

[innovatieagroennatuur.nl](http://www.innovatieagroennatuur.nl)

Innovatie Agro & Natuur | Rio de Bio maakt consument zelf verantwoordelijk voor lokale voedselvoorziening

5-6 minutes



Wat drijft mensen om hun eten rechtstreeks bij de boer te gaan kopen? Of, sterker nog, voor dit doel een collectief te starten? In een korte serie onderzoekt Sandra van Kampen (adjunct-directeur bij [Urgenda](#)) deze zomer dit fenomeen. Zij probeert er achter te komen wat maakt dat boer en consument elkaar vertrouwen.

De verf van het nieuwe bord aan de gevel is nog maar net droog. De biologische winkel aan de Utrechtse Adelaarstraat heeft de sfeer van een gemoedelijke buurtwinkel. Op mijn weg naar binnen struikel ik over wel 100 soorten thee. Het groentenschap even verderop is verscholen achter glazen deuren. Het broodschap is het eigenlijke pronkstuk van de zaak, alleen ligt daar op dit uur van de dag niet veel meer. Beeld ik het me nu in, of kan ik werkelijk proeven aan de sfeer dat klanten zich eigenaar

voelen en medewerkers niet achter de broek worden gezeten door een supermarktmanager? Is dit daadwerkelijk een zaak waar een gemeenschap zich voor verantwoordelijk voelt?

Zo doen ze dat dus in Utrecht. Toen [Rio de Bio](#) in de problemen kwam en met sluiting werd bedreigd, stonden betrokken klanten uit de Vogelenbuurt op om de winkel te redden. Inmiddels is de 'coöperatieve buurtwinkel Rio de Bio' een feit en zijn ruim 70 klanten, een tiental medewerkers en enkele lokale producenten en leveranciers lid van de in juni opgerichte coöperatieve food community. Met financiële hulp en actieve inzet van de leden ziet de toekomst er meer dan ooit zonnig uit.

Voor Arthur de Crook was het idee dat het 'zijn' winkel zou worden, dé reden om in te stappen in de coöperatie. Nog maar drie maanden aan boord, is hij al een van de actiefste leden. "Het is zó leuk dat we met elkaar gaan bepalen hoe het hier verder gaat", zegt hij. "Zo werd gelijk al duidelijk dat er ook wel iets minder theesoorten mochten liggen, dat de kaas nu op drie plekken verspreid is en dat dat onhandig is. En dat de winkel bijvoorbeeld geen lucifers verkoopt, zodat vaste klanten voor dat soort boodschappen dan alsnog naar de supermarkt moeten. Maar we gaan veel verder. Er zijn veel leden actief in allerlei werkgroepen. We willen echt een gemeenschap zijn met elkaar. Misschien in de toekomst zelfs met een eigen munteenheid. We willen maaltijden koken. Maar ook bijvoorbeeld de mogelijkheid bieden dat je je overgebleven courgettes uit de moestuin hier in de winkel verhandelt en dat je daarvoor een eigen credit- en debetsysteem voor klanten maakt."

Een voedselgemeenschap dus in de breedste zin van het woord. Winkeltje spelen, maar dan in het echt. Wat een mogelijkheden voor de lokale, circulaire economie biedt dit, buiten de gevestigde instituties om! Leveren aan je eigen winkel, werken in je eigen

winkel en kopen in je eigen winkel. "Door de financiële inleg van de leden ontstaat er een coöperatief kapitaal, waarmee we nieuwe ontwikkelingen kunnen bekostigen", legt Arthur uit. "En als de winkel winst maakt, bepalen de leden wat daarmee gebeurt." Hier komt de macht in de voedselketen weer gewoon te liggen waar hij hoort: bij de primaire spelers.

[Stichting Lazuur](#) uit Wageningen ondersteunt Bio de Rio bij het worden van zo'n food community en is tevens lid van de coöperatie. Luuk Rövekamp: "In Wageningen hebben we afgelopen jaar eerst de winkel Buys & Ko geholpen bij de omvorming naar zo'n community. Nu krijgen we aanvragen voor hulp uit het hele land. In Utrecht heerste vanaf het begin een groot gevoel van betrokkenheid en enthousiasme. Klanten, medewerkers, producenten en leveranciers voelen zich medeverantwoordelijk, willen zeggenschap en willen heel graag meedoen. Wij helpen ze bij het vormgeven daarvan. Zo werken we op dit moment o.a. aan software die voor meerdere food communities ondersteuning kan gaan bieden. Je kunt er bijvoorbeeld mee afrekenen, bestellingen plaatsen en werkroosters maken. Het systeem wordt helemaal transparant en klanten ook informatie bieden over hun eigen aankopen en leveranciers over hun eigen leveringen."

Wat is er toch veel mogelijk als mensen het heft zelf in handen nemen, denk ik in de bus naar huis. Voedsel wordt op deze manier weer gewoon een basisbehoefte waar we met elkaar zorg voor dragen, in plaats van goedkope handelswaar waar een paar spelers in Nederland heel rijk van worden. Binnen hoeveel tijd kunnen we 100 van die food communities realiseren? Ik ga me er in ieder geval sterk voor maken.

Meer informatie over de Utrechtse food community-ontwikkelingen via <http://www.riodebio.nl/over-ons/lid-worden-rio->

[de-bio](#)

Meer informatie over de Wageningse food community en Stichting Lazuur food community via <http://www.lazuur.com/> of <http://www.foodcommunity.nl/>

Deze blog is eerder gepubliceerd op de site hetkanWel.nl.