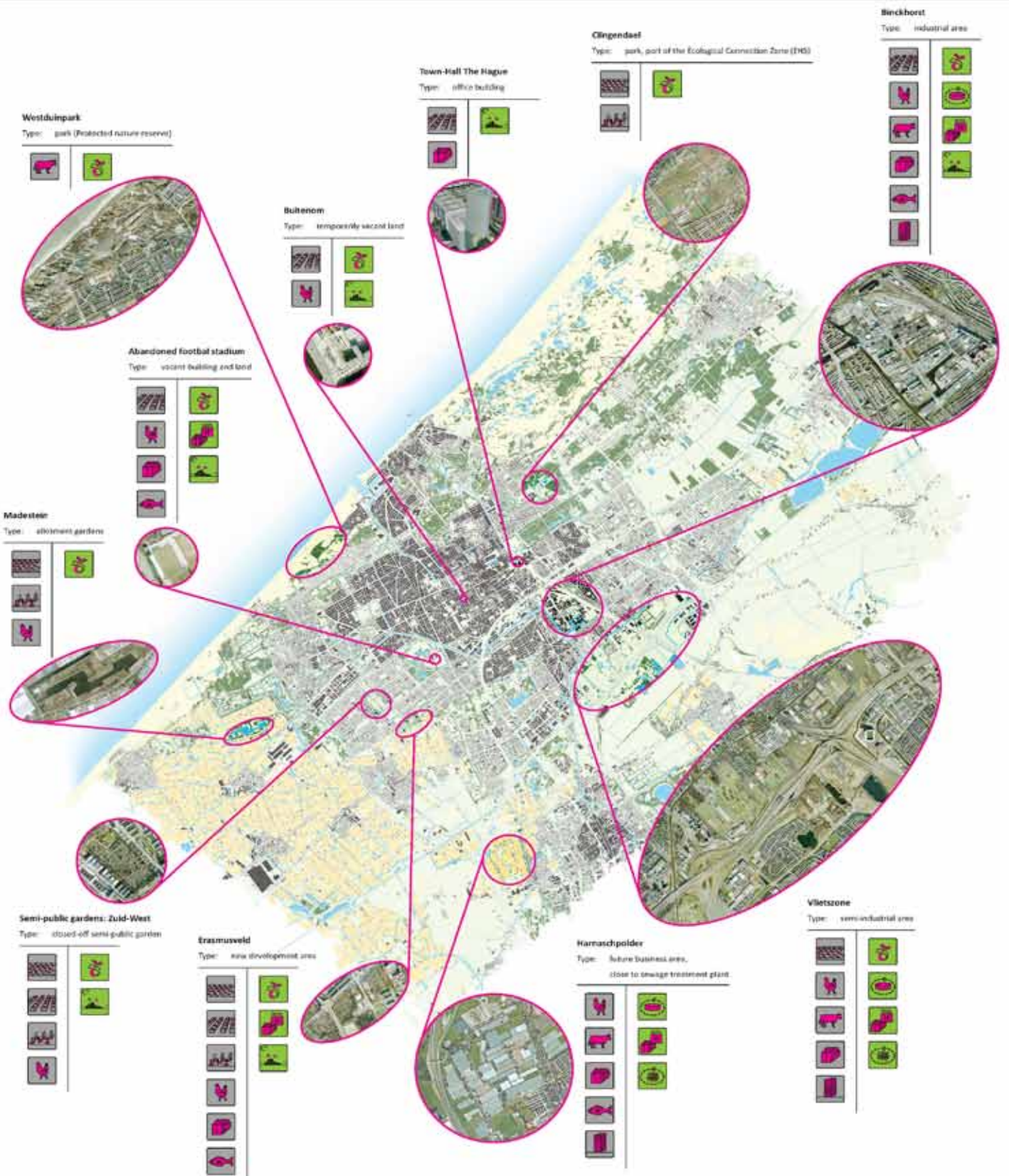


# Voedsel voor de stad

Een veld  
onderzoek

**fccdprint**  
Stroom Den Haag

**Possibilities for urban agriculture  
in the city of The Hague  
from an environmental sustainability point of view.**



|                            |  |  |  |
|----------------------------|--|--|--|
| <b>PRODUCTION METHODS:</b> | Landless crop production                                 | Small livestock farming: poultry                               | Aquaculture  |
|                            | Not-landless crop production                             | Large livestock farming: cows for dairy and/or beef and pigs   | Vertical farming   |
|                            | Permaculture   | Greenhouse production  |  |
| <b>Suitable functions:</b> | Close material cycles by composting urban waste          | Energy production through thermal heat produced by greenhouses | Energy production through bio-mass (livestock sludge and industrial waste) |
|                            | Close material cycles by using urban waste for fodder    |  |  |
|                            | Improvement of the urban climate by an increase of green |  |  |

# **Voedsel voor de stad**

**Een veldonderzoek**

juli 2010



## Inhoudsopgave

|              |                                     |    |
|--------------|-------------------------------------|----|
|              | <b>Voorwoord</b>                    | 3  |
| Hoofdstuk 1  | <b>Inleiding en opzet onderzoek</b> | 4  |
| Hoofdstuk 2  | <b>Ecologische duurzaamheid</b>     | 6  |
| Hoofdstuk 3  | <b>Sociale cohesie</b>              | 9  |
| Hoofdstuk 4  | <b>Recreatie</b>                    | 12 |
| Hoofdstuk 5  | <b>Educatie</b>                     | 15 |
| Hoofdstuk 6  | <b>Leefbaarheid</b>                 | 18 |
| Hoofdstuk 7  | <b>Gezondheid</b>                   | 20 |
| Hoofdstuk 8  | <b>Werkgelegenheid</b>              | 21 |
| Hoofdstuk 9  | <b>Voedselzekerheid</b>             | 23 |
| Hoofdstuk 10 | <b>Stakeholders</b>                 | 25 |
| Hoofdstuk 11 | <b>Projectwaaier</b>                | 27 |
|              | <b>Conclusies en aanbevelingen</b>  | 28 |
|              | <b>Colofon</b>                      | 31 |

*'Eetbaar Park', een kunstproject van Nils Norman in het Zuiderpark met o.a. een permacultuurtuin (programma Foodprint, Stroom Den Haag)*



## Voorwoord

In het beleid en in het debat over de toekomst van de landbouw en de voedselproductie, is de stad lang buiten beeld gebleven. Dit is langzaam aan het veranderen, onder andere als gevolg van de gestage uitdijning van steden – in hectares en bewonersaantallen. Sinds kort wonen wereldwijd meer mensen in steden dan op het platteland. Hierdoor ontstaat de urgentie voor aandacht voor en analyse van de houdbaarheid van ons voedselsysteem. Een voorbeeld van deze houdbaarheid is de hamsterwoede na de bomaanslag in de metro in Londen vijf jaar geleden. Deze maakte ineens duidelijk dat voedselzekerheid geen vanzelfsprekendheid meer is. Zeker niet in de stad! Ook de functie van voedsel voor de stad en haar inwoners lijkt (opnieuw) uitgevonden te moeten worden. Het wordt duidelijker dat overheid en stedelingen op de een of andere manier hun verantwoordelijkheid zullen moeten nemen voor de ecologische en sociale impact van onze voedselproductie.

Het is onder andere vanwege deze trends dat pogingen om landbouw en voedselproductie letterlijk de stad in te krijgen, aan populariteit winnen. Een aantal steden (o.a. Amsterdam, New York, Londen) heeft inmiddels een heuse voedselstrategie ontworpen. Op scholen en in wijken is een groeiende belangstelling voor moestuinen, en boerenmarkten en -winkels doen het goed in steden. Toch is het voorstelbaar dat de verhouding tussen stad en platteland, tussen stedeling en voedselproducent meer ingrijpend moet kantelen. Want om stad en stedeling écht deelgenoot te maken van de toekomst van onze voedselvoorziening is meer nodig.

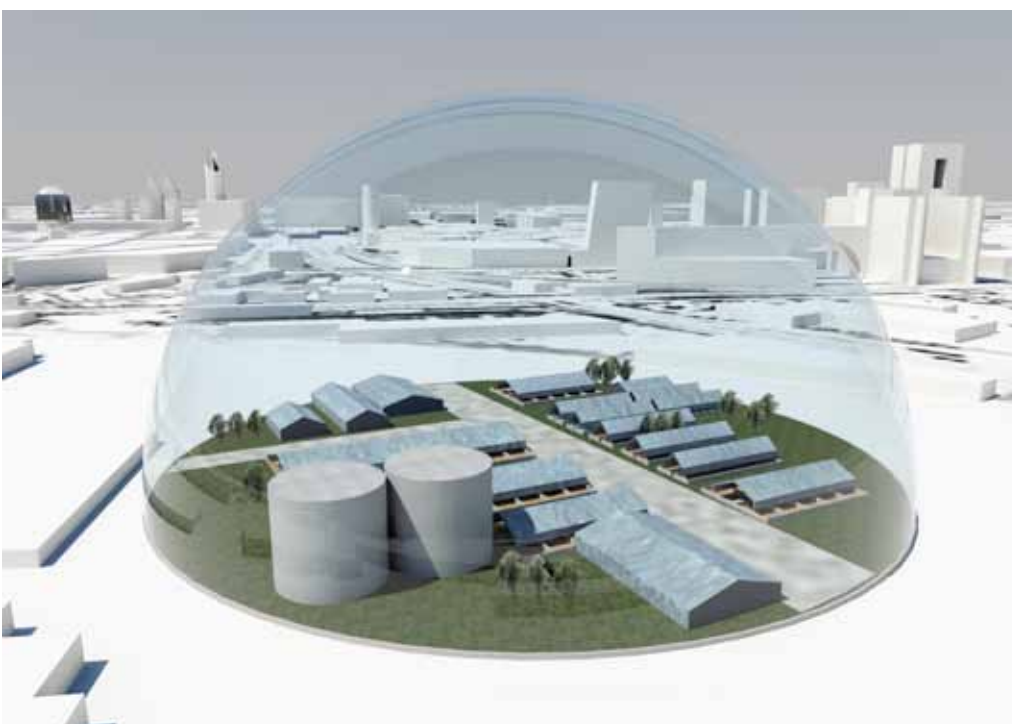
Een valkuil daarbij is dat doorbraken teveel aanbodgericht worden ontwikkeld: dat we oplossingen teveel de stad in dragen. Zo leek het ons met het Foodprintproject 'City Pig' een interessant idee om te verkennen of het mogelijk zou zijn een volwaardig

varkensbedrijf (met veehouderij én vleesverwerking) binnen de grenzen van een stad te realiseren. Alle vormen van stadslandbouw – kinderboerderijen daargelaten!- hebben immers betrekking op plantaardige productie. Waarom niet ook (intensieve) veehouderij? Hoe aantrekkelijk dit idee ook mag zijn, of zo u wilt juist hoe onaantrekkelijk, het uitgangspunt bleek te beperkt en te eenzijdig.

We hebben met dit onderzoek een andere route gevolgd: wat kan de stad winnen bij een andere, veel actievere rol in het voedselsysteem? Het is een vraaggestuurde route waarin luisteren naar stedelijke stakeholders centraal stond. Dit rapport doet verslag van dit veldonderzoek. Het ontrafelt de belangen die op het spel staan, de spelers die daarbij horen, en het formuleert de vragen en ontwerpogaven die richting moeten geven aan de volgende stappen van dit zoekproces. Het biedt tegelijk ook een fraai staalboek aan doorbraakideeën – ideeën die stedelingen een nieuwe rol in het voedselsysteem geven.

We benutten de resultaten van het veldonderzoek onder andere om nieuwe schetsen voor een stedelijk voedselsysteem te maken. Bijvoorbeeld, hoe producer je varkensvlees in de stad wanneer je luistert naar de vraag en behoefte van de stad? We stellen ons steeds de vraag hoe we door voedselproductie in en bij de stad, steden economisch, sociaal en ecologisch minder kwetsbaar en meer zelfverzekerd kunnen maken. Ik bedank Stroom Den Haag voor de organisatie, uitvoering en het vastleggen van dit veldonderzoek waarin de vraag van de stad Den Haag centraal staat.

*Ger Vos - directeur InnovatieNetwerk*



*'The Snowball', een van de ontwerpvoorstellen voor een Haagse stadsvarkenshouderij van Winy Maas & The Why Factory*



## Hoofdstuk 1: Inleiding en opzet onderzoek

Voedsel is een primaire levensbehoefte. De productie, verwerking en distributie ervan heeft door de eeuwen heen een belangrijke rol gespeeld in de totstandkoming van onze samenleving. De productie van voedsel gebeurt steeds efficiënter; met name in ons deel van de wereld is honger vrijwel helemaal uitgebannen. Mede hierdoor wordt in onze huidige maatschappij de afstand van het basisingrediënt tot de consument steeds groter; de productie van voedsel is grotendeels onzichtbaar geworden en uit de leefomgeving van de eindgebruikers verwijderd. De voedselproductieketens worden steeds langer; voor de gewone mens is het hele proces nauwelijks nog te bevatten.

De efficiënte productie en overvloed heeft meer schaduwwijden. Het huidige voedselsysteem is in vele opzichten niet duurzaam, het is kwetsbaar voor storingen in de lange en complexe voedselketens en vatbaar voor dier- en plantenziekten. Daarnaast is het afhankelijk van natuurlijke energiebronnen als olie, leidt het tot verarming van de bodem en van de biodiversiteit. Het huidige systeem is ook een medeveroorzaker van kwalijke aandoeningen als obesitas. Niet in de laatste plaats veroorzaakt het consumptiedieren a priori tot een leven van twijfelachtige kwaliteit.

InnovatieNetwerk werkt aan praktisch toepasbare oplossingen die de zogenaamde systeemfouten in het huidige voedselsysteem, de nadelige kanten zoals hierboven kort geschetst, wegnemen. Er is een groeiende tendens, ook bij InnovatieNetwerk, om in het zoeken naar oplossingen niet alleen het platteland, maar juist

ook de stad te betrekken. Een steeds groter deel van de wereldbevolking leeft immers in steden en wat het platteland produceert, eindigt daar. Een deel van de oplossing zou daarom wel eens in, of in de directe omgeving van de stad kunnen liggen, bijvoorbeeld door voedselproductie letterlijk weer dichterbij de stad of zelfs de stad in te brengen; tast- en zichtbaar te maken. De ontwikkeling van lokale en korte productieketens draagt bij aan de plaatselijke economie, voedselzekerheid en –zeker als ze op biologische leest geschoeid is– aan duurzaamheid, biodiversiteit, gezondheid en welzijn.

Er is een groeiend aantal projecten en initiatieven op het gebied van stedelijke voedselproductie, deels vanuit de agrifoodsector, maar ook vanuit allerlei andere sectoren zoals de milieubeweging en cultuur.

In dit rapport wordt daarom voornamelijk onderzocht of er in de stad wensen leven om plaatselijk voedsel te produceren. En zo ja, hoe luiden die wensen dan? Technisch en praktisch kan er wellicht van alles in de stad aan voedsel worden verbouwd, maar wil een stad dat eigenlijk zelf wel en wie hebben er belang bij? InnovatieNetwerk vroeg kunst- en architectuurcentrum Stroom Den Haag om het onderzoek uit te voeren. Aanleiding om juist deze organisatie te betrekken is het programma 'Foodprint' van Stroom Den Haag, waarin de relatie tussen stedelingen en hun voedselbronnen centraal staat. Stroom heeft in de aanpak van het onderzoek vooral gezocht naar urgentie in de stedelijke vraag en de onderzoeksvraag toegespitst op Den Haag.

*Kunstproject 'Wheatfield - A confrontation', Agnes Denes, 1982*



Moderne steden zoals Den Haag en hun bewoners kampen met allerlei problemen, die op het eerste gezicht geen direct verband lijken te houden met voedselproductie, zoals gebrek aan vitale groene ruimte, onvoldoende gezonde recreatiemogelijkheden, werkeloosheid, sociale spanningen, een ongezond leefklimaat, slechte voedingsgewoonten en afval. De hypothese waar vanuit dit onderzoek vertrekt is, dat nieuwe vormen van voedselproductie in of nabij de stad zowel kunnen bijdragen aan het oplossen van deze problemen als aan het verminderen of zelfs elimineren van de systeemfouten in het voedselsysteem.

Stroom heeft WUR-student Marlinde Koopmans en journalist Drees Koren gevraagd om het onderzoek uit te voeren. Zij hebben door middel van een kwalitatief onderzoek gekeken waarom, hoe en met wie voedselproductie in de stad Den Haag gerealiseerd zou kunnen worden. Zij zijn in gesprek gegaan met (potentiële) stakeholders van 'een voedselproducerend systeem'. In het rapport wordt deze omschrijving gehanteerd (en niet bijvoorbeeld 'bedrijf'), omdat die de vorm, het karakter, de schaal en het aanbod nog zoveel mogelijk open laat. Tijdens deze gesprekken zijn de stedelijke opgaven duurzaamheid, sociale cohesie, gezondheid,

recreatie, leefbaarheid, werkgelegenheid, voedselzekerheid en educatie als uitgangspunt genomen. De stakeholders zijn ieder op hun eigen manier expert op één of enkele van deze terreinen. In de vraaggesprekken zijn de vorm, schaal en het type product volledig open gehouden, om de gesprekspartners de vrijheid te geven om deze karakteristieken vanuit eigen perspectief in te vullen. Achterliggende vraag was in hoeverre een stakeholder shareholder zou kunnen en willen zijn in het voedselproducerend systeem.

De resultaten zijn uitgewerkt in dit rapport. Elk hoofdstuk behandelt een thema (bijvoorbeeld duurzaamheid) en is onderverdeeld in paragrafen die besluiten met praktische voorstellen van de respondenten.

Hoewel de makers zich bewust zijn van de kritische noten en bezwaren ten aanzien van voedselproductie in de stad, ligt de focus in dit rapport op een inventarisatie van de mogelijkheden, de kansen. Het doel is te laten zien hoe voedselproductie kan bijdragen aan de oplossing van stedelijke problemen, zonder te blijven steken in heersende paradigma's. Een voedselproducerend systeem zal immers niet alleen een verandering in onze stedelijke samenleving betekenen, maar ook een verschuiving in ons denkpatroon veroorzaken.

## Hoofdstuk 2: Ecologische duurzaamheid - 'De duurzame stad'

### 2.1 Stakeholders

In dit hoofdstuk spreken we over de ecologische duurzaamheid. Van de drie p's (*people, planet, profit*; de balans tussen mensen, milieu en winst) die het begrip duurzaamheid definiëren, ligt de nadruk op de p van *planet*, oftewel het behoud van natuur en milieu. Voor dit onderwerp zijn de onderzoekers in gesprek gegaan met zo'n twintig stakeholders, elk met hun eigen expertise, variërend van de stadsecoloog tot een manager van Van Gansewinkel Afvalverwerking.

### 2.2 Situatieschets

Natuur en milieu is een belangrijk thema voor een stad als Den Haag. Door de dichte bevolking en industrialisering gaat de kwaliteit van de lucht en de grond achteruit en raken grondstoffen als water en olie uitgeput. Dat heeft directe gevolgen voor de stad; de biodiversiteit wordt kleiner, het klimaat warmer, de gezondheid van mens, plant en dier gaat achteruit, de bodem verarmt en de zeespiegel stijgt. Met name CO<sub>2</sub>-uitstoot (koolstofdioxide-uitstoot) en afvalverwerking kwamen tijdens de gesprekken met de stakeholders veel aan bod.

'Aardappels worden bijvoorbeeld in Nederland geproduceerd, in Spanje gewassen, in Turkije geschild en in Italië verkocht. Het is belachelijk dat een aardappel zoveel kilometers aflegt, dat moet niet nodig zijn', pleitte een geïnterviewde. Zijn voorbeeld illustreert de heersende mening; vrijwel alle geïnterviewden vinden voedselkilometers –de lengte van transport tussen

producent en consument– onnodig en slecht voor het milieu. Het draagt bij aan de jaarlijkse CO<sub>2</sub>-uitstoot van Den Haag; een van de veroorzakers van de opwarming van de aarde, het zogenaamde broeikaseffect. Enkele stakeholders beschouwen de afvalberg als een indirect gevolg van een te lage voedselprijs. Afval is een probleem. Daarnaast spreken de geïnterviewden over een systeemfout; producten kunnen niet hergebruikt worden vanwege hun gecompliceerde samenstelling. Het gevolg is een te hoge afvalberg.

### Onderzoeksvraag

**Hoe kan stedelijke voedselproductie de duurzaamheid van de stad vergroten?**

### 2.3 Duurzaamheid en voedselproductie

Het voedselproducerend systeem kan niet alleen bijdragen aan de ecologische duurzaamheid door zelf verantwoord te produceren, maar ook door een samenwerking aan te gaan met andere verantwoorde bedrijven en door een duurzame leefstijl uit te dragen en te promoten bij stedelingen. Om de ecologische duurzaamheid van Den Haag te vergroten, kan het voedselproducerend systeem een zevental verschillende functies vervullen.

#### 2.3.1 Het verminderen van de voedselkilometers

De stakeholders willen voedselproductie in of nabij de stad laten plaatsvinden om voedselproductieketens te verkorten en voedselkilometers te verminderen. Een randvoorwaarde is wel dat de productieschaal groot ge-

*'Park Supermarkt', een landschappelijk ontwerp van Van Bergen Kolpa architecten voor Midden-Delfland volgens de indeling van de supermarkt (groente, vlees, zuivel et cetera)*





noeg is om effect te kunnen hebben op de CO<sub>2</sub>-uitstoot. Een manier om de schaal te vergroten is niet alleen voor Den Haag te produceren, maar voor de gehele Randstad.

Voor de berekening van de netto CO<sub>2</sub>-uitstoot van een product moet men de hele levenscyclus meenemen, van de productie van grondstoffen, tot het verwerken van het 'afval' afkomstig van het product. Hierdoor ontstaat er verwarring bij de consument, want een product dat een lange afstand heeft gereisd, heeft niet per se meer CO<sub>2</sub>-uitstoot dan een lokaal product. Denk maar aan het eerder genoemde aardappelvoorbeeld op de vorige pagina.

### Praktische voorstellen

- CO<sub>2</sub>-neutrale productie
- Korte voedselproductielijnen
- Een in-house afzetpunt (bijbehorende winkel), waar consumenten zelf (op de fiets of lopend) hun producten afhalen
- In-house voedselverwerking
- Geen producten importeren voor verwerking
- Produceer genoeg om daadwerkelijk bij te dragen aan CO<sub>2</sub>-reductie
- Dieren en planten combineren om CO<sub>2</sub> te compenseren
- Het voedselproducerend systeem in de buurt van water plaatsen, voor toevoer van diervoeding

#### 2.3.2 Het bevorderen van een ecologisch burgerschap

Voor deze functie pleiten de geïnterviewden voor educatie. Meer daarover in het hoofdstuk Educatie (p. 15).

#### 2.3.3 Invulling van publieke ruimte

Zie de hoofdstukken Recreatie en Leefbaarheid (respectievelijk p. 12 en 18).

#### 2.3.4 Het verbeteren van het stedelijk klimaat (zowel binnen- als buitenshuis)

Duurzame voedselproductie kan bijdragen aan de luchtkwaliteit, zowel binnenshuis als buitenshuis. Deze luchtkwaliteit wordt bepaald door het meten van de concentratie NO<sub>2</sub> en fijnstof. Vooral langs wegen met veel zwaar vrachttransport is er meer luchtvervuiling. Planten nemen vermoedelijk de schadelijke stoffen uit de lucht (met name NO<sub>2</sub>, longbeschadigende stikstofdioxide) op en breken het af (extra onderzoek vereist).

In een stad als Den Haag is hittestress (warmte die wordt vastgehouden in de stad, waardoor de lichaamstemperatuur van de bewoners te snel stijgt) een reëel probleem. Als stedelijke voedselproductie de vegetatie in de stad uitbreidt, kan het een aangenaam microklimaat in de stad creëren. De schaduw van vegetatie vermindert de opwarming van straten en gebouwen en zorgt voor afkoeling door de verdamping van water via de bladeren. Een lagere temperatuur en aangename vochtigheidsgraad in de stad reduceert de behoefte aan airconditioning, met een verminderde CO<sub>2</sub>- en warmte-uitstoot tot gevolg.

Door slimme toepassingen van glas in combinatie met moderne technieken voor warmteopslag en eetbaar groen (bijvoorbeeld komkommers of tomaten), kan het klimaat in gebouwen worden beheerst. Een klimaat-neutrale en voordelige methode.

### Praktische voorstellen

- Veel vegetatie voor de opname van NO<sub>2</sub>, schaduw en de verdamping van water
- Niet te dicht bij een drukke weg (met veel zwaar transport)
- Netto geen extra uitstoot van fijnstof en NO<sub>2</sub>
- Energieneutrale klimaatbeheersing in gebouwen door toepassing van eetbaar groen en glas

#### 2.3.5 De productie van energie en warmte

De stakeholders zien vooral mogelijkheden voor de productie van warmte, bijvoorbeeld in combinatie met een kas. Vanwege het glas, is kastuinbouw een geschikte methode om warmte en elektriciteit op te wekken (1 km glazen tunnel kan warmte voor 1100 huizen opwekken). Er wordt geadviseerd om tenminste energie te produceren voor het bedrijf zelf. Aan dit voedselproducerend systeem zou een groep huizen gekoppeld kunnen worden, rekening houdend met de pieken in energiegebruik.

Een biovergister biedt de mogelijkheid afval van het voedselproducerend systeem en afval uit de stad te verwerken tot energie. Dit is vooral toepasbaar als er voldoende afval beschikbaar is om constante toevoer voor biovergisting te leveren en stankoverlast beperkt blijft.

### Praktische voorstellen

- Maak met name gebruik van wind- en zonne-energie en koude- en warmtesystemen
- Produceer energie voor eigen gebruik
- Verken de mogelijkheid voor warmteproductie voor de omgeving
- Een systeem met een kas in combinatie met warmteopslag is het meest efficiënt en realistisch voor warmteproductie en koeling
- Ontwikkel een systeem dat een constante aanvoer voor bio-energie garandeert
- Voor biovergisting: dicht bij een bedrijf dat veel (groen)afval produceert
- Beperk overlast door biovergisting
- Plaats het voedselproducerend systeem bij een nieuwbouwwijk, zodat de infrastructuur die benodigd is voor warmteproductie direct meegenomen kan worden

#### 2.3.6 Het verwerken en beperken van stedelijk afval

Huiselijk gft-afval van de stad blijkt lastig te integreren in een stedelijk voedselproductiesysteem. Maar voor afval vanuit bedrijven liggen er wel mogelijkheden. Het voedselproducerend systeem zal dan in de buurt van een afvalproducerend bedrijf (Heineken, van der



Voorstel kunstproject 'Foodscape Schilderswijk' van Debra Solomon (programma Foodprint, Stroom Den Haag)

Bruggen of de veiling) moeten liggen. Afval dat gegarandeerd vleesvrij is, kan gebruikt worden voor dierlijke voedselproductie. Een varkenshouderij is het meest geschikt, indien men van grote afvalstromen gebruik wil maken. Stedelijk (huis)afval kan ook gecomposteerd worden voor gebruik in het voedselproducerend systeem, om te gebruiken als bodemverbeteraar. Daarnaast verkleint ketenverkorting en lokale productie de behoefte aan verpakkingen, die zowel energie behoeven voor de productie als voor de verwerking na gebruik.

### Praktische voorstellen

- Het voedselproducerend systeem in de buurt van een afvalproducerend bedrijf, waarvan het afval vleesvrij is
- Vleesvrij afval gebruiken voor varkensvoer
- Gft-afval composteren om de bodem te verbeteren
- Gebruik van verpakkingsmaterialen beperken

#### 2.3.7 Het benutten van een waterbuffer

Op plekken waar een waterbuffer nodig is, tegen de stijgende zeespiegel, kan in dat water vis gekweekt worden, bijvoorbeeld door aquaponics (een kringloop door viskweek en plantenproductie te combineren; planten worden gevoed door het vruchtbare restwater en de vissen door het plantaardige afval).

Men is momenteel systemen aan het ontwikkelen waarbij water gerecycled wordt in verschillende stromen. Grijs afvalwater is licht verontreinigd, huishoudelijk afvalwater en niet afkomstig van het toilet (zwart afvalwater). Het voedselproducerend systeem kan hier gebruik van maken. Er moet dan nog wel een oplossing gevonden worden voor het onttrekken van de chemische giftige stoffen uit het afvalwater.

Een andere potentiële functie is het opvangen van stormwater. Volgens onderzoek van Plurel (Peri-urban Land Use Relationships, een onderzoeksnetwerk van de EU) is de opslag van stormwater een dominerend onderwerp in de strategische plannen van de gemeente Den Haag. Momenteel stimuleert de gemeente hierom de aanleg van groene daken.

### Praktische voorstellen

- Grijswatergebruik
- Nader onderzoek naar het onttrekken van chemische stoffen uit afvalwater
- Groen op het dak, om water op te vangen
- Waterbuffers gebruiken voor viskweek, bijvoorbeeld door aquaponics



## Hoofdstuk 3: Sociale cohesie - 'De sociale stad'

### 3.1 Stakeholders

In Den Haag houden diverse instanties zich bezig met sociale cohesie. Voor het onderzoek zijn de onderzoekers in gesprek gegaan met de voorzitter van de Partij van de Eenheid, Abdou Khouli; een Hindoestaanse priester van Sewah Daam, Shri Surindre Tewarie; Liesbeth Remmers, hoofd GGD gezondheidsbevordering voor 4 tot 12 jaar; en de directeur van Omnigroen, Max Brekelmans.

### 3.2 Situatieschets

In een grote stad als Den Haag leven mensen van alle rangen en standen. De gesproken organisaties richten zich met name op 'sociaal zwakken'. Deze maken om diverse redenen geen of minder actief deel uit van de samenleving. Ze zijn bijvoorbeeld gehandicapt, de Nederlandse taal niet machtig of laag opgeleid. Ze 'mengen' onvoldoende met de rest van de stad; ze werken of studeren vaak niet, leven minder gezond en zitten in een sociaal isolement. Hierdoor zijn deze groepen minder weerbaar. Ook bestaan er veel vooroordelen of, bij allochtone minderheden, zelfs angstgevoelens jegens deze groepen, waardoor ze weinig aansluiting vinden, de sociale cohesie wordt dus steeds zwakker; een vicieuze cirkel.

Met name allochtone en laag opgeleide stedelingen wonen in de zogenaamde krachtwijken, zoals de Schilderswijk, Transvaal, Spoorwijk en Morgenstond. De woningdichtheid is hier groot, de woningen klein en

de gezinsomvang vaak bovengemiddeld; tegelijkertijd is de (groene) publieke buitenruimte juist hier beperkt en vaak –vanuit beheersoogpunt– versteend en 'hufferproof' gemaakt. Er wordt dus intensief gebruik gemaakt van de publieke ruimte, maar de wensen door verschil in achtergrond en leeftijd conflicteren dikwijls.

De kloof tussen Islamitische allochtonen/Marokkanen en de autochtone Hagenezen is groot; zij hebben weinig contact of binding met elkaar. Hindoestanen zijn goed geïntegreerd, maar hechten er veel waarde aan om hun identiteit te behouden. Ze leven met twee culturen: buitenshuis volgens de Nederlandse, thuis volgens de Hindoestaanse. Vooral voor jongeren levert dat wel eens spanning op, zij groeien op met twee culturen.

Sociale cohesie is belangrijk voor de leefbaarheid van de stad. De stad functioneert beter en is een meer aantrekkelijke plaats om te wonen als iedereen prettig met elkaar omgaat en de sociale cohesie sterk is. Als iedereen 'meedoet', zullen mensen (geestelijk en lichamelijk) gezonder leven en waardevoller zijn voor werkgevers. Het versterken van sociale cohesie zou dus besparingen op het gebied van gezondheidszorg of werkloosheid op kunnen leveren, is goed voor de woningmarkt en de lokale economie.

### Onderzoeksvraag

**Hoe kan stedelijke voedselproductie helpen de sociale cohesie te versterken?**

*Plantdag met de buurtbewoners van 'Foodscape Schilderswijk'*





### 3.3 Sociale cohesie en voedselproductie

Iedereen moet eten; voedsel is een primaire behoefte. Eten is daarnaast een uiting van culturele identiteit en een belangrijke drager van sociaal verkeer; van productie tot handel en consumptie. Dat maakt voedsel tot een ideaal bindmiddel tussen groepen die van elkaar vervreemd (dreigen te) raken. Niet alleen aan tafel, maar ook op straat, in winkels, of op de werkplek. Bevolkingsgroepen met een niet-Nederlandse achtergrond behoren vaak tot de sociaal zwakkere groepen van de stad. Omdat juist in deze culturen eten vaak een belangrijk rol speelt, is het een toegankelijk middel om hen te activeren om mee te doen. Dat biedt aanknopingspunten voor een voedselproducerend systeem. Om de sociale cohesie te versterken, kan het voedselproducerend systeem vijf verschillende functies vervullen.

#### 3.3.1 Een plek om trots op te zijn

Een 'echt' Haags product is iets waar we trots op kunnen zijn, denk maar aan de voetbalclub ADO Den Haag. Samen trots zijn zorgt voor verbinding. Maar waar herken je een écht Haags product aan? Is alles wat in Den Haag gemaakt wordt automatisch 'een Haags product'? Het voedselproducerend systeem moet overwegen om iets te produceren wat in die vorm nog niet zo veel voorkomt. En wanneer ben je trots? Als iets een hele hoge kwaliteit heeft of zich onderscheidt van andere producten. Een voorbeeld is het Culemborgse groentepakket, of de lokale bierbrouwer in Scheveningen die alleen voor consumptie in het eigen café produceert. Ook de structuurvisie 'Wereldstad aan zee' biedt kansen, bijvoorbeeld door de visproductie uit te bouwen.

#### Praktische voorstellen

- Produceer een product dat zich onderscheidt van het huidige aanbod
- Draag het product uit als écht Haags, écht lokaal, d.m.v. marketing
- Produceer verantwoord en hoge kwaliteit
- Gebruik de 'unique selling points' van Den Haag (internationaal, aan zee) en verwerk die in het voedselproducerend systeem
- Maak een laagdrempelig product, waar iedereen zich thuis bij voelt en dat geen weerstand oproept
- Een in-house recreatiepunt, bijvoorbeeld horeca of klimmuur

#### 3.3.2 Een ontmoetingsplek voor consumenten

Consumenten doen hun boodschappen graag dichtbij, betalen een zo laag mogelijke prijs, en kopen het liefst alles in één keer. Gemak en prijs zijn de eerste criteria, want voedsel is een 'convenience good'. Het voedselproducerend systeem zal dus een open uitstraling moeten hebben en een in-house afzetpunt, een winkel. In deze winkel dienen producten aangeboden te worden waar iedere cultuur zich thuis bij kan voelen, van tropische groenten tot halal vleesproducten, tegen een zo laag mogelijke prijs, zowel in euro's als inspanning. Biedt daarnaast versnaperingen aan, zodat ook toevallige voorbijgangers, bijvoorbeeld jongeren, even binnen stappen. Outlets op andere plaatsen in de stad kunnen dezelfde functie vervullen.

#### Praktische voorstellen

- Een gemakkelijk bereikbare locatie, binnen de tramlijnen
- Een in-house afzetpunt
- Meerdere afzetpunten
- Een in-house recreatiepunt, bijvoorbeeld horeca of klimmuur
- Het voedselproducerend systeem combineren met bestaande afzetpunten, zoals de Haagse Markt
- Verzorg voorlichting bij de afzetpunten
- Biedt producten waar elke cultuur zich thuis bij kan voelen, even divers als de doelgroep
- Biedt producten tegen een lage prijs
- Biedt kleine versnaperingen, voor impuls-aankopen, waardoor voorbijgangers ook even binnen stappen

#### 3.3.3 Een plek om samen te werken

Zie het hoofdstuk Werkgelegenheid (p. 21).

### 3.3.4 Een plek om te participeren

Als je omwonenden betreft, ze samen laat werken of zelfs eigenaar maakt, voelen ze zich met elkaar verantwoordelijk voor de producten. Door samen te schoffelen, eieren te rapen, oogst uit te wisselen, etc. ontmoeten ze elkaar en is het product de verbindende factor. Het biedt een gespreksonderwerp waar ook thuis, aan de keukentafel, over verder gesproken zal worden. Het brengt de wijkbewoners samen. Wellicht kan dit ook op grotere schaal, als mensen aandelen kunnen kopen of op een andere manier 'eigenaar' kunnen worden, bijvoorbeeld door een adoptievarken in de klas.

#### Praktische voorstellen

- Stedelingen eigenaar maken door Community Shared Ecosystem (CSE, waarbij bewoners tot aandeelhouders gemaakt worden), een coöorporatie, adoptie
- Omwonenden laten meewerken in het voedselproducerend systeem
- Landbouwcursussen voor omwonenden
- Producten waar elke bevolkingsgroep zich thuis bij kan voelen
- Het voedselproducerend systeem in (de buurt van) een krachtwijk plaatsen

### 3.3.5 Kenniscentrum voor diverse culturen en tradities

'Halal is eng'. 'Koojer is ingewikkeld'. De culturele tradities omtrent eten zijn nog onbekend en er hangen vooroordelen omheen. Zo zou 'de Islamitische gemeenschap' absoluut geen trek hebben in een varkensfokkerij in haar omgeving, beweerden niet-Islamitische stemmen. Volgens Abdou Khouhani, de voorzitter van de PvdE, een stadspartij met een islamitische achterban, is dat niet waar. Hij stelt liever dat het gros van de moslims varkensproductie evenals alcoholproductie niet afkeurt, zolang men het zelf niet hoeft te consumeren. Khouhani gaat nog een stap verder en pleit voor de productie van varkensvlees naast halal voedselproductie. 'Beide partijen ontmoeten elkaar op dezelfde plek en leren van elkaar dat het ene of het andere niet eng is. Dat is goed voor de acceptatie.' Hij erkent wel dat hij daar een romantisch 'misschien wel té romantisch' beeld bij heeft. Ook andere stakeholders zien veel in het produceren van etnische producten. Tropische groenten en zuivelproducten, zoals geklaarde Hindoestaanse boter, ghee, worden genoemd; niet in de laatste plaats om kennis te verstrekken over de (Hindoestaanse) cultuur.

#### Praktische voorstellen

- Producten waar elke bevolkingsgroep zich thuis bij kan voelen combineren
- Halal productie naast varkensvleesproductie
- Een gemakkelijk bereikbare locatie, binnen de tramlijnen
- Het voedselproducerend systeem in (de buurt van) een krachtwijk plaatsen
- Uitgebreide voorlichting en activiteiten rondom de productie

## Hoofdstuk 4: Recreatie - 'De spelende stad'

### 4.1 Stakeholders

Recreatie en leefbaarheid zijn twee thema's die elkaar erg overlappen. Terwijl leefbaarheid gaat over een fijne woonomgeving voor de bewoners, gaat recreatie over een aantrekkelijke omgeving om te ontspannen, zowel voor bewoners als bezoekers. Dat komt terug in het hoofdstuk Leefbaarheid (p. 18). Toch halen we voor het onderwerp recreatie stakeholders aan die ook in het leefbaarheidsvraagstuk naar voren komen. De onderzoekers hebben gesproken met Martin Verwoest, stedenbouwkundig conceptontwikkelaar van woningbouwcorporatie Staedion; Joris Quadflieg en Marcel Weijermans, respectievelijk experts cluster stad en regio bij DSO (Dienst Stedelijke Ontwikkeling); en Luc van Bergenhenegouwen, voorzitter van amateurtuindersvereniging Nut en Genoegen. Ook Stuart Stretton, bestuurslid van de Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Den Haag en Liesbeth Remmers, hoofd gezondheidsbevordering voor vier tot twaalfjarigen van de GGD komen aan bod.

### 4.2 Situatieschets

Vrijtijdsbesteding en recreatie zijn belangrijk voor het welzijn van de stad. Het levert niet alleen plezier en ontspanning voor de gebruikers op, het kan ook een flinke inkomstenbron vormen. Toerisme is immers een van de grootste industrieën in de wereld.

Stadsbewoners zien groen als recreatieruimte. Zij beschikken niet over een eigen tuin; vaak ook een belangrijke recreatieve voorziening. Stedelijk groen is daarom vaak voorzien van een wandelpad, picknicktafel of speelapparaten, maar er zijn ook veel groenzones die eigenlijk te weinig gebruikt worden, bijvoorbeeld bermen, het groen langs de tramrails of binnentuinen in wooncomplexen, terwijl ook plantsoenen dikwijls verwaarloosd worden. Daarnaast zijn er gebieden die dusdanig versteend zijn, zoals de Schilderswijk, dat het (weer) terugbrengen van groen het gebruiksgenot van de publieke ruimte aanzienlijk kan verhogen. De huidige stedelijke ontwikkelingen zorgen ervoor dat recreatief groen, inclusief volkstuincomplexen, naar de rand van de stad verschuift of zelfs verdwijnt. Den Haag heeft een aantal toeristische trekpleisters, denk maar aan het strand van Scheveningen en Kijkduin, de duinen, parken en bossen. De kwantiteit van het groen wordt weliswaar steeds minder, maar de kwaliteit wordt erg hoog gewaardeerd.

### Onderzoeksvraag

Hoe kan voedselproductie de behoefte aan recreatie vervullen?

*Plantdag met de buurtbewoners van 'Foodscape Schilderswijk'*







*Terras op het Plein in Den Haag*

### 4.3 Recreatie en voedselproductie

In ruimtelijke ordening wordt nog te beperkt gedacht vanuit het mengen van functies, zoals productie, natuur en recreatie op dezelfde plek. Juist in stedelijke gebieden waar ruimte schaars en duur is, biedt dit kansen. Sterker nog, voor het optimaal benutten van de stedelijke ruimte, is multifunctionaliteit noodzakelijk. Een voedselproducerend systeem past in deze benadering. Recreatie bij het voedselproducerend systeem levert directe inkomsten (omzet door verkoop van entreekaartjes of verkochte producten) én indirecte inkomsten op, door vergroting van de naamsbekendheid, betrokkenheid bij het voedselproducerend systeem en een hoger bezoekersaantal. Maar ook door het bieden van een verzorgde groene ruimte, waar dieren, zoals vogels, insecten en kleine (zoog)dieren, van kunnen profiteren en de (lokale) biodiversiteit groeit.

Recreatie betekent plezier maken en ontspannen. Dat gaat niet altijd even goed samen met de confronterende realiteit van dierlijke voedselproductie. Dieren die voor consumptie bedoeld zijn, moeten worden geslacht en verwerkt. Op zich is dit proces van leven tot dood leerzaam en interessant, mits het door goede voorlichting begeleid wordt.

Indien goed uitgevoerd, zet het voedselproducerend systeem de stad Den Haag op unieke wijze op de kaart. Een toeristische trekpleister heeft immers een interlokaal of zelfs internationaal bereik. Om aan de behoefte aan recreatie te voldoen, kan het voedselproducerend systeem vier verschillende functies vervullen.

#### 4.3.1 Passieve recreatie: wandelen en spelen

De meest eenvoudige en toegankelijke manier van recreatie is buiten wandelen en spelen, met name voor gezinnen. Dat is, zeker in een groene omgeving, ook gezond. Daar dient dus ruimte voor gecreëerd te worden. Uit onderzoek is gebleken dat de aanwezigheid van groen in de directe nabijheid (binnen een straal van één kilometer) gezond recreëren stimuleert. Met eetbaar groen gaan de recreatiemogelijkheden verder dan wandelen en spelen.

### Praktische voorstellen

- Een gemakkelijk bereikbare locatie, binnen het tramlijnnetwerk
- Integreer eetbaar groen in parken (zelf plukken, oogsten)
- Druiven tegen muren
- Veel groen en laagbouw
- Wandelpaden en bewegwijzering (inclusief informatie over de planten en dieren)
- Speeltuigen voor jonge en oudere kinderen, bijvoorbeeld een klimmuur bij hoogbouw
- Dierlijke productie alleen met niet-aanbare dieren, achter gesloten deuren of met uitgebreide voorlichting

### 4.3.2 Eten, drinken en ontspannen

De interesse in koken met duurzame producten neemt toe. Een horecavoorziening is de uitgelezen kans om direct te presenteren wat voor moois er bereid kan worden van de producten uit het voedselproducerend systeem en een belangrijke en laagdrempelige trekpleister. De verantwoorde productie is een 'unique selling point' van het voedselproducerend systeem. Bijzondere lokale producten (eigen gebrouwen bier, honing, et cetera) passen hier ook bij. Om horeca aantrekkelijk te houden, kunnen er evenementen en acties georganiseerd worden, bijvoorbeeld met feestdagen of door telkens een andere chef-kok uit te nodigen die met zelfgekweekte producten kookt.

#### Praktische voorstellen

- Verantwoorde producten
- Horecavoorzieningen, bijvoorbeeld restaurant op het dak, waar producten uit het voedselproducerend systeem gebruikt worden
- Een zalencentrum/congrescentrum
- Telkens wisselende chefs, ook multi-culti, om het spannend te houden
- Evenementen
- Kookcursussen
- Marketing

### 4.3.3 Actieve recreatie: agritoerisme

Agritoerisme biedt bezoekers de kans om te genieten van een voedsel 'experience', van het meewerken aan, tot het bereiden en proeven van, tot het verblijven tussen de producten. De bezoeker is erbij en zelfs onderdeel van het proces. Er staan, alleen al in Den Haag, 300 mensen op de wachtlijst voor een amateurtuintje (volkstuin). Zij zouden 'hun ei kwijt' kunnen bij het voedselproducerend systeem.

#### Praktische voorstellen

- Biologische productie
- Ambachtelijke productie
- Een romantische omgeving
- Horecavoorzieningen
- Arrangementen waarbij bezoekers mee kunnen werken; wieden, bloemen plukken, oogsten, dieren voederen, et cetera
- Kook- en tuinercursussen
- Marketing

### 4.3.4 Kunst en architectuur

Een echt innovatieve bedrijfsvoering, een mooi ontwerp of een bekende kunstenaar geven het voedselproducerend systeem aanzien en bekendheid. Het kan net even dat extra stukje cachet geven voor het gewenste draagvlak of zelfs toeristische meerwaarde voor Den Haag. Dankzij de creatieve ontwerper(s) kan het voedselproducerend systeem desgewenst ook in de hoogte gebouwd worden en meerdere functies vervullen, het gaat om de uitstraling.

#### Praktische voorstellen

- Innovatief ontwerp (gebouw)
- Vernieuwend concept
- Aansprekende kunstenaars
- Draag het voedselproducerend systeem uit als écht modern, echt uniek, d.m.v. marketing
- Gebruik de 'unique selling points' van Den Haag (internationaal, aan zee) en verwerk die in het voedselproducerend systeem

## Hoofdstuk 5: Educatie - 'De bewuste stad'

### 5.1 Stakeholders

Het was opvallend dat een groot deel van de stakeholders educatie een essentiële functie van voedselproductie in de stad vond. Blijkbaar is dit onderwerp 'top of mind' als we spreken over stadsproblematiek in relatie tot voedselproductie. Daarom is in dit hoofdstuk de informatie van veel stakeholders samengevoegd. De belangrijkste zijn: Olle Mennema, hoofd Natuur en Milieu Educatie/Communicatie van Gemeente Den Haag (NME); Pien Gelder, Hoofd gemeentelijke dienst Stadsboerderijen; Max Brekelmans, directeur van Om-nigroen; Menno Swaak, één van de initiatiefnemers van Gezonde Gronden; Liesbeth Remmers, hoofd gezondheidsbevordering vier tot twaalfjarigen van de GGD; Stadsecoloog Johan van Zoest; André Treffers, innovatiemanager van Eneco; en groenteteler Jack Alblas.

### 5.2 Situatieschets

'Kinderen weten niet dat de melk uit een koe komt'; 'We herkennen kwaliteit niet'; 'Mensen hebben een verkeerd beeld van landbouw'; en 'We schuiven alles maar klakkeloos naar binnen', zijn veelgehoorde uitspraken. Een trend die gesignaleerd wordt, is dat kinderen steeds meer naar een tweedimensionale leefomgeving gaan, waarbij ze vooral achter de computer zitten. Het is belangrijk dat ze weer naar buiten gaan en dingen beleven. Daarom is natuur- en milieueducatie in een stad als Den Haag onmisbaar.

Als iemand niet weet wat hij eet, weet hij ook kwaliteit niet te onderscheiden. Kennis van gezonde producten of ingrediënten is een eerste voorwaarde om de juiste criteria te kunnen hanteren in het koopgedrag. Dat

geldt zowel voor volwassenen als kinderen. Wanneer de kennis van voedsel onder de maat is, is dat dus slecht voor de gezondheid van de stad. Bovendien past de voedingsmiddelenhandel zich aan het consumptiepatroon van de koper aan, dus zal het aanbod in de winkel minder verantwoord worden; minder gezond, maar ook minder duurzaam. Deze ontwikkeling vormt een bedreiging voor de biodiversiteit, de beschikbaarheid van grondstoffen en de voedselzekerheid. De meerwaarde van het voedselproducerend systeem is dat het kan laten zien hoe het er 'in het echt' aan toegaat en de gehele voedselproductieketen kan tonen.

Natuur- en milieueducatie krijgt in Den Haag (nog) geen prioriteit. Duurzaamheid is niet urgent, het wordt als 'iets extra's' ervaren of heeft een 'geitenwollen sokken imago'. Anderzijds is duurzame bedrijfsvoering afhankelijk van het gedrag van de consument. Een energiebedrijf heeft baat bij efficiënter energiegebruik van de gebruiker en een teler bij de waardering van voedselkwaliteit, waar hij dan een hogere prijs voor kan rekenen. Bijna alle stakeholders denken dat 'het gedrag van de burger verduurzamen' de grootste bijdrage zal leveren aan de duurzaamheidsopgave. Zie ook het hoofdstuk Ecologische duurzaamheid (p. 6).

'Pure' producten worden volgens de stakeholders ondergewaardeerd, evenals landbouw in het algemeen. Werken in de land- en tuinbouwsector is niet cool. Daardoor is er een tekort aan arbeidspotentieel in deze sector en moeten er krachten uit andere delen van Europa worden geworven.

*'Maatschappelijk stagiair' aan de slag in 'Eetbaar Park'*





Het gebrek aan kennis is dus een probleem dat opgelost dient te worden. Anderzijds biedt educatie juist kansen voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Door bijscholing kunnen zij weer integreren in het arbeidsproces. Educatie wordt ook genoemd als middel om sociaal zwakkeren weer deel te laten nemen in de maatschappij. Denk bijvoorbeeld aan taallessen.

Momenteel zijn er in Den Haag twaalf stadsboerderijen en zo'n 18 groenzones waar natuur- en milieueducatie geboden wordt. Binnen NME zijn elf thema's geïdentificeerd, waaronder de ecologische basisvorming, die aandacht besteedt aan afval(scheiding), energie, mobiliteit etc. NME vervult daarbij een makelaarsfunctie. Van de stadsboerderijen worden alleen fruit en groente geconsumeerd, de landbouwdieren die er gehouden worden, zijn louter om te aaien en te bekijken. Dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld stadsboerderijen in België, waar het dier na het aaien ook wordt genuttigd. In Nederland is dit laatste (nog) een taboe.

### Onderzoeksvraag

#### Hoe kan stedelijke voedselproductie bijdragen aan educatie?

### 5.3 Educatie en voedselproductie

Bij educatie kan er onderscheid gemaakt worden tussen de groene en de niet-groene burger. De groene burger hecht minder waarde aan economische welvaart dan de niet-groene burger. Hij stelt de natuur gelijk of boven de mens, terwijl dat bij de niet-groene burger andersom is. De niet-groene burger vindt verder, in tegenstelling tot de groene burger, dat hij zelf geen actieve rol kan of hoeft te spelen in de ecologische duurzaamheidsopgave, hij besteedt dit uit aan 'de markt' en eventueel de overheid, is eerder geïnteresseerd in de technologische kant van voedselproductie dan de maatschappelijke.

Het voedselproducerend systeem zal bij activiteiten in eerste instantie de groene consument aantrekken. Om het gedrag van de consumenten te veranderen is het echter belangrijk beide doelgroepen aan te trekken. Ze moeten beide hun normen en waarden terug kunnen vinden in het voedselproducerend systeem.

Het voedselproducerend systeem kan bijdragen aan educatie door drie verschillende functies te vervullen.

#### 5.3.1 Ecologisch burgerschap creëren bij kinderen

Stadskinderen zijn vaak minder bekend met de natuur en natuurproducten. Maar de kinderen van vandaag zijn wel de consumenten van morgen. Ze zijn dus een commercieel aantrekkelijke doelgroep om vanaf het begin te binden aan een product. Door hen kennis bij te brengen over de ins en outs van goede, gezonde producten, zullen ze nu en in de toekomst bewuster omgaan met de natuur en hun consumptiepatroon. Door scholen en kinderen te betrekken bij het voedselproducerend systeem, kan ook het gezin beïnvloed worden.

### Praktische voorstellen

- Groen (juist ook eetbaar) en speelruimte
- Een bereikbare locatie, binnen het tramlijnnet
- Het voedselproducerend systeem in (de buurt van) een krachtwijk plaatsen
- Open en toegankelijk, zodat kinderen kunnen meebeleven
- Ook ouders erbij betrekken
- De hele keten inzichtelijk maken
- Educatieprogramma's over natuur, biodiversiteit, energie en afval
- Samenwerking met scholen
- Kinderen 'eigenaar' maken, bijvoorbeeld door een dier/stuk grond te laten adopteren door een klas. Of, zoals Elementree doet, zelf (fruit- of noten)bomen te laten planten
- Uitgebreide en voorzichtige voorlichting rondom dierlijke productie, om kinderen, maar ook scholen, niet af te schrikken
- Een divers aanbod, dat elke bevolkingsgroep aanspreekt
- Herkenbare, maar ook spannende producten, die bijvoorbeeld na de verwerking tot eindproducten onzichtbaar zijn (graan, soja, gelatine)
- Producten die écht lekker of écht vies zijn

#### 5.3.2 Ecologisch burgerschap creëren bij volwassenen

Net als kinderen, hebben volwassenen te weinig besef van wat er op hun bord verschijnt. Dat kan bijgespijkerd worden door het voedselproducerend systeem. Ook liggen er kansen op het gebied van bijscholing voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt (zie het hoofdstuk Werkgelegenheid, p. 21) en het betrekken van omwonenden/consumenten (zie het hoofdstuk Sociale cohesie, p. 9).

### Praktische voorstellen

- De hele keten inzichtelijk maken
- Volwassenen 'eigenaar maken', door bijvoorbeeld adoptie of groentepakketten
- Een divers aanbod, dat elke bevolkingsgroep aanspreekt
- Voorlichtingsavonden over o.a. ecologie en biodiversiteit
- Cursussen tuinieren en veeteelt
- Cursussen omgaan met energie
- Cursussen omgaan met afval
- Kookcursussen



Workshop 'Kawaii Bento' voor kinderen door Taji de Chef in BINK36 (programma Foodprint, Stroom Den Haag)

### 5.3.3 Vakonderwijs

Vooral jongeren en, specifiek, drop-outs worden gezien als een belangrijke doelgroep voor vakonderwijs. Landbouw is geen populair vak om te leren, onder meer omdat het een 'ver van hun bed show' is. Daarnaast wordt landbouw gezien als iets voor 'domme boeren'. Dat het ook innovatief of spannend kan zijn, is onbekend.

Behalve landbouwgerelateerde opleidingen, kan er ook gedacht worden aan onderwijs voor andere vakgebieden. Immers, bij een multifunctioneel bedrijf zijn krachten voor alle afdelingen nodig.

### Praktische voorstellen

- Stageplaatsen aanbieden voor bestaande opleidingen
- Kennismanagement, bijvoorbeeld door een samenwerking met het Westland
- 'Werken en leren' combinaties
- (Stads)landbouw opleidingen
- Technische opleidingen (moderne landbouw maakt immers genoeg gebruik van technische noviteiten)
- Horeca/facilitaire opleidingen
- Bijscholing voor medewerkers en managers van huidige horeca- of landbouwbedrijven
- Masterclasses, bijvoorbeeld in het in-house congressentrum
- Taallesen voor allochtonen
- Kinderopvang

## Hoofdstuk 6: Leefbaarheid - 'De aantrekkelijke woonplaats'

### 6.1 Stakeholders

Leefbaarheid is een thema dat vooral aandacht krijgt van de stedenbouwkundige organisaties die de onderzoekers gesproken hebben. Marcel Weijermans en Joris Quadflieg, experts cluster regio en cluster stad van DSO (Dienst Stedelijke Ontwikkeling) en Martin Verwoest, stedenbouwkundig conceptontwikkelaar van woningbouwcorporatie Staedion, hebben dan ook de meest input voor dit hoofdstuk geleverd. Ook de antwoorden van Max Brekelmans, directeur van Omnigroen; PvdE-voorzitter Abdoe Khouliani en Joost Reus, senior beleidsmedewerker duurzame voedselsystemen bij LNV, zijn verwerkt in onderstaande bevindingen.

### 6.2 Situatieschets

Wat maakt een plek aantrekkelijk om te wonen? Een fijne woning in een fijne buurt. Maar ook groen en voorzieningen, zoals horeca, sport- en uitgaansgelegenheden. En een levendige economie. Tel daar een prettig stadsgezicht, bereikbaarheid, vriendelijke burens en ruimte bij op en het is duidelijk dat leefbaarheid in een stad een complexe opgave is. Uit onderzoek is gebleken dat een groene omgeving in de directe nabijheid, vastgoed in waarde doet stijgen, zowel in geld als in beleving.

Stadsgrond is duurder dan land- of tuinbouwgrond, Den Haag is duurder dan randgemeenten en de Randstad is weer duurder dan de rest van Nederland. Toch willen veel mensen in Den Haag wonen, dus zal er efficiënt en effectief omgesprongen moeten worden met de ruimte die (nog) beschikbaar is, zodat iedereen

zich thuis kan voelen in de stad. Anderzijds zijn er in een stad als Den Haag veel leegstaande gebouwen en braakliggende terreinen. Deze onbenutte ruimte is niet alleen duur, het is ook onaantrekkelijk voor de woonomgeving. Ook veel groene ruimtes, zoals bermen en plantsoenen, leiden dikwijls een zieloogend bestaan en worden onderbenut. Nu zijn het vooral kostenposten (onderhoud) op de gemeentelijke balans. Dat kan ook anders.

### Onderzoeksvraag

**Hoe kan stedelijke voedselproductie de leefbaarheid in de stad vergroten?**

### 6.3 Leefbaarheid en voedselproductie

Voedselproductie kan de lokale economie stimuleren, het stadsgezicht verfraaien, burens verbinden (zie het hoofdstuk Sociale cohesie, p. 9) en voorzieningen leveren (zie het hoofdstuk Recreatie, p. 12). Groen en dieren in de directe leefomgeving vergroten het welbevinden van mensen (blijkt uit onderzoek van GGD) en laten agressie afnemen. Om de leefbaarheid in de stad te vergroten, kan het voedselproducerend systeem een aantal verschillende functies vervullen.

#### 6.3.1 Een aantrekkelijk stadsgezicht

Een mooie stad is groen, schoon en, als het even kan, ruim opgezet. De architectuur is authentiek of juist modern, met name als het gaat om hoogbouw. In een mooie stad kun je het hele jaar door fijn leven, met in het hele jaar voldoende groenvoorzieningen.

*De kraam van A.A. Rakhani op de Haagse Markt*







Volkstuinen in Den Haag

### Praktische voorstellen

- Een innovatief ontwerp, vooral bij hoogbouw
- Zichtbaar groen en dieren
- Permacultuur, zorgt ook in het najaar en winter voor een groene grond en is duurzaam
- Combineer buiten en binnen, bijvoorbeeld met begroeide muren en dieren op het dak
- Combineer in nieuwe wijken woningbouw en glastuinbouw
- Groene enclaves maken de stad mooier, dus verbouw op diverse plekken groente en fruit
- Bouw op deze mooie plek aan zee een voedselproductiebedrijf

#### 6.3.2 De levendige economie

Als de economie levendig is, levert dat een hoop op voor de bewoners; zakelijke kansen, het gemak van bereikbare handel en activiteit op straat. Dat maakt de wijk niet alleen bruisender, maar ook veiliger. Voorwaarde is wel dat de bedrijven zich open naar buiten toe presenteren. ZZP'ers op zolderkamertjes die niet lokaal zaken doen hebben minder effect op de levendigheid van de wijk. Het advies voor het voedselproducerend systeem is dus: een open uitstraling, aanwezigheid in de wijk en samenwerking met omwonenden.

### Praktische voorstellen

- Open presentatie naar de buitenwereld
- Samenwerking met bewoners
- In-house afzetpunt
- Weinig technologie, veel mankracht

#### 6.3.3 Stadsruimte efficiënt en effectief benutten

De baten van het voedselproducerend systeem moeten opwegen tegen de kosten van de grond. Door alleen te produceren, zal dat naar verwachting niet lukken. De producten zullen dan te duur worden om de concurrentiestrijd te winnen. Er moeten dus meerdere functies vervuld worden op dezelfde grond. Deze functies moeten dan wel geld opleveren, of geld besparen of op een andere manier waarde toevoegen.

#### 6.3.4 Een tijdelijke oplossing voor leegstand

Leegstaande gebouwen of braakliggende terreinen kunnen een veelgenoemd probleem oplossen: het ruimtegebrek in de stad. Voedselproductie geeft deze stukken stadsgrond weer waarde, of beperkt de kosten van tijdelijke leegstand. Om hier te produceren, hoeft de bestemming van een gebied niet definitief veranderd te worden. Het feit dat de beschikbare ruimte slechts tijdelijk is zal een grote impact hebben op de inrichting van het voedselproducerend systeem. Dat moet flexibel omgaan met zijn infrastructuur en het type klandizie.

### Praktische voorstellen

- Een flexibele, verplaatsbare infrastructuur
- Producten die onder wisselende omstandigheden kunnen gedijen
- Een sterk concept dat mensen niet bindt aan een plek maar aan de functie
- Innovatieve bedrijfsleiding
- Een stevige samenwerking met woningbouwcorporaties en vastgoedontwikkelaars

#### 6.3.5 Buren verbinden

Zie het hoofdstuk Sociale cohesie (p. 9).

#### 6.3.6 Voorzieningen faciliteren

Zie het hoofdstuk Recreatie (p. 12).

## Hoofdstuk 7: Gezondheid - 'De fitte stad'

### 7.1 Stakeholders

Gezondheid is een grootstedelijk probleem. In Den Haag zijn op verschillende niveaus instanties actief die zich inzetten voor een gezondere stad. Over het onderwerp gezondheid zijn aan het woord geweest: Liesbeth Remmers, hoofd gezondheidsbevordering voor vier tot twaalfjarigen van de GGD; Joost Reus, senior beleidsmedewerker duurzame voedselsystemen bij LNV; Olle Mennema en Pien Gelder, respectievelijk hoofd Natuur en Milieu Educatie/Communicatie van Gemeente Den Haag (NME) en hoofd gemeentelijke dienst Stadsboerderijen.

### 7.2 Situatieschets

Gezondheid gaat vaak gepaard met educatie. Immers, gezond eten heeft voor een groot deel te maken met het gedrag van de consument. Om dat gedrag te verbeteren, proberen zowel de GGD als NME zijn kennis te vergroten, waardoor zijn houding verandert en uiteindelijk ook het gedrag. Dit komt aan de orde in het hoofdstuk Educatie (p. 15).

Tegenwoordig zijn er wereldwijd meer mensen met obesitas dan met honger. Sinds 2006 ligt de prioriteit van de gemeente dan ook bij gezond gewicht, het tegengaan van overgewicht of obesitas. De oorzaak van obesitas is o.a. een verstoring in de menselijke energiebalans (ongezond eten en weinig bewegen), maar factoren die van invloed zijn, zijn de opvoeding, de omgeving (groente in de buurt), geld, tijd en kennis.

Vooraf in krachtwijken is gezondheid een probleem. In deze wijken is de levensverwachting zelfs lager dan in

de rest van de stad. Daar moet dus veel geïnvesteerd worden om de bewoners fitter te maken.

Ook de kwaliteit van de grond en de lucht zijn van invloed op de gezondheid. Deze onderwerpen komen terug in het hoofdstuk Ecologische duurzaamheid (p. 6).

### Onderzoeksvraag

**Hoe kan stedelijke voedselproductie de stad gezonder maken?**

### 7.3 Gezondheid en voedselproductie

Gezond eten is een voorwaarde voor een gelukkig, lang en fit leven. Het moet dus beschikbaar en bereikbaar zijn voor de inwoners van Den Haag. Het voedselproducerend systeem kan goede producten terugbrengen naar de stad. Een bijkomend voordeel is, dat producten rijp, dus met een hoge voedingswaarde, geoogst en direct geconsumeerd kunnen worden. Om te zorgen dat het vervolgens daadwerkelijk geconsumeerd wordt, zullen de producten gemakkelijk bereikbaar moeten zijn, zowel fysiek (de afstand die de consument moet afleggen) als financieel (de prijs die de consument moet betalen). Tot slot moet de consument voldoende kennis en een positieve houding bijgebracht worden.

Om de gezondheid van de stad te vergroten, kan het voedselproducerend systeem drie functies vervullen.

#### 7.3.1 Gezond voedsel bereikbaar maken

De belangrijkste manier waarop het voedselproducerend systeem bijdraagt aan de gezondheid van de stad, is de productie zelf en vervolgens de afzet aan de juiste doelgroep.

#### Verse groenten in de buurt



### Praktische voorstellen

- Produceer voedzame producten
- Produceer op grote schaal
- Een gemakkelijk bereikbare locatie, binnen het tramlijnnet
- Het voedselproducerend systeem in (de buurt van) een krachtwijk plaatsen
- Een in-house afzetspunt
- Meerdere afzetspunten
- Het voedselproducerend systeem combineren met bestaande afzetspunten, zoals de Haagse Markt
- Hanteer een lage prijs of aantrekkelijke kortingsacties
- Biedt producten waar elke cultuur zich thuis bij kan voelen, even divers als de doelgroep

#### 7.3.2 Gezondheidseducatie

Deze functie wordt beschreven in het hoofdstuk Educatie (p.15).

#### 7.3.3 Een gezondere leefomgeving

Zie de hoofdstukken Ecologische duurzaamheid en Leefbaarheid (respectievelijk p. 6 en p. 18).



## Hoofdstuk 8: Werkgelegenheid - 'De werkende stad'

### 8.1 Stakeholders

Werkgelegenheid en werkeloosheid zijn actuele thema's waar diverse organisaties zich mee bezighouden. Voor dit hoofdstuk hebben de onderzoekers gesprekken gevoerd met onder meer Annie de Veer, directeur projecten Dienst Sociale Zaken en Werkgelegenheid (SZW); Max Brekelmans, directeur Omnigroen; Jan Willem van der Schans, onderzoeker LEI; en Abdoe Khouliani, voorzitter van de PvdE.

### 8.2 Situatieschets

Werkgelegenheid is een belangrijk thema, vooral 'in deze tijd van economische crisis'. De werkeloosheid stijgt. Den Haag kent drie groepen werklozen: zij die net zonder baan zijn komen te zitten, maar zonder hulp weer aan de slag kunnen; de groep die 'altijd al werkloos was' en om welke reden dan ook veel afstand heeft tot de arbeidsmarkt; en de groep die daartussen hangt, die met een beetje hulp weer de arbeidsmarkt op kan. Vooral die laatste groep krijgt momenteel prioriteit. Het gaat om mensen die willen werken, maar bijvoorbeeld bijscholing nodig hebben voordat dat gerealiseerd kan worden. Deze groep groeit het hardst en het moet voorkomen worden dat zij niet teveel afstand tot de arbeidsmarkt krijgen. Zij mogen niet te lang uit de running blijven.

Ook de allerzwaksten van onze samenleving verdienen aandacht. Zij ontberen vaak basisvaardigheden om goed te kunnen functioneren in een voedselproducerend systeem. Ze hebben vaak gezondheidsproblemen of missen de aansluiting met anderen. Zie het hoofdstuk Sociale cohesie (p. 9).

### Onderzoeksvraag

**Hoe kan stedelijke voedselproductie de werkgelegenheid in de stad vergroten?**

### 8.3 Werkgelegenheid en voedselproductie

Productie betekent werkgelegenheid. Voedselproductie heeft als voordeel dat werknemers zich makkelijker verbonden kunnen voelen met het product. Werken met levende dingen levert volgens de stakeholders voldoening op en is goed voor het verantwoordelijkheidsgevoel van de medewerker. Ook direct contact met de klant en het ontvangen van feedback dragen daaraan bij, terwijl het tegelijkertijd wederzijds begrip tussen klant en medewerker oplevert. Een ambitieus, innovatief bedrijf is aantrekkelijk voor arbeidspotentieel. Om de werkgelegenheid te vergroten, kan het voedselproducerend systeem drie verschillende functies vervullen.

#### 8.3.1 De sociale werkplaats

Met name als er weinig geautomatiseerd is, zijn er veel laaggeschoolde werknemers nodig. De toenemende vraag naar arbeid is voor sommige stakeholders het voornaamste belang bij het voedselproducerend systeem. Maar op een werkplek gebeurt meer dan het verrichten van arbeid. Samenwerking kan niet zonder communicatie en om goed te functioneren zijn basale competenties nodig. Die kan deze doelgroep bij het voedselproducerend systeem opdoen. Het bieden van werkplekken voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt brengt deze doelgroep dus dicht bij de maatschappij. Zie ook het hoofdstuk Sociale cohesie (p. 9).

*Kwekerij De Sonnehoeck in het Westland*





## Praktische voorstellen

- Extensieve stadslandbouw, met weinig automatisering
- Professionele begeleiding
- Toegankelijk voor mensen met een beperking
- Een zorgboerderij-achtige constructie
- Werkplekken voor elk niveau, met name voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt
- Direct contact tussen werknemer en klant
- Teambuilding
- Opleidingen voor ieder niveau

### 8.3.2 Een werkplek voor allochtonen

De stakeholders definiëren specifieke groepen met afstand tot de maatschappij: bijvoorbeeld moslima's. Voor hen geldt veelal hetzelfde als voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in het algemeen. Zij komen te vaak de deur niet uit en spreken slecht Nederlands. Moslima's die wel werken, doen dat vaak in productiebedrijven, waar vooral allochtonen werken. Om hen meer te betrekken bij onze samenleving, maar ook om hun kwaliteiten (in het algemeen, maar ook omdat juist zij in hun land van herkomst vaak nog zelf direct betrokken zijn geweest bij voedselproductie) beter te benutten, zouden er werkplekken, gecombineerd met taallessen en kinderopvang geboden moeten worden. Gebedsruimtes mogen niet ontbreken. Daarbij zou het

wel eens zo kunnen zijn, dat juist mensen van allochtone komaf met agrarische kennis de stadsboeren van de toekomst worden. Binnen het traditionele agrarische systeem komen ze er lastig tussen (onder andere door overgang van boerenbedrijven van vader op zoon), maar een context als de stad biedt hen nieuwe mogelijkheden.

## Praktische voorstellen

- Taallessen voor allochtonen, specifiek moslima's
- Gebedsruimtes
- Kinderopvang
- Producten die elke bevolkingsgroep aanspreken
- Werkplekken voor iedere cultuur
- De mogelijkheid om parttime te werken

### 8.3.3 Bijscholing

Een andere groep die aandacht krijgt, wordt gevormd door de jongeren, met name de drop-outs. Om te voorkomen dat zij in de bijstand of criminaliteit belanden, moeten ze bijgeschoold worden, bijvoorbeeld door een leer-werktraject. Een vakschool voor tuinders of horeca biedt kansen. Zie het hoofdstuk Educatie (p. 15).

Handwerk versus .....



..... automatisering



## Hoofdstuk 9: Voedselzekerheid - 'De hongerige stad'

### 9.1 Stakeholders

Het thema voedselzekerheid wordt steeds belangrijker, maar in Den Haag zijn er weinig organisaties die zich puur en alleen met dit onderwerp bezig houden. Wij spraken onder meer met Menno Swaak, initiatiefnemer van Gezonde Gronden en Jan Willem van der Schans, onderzoeker LEI over voedselzekerheid.

### 9.2 Situatieschets

Ons voedsel legt een lange weg af voordat het op ons bord belandt. Producten worden in land A gekweekt, in land B verwerkt en in land C gedistribueerd en geconsumeerd. Dat kost niet alleen veel voedselkilometers (zie het hoofdstuk Ecologische duurzaamheid, p. 6), maar levert ook risico's voor voedselzekerheid. Immers, als er ergens in deze lange voedselproductieketens een kink in de kabel komt, kan het betekenen dat het eind ervan niet of onvoldoende bereikt wordt. Bij een acute ramp, waardoor het transport geheel stil komt te liggen, hebben supermarkten genoeg voorraad om ongeveer vier dagen te functioneren, daarna zijn de schappen leeg. Een product loopt vertraging op, de kwaliteit gaat achteruit, de prijs stijgt of het komt helemaal niet bij de consument terecht. Voedselproductieketens moeten verkort worden.

Productie in eigen land kan een oplossing zijn, maar ook hier bestaan risico's. Denk aan het klimaat (een fikse storm of overmatige regenval en de oogst is verloren) en de kwaliteit van de grond. De bodem in Nederland, maar ook in andere landen, raakt uitgeput en

vervuild. Dit is te wijten aan tal van factoren, zoals de industrialisering, maar ook intensieve landbouw draagt hier aan bij. Op den duur wordt het steeds moeilijker om gezonde voedingsmiddelen te produceren. Hierover ook meer in het hoofdstuk Ecologische duurzaamheid, p. 6).

De wereldbevolking groeit en het is onzeker of de voedselproductie de vraag ook in de komende decennia aan zal kunnen. Momenteel telt de wereldbevolking 6 miljard zielen, in 2050 zijn dat er 9 miljard. Een steeds groter deel van die bevolking leeft in steden. Klimaatverandering, fosfaattekort, stijgende vraag naar vlees, het opraken van fossiele brandstoffen, terugloop van biodiversiteit, dier- en plantenziekten; het zijn allemaal factoren die van invloed zijn op de beschikbare hoeveelheid voedsel. Een voedselcrisis is in de nabije toekomst verre van denkbeeldig.

### Onderzoeksvraag

**Hoe kan stedelijke voedselproductie de voedselzekerheid in de stad vergroten?**

### 9.3 Voedselzekerheid en voedselproductie

'Dichtbij' lijkt het toverwoord. Wanneer producten altijd bereikbaar zijn in de nabije omgeving en de ketens verkort worden, heeft dat direct gevolgen voor de voedselzekerheid. Vooral op de lange termijn is dat een kans voor de stad. Het voedselproducerend systeem kan twee verschillende functies vervullen om de voedselzekerheid te vergroten.

*Logistiek is de peiler die het Westland met de Wereldmarkt verbindt*





### 9.3.1 Korte voedselproductieketens

Om de ketens daadwerkelijk te verkorten, moeten ruwe producten in de directe omgeving van de consument worden geproduceerd, verwerkt en verkocht. Vergeet de bijproducten, zoals energie, en ingrediënten voor de verwerking van het product die direct voor handen dienen te zijn, daarbij niet. Duurzaam produceren levert op de lange termijn het meeste rendement op. Zie hiervoor het hoofdstuk Ecologische duurzaamheid (p. 6).

#### Praktische voorstellen

- Een in-house afzetpunt
- Duurzame productie
- Een gesloten kringloop voor water, afval energie, et cetera
- Permacultuur voor een gezonde grond en constante productie
- Een divers aanbod, waar elke cultuur zich thuis bij kan voelen
- Een divers aanbod, om risico's te spreiden
- Seizoens- en streekproducten
- Direct te consumeren producten, waar geen importproducten aan toegevoegd hoeven te worden voor de verwerking

### 9.3.2 Zelfredzaamheid

Hoe meer mensen weten hoe voedsel geproduceerd kan worden en hoe we zelfvoorzienend kunnen zijn, hoe beter we weten hoe we moeten handelen bij voedselcrises. Daarom is educatie essentieel. De zogenaamde organiponicos (gemeenschapstuinen) in Havanna zijn een schoolvoorbeeld van wat er op dit vlak mogelijk is als de nood aan de man komt, maar denk ook aan Dig for victory in Engeland tijdens de Tweede Wereldoorlog. De inwoners van London benutten elk stukje grond, tot parken als Kensington Gardens aan toe, om voedsel te verbouwen. Mede hierdoor overleefden ze de oorlog en de blokkade door de Duitse U-boten van de overzeese handelsverbindingen. Zie ook het hoofdstuk Educatie (p. 15).

*'The District', een van de ontwerpvoorstellen voor een Haagse stadsvarkensboerderij van Winy Maas & The Why Factory*





## Hoofdstuk 10: Stakeholders

Voor het onderzoek naar de haalbaarheid van voedselproductie in de stad, zijn de onderzoekers in gesprek gegaan met circa dertig stakeholders. Zij hebben elk vanuit een andere invalshoek hun licht laten schijnen op de vraag 'Welke belangen heeft de stad bij stedelijke voedselproductie?' We hebben met de volgende stakeholders gesproken.

### Jack Alblas

*Jack's Trails, paprikateler*

Thema's: duurzaamheid, educatie

### Luc van Bergenhenegouwe

*Amateurtuindersvereniging Nut & Genoegen, voorzitter*

Thema's: recreatie, leefbaarheid

### Max Brekelmans

*Omnigroen, directeur*

Thema's: werkgelegenheid, sociale cohesie, gezondheid

### Paul den Dulk

*Innovation in Food BV, directeur*

Thema's: duurzaamheid, gezondheid

### André Everts

*Gemeente Den Haag, projectleider Erasmusveld*

Thema's: duurzaamheid, leefbaarheid

### Otto Friebe

*Van Gansewinkel Afvalverwerking, Manager sustainable business engineering*

Thema's: duurzaamheid, educatie

### Astrid Homan

*Platform Duurzaam Den Haag, plaatsvervangend directeur*

Thema's: duurzaamheid, gezondheid, educatie

### Gert van der Hooning

*Bouwfonds, directeur projecten*

Thema's: leefbaarheid, duurzaamheid.

### Marc Jansen

*Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL), hoofd consument en kwaliteit*

Thema's: werkgelegenheid, voedselzekerheid, duurzaamheid

### Carien Janssen van Raay

*Fonds 1818, projectadviseur*

Thema's: duurzaamheid

### Abdou Khouli

*Partij van de Eenheid, voorzitter*

Thema's: sociale cohesie, werkgelegenheid

### Olle Mennema en Pien Gelder

*Respectievelijk Natuur en Milieu Educatie (NME) en Stadsboerderijen, hoofd*

Thema's: recreatie, educatie, gezondheid

### Toon van Mierlo

*Restaurant Watertanden, eigenaar*

Thema's: duurzaamheid, gezondheid, recreatie

### Cor Mooy

*Panagro Bouwen enzovoort, directeur*

Thema's: leefbaarheid, recreatie, duurzaamheid

### Liesbeth Remmers

*Gemeentelijke Gezondheidsdienst (GGD), hoofd gezondheidsbevordering vier- tot twaalfjarigen*

Thema's: gezondheid, educatie, sociale cohesie, leefbaarheid

### Joost Reus

*Ministerie Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), senior beleidsmedewerker*

Thema's: duurzaamheid, educatie, voedselzekerheid

### Wim van Rijn

*Boerderij 't Geertje, eigenaar*

Thema's: duurzaamheid, gezondheid, recreatie

### Ruud de Ruijter

*De Groene Weg Slagerij Ruud de Ruijter, eigenaar*

Thema's: duurzaamheid, gezondheid

### Jan Willem van der Schans

*LEI (Universiteit Wageningen), onderzoeker*

Thema's: duurzaamheid, voedselzekerheid, werkgelegenheid

### Frans van Steen, Tom Pitstra en Job Suijker

*Haags Milieu Centrum, respectievelijk directeur, projectcoördinator duurzaam bouwen, stedelijke ontwikkeling en projectcoördinator energie en duurzame landbouw*

Thema's: duurzaamheid, leefbaarheid.

### Menno Swaak

*Gezonde Gronden, directeur*

Thema's: duurzaamheid, recreatie, educatie, voedselzekerheid

### Shri Surindie Tewarie

*Stichting Sewah Daam, Hindoestaanse pandit (priester) en hoofd van de pandits Europa*

Thema's: sociale cohesie, educatie, leefbaarheid

### Willem Treep

*Willem & Drees, directeur*

Thema's: duurzaamheid, gezondheid

### André Treffers

*Eneco, innovatiemanager*

Thema's: duurzaamheid, leefbaarheid

### Annie de Veer

*Dienst Sociale Zaken en Werkgelegenheid (SZW), directeur projecten*

Thema's: werkgelegenheid, sociale cohesie

**Martin Verwoest**

*Staedion, stedenbouwkundig conceptontwikkelaar*

Thema's: leefbaarheid, recreatie

**Jacco Vooijs**

*FreshQ, innovatiemanager*

Thema's: duurzaamheid, educatie, werkgelegenheid

**Freya Wageningen**

*Restaurant de Hagedis, eigenaar*

Thema's: duurzaamheid, gezondheid, recreatie

**Marcel Weijermans en Joris Quadflieg**

*Dienst Stedelijke Ontwikkeling (DSO), expert cluster regio en expert cluster stad*

Thema's: leefbaarheid, recreatie, duurzaamheid

**Johan van Zoest**

*Gemeente Den Haag, stadsecoloog*

Thema's: duurzaamheid, leefbaarheid

## Hoofdstuk 11: Projectwaaier

Deze functies kan het voedselproducerend systeem vervullen om alle stedelijke belangen tegemoet te komen.





## Conclusies en aanbevelingen

In dit hoofdstuk vindt u conclusies en aanbevelingen, die zijn afgeleid uit het onderzoek naar de haalbaarheid van stedelijke voedselproductie.

### 1. Het voedselproducerend systeem moet duidelijke doelen stellen

Voedselproductie in de stad is vooral interessant als het een oplossing biedt voor de stedelijke problematieken. Binnen de thema's duurzaamheid, sociale cohesie, recreatie, educatie, leefbaarheid, gezondheid, werkgelegenheid en voedselzekerheid zijn 33 potentiële functies voor het voedselproducerend systeem geïdentificeerd. In een ideale wereld kan het bedrijf al deze functies vervullen. Echter, de wensen en eisen spreken elkaar onderling hier en daar tegen. Er moeten dus keuzes gemaakt worden, zonder te veel concessies te doen.

### 2. Het voedselproducerend systeem moet een verdienmodel opstellen

In het huidige economische systeem kijken we graag monodisciplinair naar bedrijven. We stellen daarbij de vraag: 'Wat levert het op?' en willen graag direct eurotekens zien. De winst- en verliesrekening van het voedselproducerend systeem in de stad zal er echter significant anders uit komen te zien dan die van een traditionele kas of fokkerij. Een voedselproducerend systeem in de stad vervult immers andere functies dan op het platteland of op industrieterreinen en heeft met andere randvoorwaarden te maken.

#### Directe winst

Een steekhoudend bedrijf moet zichzelf kunnen bedrijven. Voor de opstart kan het wellicht aanspraak maken op subsidies of eenmalige externe investeerders, maar voor het voortbestaan moet het omzet draaien. Directe omzet komt voort uit productie of dienstverlening. Aan de kostenkant is besparen het devies, met name door het gebruik van grondstoffen te minimaliseren of her te gebruiken. Een zware kostenpost is de grondprijs. Daar moet een creatieve oplossing voor gevonden worden.

#### Indirecte winst

Het voedselproducerend systeem kan bijdragen aan het verhelpen van stedelijke problematieken op het gebied van duurzaamheid, sociale cohesie, recreatie, educatie, leefbaarheid, gezondheid, werkgelegenheid en voedselzekerheid. Dat levert een meerwaarde op voor het welzijn van de stad, wat op zichzelf al reden genoeg kan zijn om het bedrijf te realiseren. Deze waarde kan ook in euro's uitgedrukt worden als we het oplossen van stedelijke problemen vertalen in bijvoorbeeld een stijging van de huizenprijzen en meer geldstromen door handel of besparingen aan de kant van gezondheidszorg en werkloosheid.

### 3. Stakeholders moeten shareholders worden

De stakeholders die voor het onderzoek geïnterviewd zijn, zien stuk voor stuk iets in voedselproductie in de stad. Ze voelen echter niet allemaal de urgentie ervan. Dat roept een vraag op: wie gaat het voedselproducerend systeem 'dragen'? Er zijn investeerders nodig, maar ook medewerkers, leveranciers, afnemers, etc. Om een innovatief initiatief als dit te laten slagen, is het belangrijk dat er zowel binnen het publieke als het private

domein voldoende draagvlak (commitment) bestaat of gecreëerd wordt. Het voedselproducerend systeem moet zich daarbij niet alleen richten op de beslissers (overheid, grondeigenaren), maar ook de beïnvloeders (het publiek).

### 4. Het voedselproducerend systeem moet direct beginnen met een pilot

Diverse stakeholders pleiten ervoor om 'gewoon te beginnen' en voegen daar graag aan toe: 'en wel nu'. Zij vermoeden dat het geen zin heeft om af te wachten of in bureaucratische webben te belanden. Het zichtbaar maken van de mogelijkheden is naar hun idee effectiever dan erover te praten. Daarnaast is er een groep stakeholders die vindt dat er met een aantal pioniers een pilot gestart moet worden om te testen of de praktijk voldoet aan de theoretische verwachtingen. Dierlijke voedselproductie kan dan nog even wachten. Mocht de pilot een succes blijken, dan trekken deze pioniers hun achterban vanzelf mee en gaat voedselproductie 'leven' in de stad, als een sneeuwbal effect. In een latere fase kan het bedrijf groeien en voorzichtig minder conventionele producten gaan produceren, bijvoorbeeld vlees.

### 5. Het voedselproducerend systeem moet gebruik maken van bestaande kennis

Het voedselproducerend systeem zal innoveren en, als het even kan, zelfs een ommakeer brengen in onze perceptie van duurzaamheid en voedsel. Out of the box-denken is dus een eerste vereiste en mensen die in hun eigen hokjes van denkwijzen vastzitten zullen daar weinig aan bijdragen. Toch bestaat er al veel (benutte of onbenutte) kennis over stadslandbouw, voedselproductie, maar ook over technologische oplossingen voor potentiële problemen. Het zou zonde zijn om telkens het wiel opnieuw uit te vinden, dus is het aan te raden om kennis uit te wisselen met experts op relevante gebieden. Bijkomend voordeel is dat samenwerking met deskundigen die hun sporen verdiend hebben, extra gewicht kan geven aan de urgentie van voedselproductie in de stad. Deze deskundigen vervullen dan een lobby-functie.

### 6. Het voedselproducerend systeem moet maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO)

Er is één randvoorwaarde die door alle stakeholders werd genoemd, namelijk verantwoord produceren of, in het algemeen, maatschappelijk verantwoord ondernemen. Dat wil zeggen dat het voedselproducerend systeem ecologisch verantwoord moet produceren; diervriendelijk en zonder toevoeging van pesticiden, dat het zuinig om moet gaan met grondstoffen (water, energie) en afval, maar ook dat het een voorbeeld voor sociaal zakendoen moet stellen.

### 7. Het voedselproducerend systeem moet passen in de stedelijke ruimte

Uit het onderzoek blijkt dat voor de problematieken waarbij stedelijke voedselproductie het doel heeft direct de bewoners/consumenten te beïnvloeden, de fysieke afstand tussen deze gebruiker en het systeem zo kort mogelijk moet zijn; de voedselproductie zal dus zoveel mogelijk in de stad of wijk plaats moeten vinden (of aan de rand tegen woongebieden aan, maar niet wegge-

stopt op bedrijventerreinen). Voor het duurzaamheids- en voedselzekerheidsvraagstuk geldt dat de (directe) omgeving van de stad voldoende kan zijn.

Terwijl een productiebedrijf in (de directe omgeving van) de stad in eerste instantie vooral in verband wordt gebracht met het gebruiken van schaarse en dure stadsgrond, al dan niet met een afwijkende bestemming, biedt de stad ook kansen voor het voedselproducerend systeem. Zo kan het (weer) waarde toevoegen aan de grond van braakliggende terreinen, leegstaande panden en onderbenutte groenstroken of semi-openbare groenvoorzieningen. Daarnaast kan groen in de stad juist bijdragen aan de klimaatbeheersing van de stad en kan energie en warmte tussen het voedselproducerend systeem uitgewisseld worden met woningen en bedrijven in de directe omgeving. Klimaatverbetering in en verduurzaming van de stad kan ook door de aanleg van groene daken of een innovatief ontwerp voor een gebouw met toepassing van glastuinbouw. Het voedselproducerend systeem zal creatief om moeten gaan met de stedelijke ruimte.

### 8. Voorkom een voedselcrisis

Het huidige voedselsysteem kent lange, mondiale ketens en is geheel afhankelijk van olie, transport en conservering. Daarbij is voedsel ook onderdeel van speculatie in de financiële markt en gevoelig voor internationale politieke spanningen. Dat maakt het systeem kwetsbaar. Naast de klimaatcrisis en de financiële crisis lijkt een voedselcrisis – elders in de wereld al realiteit – ook in ons deel van de wereld steeds denkbaarder. Dat vraagt om oplossingen die het systeem weerbaarder maken. Het zelfredzaam maken van burgers en het creëren van korte lokale ketens met lokale stedelijke voedselproductie past hier uitstekend in.





## Colofon

Dit onderzoek werd in opdracht van InnovatieNetwerk verricht door Stroom Den Haag in het kader van 'Foodprint. Voedsel voor de stad', een programma over de invloed van voedsel op de cultuur, de inrichting en het functioneren van de stad.  
[www.foodprint.stroom.nl](http://www.foodprint.stroom.nl)

Deze publicatie is geproduceerd door Stroom Den Haag. Het onderzoek valt binnen de thema's Duurzaam Ondernemen en Gezonde Samenleving van InnovatieNetwerk.

Tekst en interviews: Drees Koren en Marlinde Koopmans (hoofdstuk 2)

Redactie en begeleiding: Stroom Den Haag en InnovatieNetwerk

Projectleider Stroom Den Haag: Peter de Rooden  
Projectleider InnovatieNetwerk: Hiske Ridder

Fotografie: Jacques Abelman (p. 8), Agnes Denes (p. 4), Sander Foederer (p. 13, 18, 19, 20, 21, 22, 23), Van Bergen Kolpa Architecten (p. 6), The Why Factory/Wieland&Gouwens (p. 3, 24), Stroom Den Haag (alle overige afbeeldingen)  
Omslag: Thonik  
Binnenkant omslag: kaart met dank aan Marlinde Koopmans

ISBN: 978-90-5059-422-6  
Rapportnummer InnovatieNetwerk: 10.2.238

Overname van tekstdelen is toegestaan, mits met bronvermelding.



Postbus 19197  
3501 DD Utrecht  
tel.: 070 378 56 53  
[www.innovatienetwerk.org](http://www.innovatienetwerk.org)

Het ministerie van LNV nam het initiatief tot en financiert InnovatieNetwerk

# Stroom Den Haag

Hogewal 1-9  
2514 HA Den Haag  
tel.: 070 365 89 85  
[www.stroom.nl](http://www.stroom.nl)

'Foodprint' komt tot stand met dank aan: Ministerie van LNV, Gemeente Den Haag, Mondriaan Stichting, Stimuleringsfonds voor Architectuur, Fonds 1818, Stichting Doen, SNS Reaal Fonds, Casema Cultuur Fonds Den Haag, Cultuurfonds BNG, LTO - Vakgroep Varkenshouderij, TU Delft, InnovatieNetwerk, Provincie Zuid-Holland, Productschap Tuinbouw, Design Den Haag, Staedion en Vestia.

# Stroom Den Haag

