

Kennisontwikkeling in de regio

# Coalities en CROSS-OVERS

Van Hardenberg tot Dronten en van Oldebroek tot Steenwijk: de regio Zwolle strekt zich uit over negentien gemeenten en vier provincies. De agrarische sector is er sterk aanwezig. Een sector op zoek naar een focus voor innovatieve ontwikkelingen.

Met bitterballen van sprinkhaan lokte de Stichting Kennispoort Regio Zwolle ondernemers, overheid en onderwijs naar de nieuwbouw van CAH Vilentum in Dronten. De stichting stimuleert ondernemerschap en innovaties rondom belangrijke thema's in de regio. Op vrijdag 8 maart maakte de sector agrofood een begin. Zo'n zestig betrokkenen bespraken de agenda voor de komende jaren en wisselden ervaringen en ideeën uit. Het ging in Dronten over nieuwe ontwikkelingen en over inspirerende voorbeelden en coalities. En wat zijn de ambities van het groen onderwijs in deze regio?



*Naar nieuwe eetculturen: gasten konden proeven van eiwitrijke en vetarme sprinkhanenbitterballen*

## NIEUWE EETCULTUREN

Topkok Paul van Staveren van restaurant Sonoy in Emmeloord laat zien hoe de verandering van eetculturen aanzet tot veranderingen in de productie en in de keten. Topkoks zijn altijd op zoek naar vernieuwing. Japan is het grote voorbeeld. Het beschermt zijn authenticiteit door vrijwel geheel zelfvoorzienend te zijn en weinig te exporteren.

Dit heeft koks in Europa geïnspireerd om ook veel meer met producten uit de streek te werken. Die maken minder kilometers. Van Staveren werkt bovendien met een duurzame kalender. Hij serveert enkel seizoensproducten. Restaurant Sonoy is in 2011 uitgeroepen tot meest duurzame restaurant van Nederland.

Door zijn manier van werken heeft Van Staveren steeds meer contact met ondernemers in de regio. Samen met hen bedenkt hij hoe ze duurzamer kunnen werken.

Zoals De Kroes uit Almere, die dagverse kant-en-klaarmaaltijden produceert voor zorginstellingen en de retail. Samen zoeken ze uit hoe het bedrijf meer producten uit de polder kan verwerken en het zoutgehalte en de e-nummers terug kan brengen. "Bij innovatie gaat het om samenwerking."

## NIEUWE KETENSAMENWERKING

Jan Groen is directeur van Green Organics, een bedrijf uit Dronten dat biologische groente, aardappelen en fruit vermarkt. Zijn zorg en ambitie is het om jaarrond producten te leveren. Dat is wat de supermarktconsument vraagt. De kunst is om samen met de telers aan die vraag te voldoen. Dus verwerkt hij ook uien uit Zuid-Amerika. Jaarrond produceren doet hij door de telers te adviseren, ze te ontzorgen en door een goede

en stabiele relatie met ze op te bouwen. Het betekent dat binnen zijn bedrijf werknemers een passie moeten hebben voor biologisch en dat ze bereid zijn om hun kennis actueel te houden. Leven Lang Leren is binnen Green Organics normaal. Jan Groen voorziet verdere groei, de vraag naar biologische producten stijgt immers nog. Maar dat kan hij alleen realiseren door ketensamenwerking en uitbreiding van coalities.



*Jan Groen: "We kunnen de toenemende vraag naar biologische producten alleen aan als we nieuwe coalities smeden"*

*Ketendenken en herkenbaar eten speelt een belangrijke rol in de nieuwe economie*

## NIEUWE TECHNOLOGIE

Herman Vermeer is een 'gangbare' akkerbouwer in Flevoland. Hij schetst de nieuwe economie waarbij de grens tussen gangbaar en biologisch steeds meer vervaagt. Ook de gangbare landbouw heeft belang bij duurzaam bodembeheer. Ketendenken speelt een belangrijke rol in de nieuwe economie. En herkenbaar eten. "Bij MacDonaldis moet ook duidelijk zijn waar de aardappels voor de frites vandaan komen en wat de samenstelling is." Zijn loonwerker levert 's avonds een usb-stick bij hem in met daarop de informatie over wat hij waar heeft gedaan. Herkenbaarheid en ketendenken gaan hand in hand.



*Dagvoorzitter Ilona Lagas, wethouder gemeente Ommen, en akkerbouwer Herman Vermeer bakkeleien over de smakelijkheid van koolraap*

## NIEUWE BUSINESSMODELLEN

Geert Kuipers werkt voor Countus, een accountants- en adviesbureau dat stevig verankerd is in de agrarische sector. Hij vraagt de boeren in de zaal: "Hoe gaat u dit verdienen?" Om vervolgens een paar stokpaardjes aan het wankelen te brengen. "Er is te weinig bedrijfsopvolging? Onzin, dat komt omdat mijn ouders mij waarschuwden vooral geen boer te worden. Latent is er genoeg aanwezig." Een voorbeeld: tweehonderd burgers die samen een boerderij zijn begonnen. Een coöperatie in plaats van een familiebedrijf; bijvoorbeeld in Heerhugowaard is het gelukt. Of financiering door consumenten die 100 euro in een varkensbedrijf investeren en daar voor 150 euro aan vlees voor terugkrijgen. "Voedsel staat in de etalage, dus communiceer." Zoals de Stichting Veldleeuwerik die akkerbouwers stimuleert en ondersteunt bij duurzame productie en de stichting Boerenfluitjes waarbij boeren hun deuren open zetten en 'het eerlijke verhaal' vertellen.

## NIEUWE VOEDSELLOGISTIEK

In vier workshops praten de bezoekers over de kansen voor de regio Zwolle. De workshop 'nieuwe voedsellogistiek' begint met een brainstorm. Het gaat al snel over het emotionele element van een product. Dat geeft toegevoegde waarde en dat vraagt om een verhaal. De boer die zelf kaas maakt, vertelt dat hij de marktkooplieden die zijn kaas verkopen heeft uitgenodigd op zijn boerderij. "Zij moeten het verhaal achter de kaas kunnen vertellen." Hoe kunnen we de regio profileren?, vraagt gespreksleider Wiggele Oosterhoff (CAH Vilentum), waarna hij het gesprek stuurt van een aansprekende naam voor regionale producten naar een inhoud voor de regio. "Waarmee vullen we die toekomstige naam?" Goed

voedsel, een mooie omgeving, vriendelijkheid, roept de zaal. "De topsector agro&food zoekt naar cross-overs", zegt de gespreksleider. "Is de combinatie Health and Food iets voor deze regio?" Health is een van de speerpunten van de Kennispoort Regio Zwolle. Instemmend geknik. "Waar willen we over vijf jaar staan?" Laten we beginnen met het laaghangend fruit, oppert iemand: "Overheden, zorg- en onderwijsinstellingen en bedrijven sluiten een convenant waarbij ze afspreken wat voor eten ze aanbieden." "Dat is helemaal niet zo moeilijk te realiseren", zegt logistieke man Jan Groen. De wethouder uit Ommen, tevens dagvoorzitter, zegt het mee te nemen naar de politiek.

*In de workshop voedsellogistiek gaat het al snel over het emotionele element van een product*



*"Is de combinatie Health and Food iets voor deze regio?" vraagt gespreksleider Wiggele Oosterhoff*

Kijk voor links naar de stichtingen en cross-overs in agrofood Zwolle op [www.groenonderwijs.nl](http://www.groenonderwijs.nl) vakblad editie 4

## ONDERWIJS DOET MEE

Vertegenwoordigers vanuit het onderwijs kwamen om te netwerken, de regionale overheid en het bedrijfsleven beter te leren kennen en op de hoogte te blijven van nieuwe ontwikkelingen. Groenhorst is penvoerder van het Centrum voor Innovatief Vakmanschap (CIV) Agro&Food. "Wij willen participeren in de meeting points van het CIV Food", vertelt locatiedirecteur Anne Dijk. "Kortom: weten wat in de regio speelt en daar als onderwijs op anticiperen." Ook AOC De Groene Welle ziet zichzelf een rol spelen in 'het vierkant' met de regionale overheid, ondernemers en onderzoek, zegt Eimert Fikse, directeur mbo Zwolle. Hij en zijn collega Bert Muskee zien kansen om gezamenlijk met de regio op te trekken en "projecten te realiseren die ruimte geven aan een groene economie". Muskee: "Wij kunnen daar vanuit onze expertise een inhoudelijke bijdrage aan leveren." CAH Vilentum wil zijn activiteiten verbinden met wat er in de regio speelt, om vervolgens samen aan de slag te gaan. Wiggele Oosterhoff: "Maar er ligt na deze bijeenkomst nog géén programma. Daarvoor moeten eerst de kaders helder zijn, waarin vervolgens de vragen van de ondernemers uitgezet kunnen worden. Daar aan willen wij graag een bijdrage leveren. Het moet niet alleen een bundeltje opdrachten worden, maar echt de innovatie en de economie van de regio op een hoger plan brengen."