Terugblik op de Proeverij

Op 12 mei kwamen we voor het eerst samen tijdens de Proeverij in The Farm Kitchen te Hoofddorp. Zo’n vijftig Haarlemmermeerders deden mee. Van 13 tot 76 jaar, van agrariërs tot scholieren — het was mooi om te zien hoe zo een breed publiek met elkaar om de tafel ging!

De Proeverij werd geopend met een creatieve introductie, waarin we elkaar een beetje leerden kennen. Na een voorstelrondje van de organisatoren en een inleiding van Bart Buddingh van Provincie Noord-Holland, volgden korte pitches door de lokale experts over de thema's.

Deelnemers kozen een thema en kwamen samen voor een tafelgesprek. Daarbij werd gevraagd: wat speelt er nu, waar liggen kansen en wat houdt ons tegen? De resultaten werden gepresenteerd aan de hele groep. Er werd afgesloten met een borrel en lokale soep.

In het algemeen zien we veel kansen voor het versnellen van de voedseltransitie in Haarlemmermeer. Dat moet wel ergens beginnen. Daarom willen we met het impactprogramma van HeelHaarlemmermeer de bestaande initiatieven eerst in kaart brengen. Daarvoor hebben we handjes en input nodig. Weet jij een bestaand initiatief of wil jij helpen de duurzame acties in Haarlemmermeer in kaart te brengen? Neem dan contact met ons op.

Inhoud

Voedselverspilling **2**
Gezonde voeding **4**
Proeftuin **6**
Eiwittransitie **8**
Korte Ketens **10**

Voedselverspilling

Met Wendy van Vliet van de Voedselbank als expert
Met Bas van Haastrecht van HeelHaarlemmermeer als gespreksleider

Voedselverspilling vindt door de hele keten plaats – van boer tot bord – maar het meeste uiteindelijk bij de consument. Het wordt echter niet op alle plekken als verspilling gezien. 'Het hoort er bij' wordt vaak gezegd. Zo wordt bijvoorbeeld benoemd dat op het land laten liggen van delen van de oogst ook functioneel is in het gezond houden van de bodem.

Aan tafel ging het overigens vooral over het eind van de keten. Het begin van de keten (telen, verwerken, produceren) is minder in beeld en zat niet aan tafel. Daar ligt dus wel een kans!

Wat gebeurt er al?
Op het gebied van voedselverspilling gebeurt eigenlijk al heel veel: korting in de supermarkt op producten die tegen hun einddatum aan zitten, de MBO challenge voedselverspilling, Stichting Thuisgekookt, het voeren van dieren met voedselresten, de voedselbank die restpartijen herverdeelt, voorlichting over labels op scholen, de verspillingsvrije week, lokale boeren die direct leveren, composteren thuis of in de moestuin en restpartijen van telers delen met inwoners. Via de Too Good To Go app bieden verkopers producten aan die anders weggegooid worden. Sommige buurten delen hun restjes via voedselkastjes. BuurtBuik redt voedsel van verspilling door eten op te halen bij horeca, supermarkten en groenteboeren en het te delen met buurtbewoners. Vrijwilligers en buurtgenoten halen het eten op en koken er gezamenlijk een gratis en gezonde maaltijd van.

Mogelijkheden & belemmeringen
Bewustwording en voorlichting zijn essentieel om verspilling tegen te gaan. Dat moet wel samengaan met voorbeeldfuncties, bijvoorbeeld vanuit scholen en de gemeente. In de horeca is de mogelijkheid om het omgekeerde van 'All You Can Eat' in te stellen: door te werken met kleinere porties en een 'opt in' als je meer wilt. Lokale vraag en aanbod kan beter in kaart worden gebracht (met tuinders en boeren). Daar kunnen producten met een verdienmodel op worden ontwikkeld.

Zoveel kansen en acties als er zijn, zijn er ook veel belemmeringen. Gebrek aan verdienmodellen rondom voedselverspilling, bewustwording en gevoelde urgentie belemmeren de transitie. Culturele overtuigingen en gewoonten zoals 'een goede gastheer zijn' en 'liever te veel dan te weinig' of de drang om perfecte producten aan te bieden, maken het ook lastig voedselverspilling tegen te gaan.

Blik vooruit
Om vooruit te komen, zijn we op zoek naar meer regie en initiatieven, waarbij meer stakeholders betrokken en verbonden worden. Het in beeld brengen van reststromen en daar waarde aan koppelen creëert meer bewustzijn. Een transitie vereist ook anders denken: meer ruimte voor experimenteren, niet wachten op anderen of op regelgeving, maar gewoon doen. Daarbij wordt er eigenlijk gezocht naar een soort guerrilla collectief dat met het voedselthema aan de slag gaat.

De groep zag kansen voor een 'Rest Fest': een evenement waar wordt gekookt, gegeten en gefeest om voedselverspilling tegen te gaan. Zo krijgt bewustwording en informeren een positieve slag. Ook sluiten deelnemers zich graag aan bij Buurtbuik!

De uitkomsten van de tafel ‘Voedselverspilling’

Gezonde voeding

Met Celine van Loe, JOGG-regisseur bij Sportservice Haarlemmermeer, als expert
Met Marieke Haaker van D66 als gespreksleider

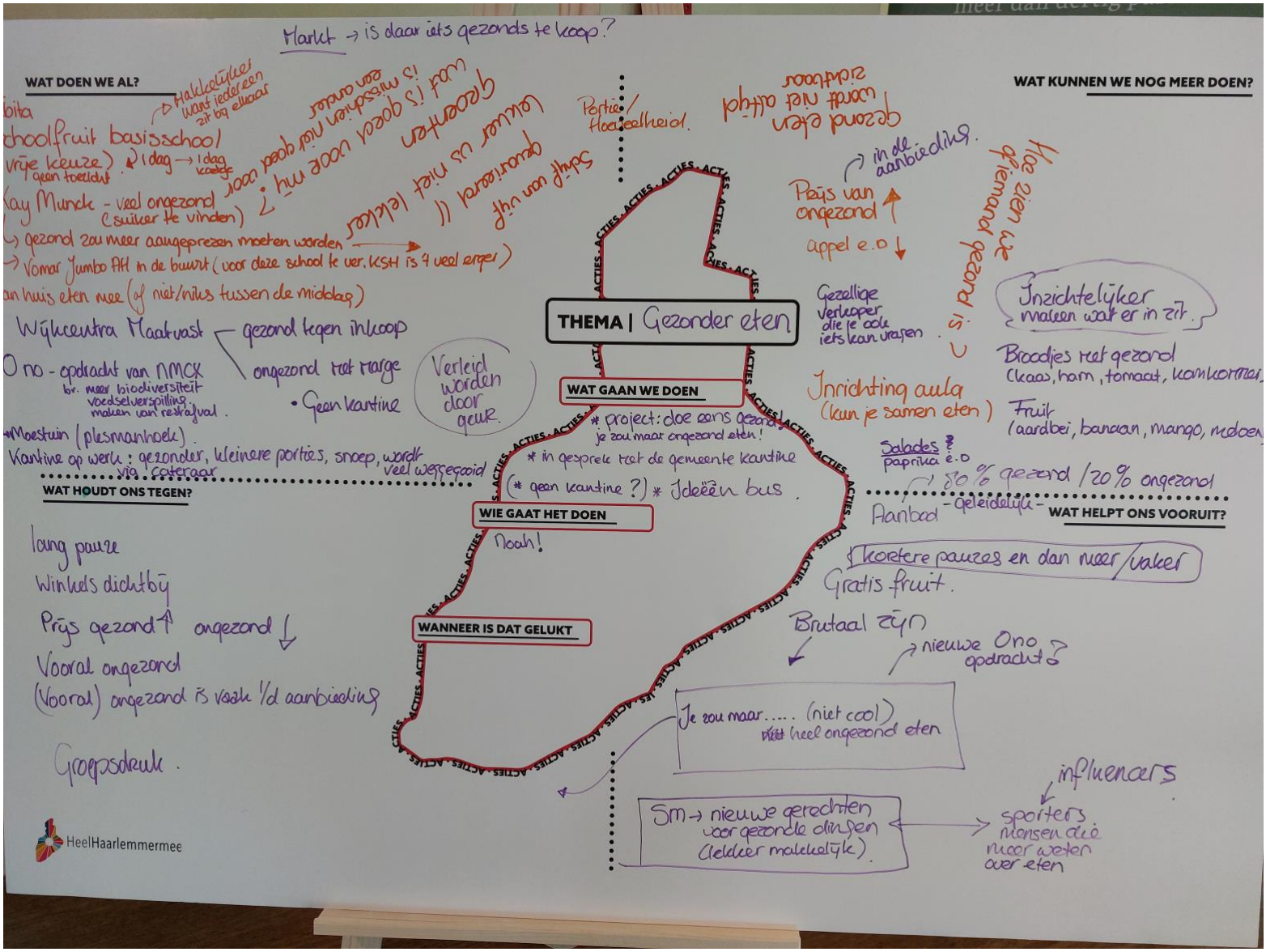
Celine van Loe vertelt, vanuit haar expertise als JOGG-regisseur bij Sportservice Haarlemmermeer, dat zij uitgaan van de schijf van vijf. Al snel gaat het erover dat je niet altijd aan iemands uiterlijk kunt zien of iemand ook gezond eet, en dat gezond eten ook niet voor iedereen hetzelfde is (denk aan allergieën, de werking van je schildklier enzovoorts). Waar we overeenstemming over hebben: gezond eten is gevarieerd eten en ongezond eten is vooral veel suiker en vet.

Wat gebeurt er al?
Kijkend naar onze eigen omgeving, komen we er eigenlijk achter dat er op sommige terreinen al best wat gebeurt. Zo zijn er op de Kaj Munk al mooie Onderzoek & Ontwerp projecten in samenwerking met NMCX over voedselverspilling, biodiversiteit en hergebruik; kun je bij Maatvast gezond eten tegen inkoopprijs krijgen en wordt alleen bij ongezond eten de prijs verhoogd met een marge; bij de GGD werd er zelfs een tijdje gratis fruit aangeboden. En we zijn het erover eens dat er op een aantal terreinen nog veel te winnen is.

Mogelijkheden & belemmeringen
Bijvoorbeeld in de kantine van onze eigen gemeente. Daar zijn de porties groot, is er volop ongezond eten te vinden en wordt er veel weggegooid. Ook bij de Kaj Munk is de eigen kantine vooral gevuld met ongezond eten, zo vinden de deelnemende leerlingen. In de plaatselijke winkels is ongezond vaak in de aanbieding en dus goedkoop. Wat nu als we de porties kleiner maken, zorgen voor gezonde alternatieven en gebruik maken van de prijs? Ongezond duurder, gezond goedkoper. En waarom verleiden we mensen niet meer, door bijvoorbeeld gratis fruit aan te bieden?

Blik vooruit
Al snel blijkt dat het ook helpt als je omgeving er hetzelfde over denkt. Dus als het ‘cool’ is om gezonder te eten of je eigen gezonde boterhammen van thuis mee te nemen. Ook denken we dat het handig is als we het geleidelijk aanpakken. Dus in stappen van ongezonde kantine naar gezonde kantine overgaan. Als tafelaars hebben we allemaal wel iets wat we eigenlijk zelf gelijk in gang kunnen zetten; van ideeënbus bij de gemeente tot een heel plan voor een gezonder dieet Kaj Munk. De scholieren zitten vol mooie ideeën en zien het wel zitten!

De uitkomsten van de tafel ‘Gezonde voeding’



Proeftuin

Met Steven de Clercq van de Olmenhorst als expert
Met Yvonne Lub van Podium voor Architectuur als gespreksleider.

Een proeftuin past bij de Haarlemmermeerse pioniersgeest en heeft veel potentiële functies, kansen en betekenissen. De tuin kan ingezet worden als living lab: voor het experimenteren met vormen van akkerbouw (met of zonder innovatieve technologie). Al dan niet door jongeren, in combinatie met onze onderwijsinstellingen. Een proeftuin is gebouwd op ons erfgoed en geeft ons besef van het land. Het combineert recreatie en landbouw. Er is kans voor kunst, samenkomst van de buurt, en geeft een actieve rol aan bewoners. Het is een model dat gericht is op meer waarde dan enkel de waarde van geld.

Wat gebeurt er al?
De groep overlegde al snel over de rol van de luchthaven in Haarlemmermeer. Stichting Gierzwaluw onderzoekt vliegpatronen van vogels in onze luchthavenregio. Een doel is een uitkijktoren rond Lisserbroek als start naar het verkennen van de cyclus. Maar buiten de luchthaven speelt ook van alles: de leerlingen van het Kaj Munk telen zelf groente voor een oogstfeest in de Plesmanhoek; NMCX zet zich al jaren in voor het ontwikkelen van geveltuinen en boomspiegels; Haarlemmermeer heeft veel locatie-eigenaren invulling laten geven aan de circulaire toekomst van het agrarisch erfgoed, zoals C-Bèta, Landgoed Kleine Vennep, De Olmenhorst, Parklanden en het Kunstfort bij Vijfhuizen. Concrete voorbeelden van proeftuinen met bewoners in de wijk zijn de Wickevoortse Stadsboeren en Leimuiden.

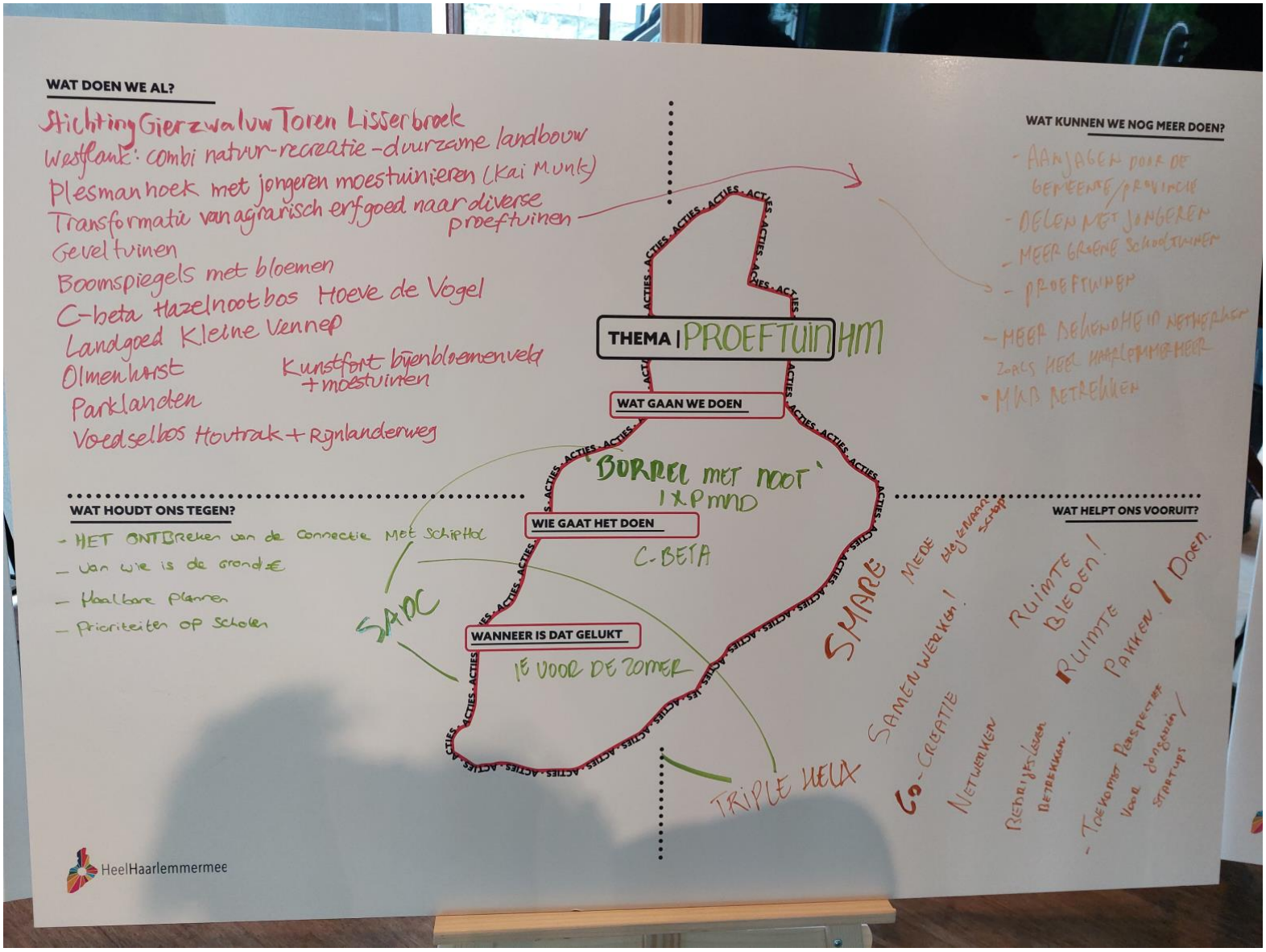
Mogelijkheden & belemmeringen
Er lijken nog veel kansen te liggen bij het meekrijgen van grondeigenaren om plannen uit te voeren die op eerste ogenblik groot en onhaalbaar lijken. Hiervoor kan Schiphol een logische samenwerkingspartij zijn om grootschaliger in te zetten op de regionale transformatie van het agrarisch erfgoed naar diverse proeftuinen. Schiphol heeft daarnaast bedrijfshallen met enorme daken die kunnen functioneren als basis voor voedselproductie.

Veel impact kan nog worden gemaakt door het betrekken van jongeren door o.a. groenere schooltuinen en perspectief te bieden voor netwerkmogelijkheden en het ondersteunen van startups. Bovendien zijn het belang en de rol van provincie en de gemeente als aanjager van lopende ideeën en initiatieven groot.

Blik vooruit
Het voordeel van een dialoog tussen luchthaven en regio is wederkerig. Het liefst doen we dat in een informele setting; kennisinstellingen, bedrijven en overheid vinden elkaar laagdrempelig. We kunnen elkaar versterken. Haarlemmermeer als *Proeftuin* – een groenere positie kan en luchthaven niet hebben. Niet meer de grootste maar wel de groenste.

Podium voor Architectuur organiseert een serie ontwerp-workshops gericht op *transformatie van agrarisch erfgoed*:
- in de bebouwde kom, gericht op moestuinen, community-building en gezondheid.
- in het buitengebied, gericht op experimenten met voedselproductie in combinatie met woon-werk, en leren.

De uitkomsten van de tafel ‘Proeftuin’



Eiwittransitie

Met Maria van Boxtel van Land & Co als expert
Met Matthijs Bobeldijk van HeelHaarlemmermeer als gespreksleider

De huidige eiwitproductie en -consumptie zorgt voor uitputting van natuurlijke bronnen, en dat wordt erger met de groeiende vraag naar dierlijke eiwitten. Bovendien zijn eiwitten niet eerlijk verdeeld over de wereld; overconsumptie en eiwittekorten gaan hand in hand. Voor een duurzaam en rechtvaardig voedselsysteem dat wereldwijd in balans is, moeten we eiwitten dus beter verdelen. Maar het vraagt ook om een verschuiving naar meer plantaardige eiwitten en nieuwe eiwitbronnen, zoals micro-organismen. Een meer plantaardig dieet, in lijn met de wereldwijde voedingsrichtlijnen, is ook gezonder. En iedereen kan bijdragen aan dit voedselsysteem van de toekomst: van boer tot consument.

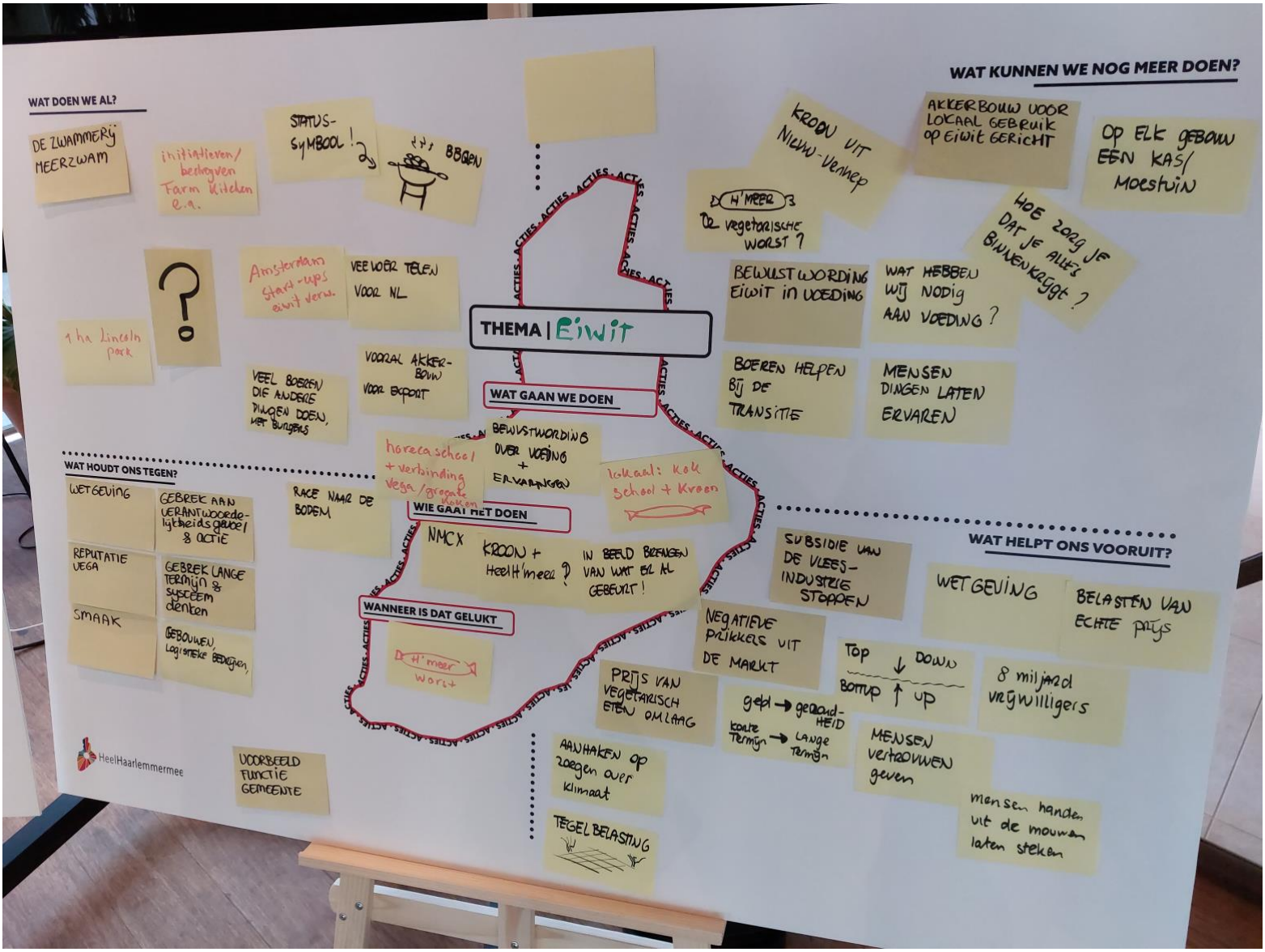
Wat gebeurt er al?
In ons gesprek komen wij tot de conclusie dat er al het een en ander gebeurt op het gebied van de eiwittransitie, maar we wellicht weinig overzicht hebben van wat er daadwerkelijk speelt. Zo worden De Zwammerij, Meerzwam en The Farm Kitchen genoemd als aanjagers van de eiwittransitie in onze regio. Ook dichtbij, in Amsterdam, zijn meerdere startups op het gebied van eiwitverwerking. Aan de consumenten-kant is er nog weinig beweging. Mensen houden van barbecueën, zien het als een statussymbool of als onderdeel van hun cultuur, en zijn niet van plan hier mee snel te stoppen.

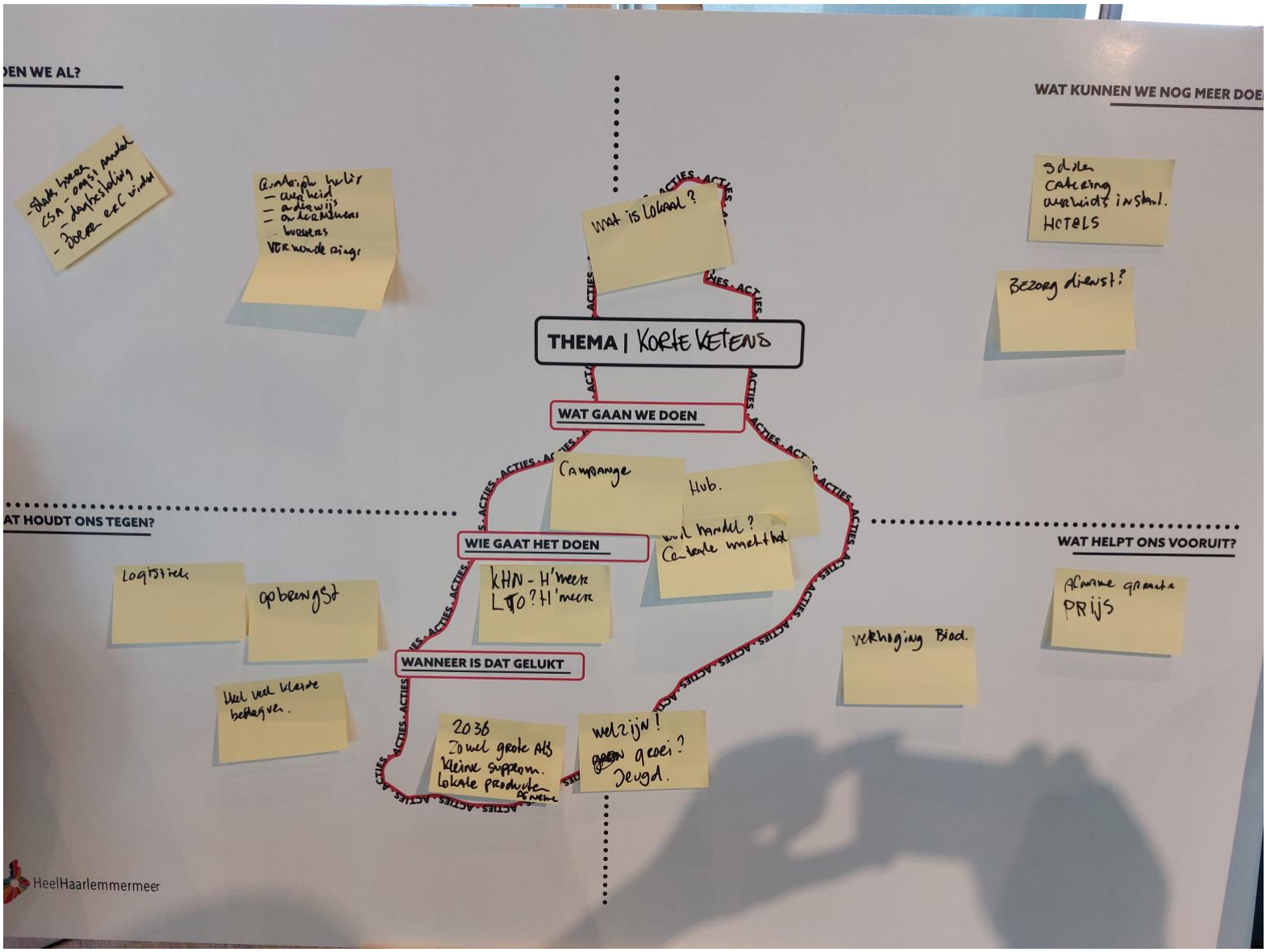
Mogelijkheden & belemmeringen
We zien vooral kansen om akkerbouw meer te gaan richten op lokaal eiwitgebruik. Hierbij moeten boeren wel geholpen worden. Aan de consumenten kant kunnen we bewustwording creëren over eiwitten. Mensen denken wellicht dat dierlijk eiwit nodig is om gezond te zijn en hard te sporten. Of dat vega niet lekker is. Er valt dus nog winst te behalen in de informatievoorziening over eiwit en het ervaren van lekker vega-eten.

Als belangrijke belemmering zien wij vooral de huidige mindset bij consumenten en andere partijen in de keten. Gedrag komt voort uit korte termijn-denken en financiële prikkels. Zo lijkt vlees in de supermarkt goedkoper dan vega-opties. Maar de vleesindustrie ontvangt subsidie of steun vanuit de politiek en de echte prijs van dierlijk eiwit ziet de consument niet terug in de winkel. Ook misinformatie en de reputatie van vegetarisch of veganistisch belemmeren de voortgang. De eiwittransitie vraagt om een langere termijnvisie op gezondheid en leefbaarheid.

Blik voorruit
Een bewustwordingscampagne zien wij vooral als een belangrijke eerste actie: laat mensen lekker en betaalbaar vega-eten ervaren en informeer ze over gezonde voeding. Een andere concrete actie is de ontwikkeling van een echte Haarlemmermeerse vegaworst in samenwerking met het bedrijf Kroon uit Nieuw-Vennep.

De uitkomsten van de tafel ‘Eiwittransitie’



Korte Ketens

Van de tafel korte ketens ontbreekt momenteel een samenvatting. Hieronder kunnen jullie de resultaten terugzien op de grote plaat.