Publicatie van lectoraat Voedsel en Gezond leven



Ondernemend eten

Hoe de Almeerse burger de transitie naar duurzaam en gezond eten vormgeeft

AERES
HOGESCHOOL
ALMERE

Colofon

Uitgave:
Aeres Hogeschool Almere
Tel 088 - 020 63 00
www.aereshogeschool.nl/almere

Auteurs:
Anke Brons
Koen van der Gaast
Jan Eelco Jansma

Redactie:
Melissa Korn - ik eet cultuur

Opmaak:
Esther Veldman - Advice creërt impact

© Aeres Hogeschool Almere
Gebruik van de inhoud is toegestaan,
mits met duidelijke bronvermelding.

Ondernemend eten

Hoe de Almeerse burger de transitie naar duurzaam en gezond eten vormgeeft

Door: Anke Brons, Koen van der Gaast en Jan Eelco Jansma



Inhoudsopgave

pagina

Inleiding 6

Voorwoord 8

Hoofdstuk 1
Onbewust bekwaam: de landbouw in het DNA van Almere 12
Door Jan Eelco Jansma

Workshop Food, City and Society in Almere 18

Hoofdstuk 2
Het bord van de burger 20
Door Anke Brons

Big data en voedsel 26

Migranten en de voedselomgeving 26

Is lokaal duurzaam? 27

Hoofdstuk 3
De ondernemende burger 28
Door Koen van der Gaast

Voedselbeleid in Almere 34

Internationale uitbreiding van het netwerk 36

Tot slot 38

Inleiding

Welke verschillende rollen speelt de burger in de transitie naar een duurzamer en gezonder voedselsysteem?

Dat is de centrale vraag van deze publicatie, voortkomend uit het onderzoek van de promovendi van het lectoraat Voedsel en Gezond Leven aan Aeres Hogeschool Almere, in samenwerking met masterstudenten en andere onderzoekers.



Relatie tussen mens, stad en voedsel

Vanuit hun verschillende onderzoeksterreinen kijken de drie promovendi van het lectoraat naar hoe de ondernemende burger opereert om het voedselsysteem gezonder en duurzamer te maken. Jan Eelco Jansma neemt je mee naar 1958 toen Almere niet meer was dan een idee en een zandbank. De visie van de planologen van die tijd is nauw verbonden met voedsel en landbouw, en speelt vandaag de dag nog altijd een rol. Met deze context in het achterhoofd duiken we in het onderzoek van Anke Brons. Zij vraagt zich af of iedereen een rol kan spelen in de transitie naar een duurzamer voedselsysteem. Daarvoor onderzoekt ze de inclusiviteit van het systeem vanuit verschillende facetten en lezen we hier de resultaten van het onderzoek over de rol van culturele diversiteit. Tot slot geeft Koen van der Gaast een breder perspectief op wat ondernemen betekent voor voedsel en duurzaamheid in Almere, en hoe de burger in verschillende rollen onderneemt.

De kracht van HBO-onderzoek

Het lectoraat steunt niet alleen op promovendi. Lector Sigrid Wertheim-Heck legt in haar voorwoord uit wat de cruciale rol is van andere onderzoekers binnen het lectoraat en met name de rol van HBO-onderzoek. Door de toegepaste context waarin HBO-studenten werken worden er concrete vragen geformuleerd vanuit de samenleving. Door de directe connectie met Almere houdt het lectoraat een zogenaamde vinger aan de pols, waardoor ze relatief snel in kunnen gaan op nieuwe ontwikkelingen.

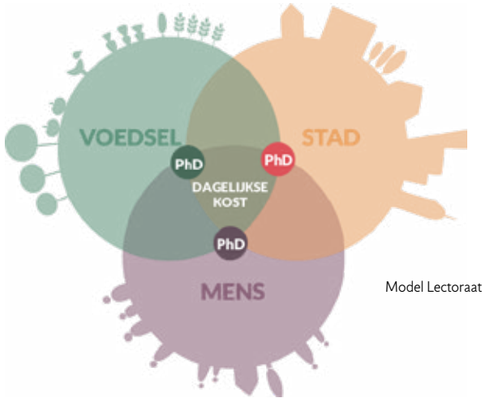
Specifieke context, generieke lessen

Almere is een stad met een rijke dynamiek en specifieke uitdagingen. Tegelijkertijd kan in deze context onderzoek gedaan worden met generieke conclusies, toepasbaar voor iedere stad. Of je nu voedselbeleid maakt bij de gemeente of vrijwilligerswerk doet bij de Voedselbank, dit onderzoek geeft handelingsperspectief voor de burger in verschillende rollen. Met deze publicatie geven de promovendi je graag een inkijkje in de laatste ontwikkelingen en de diverse kanten van de stad.

Voorwoord

Door lector Sigrid Wertheim-Heck

Hoe kunnen we duurzame, veilige en gezonde voedsel consumptiepatronen bevorderen onder alle groepen van de bevolking binnen de dynamische stadsregio Almere? En wat kunnen we leren van de praktische ervaringen in Almere voor steden wereldwijd?



Model Lectoraat Voedsel en Gezond Leven

Dat is de centrale vraag van het in 2016 opgerichte lectoraat Voedsel en Gezond Leven van Aeres Hogeschool Almere waar ik lector van ben. In dit lectoraat trachten promovendi, masterstudenten en HBO-studenten deze vraag te beantwoorden. Zoals ik schreef in mijn inaugurele rede: *De stad Almere biedt met haar prominente voedselbeleid, situering in voedsel-producerend achterland en multiculturele bevolking een informatief living-lab voor de verkenning van oplossingen vanuit de diversiteit aan alledaagse voedselpraktijken.*

HBO-onderzoek de sleutel tot burgerkracht

Een dergelijk praktijkgerichte vraag, vraagt om een praktijk-gerichte benadering. Want hoewel de voedseldiscussie een niche lijkt waarbij het grote publiek niet betrokken is, zijn burgers wel degelijk betrokken via hun dagelijkse kost. Daarom zet het lectoraat stevig in op HBO-onderzoek. In tegenstelling tot klassiek academisch onderzoek waar de onderzoeksvraag gestuurd wordt door een theoretische vraag, heeft HBO-onderzoek een toegepaste context en worden vraagstukken geformuleerd vanuit de samenleving. Burgerkracht, oftewel de actieve betrokkenheid van burgers, is van essentieel belang in het richting geven aan passende structuren die een gezonde en duurzame leefstijl toegankelijk maken voor alle inwoners van de stad. Inwoners hebben een belangrijke rol in het vormgeven van de eigen leefomgeving en de samenleving. De waarde van nieuwe ontwikkelingen kan hierdoor snel getest worden, wat van uiterst belang is in een snel veranderend voedsellandschap. Dit boekje geeft daarvoor een paar goede voorbeelden. Zo laat Anke in haar stuk zien hoe Syrische migranten de voedselomgeving naar hun hand te zetten door zelf bepaalde voedingsmiddelen te verbouwen en via digitale platforms met elkaar te overleggen waar ze het beste bepaalde producten kunnen kopen. In het stuk van Koen worden Vleesch en Co en Knakwortel besproken, bedrijven die gestart zijn door betrokken burgers vanuit een visie op hoe het voedselsysteem anders zou kunnen worden vormgegeven. Ook in het stuk van Jan Eelco zien we een duidelijk sturende rol van de burger in de ontwikkeling van Oosterwold.

Voedsel, Mens en Stad als thematische basis voor onderzoek

Het lectoraat heeft een maatschappelijk geëngageerde onderzoekagenda. De relatie tussen mens, stad en voedsel is daarbij de basis van het onderzoeksgebied. Het onderzoeksgebied van het lectoraat is breed omdat er gekozen is voor een holistische benadering. Tegelijkertijd is er gekozen voor

Inwoners hebben een belangrijke rol in het vormgeven van de eigen leefomgeving en de samenleving.

een heldere thematiek, verdeeld in Voedsel, Mens en Stad. Hierdoor is een directe koppeling gemaakt met planologische, sociologische en economische disciplines in het domein van voedselproductie en consumptie, met als cruciale speerpunten gezond leven, duurzaamheid en sociale gelijkheid. Op het snijvlak van de thema's voedsel, mens en stad doen drie promovendi hun onderzoek. Dit zorgt voor een solide basis voor de HBO-studenten, maar ook andere onderzoekers in het lectoraat waarvan sommige ook in deze publicatie aan bod komen. HBO-onderzoek vergt een professionaliseringsslag met en versterking op methodisch en programmatisch vlak. Hoe kan het onderzoek bijvoorbeeld ethisch verantwoord gedaan worden met de toestemming van de betrokken voor het gebruiken van opgehaalde data? Die professionaliseringsslag wordt geborgd in het lectoraat door de samenwerkingen die promovendi met HBO-studenten opzetten.

Periodieke rapportage vanuit het lectoraat

Sinds de oprichting is het lectoraat gegroeid, evenals hun bevindingen. In deze publicatie kan je het werk van drie promovendi lezen, gekoppeld aan onderzoek van HBO-studenten en andere onderzoekers. Dit boekje is de derde publicatie die namens het lectoraat Voedsel en Gezond leven is uitgebracht. De eerste publicatie was mijn inaugurele rede "Dagelijkse kost. Het bevorderen van een duurzaam en gezond voedselsysteem voor de stad". De tweede publicatie verscheen verleden jaar onder de naam "Almeerse Voedselstromen". Hierin werd getracht, op basis van onderzoek binnen het lectoraat, in kaart te brengen hoe voedselstromen van en naar Almere verlopen. We streven ernaar dat het lectoraat regelmatig de stad Almere informeert over zijn uitdagingen op weg naar een duurzamer en gezonder voedselsysteem. Tegelijkertijd hopen we dat deze specifieke context ook generieke oplossingen bieden voor andere steden via onze nationale en internationale samenwerkingsverbanden. Ondertussen blijven we werken aan de ontwikkeling van het HBO-onderzoek om het naar een hoger plan te trekken door de betrokkenheid van de burger in zowel het onderzoek als de transitie naar een duurzamer en gezonder voedselsysteem te vergroten. In het slotwoord zal daarom ook kort worden aangestipt hoe het lectoraat in de toekomst hier blijvend gevolg aan zal geven.





***Sigrid Wertheim-Heck** is sinds oktober 2016 lector van het lectoraat Voedsel en Gezond Leven aan Aeres Hogeschool Almere.*

Zij heeft ruim 20 jaar internationale ervaring in business en value chain development, markt- en consumentenonderzoek, en distributie- en marketingstrategie met een focus op voeding. Ze is gepromoveerd aan Wageningen University & Research in consumptie-sociologie met een onderzoek naar gezonde, veilige en duurzame voedselconsumptie binnen de snel moderniserende stedelijke context van Vietnam.

Vanuit haar interesse in mondiale grootstedelijke voedselzekerheid vraagstukken, spits Sigrid zich in haar lectoraat toe op de relatie tussen voedselvoorziening, voedselconsumptie en gezond leven. Centraal in het lectoraat staan de alledaagse, veelal routinematige, consumptiepraktijken van verschillende bevolkingsgroepen in de context van de dynamische stadsregio Almere.



HOOFDSTUK 1

Onbewust bekwaam: de landbouw in het DNA van Almere

En waarom landbouw pas in Oosterwold tot expressie is gekomen

***Jan Eelco Jansma** is deeltijdpromovendus aan Aeres Hogeschool Almere en onderzoeker aan Wageningen University & Research.*

Onderzoeksgebied
Het deeltijdonderzoek van Jan Eelco bij Aeres Hogeschool Almere richt zich op de praktijk van stedelijke planning. Wat betekent het voor de praktijk van stedelijke planning wanneer de kloof tussen landbouw en de stad overbrugd wordt? Dit vraagstuk onderzoekt hij aan de hand van een uniek experiment in stedelijke planning waarin geprobeerd wordt deze kloof weg te nemen: de wijk Oosterwold. In Oosterwold - gelegen tussen Almere en Zeewolde - wordt de stedeling boer, en de boer stedeling, want iedere inwoner van deze wijk moet op vijftig procent van zijn kavel voedsel produceren. Uiteindelijk wil Jan Eelco met zijn onderzoek bijdragen aan de vraag hoe stedelijke planning van toegevoegde waarde kan zijn voor gezondere en meer duurzame en weerbare voedselvoorziening. Een vraag waar vele steden in de wereld mee worstelen.

Onderzoekstraject tot nu toe
In 2018 begon Jan Eelco zijn onderzoek met de vraag waarom de praktijk van de planning van Oosterwold zo afwijkt van wat gebruikelijk is in Nederland en ook Almere. Om die vraag te kunnen beantwoorden heeft hij de planning van Almere vanaf het prille begin onder de loep genomen en geanalyseerd hoe er door de jaren over landbouw werd gedacht door de planners.

Vanaf hier verder
Na de historische context van Almere en daarmee Oosterwold geschetst te hebben is hij eind 2019 begonnen met het tweede onderdeel van zijn onderzoek. Dat richt zich op de vraag hoe effectief de planning van Oosterwold is voor het realiseren van lokale voedselproductie. Het is de ambitie van Oosterwold om in de toekomst tien procent van de voedselvraag van Almere te realiseren. Het zou het voedselsysteem van Almere weerbaarder maken. Als je uitgaat van die ambitie, welke opties heb je dan nog meer? Dit is een vraag die veel steden proberen te beantwoorden. Ze vragen zich af hoe je een weerbaarder voedselsysteem kunt creëren met lokale landbouw? Met Oosterwold draagt Almere en de regio daarmee weer bij aan het beantwoorden van vragen over voedselvoorziening en stedelijke weerbaarheid die in de hele wereld spelen.

Meer weten? janeelco.jansma@wur.nl

Oosterwold, de nieuwe wijk die tussen Almere en Zeewolde verrijst, was het afgelopen jaar volop in het nieuws. De media hadden veel aandacht voor de *do-it-yourself* pioniers die daar aan hun dromen bouwen in weerwil van lange procedures, veranderende regels, wachtlijsten, onwillige buren, weerbarstige bureaucratie en plots stijgende grondprijzen. Minder aandacht gaat er steevast uit naar de echte smaakmaker van de wijk, dat iedere bewoner van Oosterwold ook stadsboer wordt. Wonen in Oosterwold betekent namelijk dat je vijftig procent van je perceel gebruikt voor voedselproductie. Voor de buitenstaander lijkt dit een wonderlijke ontwikkeling. Almere was toch die bedachte stad met allemaal ongeveer hetzelfde type rijtjeshuizen. Een stad met, net als iedere stad in Nederland, een scherpe begrenzing tussen stad en het agrarische achterland. Het lijkt alsof de planners van Oosterwold helemaal uit de bocht zijn geschoten met hun idee om de stedeling te laten boeren,

Het lijkt alsof de planners van Oosterwold helemaal uit de bocht zijn geschoten met hun idee om de stedeling te laten boeren.

om de grens tussen stad en platteland te laten verdwijnen! Is de landbouw in Oosterwold puur toeval, of zijn er elementen in de praktijk van de planners van Oosterwold die hebben bepaald dat landbouw de smaakmaker van deze wijk is geworden? Wat kunnen we daar dan van leren?

55 jaar Almere door een landbouwbril

Om bovenstaande twee vragen te beantwoorden heb ik de historie van de planning van Almere tegen het licht gehouden. Oosterwold staat niet op zich maar is nauw verbonden aan de historie van Almere en de Flevopolder. Ik begin mijn analyse van de planning van Almere in 1958 en eindig die in 2013 als Almere en Zeewolde de Intergemeentelijke Structuurvisie Oosterwold ondertekenen. In 1958 introduceert het Rijk verstedelijking als nieuwe opgave voor de jonge en deels zelfs nog niet ingepolderde Flevopolder. Tot die tijd stond de polder en haar dorpen vooral in dienst van de landbouw en haar agrarische gemeenschap. Nu moest de polder ook steden gaan herbergen om de woningdruk in de Randstad te ontlasten. In de periode 1958 - 2013 is er veel gebeurd in Almere, ik bekijk de planningspraktijk in die periode door een landbouwbril en belandt daarmee uiteindelijk in Oosterwold.

Pionierende ingenieurs

Het waren de landbouw- en civielingenieurs van de Rijksdienst voor de IJsselmeerpolders (RIJP) die begin jaren zeventig de landbouw in het fundament van de stad plaatsten. Zij waren van mening dat een stad de functies wonen, werk, groen, recreatie en landbouw best gezamenlijk kon herbergen; zo deden ze dat ook in de rest van de polder. Dat ze daarmee flink afweken van stedelijke ontwikkeling in de rest van Nederland deerde hen totaal niet. Zij hadden het hier voor het zeggen en konden in relatieve vrijheid vormgeven aan hun polder. Bovendien gaven de landbouw en het groen structuur aan de stad die in die kale open polder moest verrijzen. De jonge sociaal wetenschappers van het Projectbureau Almere, een onderdeel van de RIJP die van 1972 tot 1984 aan de vorming van Almere werkten omarmden, de landbouw als een van de dragers van de buitenruimte van Almere. Hoewel de meeste Randstedelingen waren, sloot dit aan bij hun idee om van Almere een groene, milieuvriendelijke en gezonde stad te maken. Almere werd een stad voor en door haar bewoners. Zij haalden E. Howards Garden City van stal als inspirerend voorbeeld voor Almere. Daarbij paste volgens de planners de "alternatieve" landbouw die toen in opkomst was. Dit citaat uit een document uit 1978 spreekt boekdelen:

> *Bij de gedachte aan een stad of stedelijk gebied zal men in het algemeen niet direct aan landbouw denken. De bewoner moet goed kunnen wonen, dichtbij kunnen werken en recreëren en daar waar de stad ophoudt, begint misschien iets wat landbouw heet. Deze landbouw ademt dan ook nog vaak iets van nog niet onder de voet (van de stad) te zijn gelopen. Op dergelijke plaatsen vertoont zich maar zelden een gezonde landbouw. Zo'n situatie moet in Almere worden voorkomen. De eenvoudigste aanpak is dan om in het stedelijke gebied van Almere zo weinig mogelijk landbouw te handhaven. Een dergelijke behandeling van de landbouw is echter niet terecht. De landbouw als eerste producent van voedingsmiddelen heeft een duidelijke betekenis voor de stedeling en mag derhalve niet als een restfunctie worden behandeld. Integendeel zelfs, de landbouw kan een zeer positieve bijdrage leveren voor de stad Almere en verdient derhalve de nodige aandacht.*
> ***Werkdocument Landbouw in Almere, nu en straks, 1978***

Terug in de toekomst

Almere was tot 1984 onderdeel van de RIJP, maar wordt in dit jaar formeel tot gemeente omgedoopt. Daarmee gaan de RIJP en het projectbureau deels op in het gemeentehuis. De ontwikkeling van de stad wordt nu onderdeel van een politiek proces. Onder invloed van de druk vanuit het Rijk om meer huizen te bouwen ligt de focus van de jonge gemeente al snel op expansie. Dat blijkt financieel aantrekkelijk, Almere wordt een grote bouwplaats waar het om grondexploitatie draait. Het zicht op het grote geheel verdwijnt naar de achtergrond en daarmee ook de ontwikkeling van de buitenruimte. Landbouw raakt al helemaal uit beeld en delen van Almere die voor landbouw waren bestemd worden zelfs geofferd aan nieuwe wijken. In de planning is geen plaats meer voor de landbouw.

Begin jaren 2000 dringt het besef in Almere door dat de snelle expansie een keerzijde heeft. Met de focus op kwantiteit heeft het aan kwaliteit verloren. En dan komt begin jaren 2000 ook nog het verzoek van het Rijk aan de stad om nog eens te verdubbelen in inwoneraantal. Het stimuleert de stad op zoek te gaan naar haar identiteit. Ondertussen heeft de generatie van RIJP en projectbureau plaatsgemaakt voor een nieuwe generatie planners. Onder leiding van wethouder Adri Duivensteijn en met nadrukkelijke inbreng van buiten Almere komen eerst de 7 Almere Principles en vervolgens het Almere 2.0 programma tot stand. Daarmee werd een nieuwe visie op de toekomst van de stad gelegd, maar wel één die nadrukkelijk teruggrijpt op de oorspronkelijke plannen uit de jaren zeventig. Het werd nu "mensen maken de stad". Duurzaamheid en groen komen weer hoog op de agenda. En de in die periode opkomende stadslandbouw, sluit daar naadloos op aan. Het is gewoon een moderne variant op de alternatieve landbouw uit de jaren zeventig. Deze ingrediënten konden in Oosterwold tot rijping



Bronvermelding: Foto Oosterwold | Gebiedsontwikkeling | Gemeente Almere
https://images.app.goo.gl/yjnUNb3NZkQjoCNY9

Zij waren van mening dat een stad de functies wonen, werk, groen, recreatie en landbouw best gezamenlijk kon herbergen; zo deden ze dat ook in de rest van de polder.











komen doordat er geen druk van buiten was op de planners van deze wijk. Zij konden in relatieve vrijheid en afzondering aan Oosterwold werken. Als relatieve buitenstaanders brachten ze nieuwe inzichten mee en stonden ze ook open voor nieuwe kennis, zoals die van stadslandbouw. De financiële crisis had de huizenmarkt stilgelegd en de focus van Almere en het Rijk lag op de westkant van de stad. Er lag geen claim op de oostkant van de stad. Bovendien mochten de bewoners straks zelf het landschap van Oosterwold creëren via de stadslandbouw. Dat paste bij het *do-it-yourself*-karakter van de wijk en sloot mooi aan op de wens van de gemeente om de investeringen in het landschap vooraf zo laag mogelijk te houden. En daar waar de alternatieve landbouw uit de jaren zeventig nooit echt voet aan wal kreeg in Almere, is het met stadslandbouw in Oosterwold wel gelukt. Sterker nog, stadslandbouw is verankerd in de regels van het gebied.

Zij konden in relatieve vrijheid en afzondering aan Oosterwold werken.

Koers hervonden

Ik vroeg me in het begin af of de planners van Oosterwold helemaal uit de bocht zijn geschoten met hun plan om (stads) landbouw en wonen te integreren in een wijk. Mijn historische analyse laat zien dat landbouw al vanaf het begin in het DNA van Almere besloten lag, maar pas met Oosterwold tot expressie komt. Met een leidende visie in de vorm van 7 Almere Principles en Almere 2.0, georganiseerde en beschermde vrijheid, het ontbreken van claims op het land en het openstaan voor nieuwe inzichten en kennis kon stadslandbouw doordringen in de planningpraktijk van Oosterwold. En wat hebben andere steden aan deze analyse van landbouw in de planningspraktijk van Almere? Zoals geschetst is de relatie tussen Almere en landbouw bijzonder, maar niet uitzonderlijk. Veel steden hebben een historische relatie met hun agrarische achterland en op veel plekken in de wereld wordt agrarisch land rond steden geofferd. Het tot stand komen van Oosterwold vormt geen blauwdruk voor verandering in de stedelijke planning, de context waarin het tot stand kwam is namelijk uniek, onder andere door de crisis. Maar mijn analyse laat zien dat een verandering van planningpraktijk wel gefaciliteerd kan worden met leidende visie, vrijheid en door het creëren van ruimte voor externe kennis en nieuwe inzichten. Combineer dat met de wil en leiderschap vanuit de gemeente om de verandering te verankeren in beleid en daadwerkelijk uit te voeren, en een stad volgt een nieuwe koers. Of in dit geval hervindt het zijn koers.

Nu we begrijpen met welk ideaalbeeld op de relatie burger, stad, landbouw en voedsel Almere is ontworpen, kunnen we ook kijken vanuit welke rollen de diverse burgers van Almere in hun dagelijks leven met voedsel omgaan.

1958
Het Rijk introduceert verstedelijking als nieuwe opgave voor de Flevopolder.

Begin jaren 70
Ingenieurs van RIJP maken landbouw een van de fundamenten van de stedelijke planning.

1984
Almere wordt formeel eeen gemeente. Nadruk komt te liggen op expansie van de stad.

Begin jaren 2000
Besef dat expansie een keerzijde heeft.

2008
Totstandkoming 7 Almere Principles.

2009
Totstandkoming Almere 2.0 programma dat teruggrijpt op ideeën uit de jaren 70.

2013
Totstandkoming Oosterwold.

WORKSHOP FOOD, CITY AND SOCIETY IN ALMERE

Van 27 tot 29 maart 2019 heeft het lectoraat Voedsel en Gezond Leven van Aeres Hogeschool Almere de tweejaarlijkse workshop georganiseerd voor de Sustainable Food Planning groep van AESOP (Association of European Schools of Planning). Zo'n dertig promovendi en onderzoekers uit heel Europa en zelfs daarbuiten namen deel aan dit programma. Het thema van deze workshop was Food, City and Society, overeenkomstig met de kernthema's van het lectoraat (Voedsel, Mens, Stad). Een van de opdrachten voor de deelnemers was om een rondje te lopen door Almere Centrum en één foto te maken van wat hun opvalt aan de voedselomgeving, met daarbij een korte beschrijving. Hierbij een korte impressie.



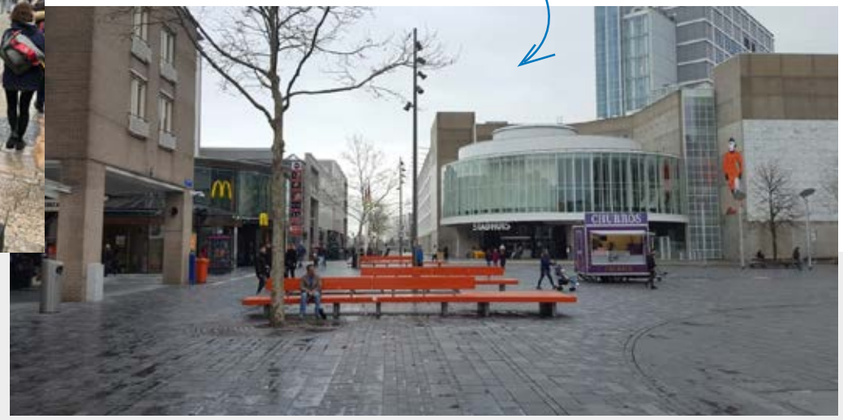
Hipsters en fitgirls
Voor een deel van de participanten viel de aanwezigheid van EkoPlaza op. De een was opgevallen dat EkoPlaza zich naast een sportwinkel bevond, wat in verband werd gebracht met hipsters en fitgirls. Ook was het vitrine-effect van al het glas opvallend, waardoor de EkoPlaza visueel op een soort showroom lijkt.



Contrasten
Een groot deel van de participanten merkte de contrasten op in het Almeerse voedselaanbod. Dit varieerde tussen gezond voedsel van de Vitamin Store en EkoPlaza, tot de ijsjes in het straatbeeld die door sommigen als 'fake food' werden beschreven. Sommigen vonden ook het contrast tussen de loempia-foodtrucks en de KFC erachter opvallend. Foodtrucks worden vaak geassocieerd met vers bereid, soms zelfs gezond en lokaal, voedsel.



Veel fastfood winkels
Tot slot was het grote aantal fastfood winkels opvallend. Vooral de omvang van KFC viel sommigen op, voor een relatief kleine stad. Ook was het contrast tussen het stadhuis, met hun voedselagenda, en de McDonalds, enkelen opgevallen.





Misleidende voedselomgeving
Sommige participanten claimden dat de voedselomgeving zelfs misleidend is. Neem bijvoorbeeld de Food Passage, waarvan de afbeeldingen impliceren dat er vers voedsel te koop is, maar waar dat niet het geval blijkt: er zijn voornamelijk supermarkten. Een lokkertje dus. Een van participanten vroeg zich ook af of het logo van Budget Food in de vorm is van een hamburger. Participanten vonden het verder ook teleurstellend dat de verse groenten en fruit bij de toko niet lokaal zijn. En de Fransen hadden moeite met het feit dat een snackbar zich als 'bistro' had vermomd.



HOOFDSTUK 2

Het bord van de burger

De rol van culturele diversiteit op weg naar een inclusief voedselsysteem

***Anke Brons** is promovendus aan de Aeres Hogeschool Almere in samenwerking met de vakgroep Milieubeleid aan Wageningen University & Research.*

Onderzoeksgebied
Ze doet onderzoek naar de vraag in hoeverre duurzaam en gezond voedsel toegankelijk is voor diverse groepen inwoners van de stad, om te achterhalen wat een 'inclusief' voedselsysteem betekent in de praktijk. Almere speelt hierin een interessante rol omdat het een grote en groeiende stad is met een diverse populatie. Inclusiviteit is een concept dat voortkomt uit de gedachte dat alle burgers op gelijke wijze mee moeten kunnen komen in de transitie naar duurzaam en gezond voedsel, zonder dat bevolkingsgroepen zich buitengesloten voelen door bijvoorbeeld financiële of culturele redenen. Hoewel er veel demografische gegevens beschikbaar zijn over wie er in de stad Almere wonen in termen van type huishoudens, culturele achtergrond, en sociaal-economische status, is er relatief weinig bekend over wat er gegeten wordt door Almeerders. Gezien de ambities van de stad Almere om een transitie naar een duurzamer en gezonder voedselsysteem te realiseren, is het belangrijk om te weten wat de status quo is. Om het thema inclusiviteit en duurzaam en gezond voedsel op verschillende manieren te benaderen focust ze op vier verschillende thema's: culturele inclusiviteit aan de hand van migratie: sociaal-economische inclusiviteit aan de hand van patiënten met diabetes type 2; ruimtelijke inclusiviteit op basis van lokaal voedsel en de rol van beleid in deze diverse vormen van inclusiviteit.

Onderzoekstraject tot nu toe
In september 2017 is ze haar promotietraject gestart bij Aeres Hogeschool. Met migratie als eerste thema om te onderzoeken, heeft zij zich specifiek gefocust op Syrische migranten om de cultureel bepaalde eetgewoontes te vergelijken tussen korte en lange termijn migranten. Om te achterhalen of er een verschil is in de rol die migranten spelen in het consumeren van gezond en duurzaam voedsel al naar gelang ze langer in Nederland zijn, heeft Anke onderzoek gedaan aan de hand van interviews en observaties tijdens bezoeken bij mensen thuis en tijdens het boodschappen doen.

Vervolg van het onderzoekstraject
Momenteel focust zij zich op haar tweede paper, dat zal gaan over sociaal-economische inclusiviteit. Hiervoor onderzoekt ze een andere groep inwoners: mensen met diabetes type 2. Dit is een leefstijl gerelateerde ziekte die veel voorkomt onder mensen met een lagere sociaal-economische status.

Meer weten? a.brons@aeres.nl

Almere heeft een relatief multiculturele bevolking ten opzichte van andere Nederlandse steden: in 2018 had 42 procent van de bevolking een migratieachtergrond. Elk van die culturele groepen kent haar eigen voedselgewoontes, met specifieke opvattingen en routines rondom gezond en duurzaam voedsel. Hoe hiermee omgegaan wordt, al naar gelang men langer of korter in Nederland verblijft, heb ik onderzocht aan de hand van een specifieke groep migranten: Syriërs. Ik koos voor Syriërs omdat ze in Nederland in de laatste jaren de grootste groep migranten zijn. In Almere maakte deze groep meer dan de helft van de instroom van statushouders uit. Kwamen er in 2013 nog zo'n 220 Syrische migranten, in 2018 was dat meer dan 1100 - oftewel een vervijfvoudiging in 5 jaar. Daarnaast is er in Nederland al een groep Syrische migranten woonachtig – voornamelijk in Enschede – die één à twee decennia geleden naar Nederland zijn gekomen. Dit maakt Syriërs een interessante culturele groep om een vergelijking over tijd te kunnen maken, om te zien hoe culturele voedselgewoontes,

de voedselomgeving en ideeën rondom gezond en duurzaam voedsel zijn veranderd over de jaren heen. In mijn onderzoek vergeleek ik de voedselpraktijken van recent gemigreerde Syriërs (korter dan vijf jaar), met meer lange termijn (langer dan vijf jaar) Syrische migranten elders in Nederland. Met kwalitatieve methoden deed ik 25 diepte-interviews met Syrische migranten uit Almere en Enschede en observeerde ik hen tijdens het boodschappen doen in Almere. Op deze manier onderzocht ik de vraag naar wat inclusiviteit nu eigenlijk betekent in het dagelijks leven, door te achterhalen wat mensen zelf denken en doen rondom gezondheid en duurzaamheid in hun dagelijkse voedselpraktijken.

Eten biedt houvast

Uit de gesprekken blijkt dat de meeste recent gemigreerde Syriërs in Almere tevreden zijn over het voedselaanbod in de stad. De voedselomgeving in Almere past zich actief aan aan de nieuwe doelgroep want er hebben zich in de laatste jaren meerdere Syrische supermarkten, bakkerijen en restaurants in Almere gevestigd. Vaak zijn ze opgericht door de Syrische nieuwkomers zelf. Zowel korte als lange termijn migranten maken veelvuldig gebruik van de reguliere supermarkt en de etnische winkel.

Dit is beduidend anders voor langere termijn migranten elders in Nederland, die migreerden toen er nog veel minder etnische supermarkten waren. Men moest verder reizen om producten te kopen die in het land van herkomst gangbaar waren en veel migranten gingen daarom zelf producten zoals verse kaas met de hand maken, zoals ze deels ook in Syrië al deden. Daarom zie je doorgaans bij lange termijn migranten dat ze een groentetuin hebben of op z'n minst een druivenplant in de achtertuin om hun favoriete gerecht te maken: dolma of yaprak. Dolma is een gerecht dat alle Syriërs kennen en dat iedereen van kleins af aan eet. Het zijn rolletjes van druivenbladeren gevuld met rijst, kruiden en vlees of groenten. Vaak komen meerdere vrouwen bijeen om ze in groten getale te maken.



Naast een regelmatig bezoek aan de etnische en reguliere supermarkt gaan vooral recent gemigreerde Syriërs ook vaak naar de markt. Wat hen verder onderscheidt van lange termijn migranten is hun gebruik van digitale platformen in het verkrijgen van hun culturele voedsel. Een Syrisch echtpaar van 32 jaar oud dat nu 5 jaar woont in Nederland zegt daarover het volgende:

> *Op Facebook praten ze altijd over 'wat maakt die of waar kun je dit kopen?' Er is echt een soort netwerk met elkaar. Iemand zegt: 'Ik heb een winkel gevonden in Amsterdam, die verkoopt die kleine courgettes. Wie wil de volgende dag mee naar Amsterdam?' Meestal zijn het oude mensen. Die kunnen hier niet makkelijk wennen. Zij hebben hun hart en alles in Syrië gelaten.*



Nieuwe ontwikkelingen in de voedselomgeving zoals deze digitale platformen kunnen helpen om recente migranten hun culturele voedselgewoontes in ieder geval deels te laten voortzetten en te eten zoals ze dat kennen en het liefste willen. De eigen groententuin faciliteert voor sommige lange-termijn migranten dezelfde behoefte. Het behouden van bepaalde voedselgewoontes is belangrijk voor vooral recente, oudere migranten in het migratieproces: eten zoals ze gewend waren biedt houvast te midden van alle grote leefstijlveranderingen door migratie.

Eten zoals ze gewend waren biedt houvast te midden van alle grote leefstijlveranderingen door migratie.

Veranderende eetgewoonten

Naast een voedselomgeving die constant verandert zijn er ook verschillen in voedselgewoontes te bemerken tussen nieuwkomers en lange termijn Syrische migranten. Syriërs die langer in Nederland wonen gaan steeds meer Nederlandse gerechten zoals stamppot en pannenkoeken eten, onder andere omdat die gerechten makkelijker klaar te maken zijn en minder tijdrovend zijn in de bereiding. Dat komt goed uit bij de veranderende leefstijlen van de Syrische migranten, waarbij tijd vaak schaarser wordt vanwege andere werkverdeling tussen stellen. Zo krijgen sommige Syrische vrouwen een baan of vrijwilligerswerk in Nederland en kost het opvoeden van kinderen in Nederland gemiddeld meer tijd. Een 33-jarige vrouw die op haar 13e emigreerde naar Nederland illustreert het als volgt:

> *Mijn moeder had op mijn leeftijd meer tijd thuis. Ik werk en daarvoor studeerde ik en het is niet alsof ik altijd veel tijd heb om een grote maaltijd te maken zoals veel Syriërs dat doen. Ze koken bijna elke dag een grote maaltijd. Ik kan dat niet elke dag doen. Het is bijvoorbeeld meer 's avonds wat soep, spaghetti, macaroni, wat gemakkelijkere maaltijden.*

Voor allebei de migrantengroepen geldt dat de timing van de maaltijden vrij snel verschuift naar Nederlandse tijden zodra iemand in het huishouden begint met werken. De warme

hoofdmaaltijd verschuift dan van de middag rond twee à drie uur naar tussen vijf en zeven uur.

Traditionele Syrische maaltijden worden echter door de lange termijn migranten doorgaans in de weekenden bereid, als er meer tijd is. Daarbij schuift vaak de bredere familie ook aan. Daarentegen zie je in de huishoudens van recent gemigreerde Syriërs dat er nog steeds voornamelijk Syrische maaltijden klaargemaakt worden, al is het maar omdat ze vaak geen idee hebben van wat de Nederlandse keuken nu eigenlijk te bieden heeft.

Zo hebben vrijwel alle deelnemers veel kennis over eten met de seizoenen mee en wordt er veel met verse groenten en fruit gewerkt.

De betekenis van duurzaamheid en gezondheid

Op het gebied van duurzaamheid en gezondheid verandert er ook het een en ander na migratie. Gezondheid wordt door veel deelnemers gedefinieerd in negatieve termen: gezond is niet te veel suiker, niet te veel vet, niet te veel zout. Dit is vaak ingegeven door kennis die ze in Nederland hebben opgedaan via de dokter, school of media. Verschillende mensen gaven aan dat ze zich in Nederland veel bewuster waren geworden van wat gezond eten is en hun voedselpatronen daarop aanpasten. Onderstaande uitspraak van een 32-jarige vrouw die inmiddels vijf jaar in Nederland woont vat dat idee samen:

> *In Nederland lees en hoor je overal over gezond eten, maar bij ons niet, daar is het is jouw eigen keuze om gezond te eten of gewoon vlees en rijst.*

Wat betreft duurzaamheid blijkt dat de term zelf niet erg bekend was onder de deelnemers. Er bestaat dan ook geen directe vertaling van het woord duurzaamheid in het Arabisch. Toch zijn er een aantal elementen te bespeuren in de voedselgewoontes van deze migranten die als duurzaam kunnen worden aangemerkt. Als je duurzaam definieert als vers, seizoensgebonden en lokaal, zoals een deel van de wetenschappelijke literatuur dit doet, dan valt een duurzaam eetpatroon te bespeuren. Zo hebben vrijwel alle deelnemers veel kennis over eten met de seizoenen mee en wordt er veel met verse groenten en fruit gewerkt. Ook lokaal eten zit er bij veel mensen in. Zo gaan ze bij de boer langs om melk te halen of bij de lokale slachterij voor vers vlees. Dit doen ze echter niet vanuit duurzaamheid- of gezondheidmotivaties, maar vooral omdat de kwaliteit van de verse melk en vlees als beter en lekkerder wordt ervaren. Hoewel deze 'duurzame' gewoontes wel veranderen na migratie, zijn er duidelijk elementen te herkennen die aanknopingspunten kunnen vormen voor een duurzaam en gezond voedingspatroon dat past bij het referentiekader en eetpatroon van de migranten.

Conclusie

De gesprekken die ik heb gevoerd en de observaties die ik heb gedaan laten zien dat het nastreven van een inclusief voedselsysteem complexer is dan alleen een oproep, vanwege de constant veranderende factoren in dit dynamische proces. Ten eerste hebben migranten zelf als burger een actieve rol om zichzelf te includeren in een lokale voedselomgeving, door bijvoorbeeld zelf het initiatief te nemen om groenten te verbouwen. Bovendien spelen sommige migranten een actieve rol als burger in het voedsellandschap, door zelf specifieke groenten en fruit te verbouwen in hun groentetuin die ze missen in het Nederlandse aanbod. Tegelijkertijd verandert dat wat wel of niet 'cultureel passend voedsel' is, naarmate de tijd verstrijkt en leefstijlen veranderen vanwege werk, school of studie. Het is dus zaak om verder te kijken dan cijfers alleen en oog te hebben voor de dagelijkse realiteit van migranten en hun voedselpraktijken. Een voorbeeld hiervan is om aansluiting te vinden bij de routines van migranten in de voedselomgeving. Aangezien veel migranten boodschappen doen bij een etnische winkel en bij de markt, is het interessant om het voedselaanbod hier ook duurzamer te maken, door bijvoorbeeld meer lokale groenten en fruit aan te bieden dan nu het geval is. Kijk voor meer informatie over herkomst van groenten en fruit in de Almeerse retail in het rapport Almeerse Voedselstromen (2018).







Fotograaf: Melanie Bongers (foto 1 en 3)

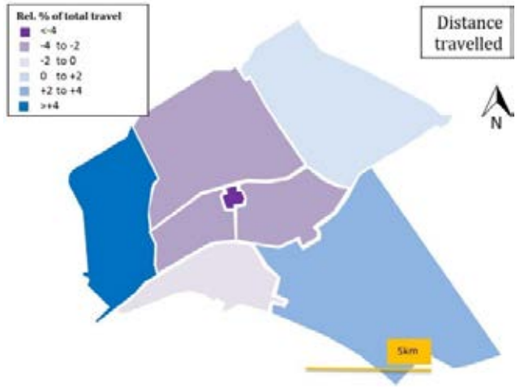
Daarnaast kan je ook inspelen op de ontwikkelende digitale voedselomgeving die mogelijkheden biedt om aan te haken bij de dagelijkse voedselpraktijken van deze migranten. Dit kan bijvoorbeeld door te werken via de bestaande digitale platformen die migranten gebruiken, waar cultureel passende recepten die gebruikmaken van meer Nederlandse, lokale groenten kunnen worden gepromoot. Een mooi voorbeeld van hoe zulke recepten worden gerealiseerd is te vinden in Noord-Brabant bij het recente project 'Wortel Schieten' van Het EETschap. Studenten van de HAS en nieuwkomers uit onder andere Syrië en Eritrea gingen langs bij Brabantse tuinders en boeren. Ze kookten samen, maakten kennis met elkaars eetcultuur en ontwikkelden gezamenlijk nieuwe plantaardige producten die tegelijkertijd duurzaam en gezond zijn. Dit leidde tot onder andere nieuwe Brabantse streekproducten zoals het veganistische cigkoftebroodje, maar ook tot meer wederzijds begrip en 'wortel schieten' in de Nederlandse samenleving.

Het is dus zaak om verder te kijken dan cijfers alleen en oog te hebben voor de dagelijkse realiteit van migranten en hun voedselpraktijken.

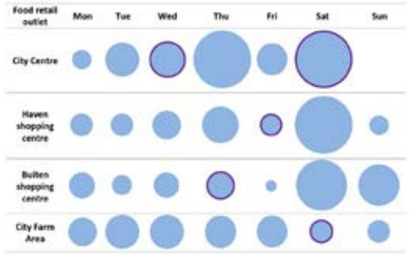


BIG DATA EN VOEDSEL

Florine Kremer deed als MSc student bij Wageningen UR, vakgroep Milieubeleid, exploratief onderzoek naar de dagelijkse routines van burgers in Almere op basis van big data. Dit deed zij in het kader van haar masterscriptie bij het lectoraat Voedsel en Gezond Leven.



In samenwerking met onderzoeksbureau Mezuro heeft zij gekeken naar de mogelijkheden om met mobiele telefoon locatie-data inzicht te krijgen in het koopgedrag van Almeerders. Hieruit blijkt onder andere dat Almeerse consumenten vooral op zaterdagen naar winkelcentra gaan, bij voorkeur dicht in de buurt. En dat bewoners van buurten met een hoger inkomen en meerdere auto's per huishouden vaak verder reizen dan anderen voor hun aankopen. Het gebruik van big data voor dit type onderzoek onder consumenten blijkt een goede aanvulling op kleinschalig kwalitatief onderzoek voor de grote lijn, maar is niet geschikt voor gedetailleerd onderzoek naar gedrag per burger of wijk, voornamelijk vanwege privacy-gevoeligheid.





MIGRANTEN EN DE VOEDSELOMGEVING

Claudia Segreto is Junior Onderzoeker bij het lectoraat en heeft voor haar stage bij het lectoraat meegewerkt aan het onderzoeksproject van Anke Brons.

Momenteel werkt ze aan een systematisch literatuuronderzoek om de empirische bevindingen onder Syrische migranten te vergelijken met andere Europese migrantengroepen. Deze literatuurstudie kijkt naar de huidige staat van kennis in verschillende vakgebieden over de relatie tussen de voedselomgeving en de voedselpraktijken van groepen migranten in Europa.



IS LOKAAL DUURZAAM?

Pia Ketelaar deed als MSc student bij Wageningen UR, vakgroep Milieubeleid, kwalitatief onderzoek om de lokale voedselconsumptie in Almere te onderzoeken. Dit deed zij in het kader van haar masterscriptie bij het lectoraat Voedsel en Gezond Leven.



Dit onderzoek deed zij door middel van observaties en interviews met winkeleigenaren en consumenten in een aantal geselecteerde winkels en een markt met lokaal voedsel. Regelrecht van de Boer, Weet hoe je leeft!, de Warmonderhofkraam bij Stadsboerderij De Kemphaan en Plantage Nieuwland deden hieraan mee. Uit haar onderzoek blijkt dat lokaal voedsel door zowel winkeleigenaren als consumenten wordt gezien als een niche: als alternatief voor de reguliere supermarkt. Voor deze consumenten is de waarde van lokaal voedsel onlosmakelijk verbonden met dat dit voedsel ook biologisch is, en ze kopen lokaal voedsel vanuit een verantwoordelijkheidsgevoel voor het milieu, voor de boer, voor hun gezondheid.

Hoewel de winkels en markten in Pia's onderzoek lokaal voedsel verkopen, reizen de consumenten die er kopen er vaak verder voor, soms ook per auto. Dat betekent dat dergelijke winkels en markten die 'lokaal' voedsel (uit Almere) verkopen, niet automatisch dat lokale voedsel ook verkopen aan 'lokale' consumenten (uit Almere) - wat wel vaak de aanname is in veel beleid en onderzoek. Dit soort kleinschalige empirische onderzoeken zijn dus geschikt om onze aannames in onderzoek en beleid te checken en waar nodig aan te passen. Lokaal is niet vanzelfsprekend lokaal in alle facetten. De extra autokilometers van consumenten kunnen daarnaast veel van de verdere positieve, mogelijk duurzame kanten van een kortere keten teniet doen.



***Koen van der Gaast** is promovendus bij Aeres Hogeschool Almere en Wageningen University & Research waar hij verbonden is aan de vakgroep Urban Economics.*

Onderzoeksgebied
Hij doet onderzoek naar de rol van ondernemerschap in de transitie naar een duurzaam voedselsysteem. Daarbij kijkt hij met name naar de obstakels en kansen die ondernemerschap creëert.

Onderzoekstraject tot nu toe
In juli 2018 begon hij zijn promotieonderzoek. Na een jaar besteed te hebben aan oriënteren op het veld en het schrijven van een onderzoeksvoorstel, is hij medio 2019 begonnen met een literatuur-onderzoek naar hoe ondernemerschap op het gebied van voedsel en duurzaamheid precies begrepen kan worden. Dit deed hij door literatuur over ondernemerschap in het algemeen te koppelen aan literatuur over ondernemerschap specifiek op het gebied van voedsel en duurzaamheid. Deze bevindingen werden vervolgens getoetst in de vorm van een aantal interviews met experts op het gebied van ondernemerschap en voedsel in Almere en Flevoland.
Op dit moment rondt hij zijn eerste wetenschappelijke paper af waarin het literatuuronderzoek en de interviews verwerkt worden.

Vervolg van het onderzoekstraject
In 2020 gaat hij beginnen met zijn veldwerk en is hij van plan een aantal netwerken en producten die voort zijn gekomen uit ondernemerschap voor langere tijd te volgen door interviews te houden met betrokkenen, te participeren in bijeenkomsten en met documentanalyse een reconstructie te maken van hoe ze tot stand kwamen.

Meer weten? ✉ k.van.der.gaast@aeres.nl



HOOFDSTUK 3

De ondernemende burger

Hoe burgers in Almere het voedselsysteem verduurzamen

Burgers zijn niet slechts als consument betrokken bij voedsel. Burgers hebben ook andere rollen. Ze hebben beroepen, ze organiseren zich in verenigingen en netwerken, dikwijls ook omdat ze zich druk maken om maatschappelijke problemen. Kortom, burgers ondernemen. 'Ondernemen' echter, ofwel het identificeren van maatschappelijke problemen en het mobiliseren van personen, organisaties, financiële en materiële middelen om dit probleem een hoofd te bieden (Buckley et al. 2014[1]; Hayden et al. 2014[2]) gaat verder dan het runnen van een bedrijf. Deze definitie gaat ervan uit dat ondernemen verschillende activiteiten omvat; namelijk het identificeren van maatschappelijke problemen en het mobiliseren van personen, organisaties, financiële en materiële middelen om dit probleem een hoofd te bieden. Met deze definitie als basis zien we dat ondernemen verder gaat dan het runnen van een bedrijf alleen.

Ondernemen gaat verder dan alleen het runnen van een bedrijf.



Bron: Knakwortel

Een burger hoeft dus geen ondernemer in de klassieke zin van het woord te zijn, om betrokken te zijn bij ondernemen.

In het project *Towards efficient and sustainable local food distribution systems*, dat op verzoek van AMS door het lectoraat in samenwerking met de HvA en Wageningen Universiteit is uitgevoerd, werd aangetoond dat het met vrij grote precisie mogelijk is om de keten (producenten, distributeurs, retailers, etc) in kaart te brengen, evenals bepalen waar ze zich bevinden en wat ze produceren en/of verkopen. Lastiger is het om te zien hoe ondernemerschap ontstaat. Hoe werken ondernemers samen? Hoe leren ze van elkaar? Hoe ontstaan nieuwe ideeën voor een product of een bedrijf? Kortom, de 'ondernemer' is een stuk makkelijker in kaart te brengen dan het 'ondernemen'.

Mijn eigen onderzoek richt zich specifiek op ondernemerschap op het gebied van duurzaamheid en voedsel. Om duurzaam voedselondernemerschap goed te kunnen analyseren stel ik allereerst een theoretisch kader op om ondernemerschap in het algemeen te begrijpen, met in het bijzonder ondernemerschap op het gebied van voedsel en duurzaamheid. De bevindingen uit de literatuur toets ik aan de praktijk van Almere door middel van een aantal interviews met experts op het gebied van ondernemen. Hoewel dit onderzoek nog gaande is, deel ik hier de eerste resultaten om te laten zien wat belangrijke elementen zijn in ondernemerschap in Almere, op het gebied van voedsel en duurzaamheid.

Focus van ondernemer naar ondernemen

Wat om te beginnen interessant is om te zien, is de verschuiving in de literatuur van 'ondernemer' naar 'ondernemen'. Voorheen focusten wetenschappers vooral op de ondernemer; wat zijn motivatie en zijn competenties waren. Dat was belangrijk om te weten, omdat dit zou bepalen of een ondernemer in staat zou zijn economische kansen te benutten. Inmiddels is het inzicht gekomen dat kansen niet zomaar ontstaan en benut worden, ze worden gecreëerd. En dat kan een ondernemer niet alleen. Daar heeft hij middelen voor nodig, en tijd om te experimenteren, om zijn idee uit te denken of bij andere ondernemers met dergelijke ideeën te rade te gaan.

Er zijn grofweg twee type voedselondernemers te onderscheiden. Het type ondernemer dat nieuw is op het gebied van voedsel. Een voorbeeld is Knakwortel van Valerie Bos en Koen Kaljee. Zij ontwikkelden een vegetarisch alternatief voor de knakworst op basis van wortel. Een ander voorbeeld is Vleesch en Co, het bedrijf van Bauke van der Veen dat vlees uit natuurparken verkoopt. Voor deze ondernemers geldt dat ze vaardigheden hebben opgedaan in andere sectoren die goed van pas komen in ondernemerschap in de voedselsector. Bauke van der Veen heeft hiervoor bij Ikea gewerkt. Valerie Bos was al werkzaam in de communicatiesector. Ze hebben daardoor de vaardigheden om een netwerk op te bouwen maar ook om een markt voor producten te generen.

Aan de andere kant is er het type ondernemer dat al een eigen bedrijf heeft waar bijvoorbeeld grond, materieel en afschrijvingen aan vast zitten. Voor deze ondernemers is het lastiger om te ondernemen omdat zij vaak moeten woekeren met de beschikbare tijd en middelen. Een voorbeeld is Almere Buitenvaart. De tuinders in Buitenvaart hebben de laatste decennia veel last gehad van een teruglopende prijs voor hun producten uit de sierteelt. Hun kassen zijn vaak verouderd, en het is lastig om een omslag te maken naar een ander product, bijvoorbeeld voedselteelt, omdat dit grote investeringen vergt waar ze de middelen niet voor hebben.

Dit betekent niet dat ondernemen voor deze laatste groep onmogelijk is. Het laat wel zien hoe cruciaal het is om niet alleen middelen maar ook tijd te hebben om jezelf met andere partijen te verbinden. De succesvolle verhalen van de Buitenvaart, bijvoorbeeld de zorgboerderij Weet Hoe Je Leeft of de kas Onze Volkstuinen, hebben een paar dingen gemeen. Het eerste is dat ze voortkwamen uit het feit dat de ondernemers andere inkomstenbronnen konden aanboren om te kunnen experimenteren met hun nieuwe ideeën. Ron van Zwet van Onze Volkstuinen had er een volledige voltijdsbaan naast. Weet Hoe Je Leeft stalde caravans om uit de kosten te komen. Wat Weet Hoe Je Leeft bovendien aantoont is dat een netwerk buiten je eigen bedrijf noodzakelijk is. Een van de eigenaren was namelijk al werkzaam in de zorg, zodoende werd het makkelijker om een zorgboerderij te beginnen.

Dit onderscheid laat zien dat er verschillende uitgangsposities zijn van waaruit ondernemers kunnen starten, maar dat het ondernemen zelf overeenkomstige elementen kent. Tijd, middelen en de toegang tot een netwerk of de vaardigheden om die te creëren.

Ondernemen en netwerken

Netwerken helpen daarbij omdat niet alle actie door een individuele ondernemer zelf genomen hoeft te worden, maar verdeeld kan worden onder de deelnemers. Een netwerk kan daardoor veel werkzaamheden uit handen nemen. Netwerkvereniging Flevofood maakt het bijvoorbeeld mogelijk dat een boer, die vanwege urgente weersomstandigheden zijn land niet kan verlaten, toch aangehaakt blijft bij nieuwe ontwikkelingen in zijn vakgebied. Zowel uit het literatuuronderzoek als de

Netwerken helpen daarbij omdat niet alle actie door een individuele ondernemer zelf genomen hoeft te worden, maar verdeeld kan worden onder de deelnemers.

interviews blijkt dat netwerken belangrijk zijn in het uitruilen of verschaffen van middelen (financieel of materieel) en bij het uitwisselen van ideeën en kennis over nieuwe producten of innovaties.

In de literatuur worden informele en formele netwerken van elkaar onderscheiden. Met informele netwerken wordt bedoeld dat deelnemers zonder enig commitment toetreden en proberen elkaar te versterken door elkaar contacten, (financiële) middelen of *best practices* aan te reiken. Vaak komen deze netwerken voort uit een gedeelde identiteit, bijvoorbeeld als producent van een bepaald product of door de gemeenschappelijke streek waar ze vandaan komen. Formele netwerken worden wel contractueel bekrachtigd. Dit kan onder andere noodzakelijk zijn bij het afsluiten van een coöperatie, of het aanvragen van een licentiesysteem voor een keurmerk. Uit interviews blijkt dat ze allebei nodig zijn. Informele netwerken gedijen juist bij diversiteit en het uitwisselen van ideeën door verschillende stakeholders. Het

> *Het creëren van een verhaal rond een product is geen bijzaak, maar hoofdzaak.*

vrijblijvende karakter maakt dat stakeholders makkelijker kennis en ideeën uitwisselen, en dan met name met die partijen die ze niet als concurrent zien. Aan de andere kant zijn formele netwerken nodig om actie te genereren. Ze faciliteren een rolverdeling en een toezegging van middelen en activiteiten.

Ondernemen en je verhaal vertellen

Ondernemers zijn niet alleen netwerkers, ze zijn ook verhalenvertellers. In ondernemerschap is het verhaal dat verteld wordt over een product, bedrijf of netwerk cruciaal voor het succes ervan. Soms vertelt de naam van een product, bedrijf of netwerk zelf het verhaal, door te appelleren naar ideeën als 'lokaal', 'traditioneel' of 'ambachtelijk'. Hiervan zijn diverse voorbeelden in Almere zoals Almeerse Weelde van de Stadsboerderij. Daarnaast is Flevofood al een tijdje bezig met een Flevo Streek Merk. Terwijl ondernemers in de Buitenvaart in Almere hun nog op te richten coöperatie in de markt proberen te zetten onder de naam Buitenboeren. Uit de literatuur blijkt dat de symbolische werking van een product of dienst in de naamgeving of de betekenis eromheen, doorslaggevend kan zijn in het succes ervan. Het beste werkt een naam van een product waar verschillende partijen allemaal op hun eigen manier iets in zien. In die zin is het zaak om bij het 'verhalen vertellen' rond een product of een merk na te denken over één verhaal dat meerdere partijen tegelijkertijd aan kan spreken. Dat kan bijvoorbeeld door met een naam te appelleren aan het lokale en het streekgevoel, maar ook aan waarden als duurzaamheid en welzijn.

De ontstaansgeschiedenis van Almeerse Weelde laat zien hoe doorslaggevend het verhaal eromheen kan zijn in het ontstaan van producten en diensten. Dit streekmerk ontstond toen tijdens een diner op de Stadsboerderij voor beleidsmakers van de gemeente de term 'Almeerse Weelde' viel om al het lokale eten dat de Stadsboerderij hen had voorgeschoteld te typeren. Mede door de naam en het enthousiasme die het opriep werd het mogelijk om Almeerse Weelde als merk te organiseren. Maar wanneer een verhaal zich richt op het probleem in plaats van de kansen, dan blijft het succes veelal achterwege. Het voorbeeld van bokjesvlees bewijst dit. Bokken die geslacht moeten worden voor het maken van geitenmelk worden nu vooral vernietigd. In reactie op dit probleem kwam een coalitie samen van diverse geitenboeren en andere belanghebbenden in de keten, om te proberen dit vlees te vermarkten. Ze hebben dit als bokjesvlees in de markt gezet, maar het sloeg niet meteen aan. Pogingen om dit vlees aantrekkelijk te maken door het in diverse vormen te gieten, zoals worst of paté, hebben als nadeel dat ze de kostprijs ophogen. Tot op heden is het nog niet gelukt om bokjesvlees goed te vermarkten. En dat terwijl het Kipster wel lukt om hanenvlees, dat een soortgelijk probleem kent als bokjesvlees, te vermarkten. Uit de interviews blijkt dat dit te maken heeft met het verhaal dat Kipster overbrengt. Zij benadrukken met name de kwaliteit en de smaak van het product en niet op de negatieve kant zoals bij het bokjesvlees, waar het verhaal van de vernietigde bokjes in doorklinkt. Dit laat zien dat het creëren van een verhaal rond een product geen bijzaak, maar hoofdzaak is.

Conclusie

De eerder genoemde verschuiving van focus van ondernemer naar ondernemerschap blijkt interessant te zijn omdat de faciliterende rol van een gemeente daarmee kan veranderen. Ondernemers kunnen pas ondernemen als ze tijd, middelen en een netwerk hebben. Het stimuleren van ondernemerschap als sociale activiteit vereist een andere strategie dan het ondersteunen van een ondernemer in zijn dag-tot-dag-besognes. Een ondernemersplein, zoals dat er nu is bij de gemeente Almere, helpt uitstekend daarbij. Maar waar ondernemerschap vooral bij gedijt is bij intermediairs. Oftewel, professionals die weten hoe de hazen lopen, veel ijzers in het vuur tegelijkertijd hebben en losse lijntjes aan elkaar kunnen knopen. Het stimuleren van meer van dit soort intermediairs kan ondernemerschap op het gebied van voedsel en duurzaamheid vooruit helpen.

1 *Buckley, J., Peterson, H. C., et al. (2014). The starting block: A case study of an incubator kitchen. International Food and Agribusiness Management Review, 17(1), 163-186.*

2 *Hayden, C., O'Shaughnessy, M., et al. (2014) The role of rural food business networks in sustainable rural development. In: Vol. 3. Contemporary Issues in Entrepreneurship Research (pp. 97-122).*



VOEDSELBELEID IN ALMERE



Alice Minichini onderzocht als MSc student bij Wageningen UR, vakgroep Milieubeleid, het voedselbeleid in Almere. Dit deed zij in het kader van haar masterscriptie bij het lectoraat Voedsel en Gezond Leven.

In dit onderzoek vinden we een goede illustratie van het feit dat 'ondernemen' verder reikt dan 'de ondernemer. Voor haar onderzoek bestudeerde ze beleidsdocumenten en deed ze interviews met verschillende betrokkenen bij het voedselvraagstuk binnen en buiten het gemeentehuis.

Het onderzoek laat zien dat er verschillende organisatievormen zijn ontstaan uit de wisselwerking tussen de gemeente en het maatschappelijk middenveld, namelijk: Flevo Campus, Flevofood en Coalitie Buitengewoon. Flevo Campus is een co-partnerschap tussen gemeentelijke en academische instellingen dat onderzoek doet naar activiteiten, uitkomsten van het voedselsysteem bevordert en bruggen slaat door onderwijs en ondernemerschap te verbinden. Flevofood, een collectief van voedselproducenten, voedselverwerkers en voedselretailers, brengt vertegenwoordigers van meerdere delen van de keten bij elkaar onder de gemeenschappelijke missie van het verkorten van deze keten.

Tot slot verbindt Coalitie Buitengewoon voedselverwerking, voedseldistributie en voedselverspilling. Zij zijn een maatschappelijk initiatief dat voedseloverschotten verwerkt in maaltijden voor kwetsbare groepen personen. Buitengewoon brengt zo burgers in diverse rollen bij elkaar, zowel binnen als buiten het voedselsysteem aangezien ze werkt met voedselretailers, maar ook met vrijwilligers en kwetsbare burgers. Kortom, het onderzoek van Alice Minichini laat zien dat burgers in verschillende rollen (als ondernemer, beleidsmaker of vrijwilliger) samenkomen om initiatieven en netwerken te starten.

In de tabel op de volgende pagina is te zien aan welke criteria het gemeentebeleid en maatschappelijk middenveld van Almere wel of niet voldoet om een samenhangend voedselbeleid te vormen.

	CRITERIA		TOELICHTING
Gemeentebeleid	1. Integratie van voedsel in verschillende beleidsterreinen gemeente	✔	Voedsel doelstellingen geïntegreerd in 1) onderzoek, onderwijs en innovatie 2) city marketing
	2. Coördinatie tussen afdelingen	✗	Voedsel projecten opgesplitst in portefeuille van verschillende wethouders. Weinig samenwerking tussen wethouders onderling (e.g. geen interdepartementaal overleg over voedsel)
	3. Inmenging burgemeester in voedselbeleid	Niet onderzocht	
	4. Toegewezen voedselbeleid functies in de gemeentelijke staf	✗	Afwezigheid van een beleidsfunctie op het gebied van voedselbeleid
	5. Gemeentelijke financiële middelen voor voedsel(beleid)	✔	Flevo Campus wordt gefinancierd door de gemeente. Daarnaast incidentele uitgaven aan burger initiatieven
	6. Deelname in voedselbeleid samenwerkingen buiten het lokale domein	✔	Milan Urban Food Policy Pact. Deelname aan 'Dutch City Deal Food on the Urban Agenda'
Gemeentebeleid en het maatschappelijke middenveld	7. Politieke bereidwilligheid	✔	Mogelijke inbedding voedsel in de Duurzaamheidsagenda; Flevo Campus
	8. Aanwezigheid "voedselkampioenen"	✔	Voornamelijk in academische en landbouw sferen. Initiëren netwerken en links onderhouden met de gemeente
	9. Samenwerkingsverbanden rond voedsel tussen gemeente en niet overheids-actoren waar het voedselsysteem denken in aanwezig is	✔	Flevo Campus
Het maatschappelijke middenveld	10. Burgervoedselnetwerken waar het voedselsysteem denken in aanwezig is	✔	Flevofood en Coalitie Buitengewoon
	11. Ondernemende drijvende kracht in burgernetwerken	✔	Flevofood
	12. Toezegging vrijwilligerswerk in burger netwerken	✔	Flevofood en Coalitie Buitengewoon

INTERNATIONALE UITBREIDING VAN HET NETWERK

Via het Researcher in Residence en buitenlandstages voor onderzoekers en studenten heeft het lectoraat het afgelopen jaar haar netwerk internationaal uitgebreid.

Researchers in Residence programma

Nevin Cohen is associate professor van de City University of New York (CUNY). Aan de CUNY is hij betrokken bij de Graduate School of Public Health en is aldaar Health Policy and Research Director.

In Almere was hij gastdocent tijdens de AESOP PhD-workshop die bij Aeres Hogeschool Almere is georganiseerd. Daarnaast is er een uitwisseling geweest tussen Almere en New York, twee multiculturele steden, op het gebeid van sociale gelijkheid en de toegankelijkheid van duurzaam en gezond voedsel in de stad.

Simon Vonthron is promovendus aan de Universiteit van Montpellier (CIRAD, INRA, Montpellier SupAgro) in Frankrijk.

Vanuit een geografisch perspectief doet hij onderzoek naar stedelijke voedsellandschappen en de mogelijkheden binnen stedelijke planning om stedelijk voedselaanbod te beïnvloeden. Tijdens zijn verblijf in Almere is er uitwisseling geweest op basis van lokale casuïstiek, Almere versus Montpellier, en over theorie en methodiek om lokale voedselsystemen te doorgronden. Hiermee is de basis gelegd voor verdere toekomstige samenwerking tussen het lectoraat en de Universiteit van Montpellier.

Aeres studenten

Romy Versteeg, Noortje Steketee en Carlijn Schouten, bachelorstudenten van Aeres Hogeschool Almere, hebben als studenten van de opleiding Voeding en Gezond Leven via een buitenlandstage internationale verkenningen gedaan.

Zij deden een verdiepende opdracht over het stedelijk voedselbeleid in de steden Kampala (Oeganda) en Accra (Ghana). Vragen die aan de orde kwamen waren: op welke wijze is de stad bezig met het ontwikkelen van een duurzaam voedselsysteem? Wat voor lokale voedselinitiatieven/bewegingen zijn er?



Tot slot

Zoals dit boekje getoond heeft krijgt het HBO-onderzoek van het in 2016 opgerichte lectoraat Voedsel en Gezond Leven steeds verder vorm. De kracht van de hogeschool als toegepaste kennisinstelling schuilt in onderzoek in een specifieke omgeving waaruit generieke conclusies worden getrokken die internationaal van toepassing zijn. Almere schept een maatschappelijke context om daarin al doende van te leren. Niet alleen Almere kan hierover geïnformeerd worden, maar ook andere steden. Op dit moment wordt hard gewerkt om het onderzoek verder uit te breiden en te verankeren en dat gebeurt op velerlei manieren.

Uitbreiding van het netwerk

Allereerst wordt het netwerk binnen en buiten het lectoraat steeds verder versterkt en uitgebreid. Daarvoor worden zowel interne als externe samenwerkingen opgezet. Om te beginnen met de docenten en verschillende opleidingen binnen Aeres Hogeschool, die het onderzoek van het lectoraat actief ondersteunen. Belangrijk hierbij is de nauwe verbondenheid met de Flevo Campus en de samenwerking binnen de msterdam Green Campus. We werken ook samen met AMS (Advanced Metropolitan Solutions Instituut in Amsterdam), bijvoorbeeld doordat studenten van de opleiding MetSol (Metropolitan Solutions) op het onderwerp urbane voedselvoorziening onderzoek hebben gedaan in opdracht van het lectoraat. Daarnaast hebben we ook studenten die internationaal stage lopen, en ons daarmee een vergelijkend internationaal perspectief geven, alsmede het Researcher in Residence programma (zie pagina 36). Dit programma, in samenwerking met de Flevo Campus gecreëerd, geeft regelmatig wetenschappers uit het buitenland de gelegenheid om tijdelijk bij ons onderzoek te doen.

Met de aansluiting van het lectoraat in het landelijke lectorenplatform Voedsel en Gezondheid is er ook de gelegenheid om ervaringen te delen waarmee HBO-onderzoek wederom programmatisch en methodisch versterkt kan worden. Daarnaast is het lectoraat actief betrokken in het netwerk VoedselVerbindt en werkt het op het terrein van burgerbetrokkenheid samen met TiFN.

Ook is het lectoraat via de diverse stadsnetwerken van de gemeente Almere verbonden met andere steden. Bijvoorbeeld via de City Deal Voedsel op de Stedelijke Agenda waar Aeresdocent Henk Renting de programmamanager van is.

Nieuwe opleidingen

Verder zijn er op het moment twee nieuwe masteropleidingen in ontwikkeling binnen Aeres Hogeschool. Dit is een toevoeging op het educatieve palet van de hogeschool, aangezien studenten voor een masteropleiding hier nog niet terecht konden. Met de master Food Systems Innovation en de master Voeding en Gedrag wordt zowel een Engelstalig als Nederlandstalig masterprogramma ontwikkeld.

Het burger-lab

Het 'burger-lab' is een initiatief van de opleiding Voeding en Gezondheid samen met het Lectoraat om burgers actief bij de transitie naar een duurzaam en gezond stedelijk voedselsysteem te betrekken. Met de recente betrekking van een postdoc, Harrison Awuh, binnen het lectoraat kunnen de plannen voor het burger-lab verder in gang worden gezet. Hij zal mede vormgeven aan methodieken die voor het burger-lab ontwikkeld worde, om burgers zo effectief mogelijk bij onderzoek en debat te betrekken. Op interactieve wijze zullen ook de studenten van de opleiding Voeding en Gezond Leven van Aeres Hogeschool Almere hierin deelnemen. Docent Elise Gieling is bezig om het burger-lab te integreren in het curriculum van de opleiding. Het burger-lab zal in het nieuwe hogeschoolgebouw van Aeres Hogeschool Almere op het Floriadeterrein een eigen ruimte krijgen, waar vanuit praktijkonderzoek gedaan kan worden in samenwerking met de inwoners van Almere. Daar kan bijvoorbeeld gekookt worden met Almeerders, zullen producten getest worden op de markt en gaan ze met hun bakfiets naar events om bezoekers te interviewen over hoe zij omgaan met de voedselvoorziening. Het burger-lab is hiermee een cruciaal onderdeel in het creëren van een methodische tool box waarmee we studenten kunnen opleiden om burgers actief te betrekken bij de verandering van het voedselsysteem.

Wil je op de hoogte blijven van de ontwikkelingen binnen het lectoraat?
Kijk dan voor meer informatie op **aereshogeschool.nl/onderzoek/lectoraten/voedsel-en-gezond-leven.**



aereshogeschool.nl/almere

Aeres Hogeschool Almere
Stadhuisstraat 18
1315 HC Almere
088 - 020 6300

info.hogeschool.almere@aeres.nl

Meer informatie

Kijk op *www.aereshogeschool.nl/onderzoek/lectoraten/voedsel-en-gezond-leven* voor meer informatie over de onderzoeken en aansluitende publicaties.