



NIEUWSBRIEF

Ontmoeting tussen LNV en 150 bijzondere initiatieven

Maandag 1 december 2008 van 13.30 tot 17.30 uur

De Kookfabriek, Televisiestraat 4K, Den Haag

Welkom!

U bent een van de genodigden op 1 december. Weet dat u zeer welkom bent, want ik denk dat we met z'n allen iets belangrijks delen: we willen dat de Nederlandse consumenten meer betrokken raken bij hun voedsel. De één legt daarbij het accent op de gezondheid van de mens, de ander op het welzijn van de dieren, weer een ander let vooral op duurzaamheid of op kwaliteit en smakelijkheid van het eten. Al die facetten zijn natuurlijk belangrijk. Ze zijn zó belangrijk dat ik er over na aan het denken ben hoe ik dit kan inbedden in mijn beleid. In dat kader wil ik u op 1 december ontmoeten. Wat vindt u belangrijk? Wat kunnen we voor elkaar betekenen? Ik reken op een levendige discussie.



Gerda Verburg, minister
van Landbouw, Natuur en
Voedselkwaliteit



Programma

13.30 uur
Ontvangst, koffie/thee

14.15 uur
In gesprek met de
minister

Minister Verburg opent de bijeenkomst en zal worden gevraagd uitleg te geven over haar beleidsvoornemens rond voedsel en vooral over het bevorderen van een grotere betrokkenheid bij wat we eten.

Dit zal overlopen in een discussie met de genodigden over hun visie op het verhaal van de minister. Centraal staat de vraag wat het ministerie en de maatschappelijke initiatieven voor elkaar kunnen betekenen.

14.45 uur
Drie inspirerende
voorbeelden

Drie 'bijzondere initiatieven' presenteren zich aan de medegenodigden. Centraal staat daarbij het doorgeven van kennis en ervaring. De minister kan dit niet meer bijwonen, maar een team van ambtenaren inventariseert alle suggesties en vragen.

16.00 uur
Ontmoetingsmarkt

Op de 'markt' is er gelegenheid voor allerlei ontmoetingen:

• *Informereren*
Er zijn 'kraampjes' waar nuttige informatie te halen is: 'Hoe kom ik aan geld?', 'Hoe kom ik aan

geschikte partners?', 'Hoe interesseer ik de media?'

• *Ontmoeten van ambtenaren*
De ambtenaren die deze kraam bemannen, staan hier niet om oplossingen aan te dragen (zoals de andere kramen), wél staan zij daar om een luisterend oor te bieden. Maar ook kunt u een kijkje nemen in het ambtenarenapparaat en vragen te stellen als: 'Hoe werkt een ministerie?', 'Waarom duurt het soms zo lang voordat ik een antwoord krijg?', 'Welke beleid wordt er gevoerd op streekproductenbeleid, natuur e.d.?'

• *Proeven*
Er zijn natuurlijk ook
»

(vervolg programma)

culinaire 'ontmoetingen'. Enkele genodigden zullen u smakelijke hapjes en drankjes voorzetten.

17.30 uur Einde

Omdat er waarschijnlijk nogal wat informatie uitgewisseld wordt, zullen we kort na de bijeenkomst iedereen een verslag toesturen.

Als u vooraf iets over de middag wilt overleggen, kunt u bellen met Evelien de Gooijer (035-6217216) of mailen naar 150initiatieven@cb-media.nl.



Minister Gerda Verburg: 'Achteloos eten, daar is ons eten te belangrijk voor'

Minister Gerda Verburg geeft op de ontmoetingsmiddag in De Kookfabriek haar visie op de rol die voedsel speelt. In de keukens van Nederlandse huishoudens en restaurants. Maar ook in de beleidskeukens van haar ministerie. 'Ik ben ervan overtuigd dat als ik de mensen weer kan betrekken bij het productieproces van het eten, hun voedsel, dat ze dan ook wel gaan kiezen voor gezonder en duurzamer eten.'

Want eten is een bron van genot, vindt de minister, maar we mogen niet vergeten dat er ook problemen zijn met dierenwelzijn, natuur, en sociale omstandigheden in ontwikkelingslanden. 'Achteloos eten, daar is ons eten te belangrijk voor.' Een interview.

Wat heeft u met het onderwerp? Het schijnt dat u bewust uw eigen ministerie wel eens VNL noemt, in plaats van LNV. U zet voedselkwaliteit vóór landbouw en natuur.
'Eten is belangrijk voor mensen. Natuurlijk als primaire bron van energie. Maar ook sociaal: het kan een band scheppen, thuis, op het

werk, met vrienden. Het is gezellig om samen te genieten van een met smaak samengesteld menu. Maar het lijkt erop dat mensen steeds verder van hun voedsel af komen te staan. De voedselproducerende industrie heeft enorme ontwikkelingen doorgemaakt. Ontwikkelingen waarover veel mensen geen weet hebben. Hierdoor weet men niet meer hoe hun voedsel wordt geproduceerd. Mensen kennen het verhaal erachter niet. Ten tweede heeft men door het jachtige bestaan van tegenwoordig niet meer de tijd om lang stil te staan bij wat er op hun bord ligt. Het is jammer dat mensen steeds verder verwijderd raken van het oorspronkelijke product. Ik vind het belangrijk dat mensen weten waar hun voedsel is geproduceerd en waar het vandaan komt. Omdat ik denk dat de consument, na de producent, heel veel invloed kan hebben op wat er gegeten wordt en hoe dat eten wordt geproduceerd.'

De macht van de consument is groot, maar bepaalt die gewoon niet zelf waar hij of zij zin in heeft? Meestal kiest de consument voor goedkoop en lekker. In het bewustzijn dat de overheid adequaat controleert of bij de voedselproductie alles volgens de

regels is gegaan.

'Zeker, de overheid is de laatste die zich moet bemoeien met wat mensen op het menu zetten. En Nederland scoort mondiaal gezien heel goed als het gaat om voedselkwaliteit en voedselveiligheid. En toch is het belangrijk dat mensen zich realiseren welke impact hun eetgedrag heeft. Als voorbeeld wil ik asperges die steeds vaker op het kerstmenu worden gesignaleerd belichten. Deze kunnen alleen tijdens kerst worden gegeten wanneer deze zijn geteeld in vanaf oktober verwarmde kassen, of wanneer de asperges uit warmere oorden worden ingevlogen. Hoe dan ook, voor deze kerstasperges is veel extra energie verbruikt. Voor je eigen *foodprint*¹ maakt het veel uit hoe je kiest in de supermarkt, bij de slager, de vishandelaar, de groenteboer en de bakker. Ik wil consumenten verleiden, faciliteren, informeren en stimuleren, zodat ze kiezen voor gezond en duurzaam. Maar ik erken ook dat dit

¹ Een van de grootste uitdagingen op dit gebied zal liggen in het verkleinen van onze 'Foodprint'. Met dit begrip wordt bedoeld dat met het consumeren en produceren van voedsel we beslag leggen op het milieu, de ruimte, de landbouw en biodiversiteit.

niet eenvoudig is. Ik wil de consument hierin daarom graag ondersteunen.' 'De overheid kan consumenten informeren zodat ze goed kunnen kiezen. Je zou er naartoe moeten werken dat die Nederlandse consument vanuit zichzelf zegt: laat die aardbeien in de winter maar staan. Ze hebben meer macht dan ze denken. Maar ook zie ik een rol weggelegd voor de voedselproducenten en de supermarkten. Zij kunnen er ook voor kiezen meer gezonde en duurzame producten in de schappen te leggen. Samen met het bedrijfsleven wil ik kijken hoe we dit aanbod kunnen vergroten.'

Kun je zeggen dat het beleid van uw ministerie een kentering ondergaat? 'Het ministerie van LNV is een van oudsher vaktechnisch departement. Dat bijvoorbeeld bezig is met bestrijden van een crisis veroorzaakt door een dierziekte, het versterken van de agrosector en het zorgen voor voedselveiligheid. Dat belangrijke werk blijven we ook met volle inzet doen. Maar ik vind dat voedselproductie ook nog andere aspecten heeft. Voedsel heeft ook te maken met dierenwelzijn, natuur, en sociale omstandigheden in ontwikkelingslanden. En dat zijn lastige onderwerpen om via de vaktechnische hoek, via wetgeving of via de vrije markt te beïnvloeden. Wij willen ons nu ook gaan focussen op de omgeving van de consument, daar waar vraag en aanbod samen komen. En ja, dat is een nieuwe aanpak. Hierbij kunnen we de energie in de samenleving goed gebruiken. Er is momenteel heel veel aandacht voor voedsel en er gebeuren ook veel goede dingen. Zo zijn er vele initiatiefnemers in de maatschappij actief op het gebied van voedsel en hier wil ik bij aansluiten. We hebben de wijsheid niet in pacht, we willen samen met initiatiefnemers zoeken naar de wegen om te faciliteren om zo tot beste resultaat komen. Vandaar dat ik blij ben met deze ontmoetingsmiddag. Ik hoop dat het leerzaam wordt. Voor de initiatiefnemers maar ook voor mezelf.'



‘Consument stimuleren bewuste keuzes te maken’

Ika van de Pas:
‘150 ambassadeurs voor het bewuste eten’

‘Wij willen dat de burger meer oog krijgt voor zijn eten, dat hij meer let op wat hij belangrijk vindt. Dat kun je niet afdwingen en dat willen we ook niet. We zijn daarom heel blij met al die initiatieven die spontaan in de samenleving ontstaan. Het zijn er

honderden. Zij zijn natuurlijk de beste ambassadeurs voor het bewuste eten.’ Als lid van een LNV-managementteam is Ika van de Pas verantwoordelijk voor het onderwerp ‘Voedsel en Consument’ en dus ook een van de ‘koks’ in de beleidskeuken van het ministerie van LNV. Deze weken wordt er in die keuken hard gewerkt aan een beleidsnota over ons voedsel. Het wordt een nota die zowel naar de productiekant kijkt, als naar de consumptiekant.

Aan de productiekant is de rol van het ministerie helder en heel concreet; het gaat onder andere om het toezicht op de voedselkwaliteit en de naleving van alle wetten en regels die betrekking hebben op de voedselproductie.

Aan de consumentenkant is de rol anders en ook nog tamelijk nieuw.

Ika van de Pas: ‘We willen de consument vooral stimuleren, stimuleren om bewuste keuzes te maken. Daarvoor kunnen we bevorderen dat er goede informatie is, maar bijvoorbeeld ook dat kinderen er al jong mee bezig zijn. Rond dat laatste zijn de smaaklessen op scholen een groot succes. Aan de consumentenkant gaat het dus veel meer om stimuleren, dan om regelgeving. En voor dat stimuleren kun je als overheid natuurlijk het beste aansluiten bij wat er al leeft, bij al die initiatieven die burgers zelf nu al nemen. Dat werkt veel beter dan grote bewustwordingscampagnes.’

De vele burgerinitiatieven zijn als een veld waar al duizend bloemen bloeien. ‘Wij willen weten hoe we daarin ondersteunend kunnen zijn. Dat is lang niet altijd een kwestie van geld, vaak is andere steun veel belangrijker. Daarover willen we op 1 december met die burgerinitiatieven praten. Het zal waarschijnlijk een wisselwerking zijn, want ik denk dat we over en weer wat voor elkaar kunnen betekenen. De gasten die de minister heeft uitgenodigd komen van heel verschillende initiatieven. En dat is ook logisch, want de praktijk is veelkleurig. Zo is het een goede zaak dat er burgers bezig zijn streekproducten te promoten, maar dat betekent natuurlijk niet dat dat overal moet gebeuren. We denken wel dat actieve consumenten een goede invloed zullen hebben op de aanbodkant.’



Uitgenodigd: 150 bijzondere initiatieven

Gelders Glorie, Zevenaar; Fietsdiensten.nl, Nijmegen; Koken met klasse, Amsterdam; Kinderkookwerkplaats, Wagenborgen; Van Harte Resto, Amsterdam; Fairfood, Amsterdam; Expotheek, Valkenburg; Plezier in Eten, Santpoort Noord; Tijd voor eten, Amsterdam; De smaak te pakken, Amsterdam; Aarde-Werk, Den Haag; Energielabel op groente en fruit, Den Haag; Gezonde Gronden, Den Haag; Groeibaaltjes van paddestoelen, Wageningen; Van Haver tot Gort, Dordrecht; Ecological Footprint label op verpakking, Onnen; Moestuin Maarschalkerveerd, Utrecht; Kraak je smaak, Arnhem; Goede VIS, Utrecht; EETNL The Food Experience, Tilburg; B-fit, Arnhem; Fruitdate, Amsterdam; Het Nationaal Schoolontbijt, Voorlichtingsbureau Brood, Wageningen; Marqt, Amsterdam; Stichting Kwekerij de Wederik, Gieterveen; Flevo Natuurlijk, Dronten; Waldpyk, Buitenpost; Stichting Keurmerk Streekproducten Westerwolde, Wedde; Waddengoud, Buitenpost; De Streekexpressie, Hemmen; Achterhoekpakket, Winterswijk; De Ommuurde Tuin, Wageningen; Groentekwekerij De Nieuwe Ronde, Wageningen; Sjek Floor Catering, Nijmegen; Groentekwekerij Noordlaren, Noordlaren; Grootmoederskeuken, Zijldijk; HaiBoerHai, Weert; Bisschopsmolen, Maastricht; Preuve Limburg, Maastricht; De Historische Groentenhof, Beesel; Gulpener oogstparade, Gulpen; Landwinkel, Veenendaal; StreekSelecties, Udenhout; Stichting Biologisch Goed Van Eigen Erf, Sevenum; Educatieboerderij 'Walnoot & Wilg', Best; Kempengoed, Hilvarenbeek; 't Schop, Hilvarenbeek; Beemster Lusthof, Midden Beemster; Ridammerhoeve Geitenboerderij, Amstelveen; Beemsterlants

Varken, MiddenBeemster; Sallands Best, Marienheem; Oons Ambacht, Utrecht; Terecht Anders, Wijk bij Duurstede; Stichting Schoolfruit Flevoland, Luttelgeest; Vechtdalproducten, Arriën; De Oosterwaarde, Diepenveen; Ecofields, Wekerom; Ruraal Park, Amersfoort; Erkend Streepproduct, Wageningen; Vrienden van het Platteland, Wageningen; Gastvrijheidszorg met sterren, Ede; Wethouder Bronkhorst School, Arnhem; Lunch 4 kids, Rotterdam; Klasselunch, Zaandam; Plezier in Eten, Santpoort Noord; Proeflab, Assen; De Smaakparade, De Steeg; Rhederoord, De Steeg; Uiteten op maat, Amersfoort; Aangepast Menu, Rotterdam; Tastefood, Charlois; Van de Boer, Rotterdam; Stichting vriendelijke keukens, Amsterdam; Loonse en Drunense Duinen, Helvoirt; De Huppe, Zwolle; Hof van Twello, Twello; Agrarisch cultuurgoed, Voorst; Betaalbaar Biologisch, Ezinge; Boerenbox, Utrecht; Jan Robben Aardbeien, Oirschot; Philips Fruituin Wielewaaal, Eindhoven; Gennepshoeve, Eindhoven; De Cinquant, Haps; Biologische tuinderij De Tuin, Udenhout; Boerderijpluswinkel, St. Odiliënberg; LIVAR, Echt; Culinaire Educatie Centrum Limburg, Neer; Wilderniscafé, Kekerdom; Zeeuwse Vlegel, Goes; Stichting Promotie Oosterscheldekreft, Zierikzee; Landgoed De Oorsprong, Lette; De Knapenvelder, Raalte; Streekgala, Millingen a.d. Rijn; BetuwsBest, Wageningen; Natuurlijk Goed, Oosterwolde; Stichting Stadsboerderij Caetshage, Culemborg; Fruituin Verbeek, Oldebroek; Kaasboerderij Weenink, Lielvelde; Zaaï-ster, Leek; Kookmuseum, Appelscha; GRASBURGER, Borger; Hofwebwinkel, Dronten; Proef, Rotterdam; De agrarische natuur- en

landschapsvereniging Den Hâneker, Groot-Ammers; Biologisch Goed, Strijen; Bio aan huis, Nieuw-Beijerland; Westlandse druif, Monster; Koppert Cress, Monster; Boerderij 't Geertje, Zoeterwoude; Stichting Westfries Product, Bovenkarspel; Happy Shrimp, Rotterdam; Kaasboerderij Wezenspyk, Den Burg Texel; Stadshoeve, Amsterdam; Landgoed de Olmenhorst, Lisserbroek; Lindenhoff, Baambrugge; Stadsboerderij Almere, Almere; Streek & Smaak Verbond, Driebergen; Eemlandhoeve, Bunschoten; Beekhoeve, Kamerik; De Boerderijsschool Zutphen, Zutphen; Smaak/Smaakwereld, Haarlem; Octus BV, Uden; Heerlijk Noord-Holland, Amsterdam; Lekker Utrege, Utrecht; Ga voor gezond, Amsterdam; Biologica, Utrecht; Slow Food, Rotterdam; Smaaklessen, Wageningen; SchoolGruiten, Zoetermeer; De Smaak van Groningen, Wedde; Week van de Smaak, Utrecht; Kids in Balance, Amsterdam; Proeftuin Amsterdam, Amsterdam; Boerenstadswens, Amsterdam; Stichting SmaakExplosies, Zaandam; Pure Graze Management Advies, Den Ham; Pure Graze Management Advies, Den Ham; Heerlijkheid Mariënwaerd, Beesd; Boer en Slager De Schelfer, Geesteren; Natuurslagerij Rob Rijks, Twello; Biologische Tuinderij De Goudsbloem, Buren; Zorgboerderij Thedinghsweert, Tiel; Stichting Zorgboerderij De Weide Blik, Aduard; Struinen en vorsen in het Groene Hart, Oudewater; Stichting Sint Donatus, Den Burg Texel; Restaurant De Kas, Amsterdam; Siere Caters, Amsterdam; Anna Haen, Abcoude; Zonnehoeve, Zeewolde; Volkstuinen, Maastricht; Food not Bombs, Zeist; Waterlant's weelde, Oosthuizen; Gezond eten doe je samen, Amsterdam; Vereniging

Euro-Toques Nederland, Noordwijk; Speelkasteel, Dalfsen; Streekmarkt in Rijpwetering met producten uit eigen gebied, Leiden; Een Wereldmaaltijd voor iedere wereldburger, Eindhoven; Brabants Landschap, Haaren; Remeker kaas, Lunteren; Roke's Erf, Ommen; Gegarandeerd Groningen, Bedum; Maashorstboeren, Nistelrode; Versomaat, Erp; Sint Maartenskliniek, Nijmegen; De Volckaert, Dongen; Centrum voor verpleegzorg De Poort, Amsterdam; Ter Schorre, Centrum voor Zorg en Reactivering, Terneuzen; Ter Reede, Centrum voor Verzorgd Wonen, Vlissingen; Frankeland, Centrum voor verzorgd wonen verpleging en welzijn, Schiedam; Stichting Humanitas, Rotterdam; Amstelmeerschool, Amsterdam; Helias Zorggroep en Brede School Nesselande, Rotterdam; Kindereetcafé bij OBS De Bever, Dordrecht; Stedelijk dalton Lyceum Dordrecht, Dordrecht; Herefords runderen, Kessel; Eten & Weten, Griendtsveen; Beleef de Bommelerwaard, Hurwenen; Súdwest smaakt best, Koudum; ZeeVerse Vismarkt Wieringen, Den Oever; Kempische Heideschaap, Goirle; Drents Heideschaap, Dalfsen; Voer voor tweespannen, Kwakkendamme; Leuk Lekker Nederland, Utrecht; Veld en beek, Dronten; Goede Vissers, Feerwerd; Achterhoekse streekproducten, Winterswijk; Stichting voor Morgen, Rotterdam; Stichting de Smaak van Zeëland, Middelburg; Volkstuinproject 'krachtwijk' in Leeuwarden, Leeuwarden; Stichting Van Twentse Groond, Losser; Bioboppe, Leeuwarden; Biologische Noordermarkt Amsterdam, Ambt Delden; La Passione, Tolbert; Field Food and Farmers, Niekerk.