



Ministerie van Economische Zaken,
Landbouw en Innovatie

Ons eten is overal

Eten met krimp?

Demografische veranderingen in Nederland zijn en blijven een nationaal vraagstuk. Bestuurders hebben de krachten gebundeld in het Interbestuurlijk Actieplan Bevolkingsdaling (IAB). In het kader van de experimentenregeling begeleidt het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (EL&I) een 2-tal experimenten in Heerlen en Delfzijl en een 4-tal experimenten met een transitieopgave. Aandacht voor de productie en consumptie van voedsel op locatie en in de regio blijkt in een duidelijke behoefte te voorzien. Ook in de context van krimp geven ondernemers en bewoners aan dat voeding en voedsel belangrijke thema's zijn om nader uit te werken. De term 'stadslandbouw' is veel gehoord.

EL&I benut de ervaringen van de experimenten voor de beleidscyclus (ontwikkeling, uitvoering en toezicht), de vernieuwing van het overheidsinstrumentarium, het in kaart brengen van niet toekomstbestendige regels en publiek-private samenwerkingsarrangementen.

Ons eten in regio Parkstad

Parkstad, een bestuurlijke samenwerking van 8 gemeenten ligt in de stedelijke agglomeratie van Nederland. In één van de gemeenten Heerlen is en komt (meer) grond beschikbaar door sloop van woningen en staan kantoorgebouwen leeg. De naoorlogse huizenvoorraad wordt selectief afgebroken en nieuwe huizen worden gebouwd. De toekomstplannen in Parkstad en van de gemeente Heerlen zijn op weg naar een energieke stad in 2026.

Deze plannen staan verwoord in diverse (boven)gemeentelijke en provinciale nota's (Structuurvisie Heerlen, Stadsvisie Heerlen en structuurvisie Parkstad Limburg 2030).

Rijksadviseur Ton Venhoeven, samen met N architecten uit Rotterdam maakte een ontwerp voor de duurzame stad Heerlen in 2040 en hij keek specifiek naar de wijken Meezenbroek, Schaesbergerveld en Palemig (MSP). De productie van eten in de vorm van champignonkwekerijen en tomatenkassen maakt onderdeel uit van het integrale ontwerp, evenals het gebruik van duurzame energie. Horizontale en verticale voedselproductie- en consumptie in de stad en omstreken vormt een eigentijdse uitdaging. De Dienst Landelijk Gebied (DLG), een uitvoeringsorganisatie van het ministerie van EL&I heeft in opdracht van de gemeente voor de wijk MSP en het gebied Gebrookerbos een visiedocument 'Verbinden en verrassen' opgesteld.

De volgende stap is de doorontwikkeling van een masterplan voor het Gebrookerbos. Dit plan wordt verder uitgewerkt en het thema 'voeding en voedsel' wordt hierin specifiek benoemd. Wij varen een gezonde koers in een regio, waar streekgastronomie en landschap een sterke combinatie vormen.

Een aantal jaren geleden hebben een aantal akkerbouwers de handen ineen geslagen en de vereniging Kollenberger Spelt opgericht. Spelt werd destijds al door de Romeinen verbouwd en deze ondernemers hebben ervoor gezorgd, dat vandaag de dag het voedzame graan het Limburgse Heuvelland siert.

Ons eten in feiten en cijfers

In de regio Parkstad wonen 250.000 mensen. Dit gebied maakt deel uit van de stedelijke Euregio Aken, Luik, Hasselt, Heerlen en Maastricht, waar 2 miljoen consumenten wonen en werken.

In het gebied bevinden zich ondernemers, die voedsel produceren. Van bier tot wijn, van vlees tot vis, van rauwe melk tot sap, van aardbei tot framboos, van hazelnoot tot appelstroop, van rabarber tot asperges, van koolzaad tot kaas. De landgoederenzone, gelegen tussen Meerssen, Valkenburg en Maastricht is van oudsher een agrarisch gebied. Erfpachters en rentmeesters in het landgoed maken zich op om te investeren in 25 ha oorspronkelijk voedsel, zoals fruitbomen en spelt. Als het aan de ondernemers ligt zullen bieten, mais en tarwe van het land verdwijnen. Van oudsher is fruit niet weg te denken uit het landschap, waaraan de fruitveiling in Margraten haar bestaan ontleent. Verhandelde appels en peren worden gestookt tot stroop. Het spelt wordt vermalen in de molen in Maasmechelen tot meel, waarvan het brood weer te koop is in de Bisschopsmolen in Maastricht.

Regionale en lokale voedselproducten: smaken die je pakken

Tasty Food is populair bij de mensen. Tot nu toe is de industriële voedselindustrie kosteneffectief georganiseerd in Nederland. Een goed voorbeeld is de innovatieve tuinbouwsector met bijvoorbeeld de gesloten kas of de toepassing van biologische gewasbescherming met insecten. De consument raakt echter steeds meer bewust van gezond en smaakvol voedsel. Vandaar dat gebiedsgebonden voedsel, geproduceerd in streekgebonden natuur, steeds meer aandacht krijgt. Dit laat onverlet dat ons eten super veilig is, voldoende gezondmakend moet zijn, maar dat we de identiteit en smaak van ons eetbaar goed enigszins uit het oog verloren zijn. Inmiddels kunnen mensen letterlijk overal eten kopen.

Ons eten is van oorsprong grondgebonden. Vanwege de zandgrond bevindt zich het grootste blauwe bessen areaal in Horst aan de Maas en brengt lössgrond smakelijke aardappelen voort. Daarbij komt dat ons eten altijd beschikbaar is en overal verkrijgbaar tegen een prijs, die ons dagelijks eten tot een koopje maakt.



Rabarber: streekproduct in Noord-Limburg

In Limburg worden streekproducenten geproduceerd in het gebied rond Venlo en Horst aan de Maas en in het Heuvelland van Zuid Limburg. Op de lijn Venlo-Maastricht bevinden zich ongeveer 200 streekproducenten met uiteenlopende producten en diensten. Is het een idee om over FOODport Heerlen-Maastricht te spreken, die verbonden is met de GREENport Venlo? Ligt hier een uitdaging voor een ontwerp voor een gebiedsgebonden voedselstrategie als onderdeel van integrale gebiedsontwikkeling?

Motieven voor een regionaal voedselsysteem

Zorgen voor je eigen eten kent een lange traditie in Heerlen en omstreken. In de tijd van de mijnbouw hadden veel mensen hun eigen moestuin. Werken in de mijnen kost veel energie en goed eten was (en is) de basis om de volgende dag weer aan het werk te kunnen gaan. Voor de mijnwerkers was eten noodzakelijke kost en tegelijkertijd kostbaar, vandaar de zelfvoorzienendheid van eigen eetuinen.

Aandacht voor de productie van voedsel past in de gastronomische traditie van de regio Maas-Rijn.

In september 2010 heeft de gemeente Heerlen aan Dienst Landelijk Gebied, de opdracht gegeven om een planontwerp te maken voor het gebied Gebrookerbos. Dit gebied ligt tussen het Kasteel Hoensbroek en de Brunsummerheide en verbindt twee Natura 2000 gebieden.

Een van de speerpunten is de ontwikkeling van 'stadslandbouw', mogelijk vormgegeven in verticale en horizontale landbouwproductie-vormen.

Het opzetten van een business voor een eigentijdse productie en consumptie van lokaal en regionaal voedsel is om velerlei redenen interessant:

- het biedt werkgelegenheid aan uiteenlopende sectoren.
- Organiseer een mix tussen grootschalige agrobusiness met economische dragers inclusief verantwoorde winstmaximalisatie en kleinschaligheid met publieke dragers zoals sociale cohesie, biodiversiteit en groen in de wijk.
- De businesscase geeft inzicht in de sociale en milieueffecten, wanneer de stad en ommeland zijn eten voor een deel zelf produceert.
- We krijgen inzicht in de hoeveelheid voedsel dat door inwoners van een stad of agglomeratie wordt gegeten.
- Het biedt de mogelijkheid voor inpassing bij herstructurering. Heerlen als een recyclicity met korte en slim verbonden kringlopen van fysieke en energetische stromen, waarin alles voorfase is voor het volgende gebruik. Het ontwerp MSP 2040 voorziet in een kaspaleis als voedselproducerende kas. Leegstaande flats worden omgebouwd tot voorraadschuur of ingericht als champignonkwekerij.
- Gemeenschappelijke akkers worden bewerkt door omwonenden en/of ondernemers en de opbrengst wordt verdeeld.
- Doe binnen, wat buiten niet kan, zoals de teelt van bananen, ananas of casave in leegstaande kantoor-of-winkelpanden.



Ons eten: op elke hoek in ieder schap

- Het opzetten van een distributiesysteem om lokaal voedsel op de plek van bestemming te krijgen.
- Het beïnvloeden van consumentengedrag en verstandig in te kopen tijdens het winkelen.
- Hoe zou de samenstelling van het voedselpakket eruit moeten zien, zodat afname verzekerd is?
- Hoe gaan we samenwerken met de natuur-en milieuverenigingen, die zich inzetten voor educatie, publieke aandacht en voorlichting rond voedsel?
- Groot-en kleinschaligheid worden onderscheiden op het niveau van de straat, de wijk, het gebied, de stad of dorp, en de (EU) regio.
- Economische modellen toepassen zoals total cost of ownership, Design-Build-Finance-Maintain (DBFM) systematiek, life cycle optimalisatie en verdien capaciteit.

Ons eten is overal

Gemeente Heerlen, Parkstad Limburg en Provincie Limburg zouden in hun structuurvisie ruimte voor de ontwikkeling van lokale voedselsystemen kunnen opnemen. De overheden moeten immers de bestemmingsplannen vernieuwen, vergunningen verlenen, wet-en regelgeving toe- en aanpassen en handhaven.

Het ondernemersmodel is gebaseerd op een businesscase om vers en gezond voedsel op de menukaart in de regio te krijgen. Maatschappelijke organisaties brengen hun aandacht voor voedsel in kaart en burgers nemen initiatief om te onderzoeken waar ze stukken land willen bewerken. Om een en ander in goede banen te leiden geeft de quick scan 'ons eten is overal' een houvast om tot een plan van aanpak voor het gebied te komen. Laten we op onderzoek gaan om te bekijken of ons eten overal kan groeien en bloeien en opgediend kan worden? Het beantwoorden van een set van vragen ondersteunt bij het uitzetten van een aanpak voor uitvoering.

Afzetmogelijkheden

- Producent en relatie met Horeca
- Producent en relatie met cateringbedrijven
- Producent en relatie met zorginstellingen (ziekenhuizen, verpleeghuizen)
- Producent en relatie met bedrijven in de regio
- Producent en relatie met onderwijsinstellingen

Distributie

- Inventarisatie regionale en lokale distributienetwerken
- Aandeel streekproducten op de veilingen
- Aandeel streekproducten in het schap van detailhandel o.a. Jan Linders, Jumbo, Plus markt, LIDL, Aldi, AH
- Inzetten van duurzame vervoermiddelen door e-auto's, e-scooters, e-fietsen, auto's op groen gas, bio gas
- Inventarisatie van webwinkels, thuisbezorgmogelijkheden, boerderijwinkels, streekproductenverkoop shop in shop
- Inventarisatie van markten en wijkmarkten
- Hoe bereikt het voedsel de regio? Per auto, spoor, via het water, door de lucht?
- Beschikbaarheid van gezond voedsel in de openbare en publieke ruimten

Certificering en accreditatie

- HACCP (voedselhygiene)
- Global GAPP
- Milieukeur en duurzaamheidsmonitor
- Bio+ en Demeter
- Erkend streekproduct
- Beschermd oorsprongsbenaming

Communicatie

- Interne en externe strategische communicatie-aanpak
- Inzet sociale media
- Burgerparticipatie (informereren, meepraten, meedenken, meebeslissen)

Marketing, branding en klantbeleving

- Branding zoals Limburgs land, Wadden goud, Vechtdalproduct
- Promotie, bonussen, aanbiedingen
- Hoe waarderen gebruikers van streekgebonden voedsel het eten?
- Verdeling over leeftijdsgroepen van kopers van lokaal eten?

Organisaties en verenigingen

- VELT: vereniging voor ecologische levensstijl
- Centra voor natuur-en milieueductie
- Volkstuincomplexen/verenigingen
- Kamer van Koophandel
- Belangenverenigingen van ondernemers



Speltbrood uit Zuid-Limburg

Ruimtelijke ordening

- Inventarisatie van locaties voor voedselproductie
- Groene daken en dakterrassen
- Moestuinen op eigen erf
- Plukbossen, fruit-plukbomen als openbaar groen
- Gemeenschappelijke akkers in dorp of stad
- Bestemmingsplan analyseren en eventueel aanpassen
- Milieuvergunningen
- Welke open ruimte zijn geschikt voor voedselproductie?

Wet- en regelgeving

- Mogelijk maken in bestemmingsplannen
- Is aanpassing van regelgeving gewenst om lokale voedselproductie mogelijk te maken?
- Is er sprake van belemmerende wet- en regelgeving
- Hoe beheert de overheid de kwaliteit van het streekgebonden voedsel? Certificatie, erkend streekproduct?
- Rol van de nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (curatief)
- Rol van het RIVM (preventief)
- Welke vergunningen zijn nodig?

Voedsel in leer-, werk- en onderzoeksprogramma's en competentieprofielen

- Basisscholen
- Voortgezet Onderwijs
- VMBO, AOC en Middelbaar Beroepsonderwijs
- Hogescholen inclusief lerarenopleidingen
- Universitair onderwijs
- Vakscholen
- Hotelscholen in Heerlen en Maastricht
- Beter eten in ziekenhuizen (Gelderse Vallei, Maartenskliniek)
- Reductie van voedselverspilling

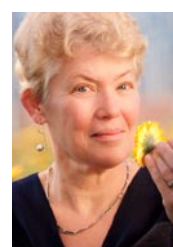
Voedselproductie kwantitatieve gegevens

- Waar wordt in de regio (binnen een straal van 50 km) het voedsel geproduceerd?
- Streek-en grondgebonden voedsel (appelstroop, asperges, rabarber ect) naast industrieel voedsel (paprika, tomaten, komkommers)
- Hoeveel voedsel wordt er in de regio geproduceerd (veiling Margraten voor het fruit)
- Welk soort voedsel (zuivel, fruit, vlees, vis etc.) wordt in de totale keten lokaal of regionaal geproduceerd?
- Via welke afzetkanalen wordt het voedsel bij de klant gebracht? (Welk voedsel komt waar terecht?)
- Welke CO₂ voetafdruk is van toepassing?

Voedselconsumptie kwalitatieve gegevens

- Welke lokale voedselproducten liggen in het schap van de retailers?
- Welke lokale voedselproducten worden gebruikt in de Horeca?
- Welke lokale voedselproducten worden aangeboden in het onderwijs en de buitenschoolse opvang?
- Welke voedselproducten uit de regio worden aangeboden in Bed& Breakfast arrangementen
- Wat is het verspreidingsgebied van regionale producten zoals vlees, vis, groenten, fruit, drank, wijn, sap, zuivel
- Worden regionale producten gezien als luxe producten of behorend bij het dagelijks eten?
- Aandacht voor reductie van voedselverspilling
- Welke type mensen kopen regionale producten in?
- Op welke manier vertellen agro ondernemers hun verhaal bij de klanten?

Wanneer deze vragen beantwoord zijn, kunnen ondernemer, overheid en burger aan de slag om een stap voorwaarts te zetten naar gezond en smaakvol eten, dat voorlopig overal te koop is.



Meer informatie?

Ineke Lemmen
Programmaleider pilots
bevolkingsdaling

Ineke.lemmen@minlnv.nl
T 06 186 099 72
www.vanmeernaarbeter.nl