

Koplopers over

Groene balkons en voedselwoestijnen

Wereldwijd spelen vragen over voedselvoorziening, vervoer, gezondheid en economische afhankelijkheid een rol. Niet vreemd. Nu de globalisering enige tijd een feit is, worden de consequenties beter zichtbaar. Hier een aantal spraakmakende, verrassende of inspirerende voorbeelden van buitenlandse steden, hun visie op en aanpak van de voedselproblematiek.

Tekst: Linde Nauwts Keijl en Han Witskenke

Rome: gezonder op school

Het schoolmaaltijdenprogramma in Rome is uniek. Het begon met de regering die wilde dat publieke instellingen meer gebruik zouden maken van streekproducten en biologische teelt. Voor alle scholen in Rome worden dagelijks 150.000 maaltijden gemaakt; dat zijn er 24 miljoen per jaar. Hiervoor werd veel geïnvesteerd. Rome pakte dit graag op, maar liep aan tegen de Europese regelgeving van overheidsinkoop. Alles boven de 206.000 euro moet openbaar aanbested worden. De verhouding prijs-hoeveelheid zou dan het beste

resultaat geven. Maar voor de scholen in Rome was kwaliteit juist heel belangrijk. Rome ontwikkelde een slim 100-punten-systeem voor beoordeling van de offertes, waarin 51 punten volgens de 'gebruikelijke' waarden van prijs-hoeveelheid te verdienen waren, maar 49 punten voor andere waarden. Dat waren om te beginnen vragen als: kunnen cateraars additionele biologische producten en streekproducten leveren, zijn cateraars milieu gecertificeerd, zijn cateraars in staat om ook voedseleducatie aan onderwijzers, leerlingen en ouders te geven? Na verloop van tijd zijn hier steeds meer punten bijgekomen. Vragen als: is de verpakking biologisch afbreekbaar? Hoe zit het met restverwerking? Kan overgebleven voedsel geleverd worden aan dierenasiels of daklozenopvang? Zijn geïmporteerde

www.sustainablefoodlab.org
vul in het zoekveld 'Rome' in en klik in de resultaten op School Meals (11/29/2006)

de hele wereld

Londen: kleinere kaart

Na de aanslagen op de Londense metro (2005) lag het vluchtverkeer van en naar Londen enige tijd stil. Tot haar grote schrik moest de stad ervaren dat zij voor het leeuwendeel leefde van eten dat uit het buitenland aangevoerd werd, en dat nu dus niet binnen kon komen. Tegelijk rezen, na de BSE- en MKZ-crisis, vragen over de inrichting van de voedselketen en het vervoer. Was het op grote schaal verplaatsen van vlees en dieren wel veilig en wenselijk? Verder zag Londen onder haar burgers een enorme toename van overgewicht in combinatie met ondervoeding. Burgemeester Ken Livingstone nam het initiatief voor de London Food Strategy, een plan van aanpak om voortaan het Londense eten gezonder en veiliger te maken en van dichterbij te halen.

Gezond uit het ziekenhuis

Ondervoeding was in Londen een groot probleem. Waar al 40 procent van de ouderen in ondervoede staat het ziekenhuis binnenkwam, kwam 60 procent ondervoed eruit. Er werd geïnvesteerd in betere koks, gezondere maaltijden en trainingen en kennisontwikkeling voor het ziekenhuispersoneel. Deze kosten leverden naar verwachting een besparing op door sneller herstel van patiënten.

Voedselwoestijnen

Niet alleen in Londen, maar ook in andere steden zijn in de loop der tijd veel buurtwinkels en kleinere retailers verdwenen. Vooral in armere wijken ontstaan zo 'voedselwoestijnen' waar op loopafstand geen verse producten meer te vinden zijn, maar alleen calorierijk fastfood. Het gevolg is een combinatie van obesitas en ondervoeding: mensen zijn te zwaar en missen belangrijke voedingsstoffen. Ook dit probleem wordt in de London Food Strategy aangepakt, zowel vanuit gezondheidszorgpunt, als vanuit een gedachte van sociale gelijkheid. Daarom stimuleert de gemeente de ontwikkeling van groene ruimtes in de stad, als oude panden worden gesloopt. Hier komen dan bijvoorbeeld gezamenlijke groentetuinen die ook een functie hebben voor educatie en gemeenschapszin; samen eten produceren versterkt de band tussen mensen.

CO₂-reductie

De publieke sector – ziekenhuizen en scholen – ging haar voedselinkop richten op de eigen regio. Dit leverde een enorme winst op in de reductie van het aantal voedselkilometers. Bij aanvang van het voedselproject van een aantal Londense ziekenhuizen was een wereldkaart nodig om aan te wijzen waar al het eten vandaan kwam. Inmiddels volstaat grotendeels aankoop van Zuid-Engeland. Het CO₂ verbruik in vervoer verminderde met 70 tot 80 procent.

Business in de linker kolom:

London Food

- www.corporatecitizens.nhs.uk
- Klik door naar Procurement. In de rechter kolom (donkerblauw) staat een overzichtelijke brochure van het London Hospital Food Project
- www.sustainweb.org (veel links naar allerlei projecten over regionale voedselketens)

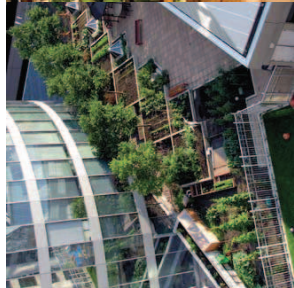
Toronto: recht op invloed

De Food Policy Council adviseert al meer dan tien jaar aan de gemeente Toronto. Er zitten mensen uit de publieke sector in, uit het bedrijfsleven en uit non-gouvernementele organisaties. Deze brede vertegenwoordiging is zo gekozen, omdat voedselvoorziening van zo veel verschillende factoren afhangt. De Food Policy Council moet de verbindingen leggen in een 'multiproblema-tiek'.

Basisbehoefte

Gezondheid is een belangrijk onderwerp. Ook het behoud van 'groene ommelanden' is van waarde. Voeger was er een logische relatie tussen de stad en het platteland waar geproduceerd werd, maar door globalisering en schaalvergroting (deze is in Canada en het noorden van de VS

- www.london.gov.uk/mayor/health/food/docs/food-strategy.pdf
- www.lda.gov.uk onder Encouraging



enorm, veel groter dan in Europa) verdwijnt deze vanzelfsprekendheid. Beschikbaarheid van (vers en gezond) eten wordt hier vaak bekeken vanuit een maatschappelijke of ideologische kant. Consumenten hebben geen invloed meer op de productie van hun voedsel, terwijl dit juist zo dicht bij de basis-behoefte ligt. Daarom wordt zeggenschap over 'waar komt mijn eten vandaan' gezien als een kwestie van voedsel democratie. Men kijkt vooral naar oplossingen waarin wonen, voedsel en groene ruimte weer meer organisch samen vallen.

Relaties

De Food Policy Council doet aan voorlichting, bewustwording en lobbyen. Er wordt onderzoek gedaan, bijvoorbeeld op obesitas en naar 'voedselvoestijnen'; plaatsen of wijken waar op loopafstand geen verse producten meer te koop zijn. Er wordt zelfs gekeken welke relatie er is tussen biodiversiteit en andere publieke vraagstukken. Verder steunt de Council consumentengroepen die directe relaties met boeren zoeken. Bijvoorbeeld in CSA's

(Community Supported Agriculture), waarin consumenten 'deelnemen' in het boerenbedrijf door mee te betalen, mee te bepalen en/of mee te werken.

- www.toronto.ca/health/food_policy_index.htm
- Veertien (!) onderzoeken: www.toronto.ca/health/food_policy_discussion_paper.htm

Havana: stadslandbouw uit nood

Toen de Sovjet-Unie haar steun aan Cuba opzegde en de levering van fossiele brandstoffen stopte, zag Cuba zich gedwongen al haar eten op eigen grond te verbouwen. Heel snel moest er ook in de stad aan landbouw worden gedaan. Nu is Havana voor 50 tot 60 procent zelfvoorzienend door 'stadslandbouw'. Tuinjes, balkons, daken en zelfs hekken worden benut om alles wat wil bloeien en groeien een kans te geven (en op te eten). Naast private tuinen zijn er publieke tuinen van de staat, waar mensen hun eten kunnen verbouwen.

New York: het dak op

Als er ergens gebrek aan is in New York, is het wel grond. Maar er zijn wel daken! Met kleinschalige technologie, in kassen en met vernuftige irrigatiesystemen, komen hier steeds meer mogelijkheden om zelf eten te verbouwen. Als alle platte daken zo'n vijfduizend hectare met kassenbouw zouden kunnen beslaan, kunnen vijftien miljoen mensen er het jaar rond van eten.

Building-Integrated Sustainable Agriculture; het bestaat echt! Maak de cirkel rond: met zonnepanelen en afgewerkt vet wordt energie opgewekt, het restafval van de groente wordt verteerd door wormen, die voer worden voor kweekvissen, van wie de meest weer naar de groente gaat.

Milwaukee/Chicago: Growing Power

Voormalig prof basketballer Will Allen, zelf opgegroed in een arm boerengezin, is grondlegger van de organisatie Growing Power. Het zelf verbouwen en beschikbaar maken van gezond eten maakt mensen niet alleen gezonder, zo redeneert hij, maar is ook een versterkende factor binnen (kansarme) buurten. Teelt gebeurt op plaatsen in en nabij de stad, in parken, op schoolterreinen, op hangplekken van junkies. Growing Power start altijd lokaal en vanuit enkele mensen in een gemeenschap, liefst jongeren. Er ontstaat een mini voedselstelsel, waarin mensen zelf hun atval scheidt, dit composteren met de inzet van zelfgekweekte wormen, en zo de arme grond rijp maken voor hoogwaardige, superintensieve teelt. Opbrengsten lopen op tot het veertigvoudige van 'reguliere' landbouw. In de buurten verbeteren stevast de leefkwaliteit, gemeenschapszin, gezondheid en liepen misdaad en drugshandels achteruit.

www.growingpower.org



FOTO: HADEWYCH BEVIS

Van oudsher zijn er lokale supermarkten die naast het landelijke assortiment ook lokale, vaak seizoensgebonden, producten aanbieden aan hun klanten.

In de professionalisering en concentratie van het supermarktkanaal en ontwikkelingen zoals de prijzenoerlog, is de bewegingsvrijheid van individuele winkels steeds verder ingeperkt. Sinds kort is er echter weer een trend zichtbaar dat kleine of middelgrote ketens zich willen onderscheiden op het vlak van lokaal 'maatwerk'. Zoals Plus (Met 'Gij's' en 't is goed boeren bij Plus'), Deen ('vers uit de regio'), Dekamarkt ('Boerenbest'), Eris en Spar. Ook de grotere retailers zoeken naar een positie in deze nieuwe trend, naar voorbeeld van onder andere Tesco in Groot-Brittannië. Enkele initiatieven zijn opvallend in hun overtuigde keuze om regionaal voedsel tot het kernpunt van hun assortiment te maken.

Retail

Supermarkten spelen graag in op de trend naar eerlijk, smaakvol en authentiek eten. Producten uit de regio sluiten aan op deze trend. De logistieke systemen en marketingsystemen van de retail stellen echter strakke eisen aan te leveren producten. Die zijn lastig te combineren met aanbod van wisselende volumes en verschillen in kwaliteit of smaak. Sommige initiatieven in de retail vinden hier oplossingen op. Zo vinden regionale producten ook via supermarkt en specialzaak de weg naar consumenten.

Marqt

In 2008 opende Marqt haar deuren. De formule streeft ernaar een versmarkt te zijn waar men de dagelijkse boodschappen kan doen, met producten van hoogwaardige en duurzame kwaliteit. De leveranciers van de verschillende versafdelingen zijn zelf partners in de formule, waarbij Marqt het totaalconcept bewaakt en ontwikkelt.

Mijnboer (zie pagina 21) levert groenten en fruit. Die worden afhankelijk van het seizoen zoveel mogelijk ingekocht bij boeren en tuinders in de regio Noord-Holland/West Friesland. Het assortiment wordt aangevuld met producten van groothandels.

Marqt heeft een vestiging in Amsterdam aan de Overtroom en in Haarlem aan de Gedempte Oude Gracht.

www.marqt.nl
www.mijnboer.nl

Willem & Drees

In juni 2009 begon Willem & Drees een proef om regionale AGF-producten (Aardappelen, Groenten en Fruit) onder eigen merknaam en uitstraling in supermarkten te positioneren. Franchisenemers van onder andere een biologische winkel, een Super de Boer, een Jumbo en een Plus supermarkt in Amersfoort boden schapruimte om in het bijzondere knoflooksoorten en verse aardbeien rechtstreeks van producenten in een

apart schap in de versafdeling op te nemen. Willem & Drees streeft er niet naar om supermarkten te voorzien van een volledig en continue assortiment, maar alleen van onderscheidende seizoensgebonden producten uit de regio. Willem & Drees onderzoekt zowel de reacties van de consumenten als de inpassingsmogelijkheden in de winkels.

www.willemdrees.nl

Smits Specialiteiten

Specialiteiten in heel Nederland ontwikkelen zich de laatste jaren in de richting van pure kwaliteitsproducten met beleevingswaarde. Juist deze winkels kunnen, met kundig personeel en persoonlijke aandacht, ook regionale producten tot hun recht laten komen. Smits Specialiteiten in Rhenen is daar een voorbeeld van. Smits verkoopt allerlei fruit van burgers en boeren uit de regio de winkel binnen. Midden in het seizoen ontstaat er dan een ware ruilhandel waarbij de winkel al snel vol staat met manden, tassen en dozen vol fruit. Smits bemerkt zowel bij klanten als bij collega-specialisten een groeiende interesse voor producten uit de regio en van bijzondere producenten.

www.smitspecialiteiten.nl