

## Regio Utrecht helpt Vereniging Flevofood een korte Flevolandse voedselketen in te richten

Jaarlijks bezoeken enthousiaste Flevofood-leden met elkaar een inspirerende Nederlandse regio. Op 26 juni jl. werden verdienmodellen bekeken op het gebied van local food en korte ketens in de regio Utrecht. Vanuit daar helpt de organisatie Local2Local regionale initiatieven met de best beschikbare landelijke kennis, ervaring en systemen. Hiermee kan iedere regio met behoud van de eigen unieke en lokale identiteit voedsel lokaal beschikbaar maken. Regio Utrecht wil zich samen met Vereniging Flevofood gaan inzetten om de eigen regio's en Metropoolregio Amsterdam van lokaal voedsel te voorzien.

“In deze regio liggen de wortels van de Taskforce Korte Ketens en werken ondernemers al met korte ketens in food,” vertelt Flevofood bestuurslid Bauke van der Veen. Colinde de Nijs van Restaurant Le Mirage uit Emmeloord kijkt terug op een inspirerende en goed georganiseerde dag. “Gezamenlijk wandelden we naar de verschillende locaties. Fijn om elkaar zo ook beter te leren kennen.” De Flevofood-leden verzamelden zich in de ochtend bij Universiteit Utrecht om een vernieuwend concept te bekijken wat door Local2Local met boeren uit de regio is ontwikkeld in het Sodexo Educatorium. Hiermee wordt lokaal voedsel in Utrecht gepromoot én gedistribueerd.

Net als bij Vereniging Flevofood hebben in Utrecht ook ondernemers uit de hele keten, overheden, gemeenten en onderwijsinstellingen zich verenigd. Erik van Tooren van Utrecht Food Freedom vertelt de Flevolandse bezoekers hoe deze brede en diepe coalitie met inzet van de forten van de Nieuwe Hollandse Waterlinie de verbinding legt tussen de stad en omringende landbouw en natuur. Op de mooie historische locaties ontmoeten burgers en producenten elkaar en ontstaat er bewustwording van de kracht van de lokale voedselketen. Een mooi voorbeeld is het student gedreven voedselnetwerk. Studenten bemannen hubs, verzorgen transport, werken aan marketing én zijn klant. Op vijf locaties in de stad kunnen zij voor € 20,- een week lang dagelijks een voedseltas met lokale producten ophalen die past bij hun voedselbehoefte.

Onder het genot van een biologische veldkeuken-lunch was het volgende bezoek bij de gepassioneerde bakker René van der Veer. Hij liet zijn bezoekers beleven hoe dit bedrijf haar producten ambachtelijk maakt, samenwerkt met even ambachtelijke boeren en landgoederen uit de regio en haar producten en catering weer lokaal afzet. Na een zomerse wandeling tussen verkoelende bomen werd de groep vervolgens ontvangen door boer Huub van der Maat van Nieuwe Slagmaat. Bezoekers kunnen in deze Landwinkel met gemengd boerenbedrijf beleven hoe er met veel aandacht voor het milieu wordt gewerkt met dieren, groente en fruit, wat zijn weg weer vindt in de regio. Dochter Djûke is één van de weinige kiwi producenten die Nederland rijk is.

De Tour werd afgesloten in Fort 't Hemeltje, het bolwerk van bedrijven die circulair, lokaal en sustainable met hoofdletters in hun DNA hebben staan. Zo worden Local2Local, Taskforce Korte Ketens, en het hub management van Smartchain vanuit hier gerund. In de prachtige, historische én koele ruimte van het fort belichtte Rene Kwant van Universiteit Utrecht het concept Future Food vanuit wetenschappelijk perspectief. Mark Fredriks van Local2Local gaf in heldere bewoordingen mee welk model er nodig is om met lokale initiatieven een vuist te kunnen maken tegen de gevestigde Retail organisaties. De dag wordt afgesloten met een (h)eerlijke barbecue in het zonnetje. “De sleutelwoorden hier zijn samenwerken en gebruik maken van elkaars kennis en kunde,” concludeert deelnemer Walter Luitwieler van Gemeente Lelystad. “De ontwikkeling in Flevoland zou weleens een vlucht kunnen nemen omdat op veel vraagstukken, zoals de opzet van logistiek, in het Utrechtse al een beproefd antwoord lijkt te zijn gevonden,” aldus Walter. “Als Flevolandse gemeente wil Lelystad graag helpen om partijen met elkaar te verbinden die deze kansen kunnen benutten om lokaal voedsel beschikbaar te krijgen bij de lokale ondernemers én stadsbewoners. Maar uiteindelijk zijn de lokale ondernemers zelf aan zet om hun gemeenschappelijke krachten te bundelen.”

- einde persbericht

---

## Noot voor de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact op nemen met Bauke van der Veen, bestuurslid Vereniging Flevofood Tel 06 28536076; mail [info@flevofood.com](mailto:info@flevofood.com)

Bijgevoegde foto is vrij van rechten voor gebruik bij dit persbericht,

Onderschrift: Flevofood-leden bij de Veldkeuken in Utrecht

Fotograaf © Marc Woudenberg