

**EET JE
REGIO**



Verslag event **VOEDSELREGIO RIJN IJSSEL LINGE**

Donderdag 12 april 2018 • Bemmelen

“In een lokaal voedselverhaal staat de ondernemer centraal”



TE MIDDEN VAN HET GLASTUINBOUW LANDSCHAP VAN BEMMEL KWAMEN OP DONDERDAG 12 APRIL BIJNA 100 LOKALE ONDERNEMERS EN ANDERE PROFESSIONALS SAMEN IN NEXTGARDEN - DARTHUIZERGROEP. OP UITNODIGING VAN DE **VOEDSELREGIO RIJN IJSSEL LINGE** STOND HET ONTMOETEN, INSPIREREN EN STIMULEREN VAN LOKALE VOEDSELONDERNEMERS CENTRAAL.

DIT GEBEURDE ONDER ANDERE DOOR NIEUWE VERBINDINGEN TOT STAND TE LATEN KOMEN OP DE 'MARKTVLOER' WAAR ONDERNEMERS HUN PRODUCTEN EN DIENSTEN KONDEN LATEN PROEVEN EN HUN VERHALEN VERTELLEN. TOT ZO VER WORDT AL DUIDELIJK: DE LOKALE OVERHEID FACILITEERT, DE LOKALE ONDERNEMER INSPIREERT EN LEERT.

WOORD VAN WELKOM

Marianne Schuurmans, burgemeester van de gemeente Lingewaard, opende de bijeenkomst met een hartelijk woord van welkom. Uit haar speech blijkt het economische belang van de lokale voedselproductie in met name glastuinbouw voor de gemeente Lingewaard en de afname daarvan in de directe omgeving door de consument. Dagen zoals Kom in de Kas waarbij tuinders hun deuren openen voor consumenten zijn van belang om de transparantie van de keten te vergroten en te laten zien waar het eten vandaan komt.

Dat tuinbouw hoog in het vaandel van de burgemeester staat, blijkt uit haar betrokkenheid bij onder anderen het Glastuinbouwpact en Greenport Gelderland. Het organiseren van een korte voedselketen vraagt de nodige aandacht en professionaliteit, door als ondernemers en betrokken stakeholders krachten te bundelen, kunnen er nieuwe systemen en duurzame doorbraken worden gerealiseerd.

EET JE REGIO

Het belang van deze krachtenbundeling blijkt uit het boekje 'Eet je regio'. Een verhalende samenvatting van de resultaten en inzichten van één jaar Voedselregio Rijn IJssel Linge.

Ondernemers in lokaal voedsel Bart Lubbers, Paul Roelofsen, Tom van Otterloo, Steven Koster en Wessel van Olst ontvingen uit handen van de burgemeester het eerste exemplaar. Als ondernemer zetten zij zich al langere tijd met veel enthousiasme en kennis van zaken in voor het realiseren van een korte voedselketen. Vanuit eigen ondernemerschap en als actieve pleitbezorger van een korte duurzame voedselketen.



INSPIRATIE DOOR FOOD PROFESSIONALS



MAAIKE DE REUVER FOOD INSPIRATION

Maaïke is een van de oprichters van WECANTEEN, een Food100 uitbinker en eindredacteur van Food Inspiration Magazine. Ze nam de aanwezigen mee in de huidige trends en ontwikkelingen rondom lokaal voedsel. Is lokaal voedsel een hype en happening of een gestaag doorzettende trend met veel verschillende gezichten? Met voorbeelden uit binnen- en buitenland blijkt het antwoord op die vraag dat lokaal eten een trend is, waarmee toegevoegde waarde kan worden geleverd en een verhaal wordt verteld aan de consument. Beleving, smaak en ondernemerschap staat daarbij centraal.



‘Is lokaal voedsel een hype en happening of een gestaag doorzettende trend met veel verschillende gezichten?’

RUUD ZANDERS KIPSTER



Ruud is van huis uit pluimveehouder en is één van de oprichters van het meest innovatieve pluimveeconcept op dit moment Kipster. Maar het verhaal van Ruud gaat verder dan zijn eigen bedrijf. Het gaat over duurzaamheid: lokaal de kringlopen sluiten door reststromen in te zetten als kippenvoer. Het gaat ook over verantwoordelijkheid: werken vanuit een ketenbenadering, creëren van toegevoegde waarde en ondernemen vanuit maatschappelijke relevantie. En het gaat over passie; over zijn persoonlijke gedrevenheid, familieverhaal en -band en over zijn overtuiging dat het met ons eten echt anders moet. Namelijk meer plantaardig, minder dierlijk en van betere kwaliteit.

We moeten weer zelf eten wat de rijke landbouwgronden te bieden hebben en marginaal grasland gebruiken voor het vee en de reststromen van ons duurzame dieet circulair te kunnen verwerken.



Een korte impressie van het inhoudelijke programma...



DE WORKSHOPS

1. Transitie in de regio

Wessel van Olst van Fruitkwekerij en Landwinkel De Woerd. De Woerd is een familiebedrijf dat van vader op zoon is overgegeven, gelegen in Resse tussen Arnhem en Nijmegen. Daar telen zij op 20 hectare appels en peren die afgezet worden in de landwinkel en via Oregional. Daarnaast worden van de oogst jams, sappen en zelfs bonbons vervaardigd.

De consument wordt bij evenementen van de landwinkel uitgenodigd om te komen proeven en beleven. De samenleving verandert sneller dan het agrarische landschap. Om aansluiting te blijven vinden is het belangrijk samen te werken, om over het individuele bedrijfsbelang heen te kunnen kijken en maatschappelijk relevant te ondernemen.

2. Keteninnovatie

Tom van Otterloo van de gelijknamige bakkerij uit De Steeg en Arnhem werkt al ruim 12 jaar met korte ketens: van boer naar molenaar naar bakker. Uit ervaring weet hij dat korte ketens grote voordelen opleveren, maar ook risico's met zich mee brengen. Wat doe je als één van de schakels uitvalt? Hoe realiseer je de continuïteit en blijvende kwaliteit van het product? Een van de antwoorden hierop is te vinden in het koppelen van verschillende ketens. Een recente samenwerking met een bierbrouwer heeft er toe geleid dat Tom nu bierborstel (feitelijk van de brouwerij) verwerkt in zijn bakkerij tot een nieuw product. Om de kringloop rond te maken gaat oud brood van de bakkerij naar de brouwer voor het brouwen van bier.

Belangrijkste inzicht(en): door lokaal te ondernemen en grondstoffen te verkrijgen houd je de economie lokaal en worden de ondernemers gedragen door de gemeenschap. Het delen van kennis en ervaring met een ketenaanpak maakt dat je stappen kunt maken met gelijkgestemden.

3. Financiering

Rein Luijckx is senior consultant bij Hezelburcht, een subsidieadvies bureau en helpt in bredere zin bij financieringsvraagstukken en oplossingen op maat. Pieter van Gorkum is accountmanager Grootzakelijk Food & Agri bij Rabobank Oost Betuwe en Maas en Waal. Hij is in die positie verantwoordelijk en aanspreekpunt voor ruim 120 agrarische bedrijven als het gaat om financiering en strategie. Samen gaven zij inzichten in financieringsbronnen, zowel de meer bekende als nieuwe mogelijkheden die zich de afgelopen jaren hebben aangediend. Zij vertellen over de weg er naar toe, de mogelijke obstakels en de kansen en risico's voor zowel de startende ondernemers als de ondernemer die zich met zijn bedrijf meer op de regio wil richten.

4. Distributie & verwerking

Steven Koster van PUURLand heeft met zijn bedrijf de afgelopen vijf jaar een mooie groei doorgemaakt. Hij verzorgt de fijnmazige binnenstaddistributie voor lokale voedselondernemers met elektrische bakfietsen op een CO2 neutrale wijze. Steven gelooft in een korte distributieketen als belangrijkste uitdaging om



de lokale producten snel op het bord van de consument én inwoners van de voedselregio te krijgen. Paul Roelofsen van Oregional vertelt hoe hij betrokken raakte bij de coöperatie, toen hij nog kersenteler was. Inmiddels zet hij zich als directeur en aandeelhouder in om de verbinding tot stand te brengen tussen aanbod (van boeren en telers) en de vraag van professionele afnemers (horeca, bedrijven en binnenkort ook zorginstellingen). Beide heren werken samen met lokale partijen om er voor te zorgen dat door middel van een fijnmazig distributienetwerk lokale producten voor een eerlijke prijs en met een minimale milieubelasting bij de eindgebruiker terecht komen.

5. De Gelderse kijk op voedsel

Pieter Rijzebol is senior adviseur voedsel van het team Land- en Tuinbouw van de Provincie Gelderland. Hij vertelt wat de provinciale kijk is op voedsel. Een viertal regelingen geven verder vorm aan hoe de provincie met voedsel om wil gaan: focus op korte ketens door middel van samenwerkingsverbanden en betrokken Gelderse gemeenten (POP3 Korte Ketens), focus op innovatieve, transitiegerichte vernieuwende concepten (POP3 Innovatieve Concepten, in 2018 gericht op Vrijkomende Agrarische Bebouwing), in aanvulling op POP3 zet de Agenda Vitaal Platteland in op een achttal thema's waarmee het agrarisch gebied wordt gestimuleerd zich te ontwikkelen en tot slot biedt het ambitiedocument Natuur mogelijkheden voor landgoedeigenaren en agrarisch ondernemers om natuur inclusief te ondernemen.

REFLECTIE

Albert Thijssen programmamanager Vitaal Platteland bij de Provincie Gelderland en inwoner van de Voedselregio Rijn IJssel Linge reflecteert op een inspirerende middag. Hij is onder de indruk van de bedrijvigheid en het ondernemerschap op het gebied van lokaal voedsel. Het is belangrijk om in te (blijven) zetten op het integreren van duurzaam voedsel in ons huidige landbouwsysteem en de lokale producten voor de consument herkenbaar en bereikbaar te maken.

INTENTIEVERKLARINGEN

Ter afsluiting nodigt Henk Wentink, projectcoördinator van de gemeente Arnhem, de vertegenwoordigers van Brandrood en Natuurcentrum Arnhem uit de intentieverklaring Korte Ketens Zeldzame Rassen met hem te ondertekenen. Daarmee onderschrijven zij de intentie om bijzondere rassen (vee en gewassen) met een eigen identiteit te vermarkten en zo toegevoegde waarde te creëren voor hun producten en de instandhouding van deze rassen.

Vervolgens ondertekenen 9 partijen de intentieverklaring voor de voedselregio Rijn IJssel Linge 2.0 en spreken daarmee uit zich gezamenlijk in te blijven zetten voor (het belang van) lokaal en regionaal voedsel en korte duurzame ketens. Om de kennis en ervaringen die het afgelopen jaar zijn opgedaan te delen en verder te brengen en de ontstane netwerken en samenwerkingsverbanden te koesteren.

‘Het is belangrijk om in te (blijven) zetten op het integreren van duurzaam voedsel in ons huidige landbouwsysteem en de lokale producten voor de consument herkenbaar en bereikbaar te maken.’



Henk Wentink dankt alle aanwezigen voor hun komst en hun bijdragen. Hij spreekt de hoop uit dat de energie en creativiteit van deze middag kunnen worden voortgezet en dat de samenwerking tussen ondernemers, onderwijs, belangenbehartigers en overheden beklijft. Uiteindelijk zal dat hét verschil maken voor een duurzame lokale voedselproductie en -consumptie.

VOORUITBLIK

De Voedselregio Rijn IJssel Linge vindt het belangrijk dat de resultaten van het project beklijven, dat ze worden gedeeld en verder worden ontwikkeld. Daarom wil de voedselregio kennis blijven delen en ondernemers en andere professionals blijven verbinden. De leden van de voedselregio spelen met de gedachte van een jaarlijks terugkerend Gelders evenement voor lokaal en regionaal voedsel voor ondernemers, belangenbehartigers en beleidsmakers.

Wie weet, tot volgend jaar!



EVENT IN CIJFERS



300 UITNODIGINGEN

104 AANMELDINGEN

93 DEELNEMERS

2 KEYNOTE SPREKERS

9 WORKSHOPS IN 2 SESSIES

1 BESCHOUWING

2 INTENTIEVERKLARINGEN

1 ENQUÊTE

1 MARKT EN KRACHTENVELD VERKENNING

**5 KANSRIJKE INITIATIEVEN
VOOR SAMENWERKING**

en ...

**1 LOKALE CATERAAR MET SUPERLEKKERE
HAPJES EN DRANKJES**

