InnovatieNetwerk
Grensverleggend in Agro en Groen

Conceptwijzer Februari 2008

Innovatie-Netwerk

InnovatieNetwerk genereert grensverleggende vernieuwingen in landbouw, agribusiness, voeding en groene ruimte en zorgt ervoor dat die door belanghebbenden in de praktijk worden gebracht.

- Meer informatie over InnovatieNetwerk: www.innovatienetwerk.org



Een Conceptwijzer informeert u over beslissende momenten in de ontwikkeling van een grensverleggend concept. Bijvoorbeeld als het concept rijp is om in discussie te brengen. Of als realisatie in de praktijk in zicht is. Maar ook als een concept wordt afgesloten.

- Wilt u meer weten over dit onderwerp, dan kunt u contact opnemen met Ir. J.M. (Hans) Rutten van InnovatieNetwerk (tel. 070-3785160; e-mail j.m.rutten@innonet.agro.nl).

Tekst: Linda Rutten

Samen Goed Eten in internationaal perspectief

In november 2007 publiceerde InnovatieNetwerk het boek 'Parels van Samen Goed Eten'. Het boek beschrijft achttien scholen en zorginstellingen die op een bijzondere manier bezig zijn de gezamenlijke maaltijd gezonder, duurzamer en vooral ook aantrekkelijker te maken. Om te kijken hoe het internationaal met dit onderwerp is gesteld, bezocht Linda Rutten van BusinessOpeners op 8 en 9 november 2007 namens InnovatieNetwerk de conferentie *'The Role of Public Food Services in Promoting Sustainable Rural Development, Health, Evironmental and Food Education'* georganiseerd door AlimenTerra.

Op weg naar een duurzaam Europees voedingssysteem

AlimenTerra is een nieuw netwerk van Europese organisaties dat zich ten doel stelt om samenwerkingsactiviteiten te ontwikkelen die leiden tot een duurzaam Europees voedingssysteem. Op het moment zijn organisaties uit vijf landen (Frankrijk, Italië, Spanje, Nederland en het VK), en uit alle delen van de keten vertegenwoordigd in AlimenTerra. AlimenTerra bepleit een leidende rol voor de publieke sector in het bewerkstelligen van een nieuwe duurzame '*food culture*'. Enerzijds omdat de publieke sector een zeer groot aantal maaltijden vertegenwoordigt en anderzijds omdat zij in veel gevallen haar inkoopmacht kan inzetten om de maaltijdvoorziening duurzamer te maken. Vanuit deze visie organiseert AlimenTerra bijeenkomsten om *best practices* uit de publieke sector uit te wisselen. Op de conferentie in Sevilla presenteerden organisaties uit 10 Europese landen plus Canada en de VS, ruim twintig leidende projecten. Enkele van de meest aansprekende voorbeelden volgen hierna.

De bredere impact van de voeding

De toon van het congres was optimistisch: de deelnemers signaleren dat steeds meer mensen inzien dat investeren in de



kwaliteit van voeding ook investeren is in gezondheid, milieu, cultuur, en economie. Dat neemt niet weg dat in de meeste landen vooralsnog vooral 'bottom-up' wordt gewerkt aan een betere voedselcultuur. Gezondheid is in veel gevallen de belangrijkste drijfveer. In veel landen en organisaties beginnen mensen zich te realiseren dat zij de publieke inkoopsystemen, tot op heden vooral gefocust op prijs, kunnen inzetten om een gezonder dieet te promoten. Het uiteindelijke doel is in alle gevallen een vermindering van de maatschappelijke gezondheidskosten.
Naast gezondheid speelt duurzaamheid een belangrijke rol bij de gepresenteerde initiatieven. Hierbij ligt in de meeste landen de nadruk op biologische producten, al dan niet gecombineerd met vormen van 'fair trade'. Enkele landen, zoals het VK, leggen meer nadruk op het stimuleren van het gebruik van lokale producten met weinig 'food miles'. Volgens Clive Peckham, voorzitter van AlimenTerra, heeft het recente VN-rapport over klimaatverandering veroorzaakt dat de effecten op klimaat en milieu nu als net zo belangrijk worden beschouwd als gezondheidseffecten. De belangrijkste thema's hierbij zijn water, vis en biodiversiteit.
Tenslotte is het behoud van de lokale 'food culture' een argument in een aantal projecten, met name uit de Mediterrane landen. Het gaat dan om behoud van producten en bereidingswijzen, maar ook om behoud van lokale voedingsgewoonten en het ondersteunen van lokale producenten.

EU focus op groenten en fruit

Vanuit de EU was Agnieszka Gogolewska van DG Agriculture and Rural Development aanwezig. Zij onderzoekt op dit moment de mogelijkheid om de voorziening van groenten en fruit op scholen actief te stimuleren. Gogolewska betoogde in haar presentatie dat de EU slechts zeer



beperkte mogelijkheden heeft op het gebied van gezondheidsregulering, vandaar dat zij dit thema (moeten) koppelen aan het EU landbouwbeleid. Vanuit haar DG wordt actief gewerkt aan het stimuleren van de stagnerende consumptie van groenten en fruit. Door de publicatie van een EU White Paper over de dramatische groei van obesitas onder schoolkinderen, willen zij nu landbouwbeleid inzetten om de groenten- en fruitconsumptie door scholieren te bevorderen. Zoals bekend zijn EU-procedures lang en omvangrijk. Hierover verschijnt in het voorjaar van 2008 een rapport. Voorstellen voor daadwerkelijke veranderingen kunnen dan medio 2008 worden gedaan.

Op zoek naar bewijsmateriaal

Onderzoekers van universiteiten uit Denemarken, Finland, Noorwegen, Duitsland en Italië hebben zich verenigd in een Europees project genaamd iPOPY, ofwel *Innovative public organic food procurement for youth*. Doelstelling van dit driejarige project, gestart in de zomer van 2007, is het verzamelen van meer en beter bewijsmateriaal omtrent de toegevoegde waarde van *biologische* maaltijden in scholen. De vertegenwoordiger van dit project maakte duidelijk dat de publieke beweging tot op heden vooral gedreven wordt leidende voorbeelden, maar dat uiteindelijk harder bewijsmateriaal nodig is om de politiek te beïnvloeden. Het iPOPY project wil onderzoeken op welke manieren het aandeel biologisch het best kan worden vergroot. Hierbij wordt gedacht aan zaken als *supply chain management*, certificatie, educatie en participatie. Eén van de hypothesen is dat via de leerlingen ook hun families zich meer bewust worden van de relatie tussen voeding en gezondheid en daardoor meer biologische producten gaan consumeren. Het feitelijk meten van gezond gedrag zal gebeuren door middel van observaties en vragenlijsten. Men erkent dat het meten van échte gezondheidseffecten, zoals een verlaging van de BMI, zeer moeilijk is. Dit is dan ook geen onderdeel van het project.

Rome – de Parel van de conferentie

Hét succesverhaal van de conferentie komt uit Rome. Na zeven jaar van intensieve politieke, sociale en financiële investeringen is het de stad gelukt om



alle 150.000 dagelijkse maaltijden op alle 740 scholen in Rome 100% biologisch én fair trade te maken. Rome heeft ervoor gekozen om een duidelijke positie in de markt in te nemen en een serieuze partner te worden van de cateraars. Dit was ook mogelijk aangezien zij het totale volume voor alle scholen onder hun hoede hebben. Naast biologische en fair trade aspecten zijn criteria opgesteld voor versheid (maximaal drie dagen van oogst tot consumptie) en 'food miles', maar ook voor de manier van serveren van de maaltijden (in porselein en glas in plaats van plastic), het gebruik van etensresten en het bereiden van regionale en traditionele gerechten. Ook is er veel aandacht voor gezondheid (de stad heeft 70 diëtisten in dienst), voor de verschillende eetpatronen en behoeften van verschillende leeftijdsgroepen en voor voedingseducatie in het algemeen (bijvoorbeeld door middel van schooltuinen en proef/smaaklessen in de klas). De kosten van dit nieuwe voedingssysteem liggen in totaal 4% hoger dan in de oude situatie.

Kopenhagen gedreven door milieu

Naast Rome is Kopenhagen een van de leidende steden op het gebied van duurzame publieke maaltijdvoorziening. In deze stad loopt het Dogme Project dat tot doel heeft om van Kopenhagen de 'eco-metropool' van Europa te maken. Concreet heeft men zich ten doel gesteld om publieke keukens voor 90% en private keukens (huishoudens en ondernemingen) voor 20% biologisch te hebben in 2015. Belangrijkste drijfveer hiervoor zijn milieuaspecten, met name het beschermen van de drinkwaterreserves rond de stad, de biodiversiteit, gezondheid (minder bestrijdingsmiddelen en medicijnen) en dierenwelzijn.

Voor het project is een budget van euro 5,5 miljoen per jaar vrijgemaakt, dat vooral wordt besteed aan training van personeel in keukens en inkoop. Het is de bedoeling dat alle keukens de omschakeling budgetneutraal maken, wat zij willen bereiken door nieuwe menu's te gebruiken, gebaseerd op meer groenten en fruit en minder vlees (iets wat in meer projecten gebeurt!), door meer gebruik te maken van seizoensproducten en vooral door slimmer in te kopen.
Op dit moment heeft men bereikt dat 45% van de 1200 publieke keukens biologisch werkt. Voorlopers zijn de kinderdagverblijven met getallen rond de 80%. Overall ziet men dat resultaten worden geboekt daar waar het project de focus legt. De 'quick wins' lijken op dit moment te zijn gerealiseerd; het zal veel extra inspanningen vergen om de doelstelling van 90% te realiseren en om de resultaten te doen beklijven.

Lokale strategieën in Groot-Brittannië

Vanuit Groot-Brittannië kwamen verschillende aansprekende voorbeelden. London heeft als eerste Europese stad een 'food strategy', en dient daarbij als voorbeeld voor onder andere ons eigen Amsterdam (dat op de conferentie ook zijn plannen presenteerde). In London loopt bijvoorbeeld het 'Good Food on the Public Plate' project dat ten doel heeft het aandeel lokale en biologische producten in publieke maaltijden te verhogen. Het project werkt momenteel met twintig ziekenhuizen, vijf scholen en vijf zorginstellingen. Net als bij veel andere projecten uit Groot Brittannië heeft dit project expliciet als doel om de lokale economie te stimuleren door kleine en middelgrote bedrijven de kans te geven aan de publieke sector te leveren.

Uit Schotland was de East Ayrshire Council aanwezig om het 'Hungry for Success' project te presenteren, dat zich richt op het gezonder en duurzamer maken van de maaltijden op 25 scholen. Ook hier speelt het lokale aspect een belangrijke rol bij de nieuwe inkooppro-

cedures. De projectleider, zelf inkoper, vertelde enthousiast hoe hij een hele nieuwe dimensie in zijn baan heeft gevonden doordat hij nu sociale en milieukundige aspecten toevoegt aan zijn - voorheen puur economisch gedreven - 'bottom-line'. Zo ontdekte hij dat hij belangrijke besparingen kon maken door in te zetten op afvalreductie

Tenslotte waren vertegenwoordigers van het Cornwall Food Programme aanwezig, een Parel die ook in het boek van InnovatieNetwerk wordt beschreven. Een recente innovatie die zij meldden, was het starten van een 'farm produce' winkel bij de ziekenhuizen gericht op familieleden en medewerkers. In de nieuw gebouwde centrale keuken voor de ziekenhuizen heeft men ruim aandacht geschonken aan trainingsmogelijkheden voor eigen staf, maar ook voor externe koks. Op dit moment werkt men zelfs aan een trainingsprogramma voor gezinnen met lage inkomens. Dit onder het motto van 'reconnecting people' en omdat, zoals ze het zelf zeggen, "wij nu eenmaal ervaring hebben met het koken van goede maaltijden tegen een laag budget."



Public Interest Food Broker uit New York City

Tenslotte was er een interessante bijdrage uit New York, waar een onafhankelijk bureau optreedt als 'public interest food broker'. Deze bemiddelaar faciliteert het tot stand komen van nieuwe relaties tussen lokale producenten, distributeurs, inkopers en publieke en private instituten. Idee is dat vaak een onafhankelijke derde partij nodig is, met een andere kijk op zaken, andere vaardigheden en meer creativiteit, om de publieke sector en potentiële toeleveranciers tot elkaar te brengen. Belangrijk hierbij is wel dat een 'insider strategy' wordt gevolgd, waarbij de broker zoveel mogelijk gebruik maakt van bestaande budgetten, systemen en specificaties.

Tijd voor dwarsverbanden

Als één ding duidelijk is geworden op deze conferentie dan is het de grote behoefte van de verschillende projectleiders om van elkaar te leren. Dit geldt voor alle landen, zeker ook voor de hier nu niet belichte (want voornamelijk zeer prille) initiatieven in nieuwe Europese landen als Polen en Slovenië. Net als bij onze Nederlandse Parels, was het enthousiasme van de sprekers vaak hartverwarmend. Maar ook de ervaren obstakels waren wijdverbreid en zeer herkenbaar. Van logistieke problemen tot kostprijs discussies en van benodigde trainingen tot het verwerven van politieke steun.
Veel initiatieven starten bij kinderen, met name op kinderdagverblijven en basisscholen. Dit vanuit een overkoepelend besef dat zij onze toekomst zijn. Duidelijk verschil tussen de Europese landen is logischerwijs de huidige stand van zaken en organisatie van schoolmaaltijden. Worden er al warme maaltijden verzorgd? Zijn er al voorzieningen aanwezig? Is de inkoop publiek of privaat georganiseerd en wat is de professionaliteit van de toeleverende ketens? Uiteindelijk pleiten alle projectleiders voor veel meer support van lokale, regionale en centrale overheden. Inbedding in een breder politiek kader is noodzakelijk om de gepresenteerde ideeën en resultaten op grotere schaal te implementeren. Daarnaast zijn op allerlei lagen in publieke organisaties veranderingen noodzakelijk; strategisch, tactisch, operationeel én cultureel. Educatie en training werden door veel sprekers genoemd als cruciale randvoorwaarden. Inkopers moeten het een uitdaging gaan vinden om creatiever om te gaan met de (Europese) kaders waarin zij opereren, nieuwe mogelijkheden te onderzoeken en écht contact te leggen met hun toeleveranciers. Uiteindelijk blijkt er dan meer mogelijk te zijn dan verwacht!



Nuttige informatiebronnen

www.alimenterra.org
www.samengoedeten.nl
www.sustainablefoodlab.org (zie vooral het Dossier on Best Practices in Public Food)
EU White paper: A Strategy for Europe on Nutrition, Overweight and Obesity related health issues (zie http://ec.europa.eu/health/)