

Voedselakkoord Westerkwartier

Samen zaaien
Samen oogsten

Oktober 2020



Aperitief

Voor u ligt het Voedselakkoord Westerkwartier. Het is het resultaat van een intensieve dialoog met de samenleving over een onderwerp dat mij al jaren aan het hart gaat: voedsel in al zijn facetten. We hebben deze dialoog gevoerd in een bijzondere periode: de maanden tussen de eerste en tweede coronagolf. En het is deze coronacrisis die laat zien hoe belangrijk het is dat we dit gesprek nú met elkaar gaan voeren. Ongebreidelde im- en export van voedsel is niet langer vanzelfsprekend door het sluiten van grenzen en beperken van vliegverkeer. Supermarktmedewerkers zijn plotsklaps vitale beroepen. Horeca wordt geconfronteerd met vergaande beperkingen, wat enerzijds voor veel problemen zorgt maar ook een voedingsbodempotential is voor nieuwe concepten. Discussies worden gevoerd over nieuwe economische modellen die niet meer uitgaan van grenzeloze consumptie maar van minderen en van betekenisvol ondernemen, waarin andere onderwerpen belangrijker worden dan winstmaximalisatie. De coronacrisis confronteert ons ook met onze gezondheid en vraagstukken die daarmee samenhangen. Zo worden mensen met overgewicht en mensen met chronische aandoeningen gezien als risicocategorie. En ook hier ligt een relatie met voedsel en een groeiende behoefte aan gezond leven in een gezonde omgeving met gezond voedsel.

Voedsel zit verweven in ons hele leven. Het is een primaire levensbehoefte en vormt daarmee een van de belangrijkste ingrediënten voor de ontwikkeling van de mens. Dat begint met kennis over gezonde voeding en het maken van juiste eetkeuzes. In 2019 kampte een kleine 50% van de Nederlandse bevolking van 18 jaar en ouder met matig of ernstig overgewicht. Van de jeugd onder 18 was dat ruim 13%. Overgewicht is een bron van talloze chronische aandoeningen, zoals hart- en vaatziekten. Gezonde voeding is daarmee een basis voor een goede gezondheid. En een goede gezondheid is weer van belang om goed mee te kunnen komen in onze samenleving. Kennis over goede voeding en eetkeuzes kan niet vroeg genoeg worden aangeleerd. Dat is een verantwoordelijkheid van ouders die met keuzes in de supermarkt en door voorbeeldgedrag een belangrijke wegwijzer voor hun kinderen kunnen zijn. Maar ook scholen in het basis en voortgezet onderwijs kunnen hierin een belangrijke rol vervullen. Kinderen brengen overigens maar 14% van hun wakkere tijd op school door dus er is meer nodig. Welke rol kunnen sport- en cultuurverenigingen, kinderopvang en opa's en oma's hierin spelen? Moeten sport- en schoolkantines naast rookvrij ook niet gezond worden?

Een ander aspect van voedsel is de afstand van boer tot bord. We zijn het geleidelijk aan met elkaar logisch gaan vinden dat alle gewassen en ingrediënten van over de hele wereld jaarrond beschikbaar zijn. Maar is dat wel zo logisch? Het is nog niet zo lang

geleden dat aardbeien alleen in mei en juni te koop waren. Hoeveel langer zijn we bereid om met elkaar daarvoor de prijs te betalen in de vorm van klimaatverandering? Niet voor niets steunt Europa de Gebiedscoöperatie Westerkwartier in het verkorten van lokale voedselketens. Daarnaast zijn er steeds meer lokale initiatieven van inwoners om groente en fruit zelf en vooral mét elkaar te gaan verbouwen.

Voedsel en het gesprek daarover verdient een plek in de schijnwerpers en die plek bieden wij met het Voedselakkoord Westerkwartier. Ik ben trots op dit akkoord en de inzet van zo velen in onze samenleving om hiertoe te komen. Dit akkoord is een beginpunt en het resultaat van een dialoog. U kunt lezen dat deze dialoog op sommige onderdelen al tot een concreter resultaat heeft geleid dan op andere onderdelen. Dat betekent dat we met sommige onderwerpen al aan de slag kunnen en andere nog verder gaan. De dialoog gaat weer verder en we maken een start met een beweging. We gaan samen op weg naar een gezondere, duurzamere en socialere samenleving in het Westerkwartier.

*Elly Pastoor,
Wethouder Voedselbeleid*



Inhoudsopgave

<i>Aperitief</i>	2
<i>Voedsel in het Westerkwartier</i>	5
Wat is het Voedselakkoord?	5
Voor wie is het Voedselakkoord?	5
<i>De aanpak</i>	6
Kennismakingsavonden	7
Kooksessies	7
Presentatie Voedselakkoord	8
Uitvoeringsplan	8
<i>Voeding, Samen & Gezond</i>	9
Ambitie	9
Kernpijlers en doelstellingen.....	9
<i>Voeding, Natuur & Landschap</i>	11
Ambitie	12
Kernpijlers en doelstellingen.....	12
<i>Voeding, Economie & Ketens</i>	14
Ambitie	14
Kernpijlers en doelstellingen.....	14
<i>Succesfactoren Voedselakkoord</i>	17
<i>Vervolg</i>	18
Mapping.....	18
Financiën.....	18
<i>Toetje (bijlagen)</i>	20
Toetje 1: Wie hebben aan dit Voedselakkoord bijgedragen?	20
Toetje 2: Voedselgerelateerd beleid	20
Toetje 3: Artikel ‘Bierbrouwerij Vrolijkje Joncker b(r)ouwt regionale keten’	22
Toetje 4: Lijst met eerste project ideeën.....	25



Voedsel in het Westerkwartier

Voedsel is voor de gemeente Westerkwartier een belangrijk onderdeel van het College-uitvoeringsprogramma. Voedsel is voor iedereen belangrijk:

- ◆ Voedsel is noodzakelijk om gezond en in leven te blijven;
- ◆ Voedsel is een grondstof voor leefplezier;
- ◆ Voedsel zorgt voor verbinding en verbroedering;
- ◆ Voedsel is dus een bouwsteen voor samenleven;
- ◆ Voedsel is een ingrediënt voor de regionale economie.

De gemeente wil daarom initiatieven op het gebied van voedsel in de breedste zins des woords in kaart brengen. Vervolgens wil de gemeente samen met belanghebbenden in de gemeente een visie en koers bepalen en een bijpassend uitvoeringsprogramma vaststellen. Gemeente Westerkwartier steekt tijd en geld in het proces en in de uitvoering en voelt zich verantwoordelijk om, met de samenleving, voedsel op de kaart te zetten.

Wat is het Voedselakkoord?

Het Voedselakkoord is, net als andere akkoorden, een document, opgesteld met en door deelnemers uit de Westerkwartierse samenleving met daarin hun visie op voedsel en doelstellingen die ze samen met de gemeente de komende periode willen behalen. Deze doelen worden concreet gemaakt in een uitvoeringsprogramma, dat de komende tijd vorm gaat krijgen.

Maar nog veel meer dan een document is het Voedselakkoord de start van een beweging die impact gaat hebben in de regio. Een beweging die zich over organisatiegrenzen heen gezamenlijk inzet voor een gezonde, sociale en duurzame voedselketen en daarmee voor een gezonde, sociale en duurzame samenleving in het Westerkwartier. Het is een bundeling van bestaande initiatieven en een impuls voor nieuwe projecten. Waar nodig en waar het past wordt natuurlijk de verbinding gezocht met provincie en het rijk.

Voor wie is het Voedselakkoord?

Voedsel verbindt thema's, sectoren, organisaties en bovenal mensen. Het Westerkwartier is een gemeente met veel voedsel gerelateerde organisaties. Van boeren tot restaurants, van scholen tot verwerkende industrie en in toenemende mate initiatieven van inwoners op het gebied van pluk/dorpstuinen. Voedsel is een item van belang bij zowel jongeren - eten ze nog wel wat anders dan chips en cola? - als bij ouderen - krijgen zij wel genoeg eiwitten binnen?

Het Voedselakkoord is voor alle partijen en personen die op een of andere manier betrokken zijn bij voedsel. Partijen uit de 5 O's: Ondernemers, Onderwijs, Onderzoek, Overheid en Omgeving/bewoners. Met dit Voedselakkoord benutten we optimaal de verbindende kracht van voedsel en laten we gezamenlijk fantastische ideeën ontkiemen in de gemeente.

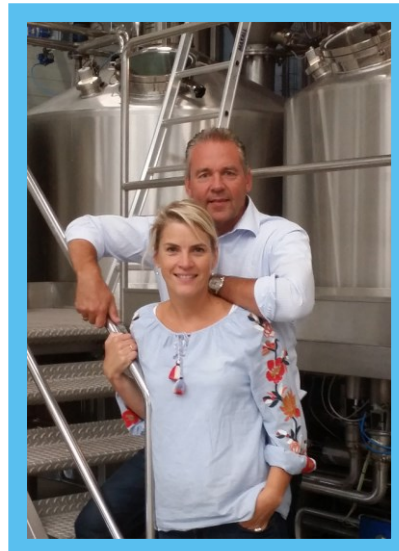


**“ Een tuin nodigt
makkelijker uit dan een
dorpshuis. Daar moet
je naar binnen ”**

Ciska Bos,
Dörpstuun Grootegast

**“Wat zou het goed,
mooi en nuttig zijn als
alle grondstoffen hier
om ons heen groeien
en bloeien”**

Jacob van der Werk,
Bierbrouwerij
Vrolijkje Joncker





De aanpak

Gemeente Westerkwartier heeft de Gebiedscoöperatie Westerkwartier (GCWK) gevraagd om het proces te organiseren om tot een Voedselakkoord Westerkwartier te komen. GCWK heeft veel ervaring met het organiseren van soortgelijke processen en bovendien is het al enkele jaren de kartrekker in de regio om tot duurzame regionale voedselketens te komen.

Kennismakingsavonden

Om gezamenlijk tot een Voedselakkoord te komen, moet je elkaar eerst beter leren kennen. Ondanks de coronamaatregelen van 1,5 meter afstand is dat op 1 september te Tolbert en 3 september te Aduard toch goed gelukt. Aan de hand van verschillende werkvormen leerde men elkaar kennen, werd er goed gediscussieerd en kwamen de belangrijkste thema's en bovendien. Deze thema's dienden als ingrediënten tot de vorming van vier werkgroepen voor de zogenaamde kooksessies. Het zijn werkgroepen bestaande uit de vijf O's met vertegenwoordigers van Onderwijs, Onderzoek, Ondernemers, Omgeving en Overheid.

De werkgroepen waren:

- ◆ Voeding, Samen & Gezond
- ◆ Voeding, Natuur & Landschap
- ◆ Voeding, Economie & Ketens
- ◆ Voeding, Educatie & Bewustwording

Kooksessies

Tijdens de kooksessies werd er niet letterlijk gekookt, maar werden de ideeën (ingrediënten) van de deelnemers en de opbrengsten van de kennismakingsavonden omgezet in steeds concretere plannen (maaltijden) binnen de werkgroepen. De dynamiek en dialoog verschilde per werkgroep en dit resulteerde ook in gevarieerde uitkomsten. Dit ziet u bijvoorbeeld terug in de eerste project ideeën achterin dit document. De eerste kooksessie vond plaats bij SKSG in Zuidhorn en de tweede bij Terra in Oldekerk. Helaas kon de derde kooksessie niet doorgaan in verband met de coronacrisis. Hiervoor is een digitale oplossing gevonden.

De opbrengsten van de kooksessies zijn samengebracht door de GCWK en voor feedback gedeeld met de deelnemers aan de kooksessies en een aantal experts. Daarmee is het Voedselakkoord opgesteld dat nu voorligt.

In dit proces zijn we tot de conclusie gekomen dat Educatie en Bewustwording geen apart thema is maar veel meer een verbindend, overkoepelend karakter heeft. Dat werd ook duidelijk doordat ook de andere werkgroepen hieraan veel aandacht besteedden. Educatie en bewustwording begint bij de jeugd, maar eigenlijk kun je een leven lang blijven leren over voeding. Dit kan bijvoorbeeld in relatie tot gezondheid, het milieu, dierenwelzijn of de regionale economie. Ook willen we Westerkwartierders meer bewustmaken van al het voedsel dat geproduceerd en verkocht wordt in hun omgeving. Bekend maakt bemind.

Nieuwe inzichten, innovaties, bedrijven en producten, vragen om hernieuwde bewustwording en aansluitende educatieve programma's. Er gebeurt al heel veel, maar heeft dat het gewenste effect? En hoe kunnen eenmalige projecten naar structurele vormen toegroeien? Met het Voedselakkoord leggen we verbindingen tussen partijen die actief zijn in educatie en bewustwording. Er wordt gezamenlijk opgetrokken om de uitdagingen die er liggen beter, innovatiever en structureler op te pakken. Door goede educatie zorgen we voor meer bewustwording en daarmee hopelijk tot duurzaam en gezond gedrag.

Presentatie Voedselakkoord

Daar waar de presentatie van het Voedselakkoord een feestje had moeten worden met alle betrokkenen op een mooie locatie, kon ook dit helaas niet fysiek doorgaan. Het Voedselakkoord Westerkwartier wordt gepresenteerd door middel van een film. Wethouder Elly Pastoor, Directeur Gebiedscoöperatie Westerkwartier Hans Bergsma en een aantal deelnemers aan de totstandkoming van dit akkoord vertellen over de urgentie van het Voedselakkoord.

Uitvoeringsplan

In het Voedselakkoord staan de grote lijnen waar de betrokkenen naartoe willen. Dit wordt concreet in projecten die de komende tijd vorm moeten krijgen in een uitvoeringsplan. In eerste instantie zijn de werkgroepen aan zet, maar dit betekent niet dat zij alles alleen bedenken en uitvoeren. We streven naar brede coalities: ook bij de uitvoering van het Voedselakkoord is iedereen in het Westerkwartier welkom.

In de volgende drie hoofdstukken leest u de richting waar de werkgroepen naartoe willen. In een ambitie, kernpijlers en doelstellingen wordt dit uiteen gezet. Het is nu nog verdeeld in de werkgroepen/thema's maar er zit overlap in. Juist op deze punten moet er worden samengewerkt. In het uitvoeringsplan moet die integrale visie en aanpak goed verwerkt zitten. Het zijn niet op zichzelf staande losse onderdelen maar ze grijpen in elkaar en versterken elkaar. De uitwerking tot nu toe staat niet in beton gegoten. Het is richtinggevend en in het vervolg zal er prioritering en focus worden aangebracht.



Voeding, Samen & Gezond

Eten verbindt. Met de lunch leer je elkaar beter kennen. Tijdens het koken heb je de beste gesprekken. En door eten leer je andere culturen te waarderen. Aan de andere kant zie je dat wát we eten steeds meer bewerkt is en minder voedingsstoffen bevat, veel mensen niet meer weten hoe ze een gezonde maaltijd op tafel zetten en is er veel overgewicht (zie kader). Ook volgen maar weinig mensen de richtlijn van het voedingscentrum en eten we gemiddeld gezien te weinig noten, zaden, groente, fruit en peulvruchten. Daarnaast is gezond, duurzaam en betaalbaar eten lang niet voor iedereen toegankelijk. Gelukkig ontstaan er vele initiatieven die hier iets aan doen. We kunnen meer! *Waarom werken we niet aan een cultuur en omgeving waarin Westerkwartierders langer, socialer en gezonder leven?* Dit heeft tal van voordelen. Van nieuwe samenwerkingen, innovatieve productontwikkeling, tot een gezonder en fijner leven voor ons allemaal. Maar kan dat wel in het huidige systeem? Gezamenlijk nemen wij dat systeem onder de loep en kijken wij vanuit het Westerkwartier of en hoe wij dat systeem kunnen veranderen.

Op naar een inclusief en gezond Westerkwartier!

Ambitie

Gezamenlijk een cultuur en omgeving creëren waarin Westerkwartierders langer, socialer en gezonder leven (Blue Zone*).

*Blue Zones zijn afgebakende gebieden waarvan de bevolking een specifieke levensstijl en leefomgeving deelt en waar de mensen meetbaar langer leven. Voeding is een van de aspecten binnen Blue Zones

Kernpijlers en doelstellingen

Kernpijler: Inclusief voedselbeleid voor een kansrijke generatie
Doelstelling:
Binnen twee jaar worden er minimaal twee projecten gestart waarin voedsel een verbindende rol in de samenleving speelt
Binnen twee jaar gaat geen kind meer zonder voedsel naar school
Binnen vijf jaar is gezond eten betaalbaar en bereikbaar voor alle lagen van de bevolking

Kernpijler: Gedragsverandering
Doelstellingen:
Binnen een jaar wordt er minimaal een pilot opgestart waarin getracht wordt houding en gedrag ten aanzien van gezonde voeding positief te beïnvloeden
Binnen een jaar wordt er een pilot ontwikkeld waarin binnen het huidige gedrag toch gezonder gegeten wordt (bijvoorbeeld met productontwikkeling)
Binnen een jaar wordt er een analyse gemaakt van gezondheidsbevorderende tools (bijv. gezondheidspaspoort De Zijlen, Samengezond verzekering Menzis). Wat werkt wel, wat werkt niet?
Binnen vijf jaar wordt er 30 % minder voedsel verspild in de regionale keten
Binnen vijf jaar eten mensen in het Westerkwartier 30% meer plantaardige eiwitten ter vervanging van dierlijke eiwitten

Kernpijler: Blue Zone Westerkwartier
Doelstellingen:
Binnen een jaar wordt er een Blue Zone-scan gemaakt van het Westerkwartier
Binnen drie jaar is het percentage van het aantal inwoners in het Westerkwartier met diabetes met 10% afgenomen
Binnen vijf jaar is het percentage van het aantal inwoners in het Westerkwartier met obesitas met 5% afgenomen

Kernpijler: Systeemverandering
Doelstellingen:
Binnen een jaar de verbindende kracht van voeding inzichtelijk maken en concretiseren naar nieuwe verbindingen en/of projecten
Binnen een jaar best practices belichten die een tegengeluid laten zien ten opzichte van het 'oude systeem'
Binnen twee jaar worden er vijf nieuwe samenwerkingsvormen opgezet binnen de voedselketen van het Westerkwartier



“Met het serveren van goede en gezonde voeding spelen we een rol in het verminderen van welvaartsziekten”

Jenze Kingma, Hotel Restaurant Aduard



Voeding, Natuur & Landschap

De huidige manier van het produceren van voedsel kan door bijvoorbeeld schaalvergroting en het gebruik van kunstmest/gewasbeschermers een negatieve impact hebben op biodiversiteit, natuur, bodemkwaliteit, landschap en gezondheid. Het produceren van voedsel kan echter ook bijdragen aan natuurontwikkeling, biodiversiteitsbehoud- verbetering en een positieve impact hebben op het landschap. Voedselproductie, natuur en landschap werden vaak als losse onderdelen gezien. Vandaag de dag kijken we door een meer integrale bril en zien we in dat $1 + 1$ daadwerkelijk 3 kan zijn. Gelukkig zien we steeds vaker mooie voorbeelden hoe een andere kijk op het produceren van voedsel een positieve bijdrage kan leveren, maar we komen van ver. We moeten toewerken naar verbindingen, beleid, concepten en projecten waar het goed produceren is, bevorderend voor de natuur en biodiversiteit en met respect voor het landschap. Samen kunnen wij dat.

Ambitie

Voedselproductie, natuur en landschap zorgen voor synergie.

Kernpijlers en doelstellingen

Kernpijler: Biodiversiteit
Doelstellingen:
Binnen twee jaar een platform ontwikkelen voor en door boeren in het Westerkwartier waar kennis gedeeld kan worden over biodiversiteitsverbetering op het bedrijf. Hiermee voor bewustwording zorgen en kennis verspreiden over landbouwmethoden die positief zijn voor biodiversiteit, natuur en landschap
Met de bodem als basis en een gebiedsgerichte aanpak, biodiversiteit integreren in het bedrijfssysteem
Binnen twee jaar een lokaal systeem ontwikkelen voor de monitoring van de biodiversiteitsverbetering op agrarische bedrijven en in de natuur
Binnen twee jaar moet op de landbouwgrond in het Westerkwartier het organische stofgehalte en het bodemleven zijn toegenomen

Binnen drie jaar moet het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen/gewasbeschermingsmiddelen met 20 % zijn afgenomen
Over vijf jaar is van 50% van de melkveehouderijen minimaal 5% van hun areaal extensief kruidenrijk/bloemrijk grasland

Kernpijler: Circulaire systemen
Doelstellingen:
Binnen een jaar de best practices op het gebied van circulaire systemen in eigen gemeente en buurgemeenten in kaart brengen
Binnen een jaar inzichtelijk hebben welke grondstofstromen en reststofstromen er lopen in het Westerkwartier
Binnen twee jaar zijn er tien nieuwe verbindingen gelegd tussen organisaties waarbij reststromen van de een als grondstof dienen voor de ander
Binnen vijf jaar de kringlopen binnen het Westerkwartier zoveel mogelijk sluiten en waar reststromen toch ontstaan deze opwaarderen naar hoogwaardige producten voor de regio

Wist u dat?

In het Westerkwartier het
areaal landbouwgrond
afneemt





en met name het areaal
natte natuurgrond
toeneemt

Bron: CBS



Voeding, Economie & Ketens

De gemeente Westerkwartier is een van de grootste plattelandsgemeenten van het land. De voedselbranche is een belangrijke pijler van onze gemeentelijke economie. Veel mensen werken in deze branche, maar deze staat wel onder druk. Er is hevige concurrentie op de wereldmarkt, complexe niet-transparante ketens, snel veranderende milieuwetgeving en een vergaande efficiency. Het Centraal Plan Bureau geeft aan dat er 50% tot 65% minder banen zullen zijn in de agrarische sector in 2040.

Er gebeurt al veel om een toekomstgerichte voedselbranche te ontwikkelen. Met het Voedselakkoord gaan we verder. We grijpen kansen aan in de ontwikkeling van regionale en duurzame ketens. De voedselbranche is belangrijk voor de economie van het Westerkwartier en samen zorgen wij ervoor dat dit zo blijft.

Ambitie

De voedselbranche in het Westerkwartier doorontwikkelen naar een sterke, duurzame en toekomstbestendige branche.

Kernpijlers en doelstellingen

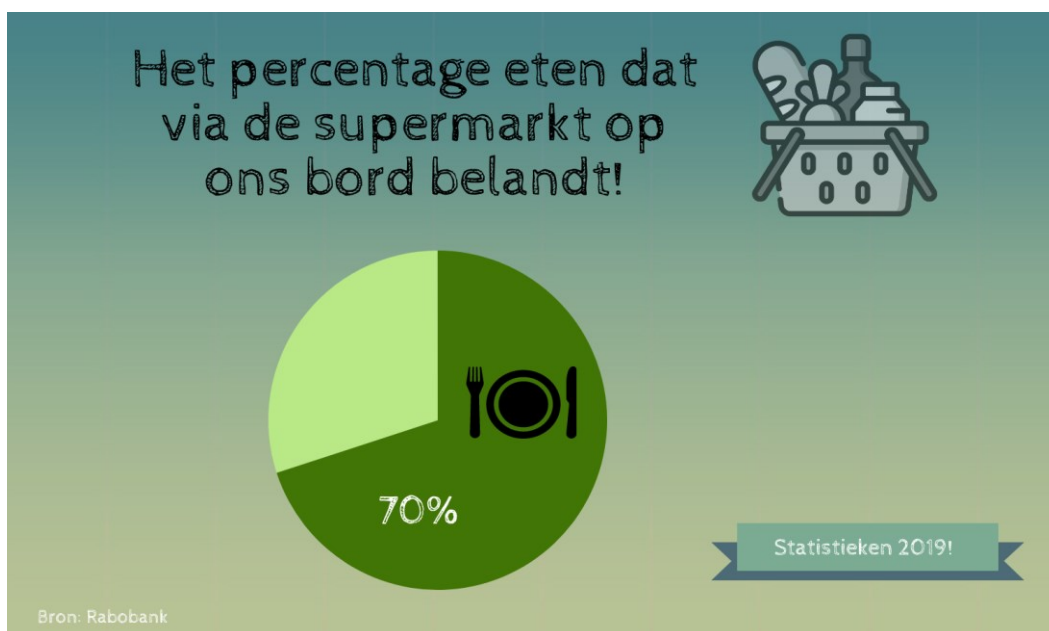
Kernpijler: Regionale keten
Doelstellingen:
Binnen een jaar wordt de voedselverwerking in Noord-Nederland in kaart gebracht (locatie, wat verwerken ze, capaciteit, etc.)
Binnen twee jaar een merk ontwikkelen voor lokaal geproduceerd voedsel
Binnen drie jaar, vijftig nieuwe business-2-business verbindingen realiseren met elkaars producten, met een eerlijke prijs voor alle schakels in de keten
Binnen drie jaar de relatie boer-burger versterken door boeren hun agrarische productie en –omgeving te laten combineren met het leveren van diensten aan de samenleving (van agrotourisme en boerderijwinkels tot zorglandbouw, korte ketens)
Over vijf jaar wordt 20% van onze voeding in Noord-Nederland verwerkt
Binnen vijf jaar weet de consument waar regionaal en gezond voedsel verkrijgbaar is in het Westerkwartier

Bewustwording creëren binnen de keten (producent, verwerker en consument). Waarom, wat en hoe er in het Westerkwartier voedsel geproduceerd wordt
Binnen vijf jaar is er een slim en transparant distributienetwerk opgezet in de regionale keten
Binnen vijf jaar koopt 20% van de horeca en instellingen in Westerkwartier (een deel van) hun producten in bij lokale producenten
Binnen vijf jaar door middel van een integrale (samenwerken met verschillende stakeholders) en gebiedsgerichte (wat kan het beste waar geteeld worden) aanpak een systeem opbouwen voor de productie en afzet van lokaal voedsel waarin gekeken wordt naar de hele keten

Kernpijler: Voedselverspilling
Doelstellingen:
Binnen de nieuwe business-2-business verbindingen is voedselverspilling een item van belang
Binnen vijf jaar wordt er 30 % minder voedsel verspild in de regionale keten (van boer tot bord)

Kernpijler: Gezond voedsel
Doelstellingen:
Binnen twee jaar is er in het Westerkwartier een eigen en unieke gezondere snackbar-snack ontwikkeld
Binnen drie jaar zijn er pilots met (oude rassen van) peulvruchten, noten, zaden en kruiden in het Westerkwartier
Binnen vijf jaar is er een plantaardige eiwitketen voor menselijke consumptie in het Westerkwartier
Binnen vijf jaar eet 50% van de Westerkwartierders minimaal 250 gram groente per dag
Binnen vijf jaar eet 50% van de Westerkwartierders 200 gram fruit/dag, waarvan 50% lokaal geteeld
Binnen 5 jaar eet 50% van de Westerkwartierders 15 gram noten/week

Kernpijler: Dorpsvoedsel
Doelstellingen:
Binnen twee jaar zijn er meerdere samenwerkingsvormen tussen verschillende dorpswinkels in het Westerkwartier gerealiseerd
Binnen twee jaar zijn er meerdere blauwdrukken voor businessmodellen voor toekomstbestendige dorpswinkels
Binnen vijf jaar hebben (in ieder geval) de dorpen waar geen winkel is een dorpstuin/voedselbos voor verse groenten en fruit
Binnen vijf jaar moet gezond, vers, biologisch en/of natuurinclusief voedsel in ieder dorp goed toegankelijk zijn (afhaalpunten, bezorging, markten, bestaande dorps/boerderijwinkels, etc)





Succesfactoren Voedselakkoord

De gekozen aanpak binnen de thema's heeft meer kans van slagen als onderstaande succesfactoren worden meegenomen. De succesfactoren zijn opgesteld aan de hand van de gezamenlijke input tijdens de kennismakingavonden en kooksessies.

Integrale aanpak - Kijk verder dan je eigen sector, project, dorp of thema. Slimme verbindingen kunnen leiden tot een aanpak die efficiënter is, meer draagvlak heeft, meer kennis genereert, een groter netwerk bereikt, een groter budget kent en meer impact genereert. Daarmee voorkom je ook dat je het wiel opnieuw uitvindt.

Procesgerichte aanpak – Werk planmatig. Stel behapbare doelen op en deel dit in het netwerk. Zo krijgen anderen de kans om aan te haken en deel te nemen in het proces.

Eigenaarschap – Om de aanpak tot een succes te maken zijn er mensen nodig die intrinsiek gemotiveerd zijn en zich eigenaar voelen van de uitdaging. Voor iedereen kan die motivatie bij iets anders liggen en dat is prima. Deel dat met elkaar. Van motivatie naar activatie!

Financieel positief – Het is zonde als een goed initiatief moet stoppen vanwege een tekort aan financiën. Denk in de beginfase al na over een structurele financiering. Duurzaam betekent ook financieel gezond.

Bewustwording – Veel negatieve impact binnen de voedselketen komt door onwetendheid. Door mensen bewust te maken van bijvoorbeeld de milieudruk van bepaalde voedingsmiddelen, de voedselproductie in de eigen regio of hoe je een gezonde maaltijd kan koken, wordt getracht een positieve gedragsverandering te realiseren.

Educatie – Ongeacht leeftijd, geslacht, woonsituatie of portemonnee, iedereen kan zich zijn of haar leven lang ontwikkelen. De voedselketen en de kennis over voeding en gezondheid zijn dynamisch en staan niet stil. Gerichtte educatie draagt bij aan het succes van het toepassen van nieuwe inzichten en kennis en daarmee het slagen van bijvoorbeeld beleid, projecten of campagnes.



Vervolg

Gemeente Westerkwartier gelooft in een sterk voedseldomein en investeert daar dan ook in. Niet alleen om tot een Voedselakkoord te komen maar ook in het vervolg daarvan. Er zijn middelen beschikbaar voor het vervolg en de focus ligt eerst op de volgende onderdelen.

1. Mapping
2. Voeding, Samen & Gezond
3. Voeding, Natuur & Landschap
4. Voeding, Economie & Ketens

De concretisering hiervan vindt plaats in het uitvoeringsplan, dat in de komende maanden wordt opgesteld. In de bijlage vindt u al wat eerste ideeën. We beginnen in ieder geval met Mapping.

Mapping

Er moeten geen zaken worden bedacht die er al zijn, soms is het wiel al uitgevonden. Met een up-to-date overzicht van wat er al is kunnen slimme verbindingen worden gelegd en is inzichtelijk wat er nog ontbreekt. Zo komen nieuwe kansen bovendien.

Uit de eerste bijeenkomsten blijkt dat er een breed gedragen behoefte is aan inzicht wat er al is en gebeurt op het gebied van voedsel. Dit gaat over zeer uiteenlopende zaken. Voorbeelden: welk voedsel wordt er geproduceerd in het gebied, welke verwerking is er aanwezig, welke bewustwordingscampagnes lopen er, een overzicht van de boerderijwinkels, etc. Het zou fantastisch zijn als al deze gegevens beschikbaar zijn op één platform. In de sessies is verwezen naar het initiatief Spacetime Layers. Het in kaart brengen oftewel 'mappen' is de eerste stap die we willen gaan zetten.

Financiën

De gemeente heeft middelen beschikbaar gesteld voor het Voedselakkoord. In 2020 was dat een bedrag van €50.000,-, in de begroting 2021 wordt voor de jaren 2021 en 2022 een bedrag van € 60.000 per jaar gevraagd, deels voor projecten en deels voor het bemensen van dit nieuwe onderwerp in het gemeentelijk beleid.

In de projecten zal naast de gemeentelijke bijdrage ook een bijdrage worden gevraagd van directbetrokkenen zelf. De vorm kan variëren van geld, eigen inzet, inbreng van kennis of een combinatie daarvan. Daarnaast zijn er nog vele andere (financiële)

mogelijkheden die kunnen bijdragen aan het behalen van de doelstellingen binnen dit Voedselakkoord. Er kunnen verbindingen gelegd worden bij bestaande projecten maar ook kunnen subsidies worden aangevraagd op Europees, nationaal of regionaal niveau. Hier ligt een rol voor de gemeente en de Gebiedscoöperatie Westerkwartier.



**"We betrekken
kinderen actief bij de
bereiding van voeding.
Uit onderzoek blijkt
dat dit een positief
effect heeft op hoe
kinderen naar gezonde
voeding kijken"**

Frans van der Weg. Manager
Kindcentrum SKSG Kinderopvang



Toetje (bijlagen)

Toetje 1: Wie hebben aan dit Voedselakkoord bijgedragen?

Een heel divers palet aan organisaties en mensen hebben meegedacht en meegewerkt aan dit Voedselakkoord. Beide kennismakingsavonden zaten vol, in totaal waren er zo'n tachtig mensen aanwezig, en van daaruit zijn er werkgroepen ontstaan. Met de mensen in de werkgroepen is er een verdiepingsslag gemaakt. Iedereen enorm bedankt!

Hierbij een overzicht van de organisaties/mensen in de werkgroepen:

Sociaalwerk de Schans, Melkveehouderij Snip, Meo Auxilio, Van Hall Larenstein, Sander van Loon, Gemeente Westerkwartier, Imkerij Bijenhaven, Melkveehouderij van der Veen, De Zevenster, Overgaauw de Kippenboer, Erica Roth, Stichting Milieubeheer Zuidelijk Westerkwartier, Bakkerij Van Esch, Nederhoed slagerij & catering, Levenskracht, Melkveehouderij Snip, Groentewinkel Vers, SKSG, De Nieuwe Leefstijl, Energiebos Boerakker, Gebiedscoöperatie Westerkwartier.

Toetje 2: Voedselgerelateerd beleid

Op verschillende niveaus hebben overheden met voedselgerelateerd beleid en regelingen invloed op de gehele voedselketen. Dit komt tot uiting in subsidiering van bepaalde maatregelen tot het tegengaan van voedselverspilling tot het aanmoedigen van een gezondere keuze en alles er tussenin. Dit geeft aan hoe breed en complex de voedselketen is. Om meer inzicht te krijgen in de verschillende beleidsterreinen is onderstaand overzicht opgesteld.

Europees

Gemeenschappelijk landbouwbeleid (GLB) en Farm to Fork strategie

Het GLB is het landbouwbeleid van de Europese Unie en bestaat uit twee pijlers: de marktordening en de plattelandsontwikkeling. Het GLB is ervoor duurzaam, voedzaam, veilig en betaalbaar voedsel. Het huidige GLB duurt tot en met 2020. Hierna begint een overgangperiode tot het nieuwe GLB. De nieuwe GLB-periode vanaf 2022/2023 kent meer nationale vrijheidsgraden voor invulling van randvoorwaarden voor subsidie, vast te stellen in een Nationaal Strategisch Plan (NSP).

De Europese Commissie presenteerde in het voorjaar van 2020, als uitwerking van de Green Deal, haar Farm to Fork strategie gericht op verduurzaming van het landbouw- en voedselbeleid.

Voedselveiligheid

Bescherming van de volksgezondheid is het doel van alle wetgeving en normen van de EU voor de landbouw, veeteelt en voedselproductie. Er bestaat uitgebreide EU-wetgeving voor de hele voedselproductie- en -verwerkingsketen in de EU, en voor goederen die worden geïmporteerd en geëxporteert. De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) ziet erop toe dat bedrijven in de voedselketen aan de EU-wetgeving voldoen.

Nationaal

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV)

Visie Landbouw, Natuur en Voedsel: Waardevol en Verbonden

De visie Landbouw, Natuur en Voedsel: Waardevol en Verbonden beschrijft de omslag naar kringlooplandbouw en wat het van Nederland zal vragen om de toekomst van onze voedselvoorziening veilig te stellen. Het ministerie kiest voor een omslag naar kringlooplandbouw in 2030. Hoe het daar wil komen staat in het Realisatieplan Visie LNV 'Op weg met nieuw perspectief'.

Bij kringlooplandbouw komt zo min mogelijk afval vrij, is de uitstoot van schadelijke stoffen zo klein mogelijk en worden grondstoffen en eindproducten met zo min mogelijk verliezen benut.

Informeren en stimuleren consument

Het beleid voor consumptie van het ministerie van LNV is vooral gericht op het informeren en stimuleren van de consument om een duurzame en gezonde keuze te maken. Het ministerie richt zich primair op duurzaamheid, onder meer door verborgen kosten (true costs) inzichtelijk te maken, jongeren voedselvaardigheden aan te leren in schoolprogramma's en voedselverspilling tegen te gaan.

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS)

Het ministerie van VWS concentreert zich op gezonde voeding. In het onderdeel obesitas van het Nationaal Preventieakkoord zijn maatregelen opgenomen om het leefstijl- en consumptiegedrag van Nederlanders te veranderen. Het doel is een daling creëren van overgewicht en voeding gerelateerde ziekten (zoals diabetes, hart-, vaat- en leverziekten). In het Preventieakkoord ligt het accent van de maatregelen eveneens op informeren en stimuleren, bijvoorbeeld via campagnes of het bevorderen van een gezonde voedselomgeving op scholen, kantines en stations. In het najaar van 2019 heeft het kabinet besloten tot invoering van een voedselkeuzelogo (Nutri-score) om de transparantie rondom gezond voedsel te vergroten.

Naast eerdergenoemd beleid dient er ook nog rekening gehouden te worden met milieu-, water- en biodiversiteits- beleid. Waarbij het stikstofbeleid en de nationale omgevingsvisie eruit springen. Dan zijn er ook nog de Brede Maatschappelijk

Heroverwegingen (BMH). Deze geven inzicht in mogelijke beleidskeuzes voor de toekomst van Nederland op de langere termijn. Het BMH-rapport Tenminste houdbaar tot: Bewegen naar een duurzaam voedselsysteem, is erg relevant.

Provinciaal

De provincie Groningen geeft aan veel waarde te hechten aan het behouden en toekomstbestendig maken van de landbouw. De provincie Groningen wil samen met de sector een actieve, stimulerende en ondersteunende rol spelen bij de transitie naar een duurzame, natuurinclusieve landbouw. Dit is onder andere te lezen in het onlangs vastgestelde Programma Duurzame Landbouw 2020 – 2024 en komt tot uiting binnen het Interbestuurlijk Programma Vitaal platteland gericht op kringlooplandbouw en de Regiodeal Natuurinclusieve Landbouw.

Gemeentelijk

Gemeente Westerkwartier ziet het belang in van een sterke en duurzame voedselketen. De gemeente denkt mee, ondersteunt, is aanjager en faciliteert. Met dit Voedselakkoord heeft het de steun van de samenleving gevraagd om vorm te geven aan een voedselvisie. Met een heldere visie kunnen er stappen worden gezet. Stappen richting een vitale gemeente met gezonde inwoners.

Toetje 3: Artikel 'Bierbrouwerij Vrolijkje Joncker b(r)ouwt regionale keten'

In aanloop naar het Voedselakkoord hebben we met een reeks artikelen de breedte en diversiteit van de voedselketen laten zien. In deze reeks artikelen lichtten wij een aantal van deze prachtige initiatieven, projecten, bedrijven, verenigingen en vooral mensen uit. Hierbij het artikel over Bierbrouwerij Vrolijkje Joncker. Ook zijn er artikelen geschreven over: De Dörpstuun, Hotel Restaurant Aduard, SKSG Kinderopvang en Terra Oldekerk. Op www.voedselakkoord.nu ziet u alle artikelen.

Bierbrouwerij Vrolijkje Joncker B(r)ouwt regionale keten

Het Voedselakkoord Westerkwartier is er voor iedereen in de voedselketen. Van boer tot school, van verwerkende industrie tot moestuinvereniging. In deze reeks artikelen lichten wij een aantal van deze prachtige initiatieven, projecten, bedrijven, verenigingen en vooral mensen uit. In dit artikel: Bierbrouwerij Vrolijkje Joncker.

Terneergeslagen is Jacob van der Werk zeker niet, het is namelijk iemand met een zeer positieve instelling. Maar een dag voor je vakantie je been breken is wel erg zuur. In plaats van voor zijn caravan te zitten op een pittoreske Twentse camping, zit hij in een rolstoel in zijn eigen achtertuin. Ik interview de brouwer een week eerder dan de bedoeling. 'Het is niet anders.'



Uit de hand gelopen hobby

Tijdens een survivaltocht met de middelbare school in de Belgische Ardennen slaat de vonk over. Jacob leert Belgisch speciaal bier kennen. Weer thuis gaan hij en zijn maten opzoek naar een kroeg waar ze dat kunnen drinken. Destijds zijn die kroegen nog schaars in Nederland. In die periode is het zaadje geplant. 'Als ik ooit de kans krijg om een cursus brouwen te volgen dan doe ik dat.' Vele jaren later leert Jacob een dorpsgenoot kennen die enige ervaring heeft met brouwen en zo leert hij de basisvaardigheden. In 2013 krijgt hij van zijn vrouw Gea op zijn verjaardag een cursus bierbrouwen bij het Groninger Biergilde. Hij krijgt de smaak te pakken. 'We kochten pannen, ketels, meetapparatuur.' Het eerste biertje dat ze brouwen is een blond biertje. 'Die smaakte meteen goed', zegt Jacob met een lach.

'Het klassieke verhaal van een uit de hand gelopen hobby'

In de jaren daarna krijgen ze steeds vaker de vraag of ze wat biertjes willen meenemen naar feestjes. Om dit legaal te mogen doen vragen ze een brouwerijvergunning aan. Brouwerij Vrolijkke Joncker is een feit. Vanaf dat moment gaat Jacob langs slijters en restaurants. 'Het klassieke verhaal van een uit de hand gelopen hobby.'

Verbinding en trots

Brouwerij Vrolijkke Joncker heeft Jacob enorm veel plezier gebracht. 'Het is fantastisch om met natuurlijke grondstoffen zelf zo'n mooi product te maken.' Jacob vertelt dat hij ook ervaart dat het speciaal bier een verbindende rol speelt. Natuurlijk op de manier hoe alcoholische dranken werken, maar hij noemt ook het voorbeeld van het Westerkwartbier. Op 1 januari 2019 vond de gemeentelijke herindeling plaats en gingen de gemeenten Grootegast, Marum, Leek en Zuidhorn op in de gemeente Westerkwartier. Voor die speciale gelegenheid brouwde Vrolijkke Joncker de bieren Marumer Non, Leekster Tak, Groote Gast en Zuidhorner Abt. De ontwikkeling werd samen met vier vertegenwoordigers uit de gemeenten opgepakt. De cadeauverpakking met de vier bieren beeldt op een mooie wijze de verbinding uit van de herindeling. Het bier verbindt echter ook het verleden, de vier historische gebeurtenissen, met het heden. Dat dit project zo goed heeft uitgepakt geeft Jacob een trots gevoel.

Gea schuift aan en Jacob herhaalt mijn vraag, waar ze trots op zijn. Samen beginnen ze te vertellen over de ontwikkeling en het succes van het Westerkwartbier. Niemand had verwacht, ook zichzelf niet, dat dit bier na de periode van de herindeling nog zo zou lopen. Het bier is een begrip geworden en blijkt een blijvertje. 'Het zijn vier eigenwijze bieren die nog steeds hun weg vinden.'



Foto: Meenkenshoeve, Zevenhuizen. Foto: G. Louwes

Regionale keten ontwikkelen

Door zelf bier te brouwen is Jacob zich gaan beseffen hoe ketens eruitzien en werken. Nu haalt hij nog veel grondstoffen uit het buitenland maar hier wil hij verandering in brengen. 'Wat zou het goed, mooi en nuttig zijn als alle grondstoffen hier om ons heen groeien en bloeien.' In het opzetten van die ketens is het echter ook de bedoeling dat de restproducten weer worden gebruikt. Een mooi voorbeeld is het voeren van bierbostel aan koeien. Het eiwitrijke voer zorgt voor gezonde koeien en heerlijk mals regionaal vlees.

Met de Gebiedscoöperatie werkt Vrolijkje Joncker aan een regionale en duurzame bierketen. Hiervoor staan ook een aantal student vacatures uit. Het bierteam is nog niet compleet, nog niet alle vacatures zijn ingevuld.

Het zijn nu nog allemaal losse ketenschakels in de regio. Volgens Jacob kan het Voedselakkoord zeker een rol van betekenis spelen. 'De kunst zit hem nu in het smeden en de zwakste schakel sterker maken. Vervolgens moeten er concrete plannen komen en stapsgewijs met kleine succesjes stappen worden gezet.'

'Wat zou het goed, mooi en nuttig zijn als alle grondstoffen hier om ons heen groeien en bloeien'

De speciaal bierenmarkt is de afgelopen jaren enorm gegroeid. Toch groeit Vrolijkje Joncker behouden door en bedient het zoveel klanten als ze capaciteit heeft. Jacob heeft te vaak bij andere brouwerijen gezien dat snelle groei met grote investeringen tot grote risico's en problemen heeft geleid. Ook gaan hele grote brouwerijen 'samenwerkingen' aan met kleine brouwerijen, maar in de praktijk gaat dat ten koste van de zelfstandigheid. Jacob hoopt dat de regionale brouwerijen intensiever gaan

samenwerken en door die collectiviteit sterker staan in zowel innovatie, duurzaamheid als opzetten van ketens.



Foto: Bierbostel van Vrolijkje Joncker voor koeien van de buurman. Foto: G. Louwes

Dorpshuis en brouwerij in één

Inmiddels worden een aantal hardlopers, de bieren die het meest worden verkocht, gebrouwen bij een zogenaamde huurbrouwerij in het Noorden. Daar kan in één batch 1000 liter worden gebrouwen. In hun thuisbrouwerij zijn dat 100 liter. Het is dan ook niet gek dat er uitbreidingsplannen zijn. Als het aan Vrolijkje Joncker en aan Dorpsvereniging EMM te Jonkersvaart ligt, is de voormalige school in Jonkersvaart volgend jaar een brouwerij en dorpshuis in één. Om dorpen leefbaar te houden met de voorzieningen op peil, moeten functies worden gecombineerd. Dit lijkt mij een unieke combinatie. Deze locatie zal zorgen voor een grotere brouwcapaciteit, er is ruimte voor een proeflokaal met terras en tegen die tijd hopen Gea en Jacob daadwerkelijk met regionale grondstoffen als tarwe, gerst, rogge en hop te brouwen.

Voor het zover is moet het aantal belangstellende boeren dat zich nu al heeft gemeld voor het aanbieden van hun producten voor de regionale bierbrouwerijen worden uitgebreid en de samenwerking geconcretiseerd. Samen met de Gebiedscoöperatie vanuit bijvoorbeeld het Voedselakkoord, wordt dat vanaf deze zomer opgepakt.

Geschreven door: Maarten Groeneveld

[Toetje 4: Lijst met eerste project ideeën](#)

Voeding, Samen & Gezond

Kernpijler: Inclusief voedselbeleid.

Doelstelling: Verbinding in de samenleving met het onderwerp Voedsel als verbindende factor.

Dit maken we concreet door de volgende activiteiten:

De Rijdende Westerkwartierwinkel

Vroeger was de SRV-wagen een vertrouwde verschijning in de straat. Je kwam er voor je boodschappen maar ook voor een praatje. Gaandeweg zijn deze rijdende winkels uit het straatbeeld verdwenen. Het oude concept werkt ten dele niet meer: mensen gaan gewoonweg naar de supermarkt om hun boodschappen te doen. Daar zijn vaak geen lokale producten te vinden en het is vaak lastig om supermarkten te bewegen lokale producten in het assortiment op te nemen.

Maar wat nou als we een rijdende winkel maken waar deze producten gekocht kunnen worden? En waarin we mogelijk een aantal functies gaan combineren? Denk daarbij bijvoorbeeld aan een rijdende bibliotheek (inclusief bijvoorbeeld het lenen van gereedschap), informatie van de gemeente/overheid, etc. Zou dat werken? We willen het een jaar lang gaan proberen.

Dat vraagt een aantal maanden voorbereiding, dus totale doorlooptijd is anderhalf jaar, januari 2021 – augustus 2022.

Gezonde schoolmaaltijd

Op een natuurlijke manier kennis maken met gezonde voeding. Zonder extra lading maar als onderdeel van iedere dag. Dat is in de basis de verantwoordelijkheid van ouders. Maar er zijn ook andere plekken waar je hier aandacht aan kan besteden. De school is er daar één van. We willen graag dat kinderen op school iedere dag een gezonde maaltijd krijgen. Dat kan in de vorm van een (warme) lunch of ontbijt en periodiek samen koken voor een avondmaaltijd. Op dit moment kennen veel scholen in het Westerkwartier het continuurooster, waardoor de middagpauze relatief kort is. We moeten dus met de scholen op zoek gaan hoe we deze gezonde schoolmaaltijd kunnen inpassen in de dag. We zien daarbij kansen in de samenwerking met bejaarden- en verzorgingshuizen. Dit vraagt om onderzoek, dialoog en subsidie om in ieder geval een pilot te kunnen ontwikkelen. Duur: anderhalf jaar: voorbereiding eerste helft 2021, uitvoering schooljaar 21/22.

Samen koken in de dorpskeuken

We kennen al jaren het fenomeen dorpshuizen. Dat is een plek in het dorp waar je terecht kan voor een kopje koffie, ontmoeting, gezelligheid, een spelletje, etc. Vaak is er een (vrijwillige) beheerder die ook de eventueel aanwezige keuken runt. We willen deze dorpshuizen (en multifunctionele accommodaties) gaan inzetten als plekken waar je samen kunt koken en eten. Hoe leuk is het om van elkaar te leren, recepten te delen, te zien wat je kan koken met een pakket van de Voedselbank, welke vergeten groenten er in je omgeving te vinden zijn, etc. Gecombineerd met een stukje voorlichting / begeleiding door het sociaal werk (Sociaal Werk De Schans). Daarmee worden verschillende doelgroepen bereikt (jong en oud, weinig en veel geld, autochtoon en nieuwkomer). We willen dit in het klein proberen met een twee- of drietal dorpshuizen

die al een keuken hebben, onze resultaten laten onderzoeken en dan bekijken of we het kunnen opschalen. Dit is uit te voeren in 2021.

Ik zag twee beren

Het lijkt zo vanzelfsprekend: een broodje eten tussen de middag. Maar voor sommige inwoners is dat een hels karwei, omdat zij vanwege beperkingen niet in staat zijn om een eigen broodje te smeren. Dit zijn ook de inwoners die 's avonds een warme maaltijd van de maaltijdservice krijgen. Op dit moment verzorgt deze organisatie ook het broodje tussen de middag maar dat is een vrij anonieme en dure oplossing. Is het niet mogelijk om dat op een andere manier te organiseren, bijvoorbeeld door burens te vragen om voor elkaar te zorgen? We willen graag een pilot starten waarin we in een buurt gaan proberen om het broodje tussen de middag te laten verzorgen door de buurt. Vandaar de naam "Ik zag twee beren". Bij deze pilot hebben we het sociaal werk weer nodig en we zien dit uitvoerbaar in 2021.

Kernpijler: Gedragsverandering

Doelstelling: Een cultuur en fysieke omgeving waarin het eten van gezonde voeding vanzelfsprekend is.

Deze doelstelling vraagt een lange adem. Veranderen van omgeving kan binnen een aantal jaren al wel zichtbare effecten opleveren, verandering van cultuur vraagt om een jaar of tien tot twintig. Daarom moeten we nu wel plannen maken én beginnen.

Van openbaar groen naar openbaar voedsel

Een wijs man formuleerde het ooit als volgt: "Begeerte begint bij iets wat je dagelijks ziet". En we willen dat onze inwoners verlangen naar gezonde voeding. Dat begint dus bij het dagelijks zien van gezonde voeding en het bieden van de mogelijkheid om die voeding ook te consumeren. We hebben als gemeente enorm veel openbaar groen, bestaande uit struiken, bomen en bloemen. In een aantal parken zijn 'plukbomen' te vinden en dat is een goed begin. Wij pleiten ervoor om op veel grotere schaal vruchten en noten vindbaar te maken. In feite moet je als inwoner struikelen over de gezonde keuzes en je vrij voelen om een appel of noot te pakken. We zien dit als een meerjarenplan, beginnend in 2021, waarbij je in overleg met de omgeving bestaande plantvakken gaat vervangen. Daarbij zien we ook mogelijkheden om buurtmoestuinen daarin te realiseren, zoals er al enkele in de gemeente aanwezig zijn. Hierbij zien we ook kansen voor de gemeente om voor het onderhoud afspraken met diezelfde buurt te maken. Het aanleggen van 'voedselperken' of pluktuinen kan wellicht makkelijker worden door het als activiteit aan te melden bij NL DOET.

Voedselvestigingsbeleid

Welke winkels zie je in je omgeving? Welke uitstraling / keurmerk hebben restaurants? Welke kraampjes zie je op markten en festivals? En met welke producten? In onze huidige aanpak in het Westerkwartier wordt niet geselecteerd of gestuurd op gezondheid als het gaat om vestiging van bedrijven of winkels en het aanbod op festivals. Maar misschien kan dat wel. Het is in ieder geval nodig als je wil toegroeien naar een omgeving waarin gezond voedsel normaal is. Wat niet wil zeggen dat een

snackbar uit den boze is, geenszins. Maar je kan daarin wel gezonde keuzes maken ten aanzien van het gebruik van producten. Vergelijk bijvoorbeeld de TT-burger. We willen graag dat er beleid komt dat ervoor zorgt dat de dagelijkse omgeving steeds gezonder wordt.

Oogst/voedsel feesten

We pleiten voor de introductie van oogstfeesten. We zien dit als jaarlijks terugkerende festiviteiten met eventueel een markt/braderie of iets dergelijks. Dit zorgt voor meer bewustwording waar grondstoffen vandaan komen, welke allemaal in de nabijheid van de eigen woonplaats te vinden zijn en wat je er zelf mee kan doen. Verder zorgt het voor verbinding en gezelligheid (elkaar zien op het feest / de markt) en voor de ontwikkeling van een cultuur waarin voedselvoorziening een belangrijke rol speelt. Het succesvol binnenhalen van de oogst maakt niet alleen de boer maar ook ons als inwoners blij en trots. We stellen voor eerst in twee of drie dorpen een oogstfeest te organiseren in samenwerking met de daar woonachtige boeren en vereniging van dorpsbelangen. Na een succesvol eerste feest verwachten we dat er ook in andere dorpen iets kan gaan bloeien, eventueel ondersteund door de gemeente en de dragers van de eerste feesten. Het eerste oogstfeest kan volgens ons al in oktober 2021 worden georganiseerd.

Voedselvinder

Er wordt in onze gemeente veel voedsel geproduceerd. Dit is ook bij de boer verkrijgbaar. Alleen weten heel veel inwoners niet waar ze wel en niet terecht kunnen (locatie, tijden, producten, prijzen). Er zijn daarnaast ook een aantal pluktuinen en als het aan ons ligt worden dat er komende jaren veel meer (zie hierboven). Maar waar zijn ze en wat voor voedsel vind je daar en wanneer? We willen voedsel graag vindbaar maken, zowel digitaal als analoog. We willen aansluiten bij een initiatief dat is genomen op het gebied van Recreatie en Toerisme. Er is al een papieren Westerkwartier kaart en daarop willen we de voedsel vindplaatsen aanduiden. Daarnaast komt er ook een digitale variant in de app Spacetime Layers en daarin willen we ook voedsel vindbaar maken. Bovendien denken we dat dit te combineren is met fiets- en wandelroutes in dezelfde app. Het vindbaar maken van lokaal verbouwd voedsel en producten die daarvan zijn afgeleid zoals honing en ijs, versterkt ook de aantrekkelijkheid op het gebied van recreatie en toerisme. Dit initiatief is te realiseren in de eerste helft van 2021.

Westerkwartiermarkt

Er wordt in onze gemeente veel voedsel geproduceerd en boeren verkopen ook hun producten lokaal (vanaf de boerderij). In aanvulling op de Voedselvinder, wat van inwoners vraagt dat zij naar de boer toegaan, willen we een Westerkwartiermarkt organiseren: een markt waarop producten uit de streek te vinden zijn (groente, fruit, honing, ijs, eventueel ambachtelijke non-food artikelen). We zien deze markt als een aanvulling op de lokale weekmarkt. Het hebben van een Westerkwartiermarkt vergroot het bewustzijn van inwoners wat we als gemeente allemaal zelf maken en te bieden hebben en draagt daarmee dus bij aan de voedselcultuur. Ook moeten we leren van en samenwerken met bestaande initiatieven als de Streekmarkt in Leek. Dit initiatief is ons inziens te realiseren in de tweede helft van 2021 of het eerste kwartaal van 2022.

Kernpijler: Veranderen van het systeem

Doelstelling: Een systeem waarin gezond voedsel dichtbij te verbouwen, te kopen en te gebruiken is.

In het huidige systeem is het 'de bedoeling' dat de boer aan de voedselindustrie levert en de consument het daar weer van afneemt in een winkel of supermarkt. Dit leidt tot lange, niet transparante voedselketens, een voor de boer ongunstige prijs en daarmee een steeds minder duurzaam verdienmodel en tot slechte vindbaarheid van lokaal gekweekt en geteeld voedsel. We willen het systeem veranderen: de keten moet korter en er moet een duurzamer verdienmodel komen.

Daarnaast willen we ook een andere benadering van het onderwerp voedsel. Het gaat verder dan productie, distributie en consumptie. Voeding en gezonde keuzes daaromtrent zorgen er uiteindelijk voor dat we met elkaar langer leven en gezonder ouder worden. We hebben ons de vraag gesteld of we als Westerkwartier niet moeten streven naar het worden van een volgende Blue Zone, een regio in de wereld waar mensen meer dan gemiddeld veel ouder (en gezonder ouder) worden. Dit sluit mogelijkerwijs ook goed aan bij de ambities van de provincie en – met de ervaring van de coronacrisis – de toenemende behoefte van mensen aan een gezonde leefomgeving.

We zien de volgende activiteiten.

Coöperatieve winkels

Lokaal geproduceerd voedsel is lastig in de lokale supermarkt te verkrijgen. Dat heeft allerlei redenen. We pleiten ervoor om coöperatieve winkels te realiseren, waarin lokaal geproduceerd voedsel te verkrijgen is. Voorbeeld daarvan is bijvoorbeeld Oudebosch in Kommerzijl. Het nadeel van Oudebosch is dat ze niet voor iedereen even goed bereikbaar zijn. Hoe mooi zou het zijn als je lokaal geproduceerd voedsel zou kunnen verkrijgen in het centrum van je dorp? Bijvoorbeeld bij een winkel die daar al zit? Of in een leegstaand pand zoals die ook wel in dorpskernen te vinden zijn? Dit vraagt voorbereiding van een jaar denken we. Dat begint met een haalbaarheidsonderzoek waarin ook de vraag kan worden meegenomen in hoeverre bestaande partijen op gebied van voedseldistributie en -verkoop bereid zijn om hierin deel te nemen, zodat we gebruik kunnen maken van bestaande infrastructuur. Een andere onderzoeksvraag is of andere vervoerspartijen, zoals Taxi Nuis die het doelgroepenvervoer verzorgt, iets kunnen betekenen in het thuis bezorgen van voedsel. We zien 2021 als het jaar van onderzoek en hopen dat in 2022 de eerste winkel zijn deuren opent.

Voeding, Natuur & Landschap

Welke vervolgprojecten er naar aanleiding van de doelstellingen opgepakt gaan worden is nog niet helemaal helder, maar dat er iets moet gebeuren om de biodiversiteit in het agrarisch landschap te verbeteren daar zijn velen het over eens. Waar mogelijk moeten de projecten positief uitpakken voor zowel de biodiversiteit als voor de boer. Meer inzetten op bijvoorbeeld kruidenrijk(e) grasland en/of akkerranden voor bijen en andere insecten en dieren hoeft niet per se slecht te zijn voor het verdienmodel van de boer, het

is alleen een ander verdienmodel. Dit thema sluit goed aan bij het Interbestuurlijk Programma Natuurinclusieve landbouw met hun pilot in het Westerkwartier. Het zou mooi zijn als kennis en kunde worden gebundeld.

Voeding, Economie & Ketens

Ook binnen dit thema is het nog niet helemaal helder welke projecten worden gebundeld of opgestart. Wel streven wij ernaar om in het Westerkwartier binnen drie jaar vijftig nieuwe B2B verbindingen te realiseren met elkaars producten. Deze doelstelling stimuleert om eerst dichtbij te kijken. *Kan ik die grondstoffen ook in het Westerkwartier krijgen? Zijn er winkels in de buurt die mijn producten willen verkopen? Kan mijn restproduct als grondstof dienen?* Dit zijn voorbeelden van situaties die wij willen oplossen en promoten. Succesverhalen stimuleren anderen om het ook zo aan te pakken. Een ander idee dat leeft is een ruimte te realiseren voor voedsel startups. Hier kunnen ze experimenteren, van elkaar leren, produceren en als ze daadwerkelijk doorgroeien, maken ze ruimte voor een nieuwe startup.

Voeding, Educatie & Bewustwording

Smaaklessen, Kook met mij mee! En Schoolmaaltijden

Een programma als Smaaklessen biedt een mooie basis voor voedseleducatie op scholen. Voor zover gericht op het vergroten van kennis en interesse voor gezond en duurzaam voedsel bij kinderen, is het een zinvol aangrijpingspunt. Tegelijkertijd laat een initiatief als Kook met mij mee! zien dat ook andere aangrijpingspunten (de buurt, ouders, sociale en fysieke omgeving) belangrijk zijn om gezondere en duurzamere voedingspatronen te stimuleren.

Schoolmaaltijden! Een leerling zou dan bij toerbeurt mee kunnen koken, krijgt daardoor feeling met producten en met het bereiden etc. Dan kunnen de lessen over voeding daarop aanpast worden. Lessen over: vitaminen, mineralen, bioactieve stoffen (anti westerse ziekten) aminozuren, vetzuren en goede koolhydraten. Kinderen zijn hartstikke leergierig en wanneer er wordt uitgelegd waarom je lichaam deze stoffen nodig heeft, dan zal het eten van gezonde producten met name van de streek, veel beter worden geaccepteerd. Lesstof moet wel leuk en wat spannend zijn.

-Goede bekomst-

Met behulp van: