

De eerste stappen in het vormen van een stedelijke voedselagenda

Flevo Campus Live 8 december 2017

Almere is, vanwege de ligging op het scharnierpunt tussen de metropoolregio Amsterdam en het Flevolandse agrarische achterland, een unieke plek om vorm te geven aan vernieuwing van de relatie tussen voedsel en de stad. Met de gemeenteraadsverkiezingen van maart 2018 in gedachten, nam Flevo Campus het initiatief 100 ambitieuze studenten, jonge professionals en experts samen te brengen in het stadhuis van Almere om de eerste ideeën voor de stedelijke Voedselagenda te bedenken.

Janno Lanjouw – historicus, journalist met een fascinatie voor voedsel en gastheer van de dag – opende de dag door te benadrukken hoe belangrijk de discussies en brainstormsessies van de dag waren. "Eten is een van de belangrijkste onderwerpen van de 21^e eeuw. Voor het eerst in de historie van de mensheid woont het grootste deel van de mensen in steden. De meeste mensen die in steden wonen produceren niet hun eigen voedsel, wat leidt tot de urgente vraag: hoe gaan we al deze mensen voorzien van eten?"

Het stadhuis werd gevuld door studenten en jonge professionals uit verschillende werkvelden en met verschillende achtergronden. Er waren mensen uit Canada, Maleisië en Duitsland; mensen die studeren aan Wageningen University & Research, Radboud Universiteit en Aeres University of Applied Sciences; mensen die International Food and Water Management, Foodtechnology en International Food Business studeren.

Experts op het podium

Om een beter idee te krijgen van het doel en de impact van het event van vandaag, werden **Joep Houterman** – bestuurslid van de Aeres group –, **René Peeters** – wethouder van Almere – en **Sigrid Wertheim-Heck** – professor Food and Healthy Living op Aeres Hogeschool in Almere – gevraagd om op het podium een beeld te schetsen van de rol van Flevo Campus in het organiseren van het stedelijke voedselbeleid en wat het belang van dit beleid is.

Renee Peters sprak over het feit dat Almere, als een relatief jonge stad, zich zeer snel ontwikkelt. "De Flevo Campus speelt een essentiële rol in het vinden van een manier waarop alle inwoners voorzien worden van eten. 'Waarom hebben we een nieuw beleid nodig?' Nou, omdat we ons in een speciale positie verkeren. We geloven dat wij een voorbeeld kunnen zijn voor Europa en de rest van de wereld, in hoe je moet omgaan met voedsellogistiek: hoe je moet omgaan met voedsel in de stad. Daarom hebben we jonge mensen nodig. Het is jouw wereld en die van jouw kinderen in de toekomst."

Joep Houterman sprak over de rol van Aeres Hogeschool en onderwijsinstututen in het algemeen, in het realiseren van de Flevo Campus en de link met de Floriade. "De stad voorzien van voedsel ligt dicht bij ons hart en onze faculteit. We geloven dat we kennis kunnen stimuleren door samenwerking tussen instellingen en mensen."



Sigrid Wertheim-Heck besprak verschillende perspectieven als het gaat om de organisatie van voedselvoorziening en de cruciale elementen in een voedselbeleid. "Burgers hebben elke dag met voedsel te maken. Iedereen heeft andere behoeftes en achtergronden als het gaat om voedsel en het consumeren ervan. Tegelijkertijd is men in de stad continu actief. Waar komt het voedsel dat we consumeren vandaan en hoe komt het hier terecht? Dit is een interessante complexiteit, gebaseerd op drie invalshoeken: voedsel, stad en burger. Het gaat over stedelijke planning en voedselleveranciers; het gaat over jonge mensen met heldere geesten die staan te popelen om de toekomst vorm te geven. Dat is wat deze dag een perfect beginpunt maakt."

"Vandaag is een succesvolle dag als we veel verschillende ideeën hebben kunnen bedenken. Ook al spreken deze ideeën elkaar tegen, dat maakt niks uit. We verwachten nieuwe inzichten. Probeer praktisch te denken. WIJ voorzien de toekomst, maar hoe bruikbaar is mijn idee? Wat zijn de stappen die er genomen moeten worden? Hoe bereiken we deze stappen?"

Met deze motiverende woorden in gedachte, werden de deelnemers verdeeld in zes groepen. Samen met een expert ging iedere groep het onderwerp van voedselvoorziening vanuit een ander perspectief bekijken: stad in het land, land in de stad, stad maakt mens, mens maakt stad, mens als consument en mens als producent. In de vorm van een brainstormworkshop kwamen alle groepen met ideeën, die vervolgens gebundeld werden in een krantenkop.

Zes verschillende perspectieven

De workshopsessies resulteerde in verschillende inspirerende en innovatieve ideeën en krantenkoppen.

1. Stad in het land

'Hoe kunnen we ervoor zorgen dat een stad beter verbonden is met haar achterland en dat omliggende ondernemingen een groter gedeelte van hun productie direct aan de stad kunnen leveren?' Deze vraag stimuleerde deelnemers in deze workshop om out of the box te denken en zo op innovatieve oplossingen te komen. Ze kwamen met ideeën als: elke burger zou een tuin achter hun huis, mensen laten betalen voor het eten dat ze weggooien en het creëren van een applicatie die lokaal eten in kaart brengt.

De groep bracht alle ideeën samen tot één platform voor alle actoren in de keten van voedselvoorziening. De burgemeester van Almere staat dicht bij al deze actoren en werd daarom verkozen als rolmodel in het concept. Dit resulteerde in de krantenkop: **'Burgemeester van Almere eet alleen Flevo Food!'**

"We hadden het over het ontwikkelen van een app die consumenten en ontwerpers een platform geeft om met elkaar te communiceren. Op deze manier kunnen we details geven over waar je bepaalde soorten voedsel kunt krijgen. Daarnaast hebben we nagedacht over het creëren van verkooppunten in supermarkten voor lokaal eten of eten dat bijna weggegooid moet worden."

Quinten Hersilia – International Food Business Aeres University of Applied Sciences in Dronten

2. Land in de stad



Stedelijke voedselproductie projecten worden populair. Vragen als: 'Hoe kan stedelijke voedselproductie gestimuleerd worden en welke oplossingen zijn er beschikbaar?' werden besproken in deze workshop. De deelnemers van deze workshop bedachten uiteenlopende oplossingen: exotische gewassen lokaal verbouwen om mensen met verschillende nationaliteiten een gevoel van thuis te geven; lokale voedselproductie en consumptie stimuleren; of 'ugly food' gebruiken – fruit en groenten die niet in supermarkten 'kunnen' worden verkocht. Ze presenteerden de slogan: **Laat je achtertuin voor wat het is, gebruik je dak.** Een idee dat het verbouwen van groenten en fruit op je dak van je huis stimuleert.

"Tijdens de workshop werden we gevraagd om na te denken over het opzetten van een onderneming die kon helpen bij het oplossen van een van de problemen rondom voedsel. We moesten ook manieren overwegen waarmee we onze onderneming in stand konden houden. Mijn groep kwam met het idee om een onderneming te starten die burgers zou voorzien van informatie over hoe ze het dak van hun huis konden gebruiken als plek om voedsel te produceren, hen adviseert over welke gewassen ze kunnen verbouwen, watersystemen en hoe ze aan vruchtbare grond kunnen komen. De ideeën die op het podium werden gepresenteerd inspireerden me ook. Ik woon al meer dan achttien jaar in Almere en ik denk dat deze dag een basis zal vormen voor een innovatiever Almere. Ik denk dat deze stad open staat voor verandering en innovatieve ideeën."

Mirthe Sjoerds – Student Molecular Life Sciences op Wageningen UR en wonend in Almere

3. Stad maakt mens

Hoe hebben infrastructuur en de inrichting van de stad invloed op het dieet van inwoners? Hoe kunnen we ervoor zorgen dat steden in de toekomst zo ingericht zijn dat ze bijdragen aan een gezondere samenleving? Misschien kun je waterwegen gebruiken in plaats van normale wegen, lokale e-commerce opnieuw uitvinden of gezond, lokaal eten beschikbaar maken voor onderweg.

Dit laatste idee werd geselecteerd als het idee met de meeste potentie. Verkoopautomaten met complete lokale gerechten op NS stations plaatsen, was hun oplossing om lokaal eten naar mensen te brengen, in plaats van andersom. De krantenkop die ze verzonnen was: 'Gebruik je OV-chipkaart om lokaal eten te kopen'.

"Mijn groep kwam met het idee om een applicatie te ontwikkelen die meer transparantie biedt over de producten die je in de supermarkt koopt. Met een ecologische voetafdruk willen we mensen laten zien wat de impact van het produceren en verspreiden van een product is op het milieu, in verhouding tot de voedingsstoffen die erin zitten. Sla geeft bijvoorbeeld geen verzadigd gevoel, maar kost veel water om te produceren. Dus misschien kun je beter een bacon eten?"

Tijdens mijn studie focus ik voornamelijk op logistiek en modulatie. Het was geweldig om stedelijke voedselvoorziening en –consumptie op een praktische manier te bekijken. Ik ontdekte wat er in Flevoland geproduceerd wordt, hoe dit voedsel de stad bereikt en wat de link met Amsterdam is. Het onderwerp is tastbaarder geworden."

Daphne de Bruin – Business and Consumer Sciences op Wageningen University & Research

4. Mens maakt stad



We hebben op het moment te maken met een obesitas epidemie. In ons dagelijks leven worden we constant aangemoedigd om ongezond eten te consumeren door middel van marketinguitingen. In deze workshop discussieerden deelnemers over de rol van de overheid in de volksgezondheid.

De deelnemers bedachten de volgende ideeën: geen BTW op fruit en groenten, hogere BTW en prijzen op junkfood en steden voorzien van gratis reclamemogelijkheden voor gezonde producten. Deze ideeën resulteerden gezamenlijk in de krantenkop: **'50% meer gezond eten verkocht in Almere door gratis reclamemogelijkheden voor gezond voedsel.'**

"Deze dag heeft me aan het denken gezet. Vooral op het gebied van het creëren van eerlijke en gelijke prijzen, wat we besproken hebben tijdens de workshop en wat dr. Wayne Roberts vertelde. Ik vond het idee dat je voor je eigen ziektekostenverzekering moet betalen als je besluit om te roken – dus dat je de consequenties van wat je consumeert ondervind – heel interessant."

Xenia Minnaert – student Biology, Food and Health op Aeres University of Applied Sciences

5. Mens als consument

De wereld om ons heen brengt ons constant in de verleiding om ongezond eten te consumeren. Voeding is een privékwestie en het is onze eigen verantwoordelijkheid om een gezonde keuze te maken. Hoe kunnen we burgers bewust maken van gezondheidsrisico's en ze helpen hun eetpatronen te verbeteren? Beter bebording in supermarkten, kinderen leren om te koken en 'etensverleidingsvrij-zones' creëren, waren een paar van de ideeën waar deelnemers mee kwamen. Al dit brainstormen resulteerde in de volgende slogan: **'Eet de verandering die je wilt zien'**.

"Er waren veel interessante ideeën die werden bedacht tijdens de workshop. Het was heel leuk om met mensen met verschillende achtergronden te spreken. We bespraken de rol van educatie; de rol van taxatie; hoe gezonde opties echt de makkelijkste opties zouden moeten zijn. We hebben het ook gehad over gedragsverandering en hoe het milieu waarin je opgroeit invloed heeft op je keuzes wat betreft eten. Wat ik vooral over hou aan dit evenement is het contact met mensen. Samenwerking tussen verschillende sectoren is belangrijk."

Dinah Hoffman –master in Communication, Health and Life Sciences op Wageningen UR, bachelor Gastronomic Sciences behaald in Italië.

6. Mens als producent

Met een groeiende wereldpopulatie en minder agrarisch land beschikbaar, wordt het belangrijker om na te denken over innovatieve technieken om mensen te voorzien van eten. De vragen die beantwoord moesten worden tijdens deze workshop waren: 'Hoe kunnen we voor een innovatief eetklimaat zorgen, waarin het testen en implementeren van innovaties wordt vergemakkelijkt?'

Ideeën als het gebruiken van vlees om energie te produceren, proteïne van gras gebruiken, het organiseren van diners die burgers introduceren met gezondere alternatieven en slimme technologieën die je consumptie en verspilling bijhouden, werden besproken.

Uiteindelijk kwam deze groep met de headline: '50% minder verzekeringskosten in Almere met een 'persoonlijk voedingsplan'. Een idee om mensen betrokken te krijgen in de productie van voedsel, om



mensen te stimuleren samen te eten en om Almere een beter inzicht te geven in de consumptiepatronen van haar inwoners.

"We bedachten een manier om de technologie die we in ons dagelijks leven gebruiken, te gebruiken om voedselverspilling te verminderen. Slimme technologieën kunnen helpen bij het bijhouden van het eten dat we kopen en hoeveel we er daadwerkelijk van consumeren. Als je de laatste keer veel sla weg hebt gegooid, kan een app je hieraan herinneren voordat je het nog een keer koopt. Door dit te doen zal het bewustzijn over je voedselverspillinggewoontes omhoog gaan."

Prijzen zouden de waarheid moeten spreken

Na alle pitches werd dr. Wayne Roberts – Canadese voedselbeleid analist en voedselactivist – uitgenodigd op het podium om te discussiëren over de ideeën en zijn perspectief over voedselbeleid. "Mensen die voedsel produceren en verkopen weten niets van gezondheid en mensen die weten van gezondheid weten niets af van voedsel. Dat is waar het beleid in het spel komt."

Dr. Wayne Roberts legde uit dat we pas sinds de afgelopen 30 jaar de kans krijgen om ongezond eten te consumeren. Hij verwees naar de top 10 grootste voedselproducenten en –distributeurs als 'the big food' en deelde een interessante gedachte over hoe om te gaan met het probleem van ongezond eten. "'The big food' bepaald wat we eten door middel van advertenties en prijsregulering. Ze zijn deel van het systeem, dus zijn ze ook deel van de oplossing. In mijn ogen is een van de oplossingen het gebruiken van eerlijke prijzen: als je eerlijke prijzen hebt, zullen de prijzen de waarheid vertellen."

"Wanneer we nadenken over een oplossing, moeten we ook gelijk meenemen waar deze oplossing past in de wereld. Dat is noemen we het concept 'adjacent possible'. De meeste ideeën die hier vandaag gepresenteerd zijn, passen bij dit concept."

Omgaan met overschotten

Voordat iedereen naar huis ging, werden de deelnemers uitgenodigd voor een gezonde, lokale lunch, voorbereid door Nadia Zerouali. Aanwezigen konden genieten van een lekker broodje kaas, flatbread met Labneh en Taboula. Helemaal in lijn met het thema van de dag, werd een van de hoofdingrediënten in het laatste gerecht vervangen door kool, vanwege een overschot aan van de groente in de omgeving van Almere.

Think Tank

Studenten, jonge professionals en experts hebben bijgedragen aan dit succesvolle evenement. Ze namen de eerste stappen in het bestuursorgaan van Almere te voorzien van een stedelijke voedselagenda. Vanaf januari 2018 zullen de ideeën die op dit evenement zijn vergaard, verwerkt worden in de Denk Tank sessies die georganiseerd worden door de Flevo Campus. Tijdens deze sessies worden de plannen voor de stedelijke voedselagenda naar een hoger niveau getild.

Flevo Campus nodigt alle deelnemers en andere mensen met een interesse of expertise in voedsel, gezondheid en landbouw uit om deel te nemen aan de Denk Tank, om zo een bijdrage te leveren aan de organisatie van voedsel in de omgeving Amsterdam-Almere. Meer informatie is vind je op de [website van Flevo Campus](#).



