

A close-up photograph of a woman with dark hair, wearing a light-colored straw hat with a dark brown band. She is smiling warmly, looking directly at the camera. She is surrounded by lush green foliage, likely in a garden or field. The background is softly blurred, showing more greenery and what appears to be a wooden trellis structure. A blue rectangular box is overlaid on the top left of the image, containing the text 'ETEN DICHTBIJ' in white, bold, sans-serif capital letters.

ETEN DICHTBIJ

VERREWEG DE MEESTE KANSEN

De relatie tussen stad en land is een van de kernkwijlfelten van de regio Groningen-Assen. Voedsel kan een belangrijke bijdrage leveren aan deze kwaliteit en is een kans voor nieuwe verbindingen tussen stad en land(schap), werkgelegenheid en innovatie, gezondheid en toerisme.

In juli 2012 heeft Regio Groningen-Assen een verkenning gepresenteerd naar de mogelijkheden, kansen en voorwaarden van een regionale voedselstrategie. Een van de gedachten achter deze strategie is dat voedsel een belangrijk bindmiddel is tussen mensen en daarmee tussen stad en platteland. Hoe kleiner de afstand tussen voedselproducent en consument, hoe groter de beleving van de aankoop, bereiding en consumptie. Betrokkenheid, waardering en liefde voor producten en producenten uit de eigen regio nemen toe. Steeds meer consumenten willen weten wat zij eten en waar dat vandaan komt. Ook groeit het besef dat voor producten die dichtbij te halen zijn, minder kilometers gereden of gevlogen hoeven te worden. Er is een duidelijke trend waarneembaar van bewuster kopen, duurzamer kopen en gezonder eten. Regio Groningen-Assen stimuleert dat van harte.

Laat je door de vele voorbeelden in deze uitgave inspireren en kijk hoe anderen het hebben gedaan. Kies een idee dat het beste bij jou past. Pas het naar jouw smaak aan. En ga aan de slag. Doe je mee?



VERREWEG DE MEESTE KANSEN



INHOUDSOPGAVE

Aanleiding
Leeswijzer

15 INITIATIEVEN VAN DICHTBIJ:

VOEDSEL & VERKOOP

- | | |
|---|-------|
| 1. Power to the pieper - logistiek en verkoop via winkels en horeca | p. 6 |
| 2. De boer op - verkoop op de boerderij | p. 12 |
| 3. Van dichtbij het verst - verkoop op de markt | p. 18 |
| + recept voor succes: succesvolle boerenmarkt & evenement | p. 24 |

VOEDSEL & GEZONDHEID

- | | |
|---|-------|
| 4. Goed voorbeeld doet goed volgen - duurzame maaltijd op het werk | p. 26 |
| 5. Apple a day keeps the doctor away - duurzame maaltijd in de zorg | p. 32 |
| 6. Meester, komkommers groeien toch in plastic? - duurzame maaltijd op school | p. 38 |
| + recept voor succes: duurzame maaltijd & catering | p. 44 |
| + Zijn een vleeskukken en boonjes uit Kenia duurzaam? | p. 47 |

VOEDSEL & RECREATIE

- | | |
|--|-------|
| 7. Toeren langs boeren - toeristische routes op het platteland | p. 48 |
| 8. Vier voedsel - foodfestivals en evenementen | p. 54 |
| 9. Proef de aandacht - promotie bijzonder product of regio | p. 60 |

VOEDSEL & BOERDERIJ

- | | |
|---|-------|
| 10. De oogst is groot - zorg en educatie op de boerderij | p. 66 |
| 11. Natuurlijk! Eten! - natuur- en groenbeheer door de boer | p. 72 |
| 12. Stad zoekt boer - boerderijen in of bij de stad | p. 78 |
| + recept voor succes: bestemmen met maatschappelijke winst | p. 84 |

VOEDSEL & TUNIEREN

- | | |
|---|-------|
| 13. Pluk de vruchten van je buurt - tunieren met de buurt | p. 86 |
| 14. Jong geleerd is oud gedaan - tunieren met kinderen | p. 92 |
| 15. Pluk de stad - openbaar eetbaar groen | p. 98 |

Bronnen
Colofon

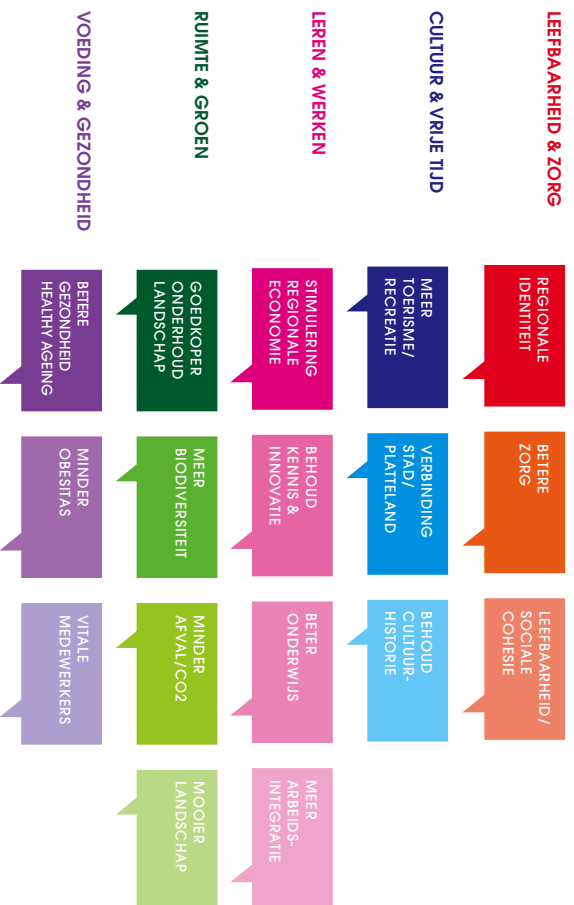
p. 104
p. 104

LEESWIJZER

Van boerenmarkt tot buurtmoestuin. Van catering in het ziekenhuis tot boerderij in de stad. De mogelijkheden van regionaal duurzaam voedsel zijn oneindig. Hieronder wordt kort beschreven hoe je deze uitgave het beste kan gebruiken. In 15 hoofdstukken worden meer dan 50 verschillende initiatieven, ideeën en tips beschreven. Het leest als een soort kookboek. Je kan je icten inspireren door de voorbeelden en verwijzingen maar het bleef ook voldoende ingrediënten om zelf aan de slag te gaan. Je kan de ideeën en tips direct gebruiken, combineren of zelf weer nieuwe initiatieven bedenken. Wat je ook doet, het is gegarandeerd een recept voor succes.

ZOEKEN OP KLEURCODE

Om snel en gemakkelijk te zoeken naar de ideeën die voor jou interessant zijn, worden kleurcodes gebruikt. Elke kleur staat voor de positieve bijdrage die het initiatief oplevert. Globaal zijn deze kleurcodes in te delen naar de volgende interesses en/of beleidsgebieden.



VERWIJZINGEN NAAR WEBSITES EN VIDEOFRAGMENTEN VIA BITLY

Bij verwijzingen naar interessante websites en videofragmenten worden soms verkorte url's (ofwel bitly-codes) gebruikt. Als je deze verkorte codes in de zoekmachines van je computer typt dan ga je rechtstreeks naar de betreffende website. In plaats van bijvoorbeeld de lange url www.regiogroningenassenss.nl/nl/projecten/typ je nu alleen de verkorte url: www.bit.ly/2kkggpb. Meer informatie over het gebruik van bitly-codes vind je op www.bitly.com.

VERWIJZINGEN NAAR DOCUMENTEN

Via de website van Regio Groningen Assen zijn ook interessante artikelen, rapporten en documenten te downloaden. In deze uitgave zijn de verwijzingen naar deze documenten als volgt weergegeven:

www.regiogroningenassenss.nl
zoekterm 'eten dichtbij xxxx' (bijvoorbeeld 'eten dichtbij logistiek').

De documenten zijn te downloaden via de digitale bibliotheek van Regio Groningen Assen. Typ vervolgens de zoekterm 'eten dichtbij' of 'eten dichtbij xxxx' in. De naam van het hoofdstuk (bijvoorbeeld 'logistiek en verkoop') wordt ook vermeld in de titel van het document.

AAN DE SLAG CHECKLIST

Aan het einde van elk hoofdstuk staat onder het kopje 'Aan de slag' een lijst met suggesties. Het betreft verschillende manieren om de initiatieven van het betreffende hoofdstuk van de grond te krijgen. Sommige actiepunten zijn meer van toepassing op lokale overheden maar meestal zijn ze algemeen toepasbaar op ondernemers, burgers, scholen, zorginstellingen en leiders die van mening is dat 'eten van dichtbij' een kans verdient.

MEER INFORMATIE

Alle informatie in deze uitgave is met de grootst mogelijk zorg samengesteld. Niet met de intentie om compleet te zijn maar met het doel om de lezer voldoende aanknopingspunten te geven. De ontwikkelingen rond regionaal duurzaam voedsel gaan zo snel dat de informatie (soms) achterhaald kan zijn.



1. LOGISTIEK EN VERKOOP VIA WINKELS EN HORECCA

Coöperaties
(Super)markten
VersVoko

VOEDSEL EN VERKOOP

REGIONALE
IDENTITEIT

VERBINDING
STAD/PLATTELAND

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE

BEHOUD KENNIS &
INNOVATIE

MINDER
AFVAL/CO₂

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING



POWER TO THE PIEPER

Dat er een groeiende belangstelling is voor verse groenten, fruit en zuivel rechtstreeks van de boer is duidelijk. De boer en de consument willen wel. Het geeft boeren de kans op een betere prijs en minder afhankelijkheid van de grote inkooppartijen. Verkoop aan klanten in de buurt geeft ook een gevoel van trots en voldoening. Iets dat niet direct is uit te drukken in geld. De klant krijgt op zijn beurt kraakverse, gezonde producten met een 'gezicht'.

Het zou niet erg duurzaam zijn als iedereen in zijn eigen auto zou stappen om de producten van het platteland op te halen. Laat staan dat we daar de tijd voor hebben. Dus hoe krijgen we het platteland naar de stad?

Ondernemers en burgers worden steeds creatiever in het bedenken van vernieuwende samenwerkingsvormen zoals producentencoöperaties en 'food communities'. Consumenten laten zich verleiden in 'supermarkten nieuwe stijl' zoals Markt en Landmarkt, die veel producten uit de regio aanbieden. Of men steekt liever zelf de handen uit de mouwen bij bijvoorbeeld een VersVolko (zie pagina 11). Waar vraagt en aanbod samenkomen lijkt marktwerking uiteindelijk de beste oplossing. Of kan de overheid toch een handje helpen?

Korte keten van land naar klant

COÖPERATIE OREGIONAL, NIJMEGEN

In Nijmegen liggen de paprika's van Tas-toe uit Bommel binnen 24 uur op het bord van de patiënten van de Sint Maartenskliniek (zie pagina 35).

De coöperatie van 35 boeren verkoopt rechtstreeks aan zorginstellingen, horeca en catering en er zijn zelfs plannen om een lokaal distributiecentrum op te zetten. Een coöperatie is een slimme ondernemingsvorm. Het biedt een vorm van samenwerking waarbij winst geen doel is maar zeker wel moge worden gemaakt. En in moeilijke tijden is er een langere adem. Andere voorbeelden van regionale coöperaties zijn Groene Hart streek-producten, Landwinkel en Vechtdalproducten.

www.oregional.nl

www.groenehartstreekproducten.nl

Eten uit de regio vraagt om slimme logistiek

SAMENWERKEN IS DE OPLOSSING

Het klikt simpel om lokaal te eten, maar de logistiek vormt bij regionale afzet vaak de bottleneck. Door de kleine volumes, en de diversiteit aan producenten en klanten zijn de kosten relatief hoog. In veel gevallen zelfs 25% van de omzet terwijl 6% als normaal wordt gezien. Er is dus veel winst te halen door logistiek samen te werken via gezamenlijk transport, opslag en bestel- en facturatiegssystemen. www.regioagroinlogistiek.nl zoekterm 'eten dichtbij logistiek'



Supermarkt nieuwe stijl

MARQT, LANDWINKEL EN WILLEM & DREES

Eerlijk eten uit de regio is een trend waar supermarkten graag op inspelen. Toch passen veel producten, vanwege wisselende volumes en kwaliteit, niet in het strakke keurslijf van de retail. Gelukkig zijn er initiatieven waarbij dit wel lukt. Marqt, een supermarkt in Arnhemdam en Haarlem, verkoopt producten van tuinters in Noord-Holland, Willem & Drees verzorgen onder hun eigen naam een onderscheidend aanbod van groente & fruit op de verdeling van supermarkten. Ook Landmarkt, gevestigd in een voormalige kas, brengt producten uit de omgeving bij elkaar en combineert het assortiment met 'gewone' producten zoals pindakaas en koffie. Zo wordt regionaal kopen onderdeel van de dagelijkse boodschappen.

www.marqt.nl

www.landmarkt.nl

www.willemendrees.nl

Burger en boer organiseren het samen

MARKTWINKEL LAZUR, WAGENINGEN

Lazur is een supermarkt met een couleur locale. Een verfrissend nieuw concept waar regionale producten centraal staan. Het idee is om via crowdfunding zowel consumenten als producenten te laten participeren. Een moderne en duurzame manier van financieren en samenwerken. Hun inspiratie wordt onder andere gehaald uit bijzondere voorbeelden in Engeland zoals de People's Supermarket en Bourneough Market. De opening van de eerste vestiging in Wageningen is eind 2012 gepland.

www.lazur.nl

www.thepoplessupermarket.org



Inspirerende links

PUUR NOORD NEDERLAND

De Zaaiër is in 30 jaar uitgegroeid van een biologische boerderij tot de grootste biologische groothandel in het Noorden. De idealen zijn gebreken. Voedsel weer een gezicht geven, dat is hun doel. Onder het label PUUR Noord Nederland promoten en leveren zij de mooiste biologische producten met een duidelijke regionale en omhoogtelijke afkomst. Geitenkaas uit Zevenhuizen, pompoenen uit Godlinze en zuivel van de Drentse Aa. Hun motto: van dichtbij het vers! www.zaai-ster.nl
www.puurnoordnederland.nl

VAN DE BOOT OP JE BORD

Catchdrive is een nieuw platform dat de vangst van vissersboten koppelt aan de vraag van restaurants. Via een live-verbinding kan men zien welke vis is gevangen en vervolgens hierop bieden. Zonder tussenhandel is het zowel voor de visser als de kok een win-win. En de kwaliteit is alleen maar beter. www.catchdrive.eu

TASTE THE WASTE

Wist je dat meer dan 50% van de producten de winkelmogelen niet eens halen maar in de vuilnisbak belanden. Zonde toch? Door het verminderen van het aantal schikels van boer naar burger is hier veel winst te behalen. De documentaire 'Taste the Waste' geeft een confronterend beeld van voedselverspilling en laat zien dat het ook anders kan. www.tastethewaste.nl

videofragment: www.bit.ly/NggvH








VERSVOKO

Een VoedselCoöperatie, afgekort VersVoko, is een groep mensen die samen verse groenten, fruit, brood, en andere seizoensproducten bij lokale producenten kopen. Bestellingen worden wekelijks doorgeven en afgehaald bij een verzamelpunt in de buurt. Met name in België en Engeland zijn deze voedselteams zeer populair. www.versvoko.nl

MAKING LOCAL FOOD WORK

In Engeland is men jaren vooruit wat betreft 'lokale voedsel'. De website 'making local food work' staat boordevol ideeën, tips, handleidingen over voedselcoöperaties en burgerinitiatieven ter versterking van de lokale economie. www.makinglocalfoodwork.co.uk/

Aan de slag

-  Denk creatief mee over beschikbare retail/marktlocaties. Denk ook aan tijdelijke locaties.
-  Vergroot waardedring en bekendheid van lokale initiatieven zoals producten, afzetkanalen, etc. en promoot deze via de media.
-  Verbind lokale partijen zoals producenten, groothandels, vervoerders, Natuur- en Milieu Federatie, etc. om de logistiek op gang te brengen dan wel te versterken.
-  Creëer vraag naar lokale producten via cateringinkoop van (semi)overheid of horeca (hoofdstukken 4 en 5).
-  Bied groepen consumenten of producenten die zich willen organiseren toegang tot advies en informatie.
-  Faciliteer initiatieven door het beschikbaar stellen van ruimte of een startbedrag.
-  Koppel de vraag van voedselbanken aan het eventuele 'overschot' van lokale producenten.



2. VERKOOP OP DE BOERDERIJ

Boerderijwinkel

Webshop

Groenteabonnement

VOEDSEL EN VERKOOP

REGIONALE
IDENTITEIT

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE

MEER TOERISME/
RECREATIE

VERBINDING
STAD/PLATTELAND

BEHOUD
CULTUURHISTORIE

STIMULERING REGIONALE
ECONOMIE

MEER
ARBEIDSIÏNTEGRATIE



DE BOER OP

Veel boerderijen doen meer dan het houden van vee of het verbouwen van groente. Denk aan: een winkel aan huis, overnachtingen op de hooibolder of een theehuis. Een eeuwenoude traditie in een nieuw jasje. Deze extra activiteiten zijn een mooie financiële aanvulling voor de boer, versterken het toerisme en brengen buurt, dorp en de stad dichtbij elkaar. De winst is groot.

Omdat veel plattelandsgemeenten kleiner worden en voorzieningen langzaam verdwijnen, wordt een winkel vaak een nieuwe ontmoetingsplek. Ouderen komen een praatje maken en er ontstaat vanzelf meer aandacht voor elkaar. Ook voor boerenbedrijven die vanwege gebrek aan opvolging of om gezondheidsredenen moeten stoppen, krijgen dankzij de nieuwe invulling van de lege stal weer toekomstperspectief. Al deze initiatieven kunnen de lokale plattelands economie en de kwaliteit van het landschap op een natuurlijke manier versterken. Winst voor iedereen. Stad en ommeland, boer en burger.

Ontwikkelingsgericht bestemmen

GEMEENTE LOPPERSUM

Om de verkoop van streekproducten te bevorderen heeft de gemeente Loppersum ruimte gemaakt in het nieuwe bestemmingsplan. Boeren-ondernemers mogen hun activiteiten verbreden, door een bepaald aantal vierkante meters als verkoopruimte in te richten. Ook worden agrarische bedrijven als verkooppunten van streekproducten bestemd. Met deze manier van bestemmen geeft de gemeente de boeren toegang tot nieuwe mogelijkheden en wordt het toerisme versterkt.

www.buifengebiedloppersum.nl

Samen sterker

DE GROENE MARKE, OMMEN

Het is natuurlijk veel efficiënter om samen een winkel op te zetten, in plaats van tien kleinere winkels. Ook qua promotie en vindbaarheid is er veel te winnen. In Ommen stak een aantal boeren de koppen bij elkaar en zo ontstond De Groene Marke. Een marktkraam is in een paar jaar uitgegroeid tot een volwaardige winkel in een historische staatsboerderij. In 2012 is zelfs de 2e vestiging in Dalfsen geopend. Dezelfde kruisbestuiving zie je bijvoorbeeld ook in de buurt van Ommen. Boerderij-sloger De Bunderijl en kwêkerijl Noordlaren vergroten elkaars afzetmarkt omdat ze dicht bij elkaar zitten. Samen sta je sterker. www.degroenemarkte.nl

Naast de boerderijwinkel zoeken steeds meer boeren naar alternatieven om hun producten te verkopen zoals via webshops, groentebonnumenten, coöperaties en supermarkten. Voor meer voorbeelden en tips ga naar hoofdstuk 1 of 3.



Inspirerende links

HANDBOEK DIRECTE VERKOOP

Dit document geeft aan de hand van praktijkvoorbeelden veel nuttige tips over het rechtstreeks verkopen van producten door de boer aan de consument. De voorbeelden die worden besproken zijn van succesvolle boerderijwinkels, markten en webwinkels zoals De Ommurde Tuin in Wageningen en De Hofwebwinkel.
www.regiogroningenassen.nl
 zoekterm 'eten dichtbij directe verkoop'

OOG VOOR DE OMGEVING

Ook niet-boeren verdienen iets bij via nevenactiviteiten. Economisch is de winst gering maar persoonlijk en sociaal levert het veel op. De angst voor verrommeling van het buitengebied is vaak onterecht. In dit filmpje een kort verslag over de krimpgemeente Kiel-Windeweer.
 videofragment: www.bht.nl/O508J1







DOELGROEPKIEZER

Via deze website krijgen producenten van streekproducten antwoord op de vragen: wat is mijn doelgroep en hoe wordt men een trouwe klant?
www.doelgroepkiezen.nl

REGIONALE SMAKENKAART

De Regionale Smaakkaart is een gids met producenten, boerderijwinkels, streekmarkten en streekwinkels in Groningen en Drenthe. Deze digitale kaart is samengesteld door de Natuur- en Milieufederatie Groningen in opdracht van de Regio Groningen-Assen.
 website: www.bht.nl/MLM/gzC

Aan de slag

-  Stimuleer boerderijwinkels en andere activiteiten rond voedsel op de boerderij.
-  Verbind partijen zoals het VVV, boeren met nevenactiviteiten, toeristische organisaties, winkeliers, etc. en zoek naar synergie.
-  Bied ruimte aan initiatieven/ nevenactiviteiten via het bestemmingsplan en/of verordening.
-  Denk bij concrete initiatieven actief mee over het oplossen van planologische belemmeringen.
-  Zoek naar win-win oplossingen met het maatschappelijk belang als uitgangspunt.
-  Stel een protocol op ten behoeve van boerderijwinkels e.d. om eventuele 'verrommeling' van de omgeving te voorkomen (plaatsen van bordes, erf netjes houden, parkeren etc.).



3. VERKOOP OP DE MARKT

Boerenmarkt

Streekmarkt

Biologische markt

Fairs

VOEDSEL EN VERKOOP

REGIONALE
IDENTITEIT

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE

MEER
TOERISME/RECREATIE

VERBINDING
STAD/PLATELAND

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE

MINDER
AFVAL/CO2

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING



VAN DICHTBIJ HET VERST

Boerenmarkten (ofwel streekmarkten) schieten als paddenstoelen uit de grond. Eten van dichtbij wordt steeds populairder. Vooral jonge gezinnen zijn zich bewust van hun gezondheid en willen graag weten waar hun eten vandaan komt. Ook de persoonlijke contacten zijn voor veel mensen een reden om de vermarkt welkijfs te bezoeken. Niet voor niets is de markt van oudsher al een sociale ontmoetingsplaats. En wat is er leuker dan uitleg te krijgen door de maker zelf? Vers van het land, van de boom of uit de zee.

Niet alleen in de grote steden groeit de vraag naar streekmarkten, ook in de dorpen. Op verschillende plekken in het Noorden worden, veelal in de zomer, boerenmarkten georganiseerd zoals op de borgen Nienoord, Verhildersum en Ewsum. Maar ook de Ommelandermarkt in Groningen verovert steeds meer een plek. Deze markten en fairs trekken vaak veel bezoekers van binnen en buiten de regio.

Maar wat maakt een boerenmarkt zo succesvol? Een persoonlijke band met de verkoper achter de kraam is vaak belangrijker dan de prijs. Andere activiteiten zoals een (tijdelijke) kinderboerderij, workshops of een zweefmolen geven de markt een stukje extra beleving. Verder is het van belang om via promotie een herkenbaar merk neer te zetten. Focus vooral niet te veel op de keuze tussen biologisch en niet-biologisch maar zorg voor kwaliteit, exclusiviteit en gezondheid.

Eerste boerenmarkt van Nederland

NOORDERMARKT, AMSTERDAM

Door weer en wind zeulen met boodschappen, te weinig ruimte om te parkeren en het kost vaak veel tijd. Reguliere (biologische) markten sluiten niet altijd aan bij de behoeften van de consument. Toch hebben boerenmarkten op bijzondere locaties veel trouwe klanten en laten ze, in tegenstelling tot veel reguliere markten, wel groei zien. Zoals de Noordermarkt in Amsterdam, de eerste echte biologische boerenmarkt in Nederland en nog steeds razend populair. Of De Kempnaan op een landgoed net buiten Almere. Hier wil men voor gezond eten graag extra betalen. De streekmarkt op de boeg in Ewsum was de eerste streekmarkt rond de regio Groningen-Assen. Deze bestaat al sinds 2003.

www.boerenmarktamsterdam.nl

www.kempnaan.nl

www.streekproductenmarktewsum.nl

Geen klompen maar culinaire pareltjes

TREND IN GROTE STEDEN

Just in de grote steden ziet men een trend richting streekelgen producten van het nabije boerenland. Deze markten staan niet meer gelijk aan klompen en kleedrocht maar zijn plekken om culinaire pareltjes te ontdekken. Naast de biologische weekmarkten zijn er veel nieuwe initiatieven zoals De Streekmarkt (Utrecht), Pure Markt (zie pagina 59), ZuidenMARKT (zie pagina 22), NieuwbuurFoodmarkt (Amsterdam) en de Smack van de Streek (Amsterdam).

www.puremarkt.nl

www.smackvandeestreek.com

www.nieuwbuurfoodmarkt.nl

Wil je graag aan de slag met het (eten) organiseren van een boerenmarkt? Kijk op pagina 24 en verder voor tips en informatie over vergunningen, wetten en regels.



Reguliere markt en boerenmarkt samen

DE VOOR- EN NADELEN OP EEN RIJ

In vrijwel elk stad of dorp is er wel een lokale markt. Vreemd genoeg worden hier niet zoveel producten uit de omgeving verkocht. Dus waarom zou je een aparte boerenmarkt organiseren als er op de bestaande markt nog voldoende ruimte is? Voor beide opties valt iets te zeggen. Het voordeel is dat lokale producten een mooie aanvulling kunnen zijn op het reguliere assortiment. Ze geven een vernieuwende uitstraling en trekken vaak meer klanten. Producenten worden op hun beurt beter gevonden want ook op de reguliere markt krijgt men steeds meer interesse voor lokale en duurzame producten. Nadelen kunnen zijn dat het publiek van de reguliere markt onvoldoende aansluit bij het aanbod van de producenten en het concept biologisch en duurzaam mogelijk 'in gevaar' komt. Voorbeelden van bestaande 'combinaties' zijn de biologische 'hoeken' op de markten van Arnhem en Groningen. Voor meer inspiratie en ontwikkelingen rond vernieuwingen van 'de markt' ga naar: www.diemarktvannorwegen.nl



Markt van en door de buurt

ZUIDERMARKT, AMSTERDAM

Een origineel initiatief is De ZuidenMARKT. Deze markt in de buurt Oud-Zuid draait op de creativiteit en inzet van de buurtbewoners. Via een coöperatie bepalen zij samen het aanbod op de markt, helpen bij de groente- en fruitkraam, worden marktleider, presenteren hun eigen passie in de rouleerkraam en doen nieuwe contacten op. Het is ook een plek voor veel nieuwe buurtinitiatieven zoals een gesprekstafel, koken met de marktproducten en het samenwerken met de lokale winkeliers. Een markt voor de buurt, maar zeker ook van de buurt.

www.zuidenmarkt.nl

Inspirerende links

STREEKMARKTEN IN EN OM DE REGIO GRONINGEN-ASSEN

Bijna wekelijks is er wel ergens een markt in Groningen of Drenthe zoals:

- Steekmarkt Nienoord / Leek (2x per maand, zomer)
- Steekmarkt Verhildersum / Leens (maandelijks, hele jaar)
- Steekmarkt Ewsum / Middestum (maandelijks, zomer)
- Steekmarkt Veenhuizen (wekelijks, zomer)
- Ormlander Markt / Groningen (maandelijks, zomer)
- Seizoensmarkt / Veenhuizen (3x per jaar)

En diverse andere jaarlijkse markten en fairs zoals de Herderstaf in Balloo en de Markt van Melk en Honing in Zuidaren.

LOCATIE, LOCATIE, LOCATIE

Elke winkelier weet dat de locatie cruciaal is voor het succes van zijn zaak. Zo ook voor boerenmarkten. Hieronder volgen acht kansrijke locaties inclusief een sprekend voorbeeld.

1. In een overdekte stadsmarkt www.nelghbourfoodmarket.nl
2. In een boerderijwinkel www.degroenemarkte.nl
3. In het stadspark www.puremarkt.nl
4. Op een historisch plein www.boerenmarktarnsterdam.nl
5. Langs de snelweg www.bouersmarkt-dorling.de
6. Op het boerenref www.zuidbos.nl
7. Op een landgoed www.streekmarktverhildersum.nl
8. Op de 'hoek' van de reguliere markt Groningen en Arnhem

Voor meer uitleg over de sterktes en zwaktes van deze locaties:

www.regio groningen.gemossens.nl
zoekterm 'eten dichtbij locatie'

DE SIERMARKT

Een mooi voorbeeld van een vernieuwende en bedrijfsmatige aanpak is De Siermarkt in Amsterdam. Deze markt wordt 'gerund' door ondernemers in plaats van de gemeente. Dus geen marktverordening en geen marktleider. De gemeente heeft het plein geschikt gemaakt en zorgt voor veiligheid en bereikbaarheid. De ondernemers bepalen, via een stichting, samen de strategie, branding en promotie. Met elkaar maken ze een eigen markt. www.siermarkt.nl

Aan de slag

- 📌 Stimuleer partijen om regionaal en duurzaam voedsel op markten, evenementen etc. een plek te geven.
- 📌 Werk samen met de reguliere versmarkt, marktleiders, boeren, producenten, winkeliers, horeca, Hoorbedrijfschap Detailhandel, etc.
- 📌 Verruim waar mogelijk de marktverordening en/of marktbeleid richting lokaal en duurzaam eten of combineer de reguliere markt met biologische- en streekvramen.
- 📌 Zorg voor een klantgerichte aansturing van de markt(en) zodat deze beter inspreekt op wensen van de bezoekers (zie voorbeeld De Siermarkt).
- 📌 Verzorg duidelijke en juiste informatie m.b.t. benodigde vergunningen dan wel regels en wetten rond markten.
- 📌 Overweeg een meer faciliterende rol voor de gemeente (vernieuwing van de marktorganisatie).
- 📌 Coördineer de aanvrage van vergunningen en/of ontheffingen voor vaste markten of eenmalige evenementen vanuit één aanspreekpunt. Ondersteun communicatie en promotie rond streekmarkten of biologische markten in de buurt.

RECEPT VOOR SUCCES: BOERENMARKT & EVENEMENT

Wil je aan de slag om lokale producten een plek te geven op een markt, foodfestival of evenement?

10 tips voor een succesvolle boerenmarkt

- TIP 1**
Zorg voor een herkenbare locatie (plek, uitstraling, bereikbaarheid), zie pagina 23 voor suggesties.
- TIP 2**
Kies bij voorkeur een weerbestendige of overdekte locatie met horeca (op loopafstand).
- TIP 3**
Speel in op de behoeften van de lokale klant.
- TIP 4**
Focus niet te veel op biologisch/niet-biologisch maar zorg voor kwaliteit, exclusiviteit en gezondheid, en wees eerlijk en duidelijk over het aanbod.
- TIP 5**
Zorg voor een breed aanbod zodat er voldoende mogelijkheden zijn om dagelijkse boodschappen te doen.
- TIP 6**
Maak duidelijke afspraken met de gemeente over openbare orde en veiligheid.
- TIP 7**
Zorg voor een goede organisatievorm (stichting of coöperatie).
- TIP 8**
Ontwikkel samen een concept (% biologisch, % boer, uitstraling etc.) en bewak dit via een ballotagecommissie.
- TIP 9**
Organiseer gezamenlijke communicatie en zet via promotie een herkenbaar merk neer.
- TIP 10**
Zorg dat er extra publiektrekkende activiteiten zijn zoals demonstraties, workshops, activiteiten voor kinderen zoals boerderjieren, poppentheater etc.



De tips & tricks zijn een samenvatting van diverse documenten en verslagen over boerenmarkten. Ze zijn te downloaden via: www.regioorganisaties.nl zoekterm 'eten dichtbij boerenmarkt'

Wet- en regelgeving rond boerenmarkten en evenementen

Bij het organiseren van een markt of evenement zijn verschillende wetten en regels van toepassing. Om verrassingen te voorkomen, is het handig om deze lijst van tevoren door te nemen. Let op: de toepassing en uitvoering ervan kan per gemeente verschillen. Sommige gemeenten hebben een speciale coördinator die ook overleg heeft met de politie en hulpdiensten. Houid ook rekening met de doorlooptijd van de aanvraag.

1. BESTAANDE MARKTEN

- weekmarkt, maandmarkt, jaarmarkt etc.**
- De meeste gemeenten hebben de regels rond 'de markt' vastgelegd in een marktverordening.
- Het 'runnen van de markt' wordt vaak overgelaten aan de markmeester (medewerker gemeente). Deze zorgt voor naleving van de regels, marktefing, toelating van nieuwe marktcramen etc.
- Voor een zo breed mogelijk assortiment op de markt wordt vaak gebruik gemaakt van branchering, ofwel een verdeling van standplaatsen per productsoort.
- Biologische producten zijn vaak een aparte branche waardoor 'een hoek' op de reguliere markt mogelijk wordt gemaakt.
- Voor een plek op de reguliere markt moet de producent/verkoper bij de gemeente een standplaatsvergunning aanvragen.

2. NIEUWE MARKTEN

- boerenmarkten, streekmarkten**
- Wordt een nieuwe boerenmarkt of streekmarkt meer dan 1 keer georganiseerd dan is meestal een marktvergunning nodig.
- Gemeenten kunnen via de marktverordening een vergunning verlenen aan individuele marktcoördinatoren (systeem van gemeentelijke markmeester, zie 1) of aan een organisatie (zoals een stichting of vereniging).
- Soms is het nodig om voor de locatie van deze nieuwe markt het bestemmingsplan aan te passen, bijvoorbeeld bij een markt buiten het centrum.

3. EENMAALIGE MARKTEN boerenmarkt op het erf, kerstmarkt of foodfestival

- Een eenmalige markt of evenement valt meestal onder de Algemene Plaatselijke Verordening. Deze APV regelt de veiligheid en orde.
- Normaal gesproken moet er, op basis van de APV, een evenementenvergunning worden aangevraagd (afhankelijk aantal bezoekers etc.).
- Worden er tijdens dit evenement ook producten via marktkramen verkocht dan is bij sommige gemeenten een tijdelijke standplaatsvergunning nodig.
- Check of op de geplande dag en tijdstip geen andere (vaste) markt of activiteit plaatsvindt op (of in de buurt) van de gewenste locatie.
- Deze vergunning is ook van toepassing als de markt op niet-openbaar plaatsvindt (zoals een boerenhof).
- Commerciële organisaties moeten meestal huur betalen voor de standplaats.
- Voor kleine evenementen is een melding soms voldoende.

4. OVERIGE REGELS ROND ALCOHOL, VOEDSELHYGIËNE EN FLYERS

- Het schenken van zwak-alcoholische dranken (zoals wijn en bier) wordt bepaald door de Drank- en Horeca Wet. Vanaf 1 januari 2013 valt de uitvoering van deze wet onder de verantwoordelijkheid van gemeenten (onder de APV). Tot die tijd wordt het schenken op streekmarkten gedoogd. Sterk-alcoholische dranken zijn niet toegestaan tenzij men een horecavergunning heeft.
- Het verspreiden van flyers e.d. is op basis van de APV vaak beperkt toegestaan. Vraag hiervoor ontheffing aan bij de gemeente.
- Het gebruik van spandoeken en reclameborden is op basis van de APV vaak beperkt toegestaan. Vraag, indien nodig, hiervoor ontheffing aan bij de gemeente.
- Eten en drinken dat wordt verkocht moet voldoen aan eisen van de Voedsel- en Warenwet (www.vwa.nl).



4. DUURZAME MAALTIJD OP HET WERK

Bedrijfslunch

Catering bedrijfsrestaurant

Werkfruit

REGIONALE
IDENTITEIT

VERBINDING
STAD/PLATTELAND

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE

MINDER
AFVAL/CO2

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING

VITALE
MEDEWERKERS

MINDER
OBESITAS

VOEDSEL EN GEZONDHEID



Wil je graag met jouw organisatie aan de slag? Kijk op pagina 44 voor tips & tricks voor een duurzame maaltijd op het werk.

GOED VOORBEELD DOET GOED VOLGEN

In plaats van een kleffe boterham uit de broodtrommel of een vette gehaktbal uit de kantine wordt samen lunchen weer genieten van lekker eten. Maak plaats voor verse en gezonde seizoensproducten in de kantine. En waarom dan niet direct met producten uit de buurt? Een biologische soep, sap van lokale fruit of een topkaas van om de hoek.

De bedrijfslunch kan de vraag naar gezonde en verse producten uit de buurt op deze manier de broodnodige duw in de rug geven. Dat is mooi voor de boeren en heeft naast stimulering van de regionale economie nog veel meer positieve effecten. Met meer verse seizoensproducten in de kantine zal het gebruik van verpakkings-, transportkilometers en afval afnemen. Medewerkers willen zelf ook graag gezonder en smaakvoller eten. En met gezond eten volgen vanzelf gezondere mensen en minder ziekteverzuim.

Zelfs organisaties zonder kantine kunnen het verschil maken. Kies bij een vergadering of bijeenkomst bewust voor producten uit de eigen omgeving of zet een schaal met regionaal fruit op de afdeling. Verander de wereld, begin op je eigen bord.

Duurzame doelen

DE GROENE AMBITIE VAN DE OVERHEID

De overheid heeft als ambitie om in 2015 bij 100 procent van haar inkoop duurzaamheid mee te nemen. Zo krijgt de markt van duurzame producten en diensten een stevige impuls en geeft de overheid het goede voorbeeld. Volgens de huidige criteria wordt 100% duurzaamheid gehaald bij het inkoop van minimaal 40% biologische producten, of producten met een ander duurzaamheidskenmerk. Niet-biologische streekproducten zouden hierin zeker een rol kunnen spelen omdat de transportafstand klein is.

Op deze website staat veel informatie over duurzaam inkoop door de overheid.
www.planoo.nl

Beleven in plaats van beleren

DUURZAME LUNCH IN AMSTERDAM

De gemeente Amsterdam wilde graag de omstog maken van 'een snelle hap' naar een kwalitatief goede lunch met biologische producten. Niet alleen vanuit de verantwoordelijkheid als werkgever maar ook om maatschappelijk het goede voorbeeld te geven. Een belangrijke bijdrage aan het succes van de duurzame lunch was 'het verhaal achter het product'. De nadruk lag daarbij niet direct op biologisch maar op de herkomst van het product. Op de plecmoments stonden de boeren en tuinters afgebeeld waarvan men de producten of of dronk. Als men er meer over weet krijgt een gerecht, en daarmee de regio, meer identiteit en waardering.
www.regioconingenassen.nl
 zoekterm 'eten dichtbij catering amsterdam'



Begin bij het begin

5 TIPS OM EENVOUDIG EEN START TE MAKEN

Zelfs organisaties zonder kantine kunnen het verschil maken.

- introduceer eens fruit, yoghurt of een lekker sapje uit de regio
- start met een broodje van de streek, vol lekkere producten uit de regio
- begin met een tussendoortje, werkfruit of een kerstpakket met streekproducten
- kies bij een vergadering of receptie bewust voor producten uit de eigen omgeving

Inspirerende links

OERWOUD VAN KEURMERKEN

Van de hoeveelheid keurmerken rond duurzaamheid en gezond eten wordt je bijna duizelig. Het zijn er meer dan honderd. Will je graag meer weten dan biedt de website van Milieucentraal een helder overzicht en veel extra verwijzingen naar andere websites.

website: www.dbh.nl/RCDNB

CATERAAR NIEUWE STIJL

De ambitie van de gemeente Amersfoort om meer dan 95% duurzaam in te kopen is, mede dankzij cateraar VITAM, gehaald. Regionale producten passen daar prima in en worden ingekocht via 'Mijnboer', een samenwerking van boeren in de Beemster.

www.eemstafactoren.nl

www.mijnboer.nl

MEATLESS MONDAY

Minder vlees is een slimme manier om het milieu te sparen. Introduceer op het werk eens een 'meatless monday'. Ga voor een 100% vega-gerecht of probeer de nieuwste culinaire vleesvervangers. Eat vlees noch vis maar wel lekker!

www.meatlessmonday.eu

FILMTP: VAN BOER NAAR BORD

In dit filmje laten de gemeenten Nijmegen en Amersfoort zien hoe zij de afstand van boer naar bord verkleinen. Met beelden en interviews van de Sint Maartenskliniek, coöperatie Oregland en een kweker van waterkers.

videofragment: www.dbh.nl/O3FuWX

Aan de slag

- Formuleer criteria ten aanzien van het aandeel streekproducten en duurzame producten in nieuwe contracten met cateraars.
- Probeer slagkracht te vergroten door in te kopen met andere (semi)overheidsinstellingen zoals scholen, zorginstellingen, waterschap, etc.
- Leg de nadruk op gezond en smakvol eten dan volgt duurzaamheid vaak vanzelf.
- Leg duurzame doelstellingen vast in het beleid en een Nota Duurzaam Inkopen.
- Ondersteun de streekproducten met voorlichting en communicatie.
- Communiqueer de plannen, het proces en het resultaat intern en via de media.
- Werk samen met lokale groothandels, vervoerders en producenten of laat de cateraar dit doen.



5. DUURZAME MAALTIJD IN DE ZORG

Catering ziekenhuizen
& verzorgingshuizen

VOEDSEL EN GEZONDHEID

REGIONALE
IDENTITEIT

BETERE
ZORG

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE

VERBINDING
STAD/PLATELAND

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE

MINDER
AFVAL/CO2

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING



Wil je graag met jouw organisatie aan de slag?
Kijk op pagina 44 voor tips & tricks voor een
duurzame maaltijd in de zorg

APPLE A DAY KEEPS THE DOCTOR AWAY

Verse asperges, romige aardappels en aardbeien die geen suiker nodig hebben. Het is niet vreemd dat de bordjes van de bewoners leeg terug komen in zorginstellingen die vers en met de seizoenen koken. Meer smaken, meer plezier in eten en vooral met elkaar.

Een gesprekje aan tafel is zo gemaakt en stilt niet alleen een hongerige maag. Smak en beleving zijn nu eenmaal een belangrijke drijfveer om ondervoeding bij ouderen te voorkomen. Logisch toch? Gezond, duurzaam, smaakvol eten levert vaak meer op dan het kost. De boer krijgt een eerlijke prijs. Verse seizoensproducten zorgen voor een betere kwaliteit op het bord en daardoor minder restafval. Koks krijgen vaker meer plezier in hun vak. En als de ouderen gezonder eten dan zijn pillen en zorg een stuk minder nodig.

Gisteren geoogst, vandaag op het bord

SINT MAARTENSKLINIEK, NIJMEGEN

Bij de Sint Maartenskliniek zijn regionale producten al sinds 2009 een vast onderdeel op de menukaart. De chef koopt zijn verse producten van de boeren in de buurt (via de coöperatie Oregonal, zie pagina 9). In de seizoenen is de prijs en de kwaliteit het best en dat zie je terug op het bord. Op deze manier is biologisch en regionaal geen extra luxe. Voor deze prestatie kreeg de kliniek het Beste Menu van De Zorg 2010 uitgereikt. Veel gemeenten en cateraars komen graag kijken hoe hier in de praktijk wordt gewerkt met regionale catering.

Videofragment: www.bdt.nl/O3FuwX

Het levert meer op dan het kost

NAARDERHEEM, NAARDEN

Bij Naarderheem heeft men in praktijk ondervonden dat koken vers van de boer direct positieve gevolgen heeft. Men werkt hier met linnen, mooi glaswerk en horecapersoneel. Alles draait om de vier w's: met wie, wat, waar en wanneer je eet. Patiënten hebben sinds de nieuwe aanpak nauwelijks nog supplementen nodig om aan te sterken. Er worden minder pillen verstrekt en de gezondheid van de bewoners neemt aantoonbaar toe. Gezond en duurzaam koken levert gewoon meer op dan het kost.



Inspirerende links

MOOIE MAALTIJD

De website De Mooie Maaltijd biedt alle ingrediënten voor wie actief aan de slag wil met een goede maaltijd in de zorg. Met tips, inspiratie en een overzicht van zorginstellingen die deze eerste stap al hebben gezet.

www.mooiemacitijd.nl

www.regiogramtjens.nl

zoekterm 'eten dichtbij mooie maaltijd'

VERS VAN DE BOER

Een praktisch document voor zowel agrariërs die hun producten liefst in de omgeving leveren, als instellingen in de zorg en welzijn. Met concrete antwoorden op de vragen 'wie, wat, waarom en hoe'.

www.regiogramtjens.nl

zoekterm 'eten dichtbij vers boer'







BETER ETEN VERVANGT PILLEN

Hoewel pillen kunnen door een goede maaltijd worden vervangen? Deze vraag was aanleiding voor de pilot 'De Genietende Groene Tafel'. Het onderzoek, in opdracht van de Ministeries EL&I en VWS, laat zien wat goed eten en drinken zorginstellingen kan opleveren. Een van de conclusies was dat de sociale omgeving bij ouderen een belangrijker rol speelt dan directe factoren zoals een hongerige maag.

www.regiogramtjens.nl

zoekterm 'eten dichtbij groene tafel'

Aan de slag

-  Zorg voor een breed draagvlak bij alle betrokken organisaties en afdelingen.
-  Stimuleer semioverheidsinstellingen om de eerste stap te zetten.
-  Bieng communicatie tussen leveranciers en afnemers op gang.
-  Zoek oplossingen voor de belangrijkste bottlenecks ten aanzien van logistiek en kwaliteit.
-  Leg nadruk op gezond en smakvol eten dan volgt duurzaamheid vaak vanzelf.
-  Ondersteun de streekproducten met voorlichting en communicatie.



6. DUURZAME MAALTIJD OP SCHOOL

Smaklessen

Schoollunch

Schoolfruit

VOEDSEL EN GEZONDHEID

REGIONALE
IDENTITEIT

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE

BETER
ONDERWIJS

MEER
ARBEIDSINTEGRATIE

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING

MINDER
OBESITAS

BEHOUD KENNIS &
INNOVATIE



Wil je een stap verder? Betrek de schooltun bij de schoolkeuken. Of andersom! Voor meer informatie over schooltunen ga naar hoofdstuk 14

MEESTER, KOMKOMMERS GROEIEN TOCH IN PLASTIC?

Sommige kinderen kennen wel de smaak van aardbeienijs maar niet die van een verse aardbei. Het klinkt gek maar eten moet je leren. Niet zoiets als rekenen en taal. Om kinderen 'op te leiden' en ze zelf bewuste en gezonde keuzes te laten maken, is kennis over eten belangrijk.

Door ze te laten proeven, door ze te laten zien waar hun eten vandaan komt, hoe het wordt gemaakt en hoe ze er zelf mee kunnen koken. Laat kinderen zien dat voedsel mool kan zijn. Laat ze op een positieve manier ervaren dat eten meer is dan een verpakking met een prijs in de supermarkt.

Ook de lunch op school kan een belangrijke bijdrage leveren. Als kinderen geen lunch meenemen of een snelle snack kopen wordt niemand blij. Steeds meer ouders, gezondheidswerkers en schoolbestuurders ontdekken hoeveel winst behaald kan worden als kinderen wel goed kunnen eten op school. Winst zoals hengenaan van overgewicht, betere leerprestaties en minder verzuim. En het zorgt voor een betere gezondheid, een rustige sfeer en meer saamhorigheid op school.

Laat kinderopvang-organisaties of coöperaties uit de buurt een echt gezonde lunch verzorgen met producten uit de regio. Kinderen leren meteen alles over groente en fruit. En samen eten doet eten.

Smacklessen

LEER ETEN MET AL JE ZINTUIGEN

De leukste en lekkerste lessen op school zijn de Smacklessen. Kinderen doen smackproeven waarbij ze spelenderwijs hun kennis vergroten. Wat is gezond, lekker en duurzaam? Hoe smaakt een blauwe bes? Hoe proeft het verschil tussen een zakje chips en zelfgemaakte chips. Ze leren weer om hun eten te ruiken, horen, voelen, kijken en proeven. Door de WUR is een compleet lespakket samengesteld dat elke basisschool gratis kan downloaden. In de gemeente Lochem hebben alle scholen meegedaan en werd het startsein gegeven op een gezamenlijke Smacklessen-dag. Het samen optrekken werkte heel goed omdat men ervaringen kon delen: tussen scholen, ouders en kinderen. Er is sinds kort ook een speciale versie van Smacklessen voor de buitenschoolse opvang (BSO).

www.smacklessen.nl

Appel in de schooltas

SCHOOLFRUIT

Een appel in de schooltas is tegenwoordig niet meer zo vanzelfsprekend. Om kinderen toch meer groente en fruit te laten proeven en eten is er het landelijke project Schoolfruiten. Minimaal twee keer per week eef men samen in de klas. De gemeente Veendam heeft gestimuleerd dat 9 scholen groente en fruit krijgen geleverd door een lokale groentebouwer. In combinatie met de projectvelden 'Lekker Fit' en 'Gezonde Voeding' was dit erg succesvol. Na ditloop hebben de scholen het zelf opgepakt en wordt er nog steeds fruit op school gegeven.

www.schoolfruiten.nl

www.euschoolfruit.nl

www.lekkerfitopschool.nl



Klasselunch

SAMEN ETEN DOET ETEN

Alle scholen kampen met overgewicht en ook obesitas. Ze willen graag de stijd tegen chips en patat aangaan. Want nu investeren in gezond eten bespaart later veel kosten in de gezondheidszorg. Maar hoe? In Amsterdam hebben 9 scholen, samen met GGD, een pilot gedaan om de lunch gezonder en lekkerder te maken. Er werd door ouders, kinderen en vrijwilligers samen vers gekookt en gegeten. De ervaring was dat als de kinderen eenmaal enthousiast zijn, ze thuis ook meer fruit en rauwkost gingen eten. Ook ouders ervoerden het initiatief als zeer positief. Het werd niet gezien als bemoeienis van de school maar juist als een waardevolle aanvulling op een gezonde opleiding en opvoeding.

videofragment: www.bit.ly/SRU139

Inspirerende links

INSPIRATOR JAMIE OLIVER

De Engelse chef, Jamie Oliver, is dé inspirator als het gaat om voedsel op scholen. Zijn boodschap is duidelijk: bring food education back'. Bijgaand een gepositioneerde 'TED-talk' van zijn hand.
videofragment: www.bit.ly/ACSK67

SLAGER OF KOK IN DE KLAS

Les krijgen van mensen die dagelijks met eten werken is natuurlijk top. Slagers, bakkers en koks komen graag hun verhaal vertellen. Voor beide partijen een leerzame en leuke ervaring.
www.slagerindeklas.nl
www.papilletje.nl

MAAR WE HEBBEN GEEN KEUKEN....

Om op school lunch te kunnen aanbieden, is het nodig om een aantal aanpassingen te doen aan gewoontes, keukentactieften, dagindelingen en dergelijke. Onderstaande organisaties hebben ervaring en zorgen indien nodig voor maatwerk. Waar een wil is....
www.samengevoedeten.nl
www.fitvooreten.nl
www.k-eten.nl

CHIPS EN COLA IN DE SCHOOLKANTINE?

Chips, cola en snoep op school? Niet zo vreemd dat 15% van de Nederlandse jongeren flink te zwac is. Pubers hebben essentiële voedingsstoffen hard nodig en een gezonde kantine helpt daarbij. En als de kinderen beter eten, is beter leren het gevolg. Er zijn genoeg alternatieven te bedenken zoals smoothies, salades en lekkere broodjes. Veel grote onderwijsinstellingen en zelfstandige kantinebeheerders zijn al enthousiast aan de slag.
www.degezondeschoolkantine.nl

Aan de slag

- ✔ Werk samen met scholen, ROC's, schooltinnen, moesturen, winkeliers, GGD, boerderijen, koks, etc.
- ✔ Scholen en ouders informeren over landelijke en lokale initiatieven rond 'eten en kinderen'.
- ✔ Reserveer als gemeente in de begroting geld op voor dit soort onderwijs. Bijvoorbeeld als onderdeel van natuur en milieu-educatie.
- ✔ Zet smaaklessen, schoolfruit of schoollunch op de agenda van de scholen.
- ✔ Start initiatieven het liefst bij alle scholen tegelijk, de impact is groter en men kan ervaringen delen.
- ✔ Integreer kook- en eetfaciliteiten in nieuwe schoolgebouwen zodat kinderen kunnen lunchen.
- ✔ Maak van schoolgebouwen multi-functionele ruimtes zodat ze ook na schooltijd bruikbaar zijn om te eten en te koken.
- ✔ Combineer schooltuint-projecten met eten en koken op school.

RECEPT VOOR SUCCES: DUURZAME MAALTJD & CATERING

Wil je binnen jouw organisatie aan de slag om meer biologische en regionale producten op de menukaart te krijgen? Hier volgen handige tips en ervaringen van gemeenten-, onderwijs- en zorginstellingen die al concrete stappen in deze richting hebben gezet.



Ingrediënten voor een regionale duurzame maaltijd

TIP 1

Kies bewust voor een nieuwe koers. Houd scherp voor ogen waarmee de organisatie zich wil onderscheiden en welke reden het zwaarst weegt. Denk hierbij aan gezondheid en tevredenheid medewerkers, stimulering lokale economie, verbinding stad en platteland, milieu of minder verspilling. Dit helpt bij het maken van keuzes en het bepalen van de volgende van de te nemen stappen.

TIP 2

Zorg voor voldoende kennis van hotcra en de klantgroep bij het inkopen van catering. Huur desnoods extern advies in om hierin te begeleiden.

TIP 3

Lef, visie, doorzettingsvermogen en overtuigingskracht is vaak nog belangrijker dan extra geld.

TIP 4

Neem de tijd. Een verandering is een proces en heeft tijd nodig. Probeer het geheel op te knippen in stappen en spreek samen haalbare doelen af.

TIP 5

Zorg dat de klanten worden verleid met een leukere lunch en communiceer hierover. 'Verweden' eters zijn voor beide partijen van belang.

De aanbesteding en het cateringcontract

TIP 6

Duurzame catering vraagt niet alleen om maatwerk en samenwerking tijdens het aanbestedingsproces maar vooral daarna.

TIP 7

Maak gebruik van de 20% vrije ruimte om niet 'Europees aan te bestellen'. Het biedt mogelijkheden voor kleinere, lokale partijen.

TIP 8

Weest wat er speelt in de markt voordat wordt overgegaan tot een nieuw inkoopbeleid of contract. Leg contacten en zorg voor realistische eisen.

TIP 9

Focus op duurzaamheid in plaats van 'meer voor minder'.

TIP 10

Formuleer aanbestedingscriteria waarbij naast biologisch ook ruimte wordt gegeven aan lokaal en seizoen.

TIP 11

Definieer een ondergrens voor de duurzaamheid voor alle producten. Bijvoorbeeld minimaal Milieukeur of A- of B-merklabel.

TIP 12

Formuleer duurzaamheidskansen op productgroep-niveau in plaats van productniveau. Op deze manier krijgt de cateraar meer ruimte om duurzaamheid op een creatieve manier in te vullen.

TIP 13

Marges voor lunches op bestelling of feestelijke bijeenkomsten zijn interessanter dan restaurantkekoop voor een cateraar. Een goede mix maakt duurzaamheid binnen alle segmenten bereikbaar.

TIP 14

Overweeg bonussen voor extra prestaties rond duurzaam inkopen.

TIP 15

Neem het 'Plan van Aanpak' ook mee in de totale beoordeling van de aanbesteding. Hoe scoort de cateraar op gestuifheid, innovatie, assortiment, restverwerking, arbeidsparticipatie, verpakkingen, energie, ervaring met inkoop van lokale producten en koken met de seizoenen.

TIP 16

Zorg dat er na de gunning regelmatig overleg is met de cateraar en monitor samen de resultaten. Neem de doelen en de wijze van meten waar mogelijk ook op in het contract.

Assortiment en bereiding van de maaltijd

TIP 17

Kies voor kwaliteit en verse producten van het seizoen. Dit leidt tot minder verspilling waardoor biologisch en regionaal uiteindelijk niet duurder hoeft te zijn.

TIP 18

Verwerk duurdere duurzame producten in luxe gerechten zodat de klant bereid is om een meerprijs te betalen. Houd standaardproducten gelijk en concurrerend.

TIP 19

Verklein derving door ter plekke te laten smijden en bereiden. Een slachdobar en broodjescounter verhogen ook de belasting waardoor men bereid is om, indien nodig, een meerprijs te betalen.

TIP 20

Verklein het aantal ongezonde (vette) producten en plaats deze aan het einde van de counter. De keuze voor vers en gezond is dan al gemaakt. En, als men eenmaal iets heeft gekozen legt men dit zelden terug.

TIP 21

Neem regionale of biologische producten op in een maaltijdschotel of soep. Zo hoeft men niet zelf de keuze te maken en is er minder ruimte voor vooroordelen over de nieuwe producten.

TIP 22

Zet duurzame producten niet naast niet-duurzame producten. Presenteer bijvoorbeeld maar één (duurzame) melk.

Naast biologische, regionale en fairtrade producten passen ook aanvullende wensen rond verpakkingen, restverwerking en arbeidsparticipatie prima in het plaatje van duurzaam inkopen. Cateraars weten steeds beter in te spelen op deze eisen en wensen van de opdrachtgever en worden zelf ook enthousiast om creatief mee te denken over oplossingen.

Communicatie en presentatie is key

TIP 23

Mack het restaurant aantrekkelijk en kies voor verleden in plaats van beteren.

TIP 24

Zorg voor gastvrije restaurantmedewerkers die kennis van zaken hebben en de producten met enthousiasme kunnen 'verkopen'.

TIP 25

Communiqueer met foto's en steer in plaats van teksten met 'biologisch' en 'duurzaam'. Veel mensen zijn 'allergisch' voor deze begrippen.

TIP 26

De bezoekers komen niet voor duurzaamheid naar het restaurant. Focus op smaak en steer. Of focus op lekker, gezond en vers. De aanpak kan verschillen per organisatie en type medewerkers.

TIP 27

Probeer gebruikers 'warm te maken' voor wat er gaat komen met proeven en hapjes. Het is ook een manier om meningen en behoeftes te peilen.

TIP 28

Communiqueer intern over het proces en de veranderingen.

TIP 29

Communiqueer via de regionale media en/of plakbladen. De organisatie kan zich positief profileren met deze voorbeeldfunctie.

TIP 30

Mack 'reclame' voor de producent. Dit kan het regionale effect nog meer versterken en maakt het voor zowel voor de leverancier als afnemer interessanter.

De 30 tips & tricks zijn een samenvatting van diverse documenten en verslagen over het duurzaam inkopen van catering. Ze zijn te downloaden via:

www.regiologingengassen.nl
zoekterm: 'eten dichtbij catering'

Uitgangspunt is dat de maaltijd wordt verzorgd door een externe cateraar maar ook organisaties met een eigen keuken vinden hier zeker waardevolle ideeën.

10 redenen waarom regionaal en biologisch niet duurder hoeft te zijn

Bekijk de kosten eens door een andere bril. Er is meer te zien dan het prijskaartje van een pak melk of krop sla.

minder afval door:

- verse bereiding
- betere kwaliteit van verse seizoensproducten
- minder (mono) verpakkingen en uitgifte in schalen en karnen

minder derving door:

- afstemming verse bereiding op de behoefte van klanten
- restverwerking in soepen en salades

minder energieverbruik door:

- producten uit de regio betekent minder transport
- bereiding ter plekke betekent niet opnieuw opwarmen

minder kosten door:

- goedkopere seizoensproducten
- directe samenwerking met producenten
- het sturen op smaak en kijken wat er terugkomt

Wettelijke kaders aanbesteden voor overheden

Via de Metriokaart van PIANCO Expertisecentrum Aanbesteden is informatie te vinden over inkopen, Europees aanbesteden, het inkoopproces, relevante wet- en regelgeving en de inkoopfunctie. Verder staan er op de Metriokaart interessante links en verwijzingen naar andere documenten op de PIANCO-site. Ook Europa Decentraal heeft een website met informatie over aanbesteden.

www.europadeceentraal.nl
website: www.bit.ly/eHnqqd

ZIJN VLEESKUIKENS EN BOONTJES UIT KENIA DUURZAAM?

Dat hangt er maar vanaf. Duurzaamheid is allesomvattend begrip.

Het gaat over het milieu, over dierenwelzijn, over gezondheid, eerlijke prijzen, veiligheid, arbeids-omstandigheden, afval en energie.

Eigenlijk te veel om op te noemen. Dus hoe weet je nu of je duurzaam eet? Zijn vleeskuikens of de boontjes uit Kenia echt zo slecht?

Of is het antwoord niet zo eenvoudig?

Een biologische kip is inderdaad duurzamer dan een vleeskuiken als het gaat om dierenwelzijn en gezondheid. De dieren hebben een prettig leven en er worden zeker minder giftige stoffen en antibiotica gebruikt. Maar...een vleeskuiken leeft veel korter en heeft daardoor minder voedsel en water nodig (lees minder energie om dit voedsel te maken). Misschien is minder vlees eten dan de oplossing?

En die boontjes? Het is toch overduidelijk dat eten uit de buurt veel beter is? Klopt, er is zeker minder transport nodig om deze groente in het schap te krijgen. En de lokale boer krijgt een mooie prijs waardoor zijn inkomen en het landschap worden behouden. Maar...als deze Hollandse boontjes uit de verwarmde kas komen dan is hiervoor wel veel meer energie nodig dan voor een vliegreis vanuit Afrika. En een autoritje naar de supermarkt om die boontjes te kopen doet er nog een scheepje bovenop. Schrik niet, maar in een gemiddelde avondmaaltijd zitten vaak duizenden vervoerskilometers. Misschien is het beter om duurzaamheid te zien als een richting: de ideale balans tussen people, planet en profit, zowel nu en in de toekomst. Het gaat er dus niet alleen om 'waar' en 'hoe' het product wordt gemaakt maar om de hele keten. Van boer tot bord. Dus als biologisch en lokaal niet altijd duurzaam zijn, hoe doen we dan toch de goede dingen?

Deze voedselregels geven een

houvast:

- Koop producten van het seizoen dan zijn ze vers en komen ze in principe niet uit de verwarmde kas of met het vliegvlug.
- Koop producten uit de omgeving dan is er zo min mogelijk transport nodig om ze hier te krijgen en krijgt de lokale boer een eerlijke prijs
- Koop minder vlees dan is er minder voedsel-productie nodig om deze dieren te voeden
- Koop producten die minimaal op biologische wijze zijn geproduceerd dan is er voldoende aandacht voor het dierenwelzijn en de gezondheid van het product. Een biologisch keurmerk geeft in ieder geval die garantie omdat de eisen wettelijk zijn vastgelegd (EKO-keurmerk).
- Koop met beleid. Veel eten verduwt onnodig, en zelfs voor de houdbaarheidsdatum, in de prullenbak
- En tenslotte, voelt het goed dan is het vaak goed, maar blijf kritisch!



7. TOERISTISCHE ROUTES OP HET PLATTELAND

Fietroutes

Wandelroutes

Arrangementen

Streekmenu's

VOEDSEL EN RECREATIE

REGIONALE
IDENTITEIT

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE

MEER TOERISME/
RECREATIE

VERBINDING STAD/
PLATTELAND

BEHOUD
CULTUURHISTORIE

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE

MEER
ARBEIDSINTEGRATIE

MOOIER
LANDSCHAP



TOEREN LANGS BOEREN

Fietsen of wandelen door karakteristieke landschappen en onderweg pauzeren voor een boerenijsje of een glas verse appelsap op het erf. Achter bewegen en genieten van lekker eten gaan heel goed samen en dat merkt je aan de vele populaire routes langs de boer.

Boeren leveren een flinke bijdrage aan een mooi en aantrekkelijk landschap. Dus waarom niet beiden combineren in fiets- of wandelroutes. Veel boeren vinden het leuk om te laten zien wat ze verbouwen en laten dit graag even proeven. De bezoeker gaat op zijn beurt naar huis met een pot jam of boerenkaas met een goed verhaal. De routes kunnen de fietsknooppunten in de regio een extra dimensie geven en zijn tevens een leuke manier om het platteland beter te leren kennen.

Fietsen en wandelen wordt vaak nog aantrekkelijker als er iets te beleven valt onderweg. Organiseer, samen met de lokale horeca en hotels, speciale arrangementen met streekproducten. Koppel de route aan een (wekelijkse) streekmarkt of evenement en zorg voor terrassjes met uniek uitzicht. Besteed tijdens de route ook aandacht aan natuur, cultuur en historie. Het geeft een andere kijk op het platteland, dichtbij de boer.

Pieperpad

VAN LAUWERSMEER TOT BELGIË

Het Pieperpad is een aardappel fietsroute van 1000 kilometer dwars door Nederland. Langs biologische boeren, prachtige landschappen en heerlijke streekgerechten. Voor toeristen een aantrekkelijke manier om erop uit te trekken. En omdat de biologische boeren centraal staan levert de route ook nog eens een positieve bijdrage aan het behoud van natuur, landschap en cultureel erfgoed.

www.pieperpad.nl

Boerenlandpad

WANDELEN LANGS GRAAN EN RIEVELDEN

Wandelen is populair. Steeds meer mensen trekken er op uit om lange wandelingen te maken of juist een klein ommetje in de buurt. Boerenlandpaden bieden de mogelijkheid om, weg van de drukte en de openbare weg, in alle rust te genieten van het agrarisch landschap. Langs graven en rivieren of oude kerk- en jaagpaden. Boeren zijn ook enthousiast. Zij kunnen laten zien wat ze verbouwen, knopen een leuk gesprek aan en krijgen er, in ruil voor het onderhoud van de paden, een klein zekcentje voor terug.

www.boerenlandpad.nl

videofragment: www.bit.ly/PWRhNE



Inspirerende links

BOERENFIETSRUTES

In het Noorden zijn een aantal fietroutes langs boeren, producties en horeca uitgezet. De routes zijn online beschikbaar en financieel gesteund door de betreffende gemeenten en provincie. Fietsend door het landschap maakt de bezoeker kennis met al het moois dat de streek te bieden heeft.

www.boerenfietsocht.eu

www.lanagsboerengoed.nl

www.stadenommeland.com

FIETS EN EET DOOR DE STREEK

In Drenthe heeft men vijf sportieve fietstochten met culinaire stops ontwikkeld. Elke route besteedt aandacht aan bijzondere ambachtelijke adressen en laat zien waar men deze producten kan zien, kopen en proeven. Ook zijn er speciale streekmenu's samengesteld voor de deelnemers aan de route. Zo stap je men van de peddlen direct aan tafel.
 website: www.bthv/ReCto

Aan de slag

-  Verbind partijen op het gebied van recreatie en toerisme zoals VVV, fietsorganisaties, wandelorganisaties, producenten, landbouw-organisaties, horeca, etc.
-  Benadruk de USP's (Unique Selling Point(s)) van de regio of streek, dat maakt de route(s) interessanter.
-  Communiceer en promoot de fietsooppunten en bijbehorende routes ook via de boeren en boerderijwinkels.
-  Ondersteun, eventueel financieel, een routekaart of routeboekje.
-  Stimuleer niet-agrarische activiteiten van de boeren in de omgeving zoals boerderijwinkels en overnachtingen (zie pagina 15), dat maakt het gebied toeristisch nog aantrekkelijker.



8. FOODFESTIVALS EN EVENEMENTEN

Foodfilmfestivals

Foodevenementen

Pop-up-stores

Oogstfeesten

VOEDSEL EN RECREATIE

REGIONALE
IDENTITEIT

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE

MEER TOERISME/
RECREATIE

VERBINDING
STAD/PLATELAND

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE



Wil je graag aan de slag met het (cetera) organiseren van een foodfestival of evenement? Kijk op pagina 24 en verder voor tips en informatie over vergunningen, wetten en regels.

VIER VOEDSELI

Lekker eten vindt iedereen leuk! Perfect dus als thema voor een festival of evenement. Vier bijvoorbeeld de oogst met een kersenfestival, frambozenbrunch of een 'Dag van de Peer'. Of raak aan bij een bestaand evenement met kunst, architectuur, theater, design of muziek. Het past wonderbaarlijk goed bij elkaar want eten is tenslotte ook een vorm van cultuur.

Wees creatief en koppel het aan andere duurzame thema's zoals energie, groen en water. Combineer een streekmarkt met workshops over daktuineren, schilderen met groentensap of een ruilbeurs voor zaden en plantjes. Organiseer voor kinderen een kruidenrace, laat ze bloemen zaden of een pizza bakken. Bij elk evenement wordt wel gegeten dus waarom niet direct vers en gezond uit de regio.

Of hou het juist klein en bouw een feestje met de buurt. Met het 'Bring Your Own-principe' neemt iedereen iets lekkers mee en hoeft het niet veel te kosten. En het is een leuke manier om recepten uit te wisselen tussen jong en oud, en tussen verschillende culturen. Samen genieten van eten. Dat is het idee!

Multi-culti festival

ROTTERDAMSE OOGST

Zet de punt van een passer op de Cooslingel en trek een cirkel van 50 km om de stad. Het voedsel dat binnen deze cirkel wordt verbouwd, werkt en verhandeld is Rotterdamse Oogst. De Stichting Rotterdam Oogst wil de consument verbinden tot regionaal voedsel door middel van het organiseren van evenementen en marktplaatsen. Op een originele en frisse manier creëert men een mix van stad en platteland, voor en door boeren, kunstenaars, koks en kinderen. Een van de evenementen, het Rotterdamse Oogst Festival, is inmiddels uitgegroeid tot een grootsechtig festival. De gemeente stimuleert de activiteiten van de stichting door (via vergunningen) toestemming te verlenen voor de activiteiten en evenementen. Ook speelt de gemeente de rol van regisseur via de commissie die de projectorganisatie van Rotterdamse Oogst aanstuurt. Alles onder het motto van: geen woorden maar zaden.

www.rotterdamseoogst.nl

videofragment: www.btlv/ReCAMG

Film, feest en lekker eten

FOODFILMFESTIVAL, AMSTERDAM

Het Food Film Festival in Amsterdam is een driedaags festival over 'eten in de breedste zin van het woord'. Naast een bijzondere selectie foodfilms is er een uitgebreid informatief programma met onder andere workshops, debatten, lezingen en inspirerende sprekers. Daarbij vormt het Food Film Festival een platform voor iedereen die met eten bezig is en draaien de drie dagen om film, feest en lekker eten. Het filmfestival is een initiatief van de vrijwilligersorganisaties Youth Food Movement en Slow Food en wordt ondersteund door het bedrijf Steven. www.foodfilmfestival.nl

Kersvers uit de boomgaard

KERSENFESTIVAL BUNNIK

Rond de kers en kersenheeft wordt elk jaar in de Kromme Rijnstreek het kersenfestival georganiseerd. Met rondleidingen door de hoogstamboomgaard, verkoop van kersen (producten), demonstraties kersenlenever stoken, een kersenspeurtocht etc. Het doel: de verhalen, kennis en ervaring rond de kers niet verloren te laten gaan. En natuurlijk genieten van de start van de zomer.

www.kersenfestival.nl

Inspirerende links

WEEK VAN DE SMAAK

Tijdens dit evenement vinden in heel Nederland honderden grote en kleine activiteiten plaats waarin 'smack' centraal staat. Ambachtelijke streekproducten, seizoensproducten en biologisch producten hebben de hoofdrol. Van chef-kok tot scholier, iedereen kan meedoen of bijdragen aan een uitgebreid menu van activiteiten.

www.wEEKVANDesmaak.nl

POPUWINKELS EN RESTAURANTS

Leegstaande winkels en kantoren hebben vaak een negatieve invloed op de buurt. Een mooie manier om de buurt weer tot leven te brengen is het toestaan van Tijdelijke Initiatieven. Starters kunnen experimenteren met nieuwe ideeën rond bijvoorbeeld regionaal eten. Zo is in Rotterdam recent een Milk Bar en Biengarten geopend in het Schiedblock. In Amsterdam heeft men een prijsvraag uitgeschreven voor een brackliggend stuk in de haven. 'Hanneke's Boom' won met een combinatie van een havenlie, creatieve broedplaats, 'thekplek' en terras met gezonde keuken. 'Pop-ups' zijn een soort creatieve 'proeftuin' voor nieuwe ideeën.

www.themilkbar.nl

www.hannekesboom.nl

Meer informatie over Tijdelijk Anders Bestemmen op pagina 91

TEXEL CULINAIR

Tijdens Texel Culinaire organiseren ongeveer 30 bedrijven een proeverij van exclusieve gerechten met de producten van het eiland.

www.texelculinaire.nl

PURE MARKT

Deze 'reizende' markt heeft vaste locaties in Amsterdam en wisselende locaties daarbuiten. Naast een gezellige boerenmarkt is het vooral een evenement voor het hele gezin. Er zijn marktkramen met lekker eten uit de buurt maar er zijn ook veel leuke activiteiten voor het hele gezin. Tansel, muziek, 'kindervrijmarkt', draadmolten en gezellige terrassen zorgen voor een unieke sfeer.

www.puremarkt.nl

Aan de slag

- ☑ Ondersteun evenementen die de USP's (Unique Selling Points) van de gemeente extra benadrukken.
- ☑ Verbind partijen rond kunst & cultuur, bestaande evenementen, streekmarkten, bedrijvennetwerken, etc.
- ☑ Faciliteer vergunningen voor de betreffende evenementen.
- ☑ Ondersteun de evenementen met beveiliging of verkeersregelaars.
- ☑ Communiceer voedsel 'hip & happening' door het te combineren met aansprekende namen in kunst & cultuur.
- ☑ Maak regionaal voedsel onderdeel van de marketingstrategie van stad of dorp.
- ☑ Sluit aan bij landelijke campagnes rond regionaal en duurzaam eten zoals Week van de Smack (zie 'Inspirerende links'), PUUR restaurantweek etc.



9. PROMOTIE BIJZONDER PRODUCT OF STREEK

(Streek)keurmerk

Cittaslow

Horecca

VOEDSEL EN RECREATIE

REGIONALE
IDENTITEIT

MEER TOERISME/
RECREATIE

VERBINDING STAD/
PLATLAND

BEHOUD
CULTUURHISTORIE

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE

MEER
BIODIVERSITEIT

MOOIER
LANDSCHAP



PROEF DE AANDACHT

Waarom van ver halen als er dichtbij zoveel lekkers te vinden is? Elke regio heeft zijn eigen specialiteiten dus waarom zou je deze niet meer in het zonnelle zeffen? Dank aan voorbeelden zoals het lamsvlees van Texel, asperges uit Limburg en de Oosterscheldekreeft uit Zeeland. Landelijk maar zelfs daarbuiten betaamd van wege hun smaak én het verhaal.

Ook het Noorden heeft veel mooie producten, prachtige asperges en aardbeien, bevroonde kazen zoals de Mochedoux en Lady's Blue, Dierkse Neegelholt, lamstram van het Dierkse heldeschaap, oesters en harder uit de Waddenzee. Er is zoveel maar te vinden dan de meeste mensen denken.

Door de juiste promotie kan de verbondenheid van het product met de regio worden versterkt en ontstaat er een strekidentiteit. Dit verhoogt niet alleen de verkopen en de waardering van het product maar biedt ook vele mogelijkheden om de beleving van de streek te vergroten zoals via toeristische routes, dinerarrangementen en culinaire evenementen.

Ook restaurants kunnen een belangrijke rol vervullen in het promoten van producten uit eigen streek. De chefkoks die vaak heel enthousiast zijn vanwege de bijzondere versheid en kwaliteit van de producten, laten hun gasten graag kennismaken met deze specialiteiten. En als de consument zich meer bewust is van de herkomst van het eten op zijn bord dan volgt de waardering vanzelf. Proef de streek, proef de aandacht!

Fijne smaak en exclusiviteit

OOSTERSCHELDEKREEFT ZEELAND

Een kreeft is exclusief maar de Oosterscheldekreeft is nog exclusiever. De Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, een samenwerking van een aantal exclusieve Zeeuwse restaurants, houdt zich sinds 2000 bezig met de promotie van dit streekproduct. Een mooi product met een goed verhaal dat men op de juiste manier onder de aandacht weet te brengen. De ingrediënten voor succes zijn aanwezig: een bijzondere en fijne smaak, versheid door rechtstreekse levering vanaf de boot naar de restaurants en een duurzame methode van visvangst. Voor de oprichting van de stichting wisten de meeste mensen niet dat deze kreeft uit Nederland kwam, laat staan Zeeland. Inmiddels is het een belangrijk onderdeel van de toeristische-culinaire promotie van Zeeland en worden ook andere streekproducten hieraan gekoppeld. De start van het kreeftenseizoen krijgt landelijk veel media-aandacht en is uitgegroeid tot een van de grootste netwerkbijeenkomsten in de regio. Recent is er ook een stijlvol boek over de Oosterscheldekreeft verschenen.

www.oosterscheldekreeft.nl

Kwaliteit, herkomst en duurzaamheid

NEDERLANDSE STREEKKEURMERKEN

In het buitenland kennen we al langere tijd kwaliteits-aanduidingen voor streekproducten zoals de Franse AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Ook in Nederland wordt de markt voor streekproducten steeds groter. De producten hebben een uitstraling van ambachtelijkheid en regioverbondenheid die veel mensen erg aantrekkelijk vinden. Door deze populariteit wordt het steeds belangrijker dat het product zich, naast de garantie van herkomst, onderscheidt op het gebied van kwaliteit en duurzaamheid. Een van de manieren om dit te garanderen is via een betrouwbare streekkeurmerk met een onafhankelijke controle. Op de website van Milieucentraal vind je een overzicht van de meest voorkomende keurmerken van streekproducten inclusief een beoordeling op het milieubewustzijn, dierenwelzijn en het controlesysteem van het keurmerk.

www.milieucentraal.nl
 website: www.bti.nl/Pwe3Jc



Inspirerende links

CITTASLOW

Cittaslow staat symoniem voor het goede leven in een dorp. Alleen gemeenten met minder dan 50.000 inwoners die op het gebied van leefomgeving, landschap, streekproducten, cultuurhistorie en behoud van identiteit tot de top behoren mogen dit keurmerk dragen.

De oorsprong van Cittaslow ligt in Italië maar inmiddels zijn er in Nederland al 4 gemeenten die deze titel mogen dragen waaronder de gemeente Bonger-Odoorn.

www.cittaslow-nederland.nl

ARK VAN DE SMAAK

Met de Ark van de Smoak wil Slow Food traditionele, ambachtelijke streekproducten voor de vergetelheid behoeden. De Ark van de Smoak bevat zo'n 1000 producten over de hele wereld, waarvan zesfiften in Nederland zoals de boeren Goudse oplegkaas, Chaomse hoen, Texelse schapenkaas en Drentse haldeschaap. De criteria van de Ark van de Smoak zijn gericht op kwaliteit, ambachtelijkheid, kleinschaligheid, lokale tradities en behoud van landschap en cultuur.

www.slowfood.nl

DE LEKERSTE PRODUCTEN VAN DICHTBIJ OP EEN RIJ

Er zijn zoveel mooie producten en bijzondere producenten in de buurt. Maar hoe vindt je ze? Deze websites, beiden een burgerinitiatief, geven een onafhankelijk overzicht van lekker, puur en eerlijk eten in het Noorden. Koop je bij deze adressen dan is het beter voor de boer en beter voor jou!

www.lokalenlekker.nl

www.nederlandsestreekproducten.nl

DOE DE STREEKPROEF

De stichting Streekregen Producten Nederland (SPN) stimuleert sinds 1999 de ontwikkeling en afzet van streekproducten in Nederland. Een streek kan een herkenbaar landschap, een typische cultuur of een karakteristiek landbouwsysteem zijn. Onder de paraplu van SPN vallen verschillende streekorganisaties waaronder Waddengoud, Gegarandeerd Groningen en Van Eigen Erf. Zij geven de garantie dat de producten (grotendeels) uit dit gebied afkomstig zijn en bij voorkeur duurzaam worden geproduceerd.

www.erkendstreekproduct.nl

www.waddengoud.nl

www.vaneigen.nl

Aan de slag

- Verbind partijen zoals horeca, producenten, natuurorganisaties, toeristische organisaties om een meerwaarde te creëren voor producten uit de regio.
- Zoek naar een product of groep producten die de kwaliteit, duurzaamheid en imago van de regio kunnen versterken.
- Koppel de bijzondere producten en/of een keurmerk aan toeristische routes, arrangementen en evenementen.
- Faciliteer een consistente en professionele communicatie qua inhoud en vorm rond de streekproducten.
- Promoot producten uit de regio (collectief of een selectie) via de lokale horeca/winkels, media, websites van de VVV en lokale overheden, tijdens evenementen etc.



10. ZORG EN EDUCATIE OP DE BOERDERIJ

Kinderopvang

Voedseltuin

Zorgboerderij

Excursies

VOEDSEL EN RECREATIE

BETERE
ZORG

VERBINDING
STAD/PLATIELAND

STIMULERING
REGIONALE ECONOMIE

BETER
ONDERWIJS

MEER
ARBEIDSINTEGRATIE

MOOIER
LANDSCHAP

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING



DE OOGST IS GROOT

Rust, ruimte en regelmaat. Niet voor niets de basistregel voor gezonde en blijde kinderen. Maar waarom zou dit alleen voor de allerkleinsten gelden. Iedereen voelt zich beter bij het ritme van de natuur. En dat is nou precies wat het boerenleven te bieden heeft. Een ideale omgeving dus voor kinderopvang, zorg en educatie.

Ondanks neerwaartse ontwikkelingen in de kinderopvang zien agrarische kinderdagverblijven juist een sterke toename van de vraag. Kippen voeren, kalfjes knuffelen, eieren rapen, stal aanvegen, zaden en oogsten in de moestuin, in bomen klimmen, slootbeestjes vangen en in de modder spelen. Wat wil een kind nog meer? Door het helpen op de boerderij worden kinderen zich meer bewust van hun verantwoordelijkheden en ontdekken ze ook waar hun eten vandaan komt. Dit betekent meer inkomsten voor de boer, een leefbaarder platteland en blijde kinderen. Ook mensen met een fysieke of verstandelijke beperking, versladden en daklozen vinden op deze manier hun plek op het platteland. Via dagopvang maar steeds vaker ook via de professionele duurzame teelt van groenten en fruit. In Rotterdam produceert men zelfs voor de voedselbank. Geniaal idee!

Van jong tot oud. Wonen, werken en spelen op het platteland leidt aantoonbaar tot meer sociale contacten, meer zelfvertrouwen, meer betrokkenheid en sociaal gedrag. Alles wordt beter op de boerderij.

Buurtboer

DE MIKKELHORST, HAREN

Een mooi voorbeeld van natuur, recreatie, landbouw en zorg op één plek. Op de ecologische zorgboerderij De Mikkelhoorst helpen mensen met een verstandelijke beperking in de moestuin, pluktuin, boerderijwinkel, theeschenkerij en kinderboerderij. De omwonenden komen hier op hun beurt voor een kop koffie op het terras, een bos zelfgeplukte bloemen, een kinderfeestje, kunstmarkt of cursus 'vergeeten groenten'. Uniek is dat de invulling van de boerderij is vormgegeven door de naastgelegen buurt Oosterhoor. Zij mochten samen met de gemeente en de Stichting Groninger landschap meebeslissen over de bestemming van de grond. Zo biedt de buurt elkaar de helpende hand en geeft de gemeente op een multi-functionele manier invulling aan de zorg.

www.mikkelhoorst.nl

Veel handen maken licht werk

DE TUNEN VAN WELDADIGHEID

Op deze bijzondere historische plaats in Veenhuizen hebben Lammerit Silens en Jolanda Loonstra in 2007 een biologische groentertuin opgezet. Deze is niet alleen bijzonder vanwege de grootste collectie eetbare gewassen van Noord-Nederland maar ook omdat zij tuinbouw, natuur en landschap combineren met zorg, recreatie en educatie. Een prachtige werkplek voor mensen met een zorgvraag. Bij 'De Tunen' staat de mens centraal en niet de beperking. En zo maken vele handen licht werk.

www.detunenvanweldadigheid.nl



Echt werk bij een echte boer

DE KWEKERIJ, AMSTERDAM

De Kwekerij is geen typische zorgboerderij. De agrarische productie staat voorop en de 'zorgklanten' doen echt werk bij een echte boer. Men levert de groente en fruit zelfs aan een restaurant met een Michelinster. De Kwekerij is geen uitzondering maar onderdeel van Stichting Landzijde, een samenwerking van 110 boerderijen in Noord-Holland. Als gevolg van de groeiende vraag naar duurzaam geproduceerd voedsel is de omzet van Landzijde stijgende. Ze leveren de producten via een aparte organisatie zodat ze niet alle streekmarkten hoeven af te gaan. Landzijde heeft een contract met de gemeente voor het aanbieden van activiteitsprojecten en maatschappelijke opvang voor mensen met een langdurige bijstandsuitkering. Via de vergoedingen uit AWBZ is de gemeente deels financierer van het initiatief. En daarnaast worden enkele gebouwen van de gemeente aan hen verhuurd.

www.kwekerijstorp.nl



Spelen en leren op de boerderij

Agrarische bedrijven kunnen op verschillende manieren opvang bieden aan kinderen zoals via gastouderschap, agrarische kinderopvang, buitenschoolse opvang (BSO) of excursies naar de boerderij. Bij 't Hummulus in Friesland runnen twee boerenzonen de melkveehouderij en hun vrouwen een dagopvang voor kinderen. Omdat het concept nog vrij nieuw is, blijkt het niet altijd even makkelijk om de GGD en gemeente mee te krijgen. In veel gevallen is wijziging van het bestemmingsplan noodzakelijk wat veel geduld van beide partijen vraagt.

www.agrarischekinderopvang.nl

www.regio groningen.gennassen.nl

zoekterm 'eten dichtbij zorg boerderij'

Inspirerende links

DE BOER OP

Deze websites helpen BSO's, scholen en boeren om samen excursies voor kinderen op de boerderij te organiseren. Ze bieden lesmateriaal, trainingen, begeleiding en brengen vraag en aanbod bij elkaar.

www.bsodeboeropp.nl

www.boerderijeducatie-amsterdam.nl

www.klaasboeren.nl

ZORGBOEREN

Federatie Landbouw en Zorg is een loket voor alle vragen over landbouw en zorg. Men verzorgt informatie en brengt partijen bij elkaar.

www.landbouwzorg.nl

www.zorgboeren.nl

VOEDSELTOEN

In Rotterdam heeft men een mooie idee bedacht. Vanaf 2012 gaat de stichting Voedseltuin Rotterdam biologische groente en fruit produceren voor de cliënten van de Voedselbank. Medewerkers op de tuin zijn mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en vrijwilligers. Op een 'vergeten' stuk grond in het havengebied verbouwt men het voedsel op basis van 'permacultuur', waardoor de tuin niet alleen duurzaam en milieuvriendelijk is maar ook erg mooi. Binnenkort volgen vergelijkbare initiatieven in Zutphen en Almelo. Duurzaamheid ten top!

www.voedseltuin.com

Aan de slag

Werk samen met scholen, buitenschoolse opvang (BSO's), GGD, boeren, instituut voor Natuureducatie (VN), zorgorganisaties, Land- en Tuinbouworganisaties (LTO's) etc.

Informeer boeren over de landelijke en lokale initiatieven rond zorg en educatie op de boerderij.

Wees creatief in het combineren van verschillende zorgtaken voor jong en oud. Denk ook aan de mogelijkheden die de veranderingen rond sociale zekerheid en werkgelegenheid bieden.

Faciliteer het traject van wijzigingen van bestemmingsplannen voor initiatieven rond 'zorg op de boerderij'.



11. NATUUR- EN GROENBEHEER DOOR DE BOER

Natuurbegrazing
Stadskudde
Akkerranden

VOEDSEL EN BOERDERIJ

MEER
TOERISME / RECREATIE

VERBINDING STAD/
PLATTELAND

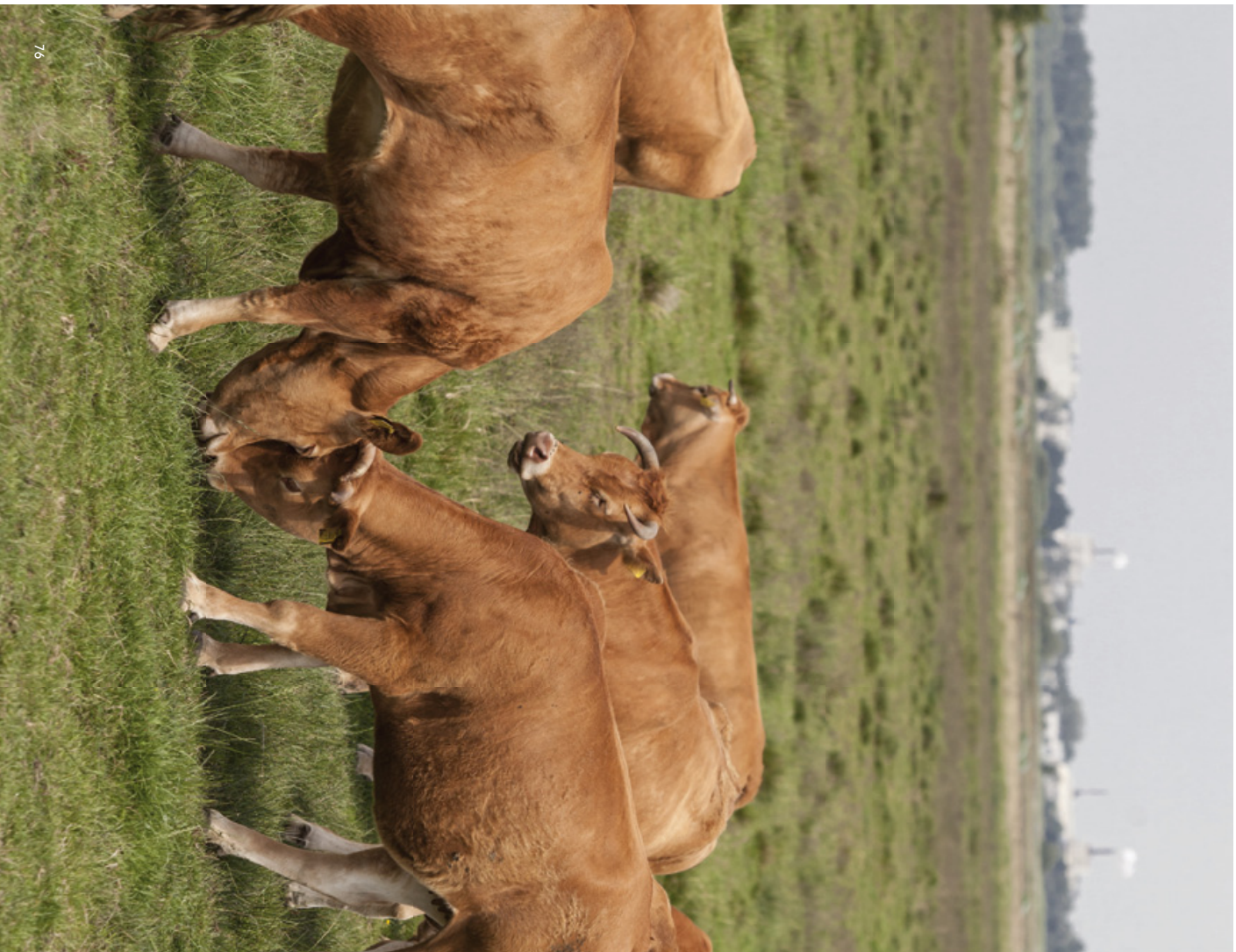
BEHOUD
CULTUURHISTORIE

BEHOUD KENNIS &
INNOVATIE

GOEDKOPER
ONDERHOUD LANDSCHAP

MEER
BIODIVERSITEIT

MOOIER
LANDSCHAP



NATUURLIJKE ETENI

Akkers en velden vormen een groot deel van het groen in ons land. Toch kunnen boeren op nog veel meer manieren een bijdrage leveren aan het beheer van natuur en landschap. Van de bescherming van weidevogels tot het beheer van houtwallen.

De uitdaging is om natuur, cultuur, landbouw en recreatie op een vernieuwende en duurzame manier te combineren. Bloemrijke akkervelden, lanen en singels zorgen bijvoorbeeld voor een landschap dat aantrekkelijk is voor toeristen en omwonenden. Dit biedt de boeren in dit gebied vervolgens weer kansen om extra inkomsten te halen uit horeca, camping of winkel.

Een schaapskudde die de groenstroken onderhoudt, geeft stadskinderen de kans om deze dieren eens van dichtbij te zien. Mensen willen de natuur graag op allerlei manieren gebruiken en beleven. Maar om het groen om ons heen betaalbaar te houden, is een samenwerking tussen boeren, burgers en overheid een must.

Als zij zich gezamenlijk verantwoordelijk voelen voor de natuur en het landschap dan volgen de oplossingen vanzelf.

Terug naar de natuur

DE BUURDERIJ, NOORDLAREN

De Limasinkoelen van boer Jan Arends grazen al bijna 10 jaar in het Zuidlaardermeergebied van het Groninger Landschap. Beide partijen zijn hiermee geholpen. Het Groninger Landschap wil graag dat het gebied wordt begraasd en de boer wil graag een geschikt stuk land. Op dit moment pacht Jan Arends zo'n 260 hectare.

Om het vlees ook rechtstreeks aan de omwonenden te kunnen verkopen is er op het erf recent een ambachtelijke slagerij gebouwd. Het Groninger Landschap, provincie en gemeente hebben inhoudelijk meegedacht en een financiële bijdrage geleverd aan de haalbaarheidsstudie naar deze 'buurderij'. De uitkomsten waren zodanig positief dat de boer en de slager de stap durfden te zetten. En zo worden private taken zoals landbouw en een winkel op een unieke manier gecombineerd met publieke taken zoals beheer van natuur en landschap.

www.slagerijdebuurderij.nl

Hooglanders in het beekdal

DE KUDDE VAN ANLOO, ASSEN

Natuurbegraazing betekent dat dieren leven en eten in en van de natuur. Ze houden het natuurlijke evenwicht in stand of proberen dit weer te herstellen. De Schotse Hooglanders van De Kudda van Anloo grazen op verschillende natuurterreinen van Staatsbosbeheer, Stichting Het Drentse Landschap en het Milieustrie van Defensie.

De gemeente Assen heeft met steun van Regio Groningen-Assen het beekdal De Messchen hersteld. Het is nu een aantrekkelijk uitlooppgebied van de stad geworden en wordt door de begraazing weer divers. Het is leuk om deze grazers vlakbij de woonomgeving te hebben en het vlees wordt verkocht in de boerderijwinkel van de beheerder.

www.kuddevanano.nl

Schapen als maaimachine

STADSKUJDES VAN GRONINGEN EN ASSEN

In verschillende steden in Nederland worden schapen gebruikt om de groenstroken te onderhouden. Een aantrekkelijke, efficiënte en natuurvriendelijke manier van groenbeheer. Door de begrazing krijgen meer plantensoorten een kans om te groeien. Maar nog veel belangrijker is het effect op de bewoners en hun kinderen. De natuur een stukje dichterbij.

videofragment: www.dfh.nl/stijkv



Inspirerende links

BOEREN VOOR NATUUR

Tussen 'gewone' landbouw en 'klassiek' natuurgebied liggen vele mogelijkheden. Het model 'Boeren voor Natuur' gaat verder dan alleen agrarisch natuurbeheer. Het gaat uit van een gestorten milieudentknifloop, dus zonder aankoop van mest en voer. De lagere landbouwproductie wordt dan gecompenseerd door productie van natuur en landschap. Voorbeelden zijn 'te vinden op Landgoed Twichel in Twente en Polder Biesland bij Delft.

www.boerenvoornatuur.nl

ETEN UIT DE NATUUR

Niet alleen boeren maar ook de natuur geeft ons te eten. Denk aan paddenstoelen, hazelnoten, bramen en wild. De natuur is zoveel meer dan een ontspannen wandeling in het bos. Maar hoe houden we Nederland groen en kan iedereen daarvan blijven genieten? Het boek 'Waardevol Groen' doet uitgebreid verslag en zoekt naar oplossingen voor de toekomst waarin boeren en voedselproductie een belangrijke rol kunnen spelen.



website: www.dfh.nl/OSUBVK

SUBSIDIEWIJZER NATUUR

De provincie Limburg maakt het boeren en burgers wel heel erg gemakkelijk. Via een website kan men per perceel zien welke subsidiemogelijkheden er zijn voor bijvoorbeeld bloemrijke akkerlanden, knolbomen en stuwweelhagen. Vervolgens helpt een 'veldmckleider' deze subsidie aan te vragen. Eenvoudiger kan het niet.

www.groenblauwedenstenlimburg.nl

Aan de slag

-  Kijk naar mogelijkheden voor begrazing van openbaar groen.
-  Denk mee met terrein-beherende organisaties in de regio over inzet van agrarische bedrijven bij het beheer van natuur.
-  Verbind partijen zoals grondelgenaren, ondernemers en burgers om private en publieke taken te combineren.
-  Kijk verder dan alleen de ecologische doelen van de natuur en zoek naar ruimte voor recreatie, educatie, zorg en landbouw.
-  Werk samen met grondelgenaren, natuurorganisaties, boeren, Nationaal Groenfonds, etc.



12. BOERDERIJEN IN OF BIJ DE STAD

Stadslandbouw
Stadsboerderij

VOEDSEL EN BOERDERIJ

REGIONALE
IDENTITEIT

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE

MEER
TOERISME/
RECREATIE

VERBINDING
STAD/PLATELAND

GOEDKOPER
ONDERHOUD
LANDSCHAP

MEER
BIODIVERSITEIT

MOOIER
LANDSCHAP



Ga naar hoofdstukken 7 en 10 voor meer voorbeelden van recreatieve zorg en educatie in en rond de stad.

STAD ZOEKT BOER

Koelen midden in de stad? Of bloemkelen op een verlaten industrieterrein? Het lijkt utopie maar met het en visie krijgen steeds meer gemeenten en ondernemers het voor elkaar. Het platteland wordt hierdoor weer meer zichtbaar voor de stadsbewoners. Niet alleen omdat men de producten zelf groeien en vers kan kopen maar vooral vanwege de veelzijdige mogelijkheden zoals ontspanning, natuurbeleving, zorg en onderwijs dichtbij de stad.

Stadslandbouw is landbouw in de stad of aan de rand van de stad waarbij de verbinding tussen mensen, natuur en landbouw centraal staat. Bestaande boerderijen aan de stadrand krijgen een nieuwe rol of er ontstaan hele nieuwe bedrijven op leegstaande industrieterreinen of in nieuwe woonwijken. Veel van deze initiatieven komen van ondernemers en burgers waarbij de gemeente een ondersteunende rol vervult. Dit kan in de vorm van het (tijdelijk) verpachten van gemeenteground of door ruimte te maken binnen knellende bestemmingsplannen.

Stadslandbouw is eigenlijk een heel breed begrip en de invulling kan per regio of gemeente verschillen. Van een groenere woonomgeving tot een gezondere maaltijd voor de bewoners. Van 'groene' ontspanning tot meer azel voor de boer. Genoeg ruimte voor succes!

Kijkje in de stal

STADSBOERDERIJ ALMERE

De stadsboeren Tineke van den Beig en Tom Soot pachten de grond van de gemeente, die deze voorlopig niet nodig heeft. Het is een biologisch bedrijf met koelen, akkerbouw en groenteteelt waarbij de gronden verspreid liggen in en rond Almere. Het erf van de boerderij ligt op het stadslandgoed De Kemphaan waar de producten via een wekelijkse boerenmarkt (zie pagina 21) en een winkel rechtstreeks worden verkocht. De eigenaren willen de stadsbewoners graag betrekken bij het boerenwerk. Zo worden er excursies voor scholen, kookworkshops voor studenten, lezingen en diners georganiseerd. En verder is bederen altijd welkom om een kijkje te nemen in de stal.

www.stadsboerderijalmere.nl

Eten wat de stad schaft

STADSLANDBOUW, ROTTERDAM

Op een brackliggend terrein in het havengebied wordt sinds 2012 groente en fruit verbouwd. Er zijn groeise plannen voor de toekomst zoals een eigen winkel, restaurant, kippenhouderij en zelfs een viskwekerij. Het moet een plek worden waar landbouw in de stad wordt beleefd met oogstfeesten, markten, workshops, kinderactiviteiten en educatieve programma's.

Drie stadsboeren namen het initiatief voor deze stadsboerderij Uit Je Eigen Stad. Een parttime model met de overheid, het onderwijs, het bedrijfsleven en de wetenschap vormt de basis van het plan. Maar omdat 'voeding' binnen de gemeente geen zelfstandig onderwerp is, liep het initiatief regelmatig vast op te weinig geld en te veel regels. Financiële ondersteuning komt onder andere van een woningcorporatie, via crowdfunding en de gemeente verpacht de grond voor symbolisch bedrag. Het uiteindelijk doel is om zonder subsidie rond te komen.

www.uitjeeigenstad.nl

videofragment: www.bfr.nl/7UUC3l

Boer in eigen stad

DE GROENE KAMER, TILBURG

Op 10 hectare park en 20 hectare natuur komt, als alles doorgraat, op slechts 300 meter van de stad een 'Voedselpark'. Idealisme en ondernemerschap komen hier samen want alle partijen moeten er ook de kost mee kunnen verdienen. Van restaurant met moestuin tot kinderopvang. Van biggentalen tot landwinkels. Het karakter is niet 'country living' in traditionele zin maar architectuur in de natuur. Een dagje uit om de hoek. De gemeente ondersteunt het plan door ruimte te geven in het bestemmingsplan. www.groenekamer.nl



Inspirerende links

MEER PLANNEN IN ANDERE STEDEN

Ook in andere steden zijn (vergevoorderde) plannen tot stadslandbouw. Van een stadsboerderij aan de rand van de stad tot grootschalige gebiedsontwikkeling rond duurzame voedsel. Enkele voorbeelden zijn Agromiere in Almere, Gebroekbos in Heerlen, EVA Lanmeer in Cuijlenborg en Hofruimland in Sreek. www.stadslandbouw.hartnrm.nl
www.evchamxmeer.nl

VILLA AUGUSTUS

De historische waterloren van Dorrecht is nu jaren van leegstand omgebouwd tot een groen paradijs. In de toren kan je nu overnachten en eten, en op de waterbekkens is een unieke tuin ontstaan. Een moestuin, bessentuin, bloementuin en boomgaard die zowel de kok als tuinman inspireert. Een stijlvol concept en een prachtige oplossing voor leegstand. www.villag-augustus.nl

DIEREN IN DE STAD


Een overzicht van de mogelijkheden, wetten, regels en risico's van het houden van landbouwdieren in de stad. Van knuffelkoeien tot varkenshuis. Inspirerend en praktisch. www.regiogramgenassen.nl

zoekterm 'eten dichtbij dier stad'

RUIMTE VOOR BIOLOGISCHE LANDBOUW

Omdat biologische landbouw wettelijk is vastgelegd biedt het een mooi aanknopingspunt voor duurzaam plattelandsbeleid. In deze uitgave 'Ruimte voor biologische landbouw' worden praktische handvatten gegeven om duurzame landbouw en ruimtelijke kwaliteit aan elkaar te verbinden. www.regiogramgenassen.nl
zoekterm 'eten dichtbij ruimte bio'

Aan de slag

-  Inventariseer beschikbare gronden of leegstaande gebouwen en onderzoek de mogelijkheden voor stadslandbouw.
-  Verbind partijen (en initiatieven van) boeren, ondernemers, woningbouw, scholen, horeca en maatschappelijke organisaties.
-  Leg gezamenlijke uitgangspunten en/of plannen vast in een overeenkomst, eventueel geformaliseerd via een stichting. Ga als gemeente een commitment aan.
-  Ondernemers moeten voor hun investeringsplannen een lange termijn perspectief hebben.
-  Gebruik gemeentelijke gronden met een 'groene' functie en verpocht ze aan nieuwe stadsboeren.
-  Neem 'groene' landbouw en duurzaamheid op in de structuurvisie en bestemmingsplan.
-  Zorg eventueel voor een 'maatschappelijk bestemmingsplan' waarin de criteria van een stadsboerderij worden opgenomen.
-  Leer van andere stadslandbouw/initiatieven in binnen- en buitenland.
-  Zorg voor een centraal aanspreekpunt binnen de organisatie die interne afstemming verzorgt.

RECEPT VOOR SUCCES: BESTEMMEN MET MAATSCHAPPELIJKE WINST

Wil je aan de slag met nieuwe activiteiten op het platteland zoals een boerderijwinkel, trekkehuut of theehuis? Dan komt het onderwerp 'bestemmingsplan' al gauw in beeld. Hier volgen een aantal handige tips.

Ruimte is schaars in Nederland. Alle belangen op het gebied van wonen, werken, recreatie, mobiliteit en natuur moeten dus worden afgevoerd als het gaat om het gebruik van gebouwen en gronden. De gemeente probeert die belangen zo goed mogelijk te vertalen in het bestemmingsplan en een Structuurvisie. De vraag die hierbij centraal staat is: hoort deze activiteit op het platteland of niet? Vervolgens worden alle nieuwe activiteiten en plannen getoetst aan dit plan. Een kopie van het bestemmingsplan is op te vragen bij de gemeente of beschikbaar via de gemeentelijke website.



Het bestemmingsplan in 10 korte stappen

STAP 1
Zijn er plannen om op de boerderij andere activiteiten te starten naast het produceren, sorteren, verpakken en verwerken van eigen producten?

STAP 2
Zo ja, lees dan eerst het bestemmingsplan en kijk of er ruimte is voor de nieuwe activiteit.

STAP 3
Check de mogelijkheden onder 'agrarische bestemming'. Sommige gemeenten stellen een maximum aan de oppervlakte (m² of %) van de nevenactiviteit of het moet van 'ondergeschikt belang' zijn. Let op de begripsbepalingen: 'winkel' betekent niet in elke gemeente hetzelfde.

STAP 4
Check of er mogelijkheden zijn onder 'onthefing' of 'wijziging'. Pas desnoods bij kleine afwijkingen het idee aan. Tip: regel de 'wijziging' als het bestemmingsplan toch al wordt herzien.

STAP 5
Check of het idee past binnen het beleid van de gemeente? Kijk hiervoor in de toelichting van het bestemmingsplan onder 'verbreding van de landbouw' of 'nevenactiviteiten'. Hele nieuwe activiteiten kunnen ook apart geregeld zijn zoals in de Structuurvisie of thema-structuurplan (Structuurvisie over één onderwerp).

STAP 6
Past het idee niet in het beleid of staat het niet expliciet omschreven? Bespreek het idee in algemene zin. Bijvoorbeeld: 'wat vindt de gemeente van kinderopvang bij boeren?'.

STAP 7
Zoek steun en medewerking bij de wethouder, landbouworganisaties, overleggroepen, belangverenigingen of provincie. Zorg voor draagvlak voor de plannen.

STAP 8
Denk niet aan eigenbelang maar aan het maatschappelijk belang van het plan. Daar wordt iedereen enthousiast van. Kijk hoe het plan kan bijdragen aan de kwaliteit van het gebied en de maatschappelijke winst. Zoek naar een win-win.

STAP 9
Kijk naar de mogelijkheden om nieuw beleid in de vorm van een thema-structuurplan te maken. En start een procedure voor een eigen bestemmingsplan (samen met een adviseur).

STAP 10
Vanuit de gemeente is het bouwloket meestal betrokken bij stappen 1 tot en met 4 en de beleidsambtenaar Ruimtelijke Ordening bij stappen 5 tot en met 9.

VOOR MEER TIPS EN VOORBEELDEN GA NAAR
www.regioagro.nl/gemessen.nl
zoekterm 'eten dicht bij bestemmingsplan'

MEER VERGUNNINGEN
Wordt er ook verbouwd of zijn er activiteiten 'met mensen' dan is er meestal ook een omgevingsvergunning nodig. Doe de 'vergunningcheck' en het wordt snel duidelijk of een aanvraag nodig is. Het bestemmingsplan, Bouwbesluit, Monumentenwet en Wet Milieubeheer vormen de basis voor deze vergunning.
www.omgevingsloket.nl

MEER WETTEN EN REGELS
Naast het bestemmingsplan is er nog andere wet- en regelgeving waarmee het boerenbedrijf te maken kan krijgen. Denk hierbij aan de Drank- en Horecawet in geval van horeca, de Algemene Plaatselijke Verordening (APV) in het geval van terras of markt, Wet Kinderopvang in geval van kinderopvang, etc. Voor een handige overzicht en meer aanvullende tips ga naar de website.
www.antiwoordvoorbestedijven.nl



13. TUINIEREN MET DE BUURT

Buurtmoestuin
Dorpsmoestuin
Volkstuin

VOEDSEL EN TUINIEREN

LEEFBAARHEID /
SOCIALE COHESIE

MEER TOERISME /
RECREATIE

BEHOUD
CULTUURHISTORIE

GOEDKOPPER
ONDERHOUD LANDSCHAP

MINDER
AFVAL/CO2

BETERE GEZONDHEID /
HEALTHY AGEING

MINDER
OBESITAS



PLUK DE VRUCHTEN VAN JE EIGEN BUURT

Moestuintjes zijn tegenwoordig niet alleen populair bij ouderen. Steeds meer mensen zien het als een ontspannen vrije tijdsbesteding die ook nog eens verse en betrouwbare groenten en fruit oplevert. De tuintjes zijn een makkelijke manier om contacten aan te knopen met buurtgenoten en om kinderen te leren waar voedsel vandaan komt.

De variaties zijn eindeloos: samen de grond onderhouden en de oogst delen of de grond verdelen in kavels. Gebruik een stuk groen tussen woningen, bij een speeltuin of op een leegstaand perceel. Er is altijd wel een plekje te vinden. Zelfs plantenbakken zijn een goed alternatief.

Met een stuk enthousiasme van de buurtgenoten en een beetje hulp van de gemeente kan je al aan de slag. Een subsidie is vaak helemaal niet nodig. Gemeenten kunnen bijvoorbeeld ook grond, hekwerk, gereedschap en kennis over de aanleg van de tuin ter beschikking stellen. Bedrijven, zoals tuincentra in de buurt, willen graag sponsoren. Of woningbouwverenigingen die belang hebben bij een gezellige en sociale buurt; iedereen wordt uiteindelijk blij van eetbaar groen in de buurt.

Er groeit meer dan groente en fruit

HOF VAN RESEDA, GRONINGEN

De bewoners van een woonblok aan de Resedastraat hebben begin 2010 het initiatief genomen om samen een buurtmoestuin te beginnen. Achter de huizen loopt een pad met struikjes. Op deze plaats zijn vierkante houten bakken neergezet (ofwel een vierkantmeter-tuin, zie pagina 97). Een ideaal systeem voor mensen die nog weinig ervaring hebben met moestuintieren en die niet uren in de tuin willen werken. Verder is er een BBQ-plek, boshut, buurtklippenok, mussen-vide en aardbeienberg. De gemeente heeft geholpen met de aanleg van de tuin en financieel bijgedragen aan onder andere de regentonnen en bakken. Sinds de start heeft het veel gedaan voor de buurt. Men loopt makkelijker bij elkaar binnen, lost samen problemen op en er worden zelfs competities wie kweekt de grootste pompoen, gehouden. Er groeit zoveel meer dan alleen groente en fruit!

www.hofvanreseda.nl

Grond voor het oprapen

(MOESTUIN AAN DE MAAS, ROTTERDAM

Tussen de rivier en een nieuwwijk aan de Mullerpijler in Rotterdam lag een kale zandvlakte. Tot 2018 had de gemeente geen plannen met dit stuk grond en de bewoners wilden daar graag (eetbaar) groen. Samen hebben ze het kale gebied omgevoerd tot volwaardige moestuin waar van alles wordt geoogst. Verder is er een planten- en bloementuin, boomgaard en zelfs een bjenkorf (zie pagina 91). Kunstenaars, ingenieurs, tuinmannen en kinderen vinden elkaar in het groen.

www.tuincoandemoos.nl

10 tips voor een succesvolle buurt- of dorpsmoestuin

- Zoek een 'schoon' terrein in het zicht van de bewoners, met voldoende zon en niet te dicht bij een autoweg;
- Zorg dat de bewoners zich organiseren in een buurtvereniging of maatschappelijke organisatie;
- Zorg voor 'kattrekkers' die de groep organiseren en enthousiasmeren;
- Stel een contract op met de grondelgenaar (Gemeente, woningbouw of anders) met betrekking tot wederzijdse verantwoordelijkheden en de voorwaarden rond de beëindiging van de overeenkomst;
- Zoek naar bijdragen anders dan geld zoals hekwerken, gereedschap, zoden, grond, bordes en dergelijke;
- Zorg voor moestuinkenis, eventueel samen met andere (buurt)moestuinen;
- Maak een financieel plan;
- Maak een tuin- en/of feestplan;
- Zorg voor een werk- en vakantierooster;
- Vier de moestuin met leuke activiteiten zoals een oogstfeest, kookworkshops, etc.



Inspirerende links

TUDELUK ANDERS BESTEMMEN

Veel gebieden in Nederland zijn niet in gebruik. Met TAB, ofwel Tijdelijk Anders Bestemmen, is het mogelijk om deze gronden tijdelijk een natuur- of recreatiefunctie te geven. Rijkswaterstaat schreef een boekje over deze nieuwe manier van ruimte maken. Met voorbeelden uit binnen- en buitenland.
www.tijdelijkandersbestemmen.nl

www.regiogrondingenossen.nl
zoekterm 'eten dichtbij TAB'

STADSBUEN

Het klinkt gek maar de stad heeft veel te bieden voor de bijen dus mogelijkheden genoeg. Als mensen de afstand tot de natuur als te groot ervaren, dan komt de natuur gewoon naar de stad. De bijen vertoeven er graag en de bloedverslief is er vaak groter dan daarbuiten.
website: www.bijt.ly/O56icQ

HANDLEIDING BUURTMOESTUIN

De gemeente Tilburg wil initiatieven van bewoners om een moestuin te starten graag ondersteunen. Deze handleiding is bedoeld om de bewoners een eind op weg te helpen en is beschikbaar via bijgaande link:
www.regiogrondingenossen.nl
zoekterm 'eten dichtbij buurtmoestuin'

Aan de slag

- 📌 Stimuleer initiatieven van bewoners om een buurt- of dorpsmoestuin op te zetten.
- 📌 Zorg dat enthousiaste bewoners zich organiseren in een (buurt) vereniging.
- 📌 Denk mee over beschikbare gronden, wellicht is Tijdelijk Anders Bestemmen (zie 'inspirerende links') een manier om ruimte maken.
- 📌 Stel informatie ter beschikking over bruikbaarheid grond, kabels en leidingen in de grond etc.
- 📌 Stel kennis ter beschikking voor het inrichten van de tuin, bijvoorbeeld van de afdelingen milieudienst of openbaar groen.
- 📌 Stel machines, materialen zoals zoden, grond of hekwerk ter beschikking.
- 📌 Schrijf een wedstijd uit voor de nieuwe bestemming van braakliggende grond of groenstroken.
- 📌 Werk samen met de lokale Natuur- en Milieu Federatie, GGD, bestaande moestuinen, tuincentra, Transition Town, woningbouwverenigingen, projectontwikkelaars, dorpsbelangenvereniging etc.



14. TUINIEREN MET KINDEREN

Schooltuin
Generatietuin
Adoptiegroen

VOEDSEL EN TUINIEREN

BETER
ONDERWIJS

MEER
BIODIVERSITEIT

MINDER
AFVAL/CO2

MOOIER
LANDSCHAP

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING

MINDER
OBESITAS

LEEFBAARHEID/
SOCIALE COHESIE



JONG GELEERD, IS OUD GEDAAN

Kinderen die eigen groenten verbouwen en oogsten, eten meer groenten dan kinderen zonder moestuin. Ze weten waar het voedsel vandaan komt en hoeveel moeite het ze heeft gekost om het te laten groeien. Spelen en leren in het groen is dus niet alleen leuk, maar ook gezond. Het draagt er aan bij dat kinderen minder snel te dik worden en bewuster worden van wat ze eten.

Een schooltuin is een aanwinst voor elke school en multifunctioneel inzetbaar in combinatie met bijvoorbeeld natuur & milieueducatie. Het biedt daarnaast nog veel mogelijkheden om op een speelse manier les te geven in en buiten het leslokaal zoals het visueel maken van rekenvraagstukken, ontwikkelen van sociale vaardigheden, etc.

Voor scholen, maar ook voor kinderdagverblijven en buitenschoolse opvang, die geen ruimte hebben voor een moestuin zijn creatieve alternatieven te bedenken. Zo zou men een tuin kunnen opzetten samen met een bejaardentehuis: bewoners en kinderen zaden, oogsten en eten gezamenlijk de groenten. Of de school adopteert een stuk groen of fruitbomen in de buurt. Het is een leuke en eenvoudige manier om begrip, respect en enthousiasme te creëren rond milieu, natuur, energie, afval en gezondheid. De kinderen van vandaag zijn de consumenten van morgen. Jong geleerd is oud gedaan!

Meer dan een schooltuin

KINDERTUIN VALKENSTUIN, ASSEN

In de schooltuin Valkenstijn in Assen-Oost wordt geleerd met hoofd, hart en handen. Het is een levendige tuin met groenten en bloemen maar heeft ook een pool met waterdieren, vliedertuin, insectenhotel en vogelkastjes. Genoeg te ontdekken, leren en spelen voor de 120 schoolkinderen die er vertoeven en elk seizoen weer trots zijn op hun eerste oogst. De schooltuin is een initiatief van een groep ouders. De gemeente Assen heeft de grond van de schooltuin ter beschikking gesteld en een startbeleg gedoneerd voor materialen, zaden, etoetera. Naast de ouders werken vrijwilligers, leraren en sponsoren hier sinds 2010 samen om dit 'tuinreservaat' mogelijk te maken.

www.kindertuin-valkenstijn.nl

Kinderen boeien en laten groeien

SCHOOLTUIN-MEESTER BERT YDEMA

Het schoolvoorbeeld van een groene onderwijzer is Bert Ydema. Hij heeft de afgelopen 40 jaar al zijn ziel en zaligheid gelegd in het verzorgen van moestuintjes voor duizenden schoolkinderen in Amsterdam. Hij weet precies wat hij moet zeggen om de kinderen te boeien en te laten groeien. Hij leert ze met veel humor-zaden, onkruid wieden en oogsten maar vooral leert hij ze verantwoordelijkheid nemen en respectvol om te gaan met elkaar en de natuur. Deze schooltuin in Westerpark laat zien hoe tuinieren op school een belangrijke bijdrage kan leveren aan de opvoeding en educatie van kinderen.

videofragment: www.bfiv/9CX8pp9



Leesvoer

BOEK DE GROENE HEMEL

Natuuronderwijzer Bert Ydemma heeft over zijn ervaringen met de Amsterdamse schooltuin Westerpark een inspirerend boek geschreven genaamd 'De Groene Hemel'. Het bevat veel praktische tips en is verplichte kost voor iedereen die overweegt om een schooltuin te starten of hieraan een bijdrage wil leveren.

uitgeverij Kosmos 2008 ISBN 9789021 534077

Generatietuin

OUDEREN EN KINDEREN DIE SAMEN

OOGSTEN EN ETEN

Een generatietuin is een tuin waarin ouderen samen met kinderen van scholen of naschoolse opvang uit de buurt tuintieren. Zij verbouwen groenten en fruit, zaaïen kruiden en bloemen, en oogsten en eten uit de tuin. Bij de generatietuin staat de beleving centraal. Een praktische oplossing van een tekort aan ruimte en groen. Met als bijkomend effect dat het isolement van steeds meer ouderen in verzorgingshuizen wordt doorbroken. Ervaring en kennis wordt van de ouderen overgedragen op de kinderen.

Het Ministerie van ELKI heeft een praktische gids met checklist en tips samengesteld, om doelgericht een generatietuin op te zetten. Ga naar: www.regiologronhingenassen.nl zoekterm 'eten dichtbij generatietuin'



Inspirerende links

VIERRANTEMEETER TUIN

Is een schooltuin starten nog een stap te ver? Met de zaden en lesfles van de onderstaande websites is het voor iedereen haalbaar om een 'vierkantemeeter-tuin' te starten. Het enige dat je nodig hebt is een bak van 1,20 meter breed en lang.

www.schooltuincooach.nl

www.anzeschooltuin.nl

www.makkelijkmoeztuin.com

NATUURLESSSEN

In en rond schooltuinen kan een veelheid aan onderwijsonderwerpen op een speelse manier aan bod komen zoals energie, water, atval, wetenschap, waarden en normen. Op deze websites vindt je veel ideeën en (lokale) lesprogramma's.

www.natuuronderwijs.nl






www.nme.nl

FRUITFULL SCHOOL

In Engeland planten de zogenaamde 'fruitfull schools' fruitbomen van lokale en oude rassen op het schoolplein. Met als doel het bevorderen van biodiversiteit en een leerzame en groene omgeving voor de toekomstige generatie.

www.fruitfullschools.org

Aan de slag

-  Informeer en stimuleer scholen of ouders om een schooltuin te starten.
-  Onderstaun initiatieven van burgers en scholen door het beschikbaar stellen van informatie, grond, materialen, startbedrag, etc.
-  Verbind partijen zoals scholen, zorginstellingen, bestaande moestuinen en/of zorgboerderijen.
-  Laat een stuk openbaar groen of fruit/notenbomen door scholen adopteren.
-  Werk samen met Natuur- en Milieueducatie, GGD, natuurverenigingen etc.



15. OPENBAAR EETBAAR GROEN

Buurfruit

Daktuinen

Pluktuinen

Adoptiegroen

VOEDSEL EN TUINIEREN

LEEFBAARHEID /
SOCIALE COHESIE

MEER
TOERISME/RECREATIE

BEHOUD
CULTUURHISTORIE

GOEDKOPER
ONDERHOUD LANDSCHAP

MEER
BIODIVERSITEIT

MOOIER
LANDSCHAP

BETERE GEZONDHEID/
HEALTHY AGEING



PLUK DE STAD

Stadstuinieren of urban farming: de trend gaat veel verder dan tuinleefbebers die graag hun eigen wereldtjes willen oogsten. Overal in de westerse wereld creëren stadswoners hun eigen groen zoals op balkons, daken, langs gevels en zelfs tegen het raam.

Gemeenten planten steeds meer hazelaars, fruitbomen en walnoten in parken en langs straten. Want waarom zou je sierbomen planten als je van deze soorten ook nog eens kan eten. Er zijn zelfs websites die je wijzen op al het gratis groen in de stad en hoe je er vervolgens zelf een brandheleisep of bramenjam van maakt.

Het is een trend met vele voorzaken. Al dat nieuwe groen in stad of dorp zorgt naast betaaldere groente en fruit, ook voor een schonere en gezonder stadsklimaat. Groenruimte hoeft niet te worden afgevoerd maar wordt hergebruikt als compost. Minder asfalt en tegels zorgen voor een betere wateropvang tijdens hoosbuien. Bewoners zijn veel eerder bereid om onderhoud van eetbaar openbaar groen over te nemen van de gemeente. En een groene omgeving is een ontspannen vrijetijdsbesteding waarvoor je niet in de auto hoeft te stappen.

Het is bewezen dat een verblijf van vijf minuten in een groene omgeving al een positief effect heeft. Minder stress, minder depressiviteit en meer zelfvertrouwen. Mensen hebben nu eenmaal een groene omgeving nodig om zich goed te voelen. En dat op zich is reden genoeg.

Het dak op

GROENE DAKEN IN GRONINGEN

Tot voor kort hadden daken één doel: het waterdicht houden van gebouwen. Maar een dak is ook heel geschikt voor allerlei oplossingen op het gebied van energie, groen en water. In de vorm van mosdaken, daktuinen of zelfs 'urban farming'. De groene daken dragen bij aan de reductie van CO₂, vangen fijnstof af en zorgen voor buffering van regenwater. Het dak wordt daarmee onderdeel van de openbare ruimte, een soort 'tweede maatschappij'. De manier om in de toekomst stadsnatuur te ontwikkelen als tegenwicht voor beton en steen.

In Groningen worden groene daken gestimuleerd via een subsidieregeling. Sinds de start is meer dan 2500 m² gereedseerd. Voor meer informatie over groene daken en de subsidieregeling in Groningen neem een kijkje op de website.

website: www.bit.ly/0909VU

Sociaal fruit

SAMEN SNOEIEN IN GASSETERIJVEEN

Een gewone straat met gewone bomen? Nee, zeker niet! In de Hoofdstraat Noord wordt het hoogstamfruit al meer dan 20 jaar onderhouden en geoogst door de straat. In het verleden was dit de taak van de gemeente, en nu van de bewoners. Samen bemesten, snoeien, oogsten, verwerken en verkopen ze het fruit. En aan het einde van het seizoen is er een perenbruin en de uitreiking van de 'Gouden Peer' voor de bewoner die zich het meeste heeft ingezet voor de perenbomenrij. In 2012 kreeg de straat hiervoor zelfs het 'Appeltje van Oranje' van Prinses Maxima uitgereikt.

videofragment: www.bit.ly/PF0qcb

www.regio groningen gemeenten.nl
zoekterm 'eten dichtbij buurfruit'

Voor meer inspirerende voorbeelden van buurtmoestuinten en schooltuinen ga naar hoofdstukken 13 en 14.

Emmertarwe bij de brink

BUURTSCHAP RHEE, ASSEN

In het esdorp Rhee lagen in het verleden 'kampees' (met groen onzooemde dikkerfjes) en een oude brink. Met hulp van de gemeente en provincie zijn deze in 2009 weer hersteld en daarna overgedragen aan de bewoners. Zij gaan de brinkjes onderhouden en kunnen er historische gewassen zoals emmertarwe en boekweit verbouwen. Zo ontstaat er niet alleen een stukje levend historisch landschap maar ook een aantrekkelijke plek voor bewoners, fietsers en wandelaars.
website: www.blh.nl/redk1w

Inspirerende links

DAKAKKER

Bovenop een kantoorgebouw in Rotterdam is op 20 meter hoogte de eerste 'dakdokter' geïnstalleerd. Na New York was Rotterdam de tweede in de wereld. Velen hebben het voorbeeld gevolgd en recent heeft ook de bibliotheek van Brussel een daktuin geopend.
videofragment: www.blh.nl/PPWWW0C

EETBARE STAD

Zelf voedsel kweken is hartstikke leuk! De gemeente Groningen en de Natuur- en Milieufederatie geven op tips hoe je zelf of met de buurt een geveltuin, daktuin, raamtuin, balkontuin of buurttuin kan opstarten.
website: www.blh.nl/dZGDM

PLUK NAAST DE PETERFLAT

Zonder dat je het weet groeit er in de buurt veel lekkers. En het is gewoon gratis! Wil je weten waar bij jou in de buurt eetbaar groen groeit? Op deze interactieve kaart vindt je de plukplekken. De gemeente Lelystad maakte zelfs een overzicht met alle eetbare bloemen, planten, vruchten en zaden die je in een stad kan tegenkomen inclusief bijbehorende recepten. Maak eens een vierbloesemthee of bramenjam. Dat wordt smullen!
www.wildplukkwijzen.nl
www.plukdestad.nl

www.regio groningen.nl
zoekterm 'eten dichtbij groen lelystad'

PLANT EENS EEN KIWI IN PLAATS VAN KUMOP

In binnentuin van De Bliksehof in Utrecht en de nieuwbouwwijk EVA Lanxmeer in Culmborg groeit al jaren met succes eetbaar groen. Deze openbare ruimtes zijn ingericht op basis van de principes van permacultuur. De combinatie van mooie natuur en smakelijk groen is eigenlijk heel logisch. Het wordt er gewaardeerd en beleeftbaarder van. Meer informatie over permacultuur en eetbare planten in het groen vindt je op deze websites.
www.eetbaarmederland.nl
www.permacultuurmederland.org

Aan de slag

- Werk samen met scholen of andere instellingen om openbaar groen te laten adopteren. Of laat (buurt) bewoners een stuk groen adopteren.
- Werk samen met GGD, woningbouwverenigingen, buurtverenigingen, inkers, lokale (fruit)tefels etc.
- Stimuleer initiatieven door het beschikbaar stellen van informatie over groen in stad of dorp via de website en/of een contactpersoon.
- Plant als gemeente fruit- en notenbomen, o.a. appels, peren, tarwe kastanje, walnoot.
- Informeer de inwoners over de mogelijkheden van het openbaar groen.

Bronnen

De Gemeente Groene Tafel 17 aan Blok 2010
De Mooie Maatjild, Week van de Smoak
De versnct in kaart, verkennend onderzoek, L. van Elk, 2011
Dier & De Sted, Factsheet voor het stedemeerwerk-stadslandbouw, K. Englsma
Draaiboek buurtmoestuin, Boodsma Mielvederhe 2011
Ervaringen voor implementatie duurzame overleidschering, Taskforce Multifunctionele Landbouw 2010
Factsheet inkopen & overleidschering in de praktijk, Taskforce Multifunctionele Landbouw 2012
Fruit en kuld geeft smoak aan de buurt, lundlandschap 13/2010
Groene kinderopvang, Allera 2008
Handboek, Dierche Verkoop, Stichting Biologica 2008
Hoe organiseer je een boerenmarkt op het eaf? Nederland Breet 2009
Lessen uit de praktijkring Duurzaam Voedselbeleid in gemeenten, Netwerk Rotterdam 2012
Stadslandbouw inspiratie door variatie, Stichting DLO 2010
Naar een succesvolle boerenmarkt, Praktijkonderzoek Plant & Ongering WUR 2010
Oprichters logistiek, streekproducten vergt samenwerking, Taskforce Multifunctionele Landbouw
Quickscan voedselinitiatieven middelgrote en kleine gemeenten, Netwerk Rotterdam 2009
Smakelijk, Duurzaam Alronck, Ministerie EL&I
Smakelijk, Duurzaam Sted, Ministerie EL&I 2011
Steden van Fruit & Horng, Innovatienetwerk 2011
eten, koken en opeten - Just in een voedsuurt, K. de Vré, Trouw 1 mei 2012
Tijdelijke Anders Bestemmen, Icd Innovatienetwerk
Van A tot Z Ministerie EL&I 2011
Vereniging Regionale Voedselstrategie, Regio Groningen- Assen 2012
Vers eten uit de regio, vragt filme logistiek, Typma
Vers van de Boer, Taskforce Multifunctionele Landbouw 2011
Voedsel verbouwen in de stad is een trend om serieus te nemen, Trouw 29 april 2012
Waardevol Groen, Innovatienetwerk 2012
Wat mag ik? Taskforce Multifunctionele Landbouw 2010
Werkplaats 10 Den van dierthij, INH 2009

Colofon

UITGAVE VAN Regio Groningen- Assen, www.regiogroningenassen.nl

Bezoekadres: Oostersloot 56a, Postadres: Postbus 610, 9700AP Groningen, Telefoon (050) 316 42 89

e-mail: info@regiogroningenassen.nl

PUBLICATIE Groningen, september 2012

TEXST EN CONCEPT Dorien Paymans, Initiatiefnemer van www.lokalenlekker.nl en ontwikkel projecten rond duurzaam voedsel

ONTWERP Esther Fladderman, www.studioesthetic.nl

FOTOGRAFIE Harry Cock, www.harrycock.nl

Met bijdragen van: Ewoud Rooks (pagina's 18, 22 boven), Jitske Hogens (omslog, pagina's 14, 26, 82)

DRUKWERK het Grafisch Huis, FSC gecertificeerd drukwerk

De teksten en beelden in deze uitgave mogen met voorafgaande schriftelijke toestemming van Regio Groningen- Assen en/of overige rechthebbenden worden gebruikt.

REGIO GRONINGEN-ASSEN

Sinds 1996 werken de gemeenten en provincies in de Regio Groningen- Assen samen op het gebied van ruimtelijke ontwikkeling met als doel meer kwaliteit in en voor de regio te bereiken. Deze kwaliteit wordt bereikt door een gemeente- en provincielegers overschrijdende samenhangende aanpak van wonen, werken, mobiliteit en landschap waarbij duurzame ontwikkeling voorop staat. De bundeling van wonen, werken en mobiliteit langs de zogenaamde T-structuur (gevormd door de A7, Leek/Roden-Hoogezand-Sappemeer en de A28; Groningen- Assen) is hierbij het centrale uitgangspunt. Deelnemers van de regionale samenwerking zijn de provincies Drenthe en Groningen en de gemeenten: Assen, Bedum, Groningen, Haren, Hoogezand-Sappemeer, Leek, Noorderveld, Slochteren, Ten Boer, Tynaarlo, Winsum en Zuidhorn.

Deze uitgave geeft lokale overheden, ondernemers, boeren, burgers en consumenten een overzicht van de vele kansen die 'eten van dichtbij' biedt. Zoals gezonde en sociale kinderen door de aanleg van een moestuin op school. Of meer vitale ouderen doordat er in de zorg vers en met de seizoenen wordt gekookt. Of meer banen en een gevarieerder landschap door het verkopen van streekproducten op de markt of op het erf. Al deze initiatieven, van simpel tot ambitieus, maken onze samenleving mooier, beter en lekkerder.



Regio Groningen-Assen