) toe. Aan de basis van dit initiatief staan de producenten zelf. Ze worden versterkt door een POP3 subsidie dankzij een aantal gemeenten (Lochem, Bronckhorst en Zutphen). “Het is voor ons een eis dat we uiteindelijk onafhankelijk zijn van subsidies. Maar POP3 maakt dingen wel makkelijker. Je kunt sneller groeien.”

De coöperatie wil het aanbod van streekproducten richting horeca, retail en grootverbruik stroomlijnen. “Clusteren is beter dan 6 verschillende busjes per dag aan hetzelfde adres. Straks is er een bestelmoment, een levermoment en een factuur.”

“Deze coöperatie staat voor iedereen open: als je maar mooie streekproducten hebt. We bieden dus zowel biologische als gangbare producten aan. De verhalen en eventuele certificaten van elke producent zijn op de website (www.eetregionaal.com) te zien. Zo houden we het aanbod breed. En kan de klant zelf kiezen.” Kortere ketens betekent wel even wennen, ook wat betreft de smaak van de producten, die anders kan zijn dan wat men gewend is. Er moet dus een stuk opvoeding van koks



komen, en ook voor de consument. Als hartenkreet geven Gert en Johannes nog mee: praat mét producenten, niet óver producenten!

Actief aan de slag in een korte keten

Pieter Rijzebol, provincie Gelderland, vertelt over derde openstelling POP3 Korte Ketens die aanstaande is (openstelling 29 oktober 2018). Met de subsidie worden lokale partijen gestimuleerd om samen te werken in korte voorzieningsketens. Voor details over deze openstelling: zie de [presentatie](#) van Pieter. Naast een heel aantal gemeenten in de provincie Gelderland, waarvan POP3 aanvragen gehonoreerd zijn, bestaan er al allerlei samenwerkingen tussen lokale partners zoals gemeenten en ondernemers. Niet alle initiatieven op het gebied van korte ketens staan ergens gebundeld op een kaart. Dat zou wel kunnen helpen om ervaringen uit te wisselen en ketensamenwerkingen te stimuleren. Zo wil Jong Leren Eten bijvoorbeeld graag beeld van alle producenten in de regio om excursies voor scholen te kunnen organiseren. Het is echter bijna niet te doen om alle initiatieven op het gebied van korte ketens of effectieve wijze in beeld te brengen en actueel te houden. Steeds meer initiatieven brengen in ieder geval wel een deel daarvan in beeld, zoals de educatieboerderijen, streekproductencoöperaties, de POP3-coördinatoren, enzovoorts. Wellicht dat deze ook via het GKV kunnen worden gedeeld.

Resultaten na een jaar POP3

Inmiddels kent de regio een flink aantal voedselcoördinatoren die nu een jaar aan de slag zijn. Welke resultaten hebben zij behaald na een jaar POP3 Korte Ketens samenwerkingen?

Alle presentaties van de voedselcoördinatoren zijn [hier](#) te vinden

Wicha Benus, Ede

Wicha Benus is voedselcoördinator van de gemeente Ede. Onder 'lokale waar voor de Edenaar' wordt gewerkt aan korte ketens in groente & fruit en varkens. "We zijn begonnen met inspiratiesessies voor producenten en die hebben de kansen en knelpunten in beeld gebracht. Daar gaan we nu mee verder. Inmiddels is er een intentieverklaring van samenwerkende groente- en fruittelers. En een student van Van Hall Larenstein doet consumentenonderzoek naar de wens naar lokale producten."

Grootste lessen tot nu toe? "Vertrouwen, vertrouwen, vertrouwen, dat is daarin echt heel belangrijk. En niet altijd makkelijk, want loskomen van bestaande ideeën kan lastig zijn. Daarbij is je timing cruciaal. Producenten zitten nu middenin het productieseizoen dus de ondernemers zijn begrijpelijk druk!"



Marion Schoenmakers, Barneveld

Marion Schoenmakers is voedselcoördinator van de gemeente Barneveld; “kippen- en eierland met stevige historische roots.” Zij hebben de POP3 aanvraag samen met drie ondernemers uit de regio ingediend. Marion: “De producenten zijn de bron!”

Het gemeentehuis van Barneveld is het eigen bedrijfsrestaurant zoveel mogelijk van streekproducten gaan voorzien. Dat had wat voeten in aarde, de chef-kok had allerlei vraagtekens bij streekproducten (wat kost dat, waar haal ik het, wat moet ik er mee?). Inmiddels zijn de kok, het hele team en de klanten heel blij met de ingeslagen nieuwe richting. Marion: “De kok zegt: mijn baan is veel leuker! Ik praat met leveranciers en kan ideeën uitwisselen.”

Naast enthousiasme heb je helaas ook te maken met teleurstellingen. Hoe raken we elkaar als ketenpartners niet kwijt? Dat is een vraag die Marion bezig houdt. Ook wil ze graag meer samenwerken vanuit het geheel (niet elke POP3 voor zich).

André Menting, Renkum

André Menting van de gemeente Renkum vertelt over hun samenwerkingsverband van vijf gemeenten (Arnhem, Lingewaard, Rheden, Overbetuwe en Renkum), vijf producenten en een belangenorganisatie. “vanuit de stad Arnhem is er in onze regio veel vraag naar eerlijke, lokale producten. Tegelijk is juist in de stad de afstand tussen producent en consument het grootst. We zijn begonnen om eerst producenten en (bedrijfsmatige) afnemers bijeen te brengen, onder meer in een Food Event. Daar zijn vijf initiatieven boven komen drijven, waaronder ‘Streekzegel’ en ‘Boert en eet Bewust’. Nu onderzoeken we welke het meest kansrijk zijn. En dan gaat de consument ook in beeld komen.”

De resultaten van 1 jaar samenwerken zijn samengevat in het boekje Eet je regio ([hier](#) te vinden). André: “Ontmoetingen zoals een Food Event zijn inspirerend en leveren mooie ideeën en belangrijke contacten. Maar met name de kleinere gemeenten vragen nu: wat zijn concrete stappen na het leggen van de eerste contacten? Daarbij zijn we nog wel op zoek naar de precieze rol van de gemeente in dit soort trajecten. Moeten we het niet vooral overlaten aan producenten en afnemers?”

Erik Mol, Bronckhorst en Lochem

Erik Mol spreekt over samenwerkingsverbanden korte ketens in de gemeenten Bronckhorst en Lochem, met als concrete resultaten de Achterhoekse kroket (ook in het gemeentehuis verkrijgbaar) en acht kastelen die cider van de eigen boomgaarden produceren. Verbindingen met producenten zijn van wezenlijk belang en daar is dus ook veel tijd in gestoken. Ook wordt de verbinding met toerisme gezocht. Hobbels in de weg? Erik: “Samenwerken kost tijd en is voor producenten vaak onbetaald. Natuurlijk met de hoop dat het extra werk op termijn geld gaat opleveren, maar daar is geen garantie voor. Kunnen we hen een vergoeding bieden?”



Lilian Werdmuller, Zevenaar

Lilian Werdmuller (gemeente Zevenaar) vertelt over korte ketens in het Liemers landschap, onder meer in samenwerking met LTO. Lilian: “We werken met producenten, consumenten en facilitators (met name gemeenten). Met landschap als verbindend element.” Een grote inspiratiebijeenkomst met producenten, retailers en gemeenten heeft veel publiciteit en een convenant opgeleverd. De verschillende workshops met producenten konden rekenen op een hele grote opkomst. “Er is een zeker een *vibe* ontstaan: alle neuzen staan dezelfde kant op.”

Wat kan beter? “Meer aandacht voor PR en branding. Om meer gevoel van trots op te roepen. Daarbij is er binnen het projectplan te weinig ruimte voor flexibiliteit / leuke initiatieven die zich ineens aandienen (dat moet dan in eigen tijd). Zouden gemeenten daar ook een eigen potje geld voor kunnen reserveren?”.

Verdiepingssessies

In kleine sessies, elk met een andere invalshoek, praten we verder over korte ketens in de praktijk.

1. POP3 subsidie korte keten

Pieter Rijzebol beantwoordt vragen van huidige POP3-coördinatoren over de aanvraag, uitvoering en verantwoording van POP3 projecten. De meest prangende vraag van de aangeschoven voedselcoördinatoren was welke financieringsmogelijkheden er na POP3 zijn. POP3 is bedoeld voor de startfase: het opzetten van een samenwerkingsverband en het schrijven van een plan van aanpak. Maar hoe kan vervolgens de continuering en uitvoering georganiseerd en betaald worden? Een aantal opties werden verkend, zoals bijvoorbeeld LTO Projecten, Groeiversneller van Oost.nl, opties bij Rabobank/Triodos, het Groenfonds en crowdfunding (meteen mooie PR).

Daarna werd een aantal tips over verantwoording in het kader van POP3 besproken. Als je een tweede POP3 aanvraag doet, toon dan duidelijk aan waar de meerwaarde zit in de tweede periode ten opzichte van de eerste. En stel dat je plan halverwege anders uitpakt, geef dat dan tijdig aan met een wijzigingsformulier. Meld voor alle beloofde activiteiten achteraf terug wat er precies gebeurd is. De tussentijdse voortgangsrapportages kunnen daar ook bij helpen.

De provincie ziet graag aanvragen van samenwerkende gemeenten. Inspiratie nodig? Zie goede voorbeelden zoals het [recepten boek van de city deal ‘Voedsel’](#) op de stedelijke agenda (goede praktijken van voedselbeleid uit 12 steden) of van dichterbij huis (provincie Gelderland) via deze [link](#).

2. De volgende stap in de korte keten

In deze groep werd er, los van de POP3-kaders en andere structuren, gepraat over de benodigde volgende stappen in de transitie naar korte voedselketens op grote schaal.



De ideeën betreffen zowel korte als lange termijn activiteiten op meerdere schaalniveaus:

- De verbindingen tussen consument en producent moeten stabiel en professioneel verder vorm krijgen:
 - ketens met bijvoorbeeld een coöperatie als logistieke spil
 - concepten voor productontwikkeling samen met de klant
 - doorontwikkelen en bestendigen van bestaande initiatieven zoals coöperaties: huidige initiatieven laten slagen waardoor vertrouwen groeit en meer producenten kunnen aansluiten.
- Een verdienmodel voor de fase van doorontwikkeling (na planvorming). Daarbij moet distributie nóg slimmer en efficiënter worden, zodat deze een goedkoop onderdeel vormen van het verdienmodel.
- Strategische samenwerkingen aangaan. Groots denken en gebruik maken van concepten als amazon en bol.com. Wat kunnen deze concepten en supermarkten als logistieke dienstverlener voor ons betekenen?
- Systemen ontwikkelen waar ondernemers elkaar kunnen helpen / opvangen, bijvoorbeeld als er iets misgaat met een levering.
- Explicietere koppelen van korte ketens aan grote maatschappelijke opgaven zoals CO₂ reductie, circulaire economie, bodem en eerlijke prijzen. Inzichtelijk maken van de bijdrage die korte ketens leveren, zowel voor politiek als consument.
- Monitoring van het effect van korte ketens op het inkomen van de boer. Deelnemen aan initiatieven voor het beprijzen en waarderen van inspanning boer op landschap en bodem.
- *True pricing*: aanhaken bij landelijke ontwikkelingen om belang en meerwaarde daarvan op de agenda te zetten. *True pricing* kan niet op provinciale schaal worden opgepakt, maar wél kunnen we mee-agenderen en eventuele pilotprojecten doen in Gelderland, zodat effecten van toekomstige *true pricing* worden doorgerekend.
- In de volgende POP3 tranche:
 - extra waardering bieden voor dergelijke initiatieven
 - project formuleren op provinciale schaal om monitoring en meerwaarde korte ketens inzichtelijk te maken

3. Rol van de gemeente en de voedselcoördinator

De centrale vraag van deze sessie was: welke rol heeft een gemeente / voedsel coördinator in de korte keten? Het werd duidelijk dat de verschillende contexten binnen gemeenten en/of regio's van om diverse aanpakken vraagt. In de meeste gevallen is er sprake van een integrale benadering waarin economie, landschap/leefomgeving, gezondheid en toerisme een rol hebben. Soms is een keuze gemaakt om de korte keten aanpak juist te koppelen aan één van deze aspecten.

Concreet heeft de gemeente een rol bij korte ketens als het gaat om:

- beleid
- interne afstemming: regelgeving, bestemmingsplannen
- prestatieafspraken (meer lokaal inkopen)
- kansen om diverse opgaven middels voedsel aan elkaar te verbinden, zoals bijvoorbeeld hittebestrijding, wateradaptatie en educatie.



Tips en kansen:

- Sluit aan op ontwikkelingen in de maatschappij dan volgt beleid 'vanzelf'.
- Betrek het werkveld en externe deskundigen bij het vormgeven van de omgevingswet.
- Zorg dat je goed geïnformeerd bent wat er gebeurt, zowel binnen de organisatie als daarbuiten. Ondersteun goede voorbeelden en/of laat zien hoe het wel kan.
- Verken mogelijkheden om voorbeelden van de energietransitie in te zetten voor de voedseltransitie.
- (integraal) voedselbeleid is niet binnen elke gemeente mogelijk, kijk naar wat er wel kan.

Advies van gemeenten voor de rol van de provincie:

- Pak rol in het versnellen van de korte ketens middels de omgevingsvisie,
- Betrek in elk geval agrariërs en gemeenten bij het vormgeven van de omgevingsvisie.



4. Jong Leren Eten

Wieke Bonthuis is één van de twee Gelderse makelaren voor het programma [Jong Leren Eten \(JLE\)](#). Zij lichtte toe hoe kinderen en jongeren betrokken kunnen worden bij gezond en lokaal voedsel. Bonthuis: "jong Leren Eten staat voor gezonde voeding voor kinderen van 0 tot 18 jaar die weten waar hun voedsel vandaan komt, waar en hoe het groeit in hun eigen omgeving, hoe je het kookt en vooral hoe lekker het kan zijn."

JLE zet onder meer in op Groene Schoolpleinen, Schoolmoestuinen en Boerderijeducatie via een kleine stimuleringsregeling (vanaf september 2018 beschikbaar) en door hiertoe verbinding te leggen



[met de provincie](#), Gezonde School/GGD, LTO, het NME-netwerk en andere partners. Vooral de verbinding met de provincie i.r.t. Groene Schoolpleinen is relevant; de provincie bereid in dit kader momenteel een subsidieregeling voor. Daar biedt samenwerking duidelijk meerwaarde.

Er kwamen geïnteresseerde vragen uit de groep: hoe kun je vanuit een particulier initiatief de gemeente betrekken? Er zijn immers zoveel ingangen en betrokkenen binnen een gemeente. Waar begin je? Samen met de aanwezige ambtenaren hebben we aan aanpak gezocht bij deze vragen. Ook het HBO zoekt naar verbinding met het onderwerp om bijvoorbeeld studenten als stagiair in te kunnen zetten. Op dit punt liggen kansen zeker in de 'leisure-hoek'. De werkwijze van JLE is nog eens extra toegelicht: het gaat om ervarend leren. Denk aan boerderijbezoeken, zelf oogsten-koken-opeten. Als een leerling zelf een mooie ervaring heeft opgedaan, vergeet hij/zij dit zijn hele leven niet meer. Kortom, op zoek naar meer mooie belevenissen met elkaar!

Lunch en rondleiding Villa Ruimzicht

[Villa Ruimzicht](#) serveerde een fantastische lunch, met uiteraard allemaal lokale producten. Waarom roomboter op je brood als je ook reuzel kunt gebruiken! Daarna volgde een rondleiding over het terrein met de geur van barbecue (waar chefs kookworkshops geven) en twee oeroude mammoetbomen. Als afsluiter vertelde de bevlogen chef-kok over zijn visie om van producten alle onderdelen te gebruiken. Zo komen alle onderdelen van bijvoorbeeld een varken tot hun recht. Dat maakt creatief en bewust!

