

Lokaal Actieplan
2014-2015
Echt Eten in de EEMstad



Inhoudsopgave

Inleiding	3
Leeswijzer	3
Over de titel Echt eten in de EEMstad	4
Wat is EEM?	5
Voedsel leeft in Amersfoort	6
De winst van Echt Eten	9
De sociale winst	10
De gezondheidswinst	11
De milieuwinst	12
De economische winst	13
Voedselveiligheid	14
Vooruit met Echt Eten in de EEMstad	16
<u>Prioriteit I: Ruimte voor Echt Eten</u>	<u>17</u>
Bestaande Echt Eten initiatieven	17
Acties voor ruimte voor Echt Eten	18
<u>Prioriteit II: Duurzame distributie van Echt Eten</u>	<u>20</u>
Bestaande Echt Eten initiatieven	20
Acties voor duurzame distributie van Echt Eten	21
<u>Prioriteit III: Proef en ervaar Echt Eten</u>	<u>22</u>
Bestaande Echt Eten initiatieven	22
Acties voor Proef en Ervaar Echt Eten	23
<u>Prioriteit IV: Verbinden van Echt Eten in de EEMstad</u>	<u>25</u>
Bestaande Echt Eten initiatieven	25
Acties voor het verbinden van Echt Eten in de EEMstad	26

Inleiding

Je eigen voedsel verbouwen en eten uit (de directe omgeving van) de stad zijn onderwerpen die enorm leven in Amersfoort. Daar waar in de jaren negentig bijvoorbeeld nauwelijks meer behoefte was aan volkstuinen in de nieuwbouwwijk Nieuwland, is de belangstelling anno 2014 weer helemaal terug. Moestuinen en stadslandbouw zijn steeds nadrukkelijker en in veel verschillende vormen aanwezig in de stad. De belangstelling voor de herkomst van ons voedsel, het verhaal over de productie ervan en daarmee de behoefte aan streekproducten neemt eveneens toe.

Dit Lokaal Actie Plan 'Echt Eten in de EEMstad' (LAP) is gemaakt door het lokale voedselnetwerk Echt Eten Metwerk (EEM). Hierin werken diverse lokale partijen samen, waaronder Gemeente Amersfoort.

EEM wil met dit LAP laten zien waar Amersfoort staat als het gaat om lokaal voedsel en waar de focuspunten liggen in 2014 en 2015. In het LAP staan concrete acties van lokale partijen en van de gemeente voor de komende twee jaar.

Elke actie beoogt eigen doelstellingen. EEM wil alle initiatiefnemers met acties in het LAP helpen bij het realiseren van hun acties. Door het bevorderen van samenwerking en synergie kan Echt Eten een kwaliteitsimpuls krijgen die het lokale voedselsysteem van de EEMstad zal versterken.

Leeswijzer

In dit Lokaal Actie Plan leest u allereerst over EEM. Waarom is dit lokale voedselnetwerk opgericht, wat doet het en uit wie bestaat het? (*hoofdstuk 2*)

Voedsel in de stad is van alle tijden. We nemen u kort mee terug in de tijd en laten zien dat dit actieplan voortkomt uit de jarenlange focus op groen in de stad, het leggen van verbinding tussen stad en platteland en aandacht voor lokale smaak, eetbare natuur en pure producten uit de streek. (*hoofdstuk 3*)

De belangstelling voor Echt Eten neemt toe, omdat steeds meer mensen de voordelen ervan ervaren. Duurzaam voedsel levert voordelen op voor de lokale economie en het milieu. Daarnaast draagt het positief bij aan de gemeenschapszin in wijken en buurten en aan de gezondheid van mensen. (*hoofdstuk 4*)

Hoofdstuk 5 gaat in op het verbouwen van lokaal voedsel en de ruimte hiervoor in de stad. Naast aansprekende voorbeelden van bestaande initiatieven, vindt u hier de acties van lokale partijen en de gemeente voor de komende twee jaar.

Duurzame distributie van Echt Eten is een belangrijke schakel in het lokale voedselsysteem. Hoe komen producten van boer naar stad, of te wel: van grond naar mond? Naast aansprekende voorbeelden van bestaande initiatieven, vindt u in *hoofdstuk 6* de acties voor de komende twee jaar.

Tot slot vindt het proeven en ervaren van Echt Eten plaats op diverse manieren in Amersfoort. Bewustwording van het belang van lokaal voedsel, leren waar je voedsel vandaan komt en de smaak van de streek beleven, staat centraal in *hoofdstuk 7*. Ook hier leest u, naast aansprekende voorbeelden van bestaande initiatieven, de acties voor de komende twee jaar.

Het verbinden van deze drie schakels is cruciaal om tot slimme oplossingen te komen die het lokale voedselnetwerk versterken. Het lokale voedselnetwerk EEM brengt partijen samen tijdens netwerkbijeenkomsten en verbindt partijen rechtstreeks met elkaar. Ze stimuleert individuele voedselinitiatieven om kennis uit te wisselen, elkaar te helpen en, daar waar het loont, samenwerkingsverbanden met elkaar aan te gaan. In *hoofdstuk 8* leest u welke successen hier al uit zijn voortgekomen en welke acties gepland staan voor de komende twee jaar.

Over de titel Echt eten in de EEMstad

Dit LAP heeft de titel 'Echt Eten in de EEMstad' meegekregen. In dit plan wisselen we de termen Echt Eten, stadslandbouw en duurzaam voedsel af. Stadslandbouw is een verzamelbegrip van vele betekenissen en wordt daarom vaak verschillend geïnterpreteerd. De één associeert de term met volkstuincomplexen, de ander met schooltuinen waar kinderen leren hoe hun voedsel groeit en de derde met het verbouwen van gewassen op braakliggende grond. Het begrip stadslandbouw suggereert dat het hier alleen gaat om het verbouwen van voedsel, terwijl we in dit Lokaal Actie Plan naar de gehele lokale voedselketen kijken. Dus naar het verbouwen, het distribueren, het genieten van en het leren over voedsel. Dit alles op lokaal niveau.

Duurzaam voedsel is een breed begrip en heeft onlosmakelijk verband met andere thema's (zie figuur 1). De term 'duurzaam voedsel' verwijst naar meerdere zaken zoals, productie met respect voor natuur en milieu en naar de korte keten die in het lokale voedselsysteem wordt nagestreefd. Maar ook het reduceren van transportkilometers, en daarmee CO2-uitstoot, door het verkopen van producten op een dichtbij gelegen afzetmarkt, is een drijfveer voor veel streekproducenten. Duurzaam voedsel is puur en eerlijk. Dat geldt echter ook voor veel fairtrade producten uit verre landen, terwijl het daar hier niet om gaat. De term 'duurzaam voedsel' kan dus ook verwarrend zijn. Daarom kiezen we in de titel voor het begrip 'Echt Eten' met daarbij een korte uitleg. Echt Eten is:

- voedsel dat in of in de directe omgeving van de stad wordt verbouwd voor eigen gebruik (volkstuin, buurttuin), voor educatieve doeleinden (schooltuin, generatietuin) en/of voor de verkoop op de lokale afzetmarkt (streekproducent, stadslandbouwer);
- lokaal voedsel dat verkocht worden op markten, in boxen/kratten, via een website, in supermarkten, natuurvoedingswinkels, boerderij- of landwinkels

of binnen een distributiecollectief;

- lokaal voedsel dat geserveerd wordt in restaurants, bedrijfs- of schoolkantines of op evenementen.



Figuur 1: Wiskerke 2009

Figuur 1 toont de veelzijdigheid van thema's waaraan stedelijke voedselvoorziening in relatie tot het maatschappelijke krachtenveld van primaire stakeholders kan worden verbonden. Het begrip duurzaamheid kan aan deze thema's worden verbonden en is derhalve van invloed op beleid, besluit en beeldvorming van al deze betrokken stakeholders.

Wat is EEM?

EEM, afkorting voor Echt Eten Metwerk, is een netwerk in Amersfoort dat zich richt op initiatieven rondom duurzaam voedsel en het verkorten van de lokale voedselketen. Het netwerk vloeit voort uit eerdere projecten in de stad zoals Hoofdstad van de Smaak (2012), Echt Eten in de Eemstad (2011), Stad zoekt Boer (2007, 2008).

EEM heeft als doel:

- een netwerk te vormen van initiatiefnemers in Amersfoort die actief zijn op het thema van Echt Eten.
- mee te denken en oplossingen aan te dragen aan de gemeente Amersfoort ten behoeve van de ontwikkeling van stadslandbouw en duurzame voedselinitiatieven.
- zich te focussen op de kansen voor economische en sociale ontwikkeling die duurzame voedselinitiatieven teweeg kunnen brengen voor de lokale bevolking.
- zowel beleidsmatige oplossingen als concrete 'met de voeten in de grond' initiatieven en acties te bedenken en voor te leggen, deze met elkaar te verbinden en betrokkenen te informeren.

EEM heeft vorm gekregen als Local Support Group in het Europese programma van Urbact – Sustainable Food in Urban Communities, waarin de gemeente Amersfoort partner is. In samenwerking met 9 andere steden in Europa (Athene, Bristol, Brussel, Gothenburg, Lyon, Messina, Oslo, Ourense, Vaslui) wordt in een looptijd van twee jaar (2013-2014) gezocht naar beleidsmatige mogelijkheden en oplossingen voor de ontwikkeling van duurzaam voedsel in de stedelijke omgeving. Het thema is verdeeld in de onderdelen:

'Growing' – het produceren van voedsel in en om de stad;

'Delivering' – de distributie en het verkorten van de lokale voedselketen;

'Enjoying' – educatie, bewustwording en genieten van lokaal voedsel.

EEM bestaat uit onder meer:

Buurttuinen, kwekers en agrariërs uit de stadsrand en de regio, stadsboeren, educatieve tuinen bij scholen en kinderopvang, volkstuinders, boerderijwinkels, bedrijven die streekproducten bezorgen aan particulieren, een kollektief dat zelf streekproducten van de boer naar de stad brengt, een supermarkt, natuurvoedingswinkel en restaurants die streekproducten promoten en organisatoren van voedslevenementen en educatieve projecten over voedsel.

EEM is een open netwerk en een dynamisch geheel. EEM organiseert bijeenkomsten over actuele onderwerpen of gedeelde issues. Partijen zijn vrij om zich aan te sluiten wanneer zij meerwaarde zien in het samen optrekken. Nieuwe initiatiefnemers op gebied van duurzaam voedsel zijn welkom.

Gemeente Amersfoort is één van de partijen die deelneemt aan EEM. Zij erkent de kracht van burgerinitiatief als het gaat om duurzaam voedsel en kiest ervoor samen te werken met andere lokale partijen aan het versterken en verduurzamen van het lokale voedselsysteem. De gemeente faciliteert het netwerk tot en met 2014 en wil daarmee initiatieven in de stad ondersteunen.

EEM heeft een coördinerend team, bestaande uit drie leden: Cor Holtackers (actief bij meerdere duurzaam voedselinitiatieven in de stad), Marianne Karstens (expert op gebied van duurzaam voedsel en projectmanager van het UrbAct programma voor Amersfoort) en Anne de Feijter (werkzaam bij Team Samen Duurzaam van Gemeente Amersfoort).

EEM heeft, naast het coördinerende team, een actieve kerngroep die bestaat uit 15 leden. Specifiek op het gebied van distributie en logistiek zijn er nog eens 95 lokale partijen die meedenken. Daarnaast zijn er 90 partijen die op de hoogte willen blijven van de activiteiten van EEM. Hieronder bevinden zich mensen werkzaam bij Wageningen Universiteit, Provincie Utrecht, Ministeries en meer.

Voedsel leeft in Amersfoort



Voedsel in de stad is van alle tijden. In het verleden was landbouw sterk verbonden met en geïntegreerd in de stad. Zo was er in de zeventiende eeuw een boerderij gevestigd binnen de stadsmuren en waren er volop moestuinen en fruitbomen te vinden.

In de periode 1950-1980 zijn de stadsparken aangelegd met daarin volkstuincomplexen. Educatie vond plaats op kinderwerktuinen en de boeren bevonden zich buiten de stad.



In 1985 zijn in Park Schothorst nieuwe volkstuinen gerealiseerd en vond natuur- en milieueducatie een plek in de voormalige proefboerderij op dit landgoed.

In 1995 zijn in de nieuwbouwwijk Nieuwland drie gebieden gereserveerd in deel Stadstuinen voor collectieve tuinen. Slechts één daarvan werd in gebruik genomen. De belangstelling voor eigen voedsel verbouwen was toen sterk afgenomen.



Om die reden is bij het ontwerpen van de wijk Vathorst geen ruimte voor volkstuinen gereserveerd. Echter, de vraag naar ruimte voor moestuinieren en stadslandbouw is vandaag de dag weer helemaal terug. In Vathorst ontstaat Tuinpark Laakzijde, een bewonersinitiatief met volkstuinen, educatieve tuinen en een gezamenlijke permacultuurtuin.





In 2006 won Amersfoort de competitie van Entente Florale van de Groenste Stad van Nederland. In 2007 werd Amersfoort zelfs de Groenste Stad van Europa.

In 2007 en 2008 werd een conferentie Stad zoekt Boer gehouden waarin de verbinding tussen platteland en stad werd gelegd. De verschillende partijen: boeren, bestuurders en maatschappelijke organisaties sloten samenwerkingsverbanden om samen initiatieven van de grond te krijgen.



In 2011 heeft een groep enthousiaste Amersfoorters het initiatief genomen om vier maal per jaar een streekmarkt te organiseren, de **Smaak van de Streek markt**. Doel van de markt is om regionaal voedsel te promoten en inwoners van Amersfoort te laten ervaren welke producten in de regio worden gekweekt en geproduceerd, waarbij de nadruk ligt op eerlijk, puur voedsel en een transparante herkomst. De Smaak van de Streek markt is meer dan een markt alleen, het is een combinatie van markt en evenement. Het is een plek om initiatieven in de stad die een relatie hebben met duurzaam voedsel, zichtbaar te maken en te stimuleren om samen te werken.

In 2011 en 2012 was het netwerk **De Grenzeloze Tuin**, onderdeel van het Amersfoortse NME-arrangement, gericht op het verbinden van buurt-, volks- en schooltuinen. De Toolkit 'Snel aan de slag met een moestuin' en 'Open Tuindag organiseren' zijn gemaakt met inbreng van deze initiatieven zelf. Ook natuurbeleving stond centraal, waarbij het aspect 'eten uit de natuur' niet ontbrak.





Het project **Echt Eten in de Eemstad** liet mensen in 2011 nadenken over de herkomst van hun voedsel en de manier waarop het geproduceerd is. In negen deelprojecten ging genieten van lekker eten samen met een goed gesprek over Goed of Echt Eten. Resultaten zijn onder andere: de minimoestuincoach die 1000 kinderen liet tuinieren, excursies naar de boerderij met koks, meer dan 20 restaurants die een streekmenu serveerden, de start van de Smaak van de Streek markt, meer eetbaar groen in de stad, de pannenkoekensafari, de Urgenda Food Tour met aansluitend het Streekdiner en een debat met Carolyn Steel, schrijfster van het boek Hungry City. Vanuit de gemeente werd dit project en daarmee thema voedsel en de stad met belangstelling gevolgd.

In 2012 mocht Amersfoort een jaar lang de titel **Hoofdstad van de Smaak** voeren. Stad en regio Amersfoort stond in het teken van smakelijk, lokaal, puur en seizoensgebonden voedsel. Naast ontmoeten is ook genoten van lekker, gezond en eerlijk voedsel. Discussies zijn gevoerd over wat lokaal en duurzaam voedsel is en hoe wij de mooie producten uit onze regio bij de consument thuis én bij de horeca, instellingen, kantines, etc. op tafel krijgen. Met circa 80 smakelijke activiteiten is getracht om aandacht te vragen voor een bewuste omgang met voedsel.



Eerdere initiatieven in de jaren voor 2012 hebben aangetoond dat er in stad en regio een groot draagvlak is voor regionaal en duurzaam voedselbeleid en praktijkgerichte initiatieven. Met de oprichting van het lokale voedselnetwerk **Echt Eten Netwerk (EEM)** in oktober 2012 is een volgende fase begonnen.

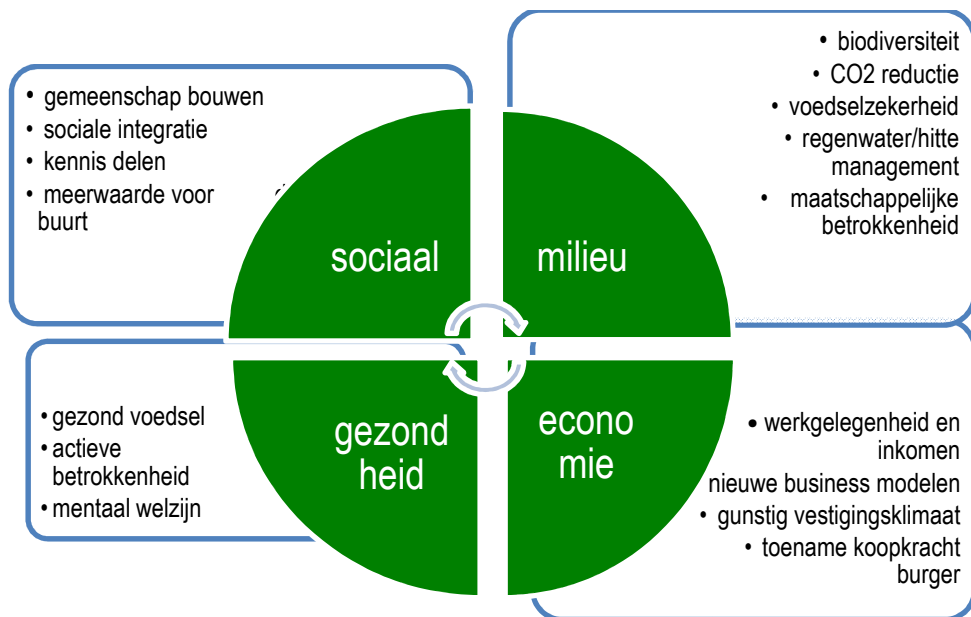
In 2013 is een landelijk **Stedennetwerk Stadslandbouw** gestart. In een Agenda Stadslandbouw pleit dit stedennetwerk voor een kwaliteitsimpuls voor stadslandbouw, waarin het bieden van meer ruimte voor stadslandbouw, het belang van verbinden van initiatieven, het leveren van maatwerk daar waar het gaat om voedselveiligheid en het versterken van de regionale voedselketen onderdelen zijn.



De winst van Echt Eten

Voedselprojecten kunnen positief bijdragen aan de biodiversiteit, leefbaarheid, gevarieerd ruimtegebruik, sociale cohesie, aantrekkelijk vestigingsklimaat en aan de lokale economie van de stad. Actief zijn in een voedselinitiatief kan de individuele stadsbewoner kosten besparen, meer lichaamsbeweging geven, aanleiding zijn gezonder te eten, meer zelfredzaam maken, in contact brengen met medebewoners en meer betrokken maken bij zijn eigen leefomgeving.

De voordelen van Echt Eten in de EEMstad zijn opgedeeld in sociale voordelen, gezondheidsvoordelen, voordelen op het gebied van milieu en economische voordelen.



Meetbaarheid

In dit hoofdstuk komen veel voordelen van Echt Eten aan bod. Veel van deze voordelen zijn lastig te kwantificeren, waardoor het moeilijk is de winst uit te rekenen in harde cijfers.

Want welke reductie van onderhoudskosten levert het onderhouden van de openbare ruimte door stadsbewoners op voor de gemeente? En hoeveel voedselkilometers scheelt het wanneer mensen vaker streekproducten kopen bij de boer of op de streekmarkt? Hoeveel ziektekosten besparen mensen die actief zijn in een buurttuin en daardoor gezonder eten en vaker bewegen?

Ondanks de complexiteit van het kwantificeren, valt te concluderen dat stadslandbouw op individueel en gemeenschapsniveau potentie heeft economische, sociale, gezondheids- en milieuvoordelen op te leveren. Hoeveel voordeel precies zou binnen individuele projecten gemeten kunnen worden door meetbare criteria te benoemen, (nul)metingen uit te voeren, gegevens te analyseren en conclusies te trekken.

EEM kan een rol spelen in het koppelen van wetenschappers en studenten aan individuele voedselinitiatieven die geïnteresseerd zijn in het meten van de opbrengsten van hun project.

De sociale winst

Lokale voedselinitiatieven zoals buurttuinen, educatieve tuinen, zelfbeheer van delen van de openbare ruimte door bewoners en voedsel evenementen dragen bij aan het samenbrengen van mensen en vergroten daarmee de sociale cohesie in wijken en buurten.

Wetenschappelijk onderzoek in USA en Engeland (Smit en Bailkey, 2006¹ en Quayle, 2008²) heeft aangetoond dat verschillende vormen van stadslandbouw, in het bijzonder projecten die de gemeenschap proactief betrekken of door bewoners zelf zijn geïnitieerd, succesvol bijdragen aan de integratie en het versterken van verschillende gemeenschappen binnen een stedelijke samenleving.

Het versterken van de sociale cohesie kan veel positieve effecten opleveren. Het vergroten van de leefbaarheid van een stad op buurtniveau kan maken dat mensen zich veiliger voelen of minder eenzaam. Bij seniorenflat Overseldert werken bewoners samen met jonge kinderen van nabijgelegen buitenschoolse opvang in de moestuin van Generatietuin Zielhorst. Actieve senioren leren kinderen hoe ze moeten tuinieren en hoogbejaarde bewoners komen kijken wanneer de kinderen aan het werk zijn. Het contact met elkaar is een meerwaarde. De bewoners geven aan blij te worden van de kinderen en pedagogisch medewerkers zijn geholpen met de deskundige begeleiding in de tuin.

Vaak verrijkt een gemeenschappelijke buurttuin een omgeving met activiteiten. Leden van de buurttuin ontmoeten elkaar tijdens werkdagen en evenementen als oogstfeesten of gezamenlijke maaltijden. Bewoners met een zelfbeheercontract in Kattenbroek geven aan dat ze veel meer contact met hun buren hebben sinds ze samen groenten verbouwen op een stukje openbare ruimte in hun straat.

Samen aan het werk zijn in het groen moedigt aan om kennis en ervaringen te delen met elkaar. Zo werken in Liendert bewoners van diverse etnische achtergronden samen in Proeftuin Vogelnest. Het uitwisselen van recepten voor het bereiden van de geoogste groenten is een ware multiculturele kennisuitwisseling. Het slaat bruggen en draagt bij aan een goede sfeer in de wijk.

Het verbouwen van voedsel op braakliggende stukken grond en het betrekken van de lokale gemeenschap daarbij vindt plaats in Vathorst door Eemstadboerderij en Stadsboerderij Amersfoort. Het maakt de leefomgeving van bewoners fraaier en interessanter. Mensen zien hoe hun voedsel groeit, kunnen er zelf aan meewerken, ontmoeten daarbij hun medebewoners en eten van de opbrengst.

In voedselprojecten is het niet alleen eten dat groeit in de stad, maar ook de lokale gemeenschap die opbloeit.

Echt Eten in Amersfoort:

- Bouwt een hechte, lokale gemeenschap
- Vermindert eenzaamheid en sociale uitsluiting
- Moedigt aan om kennis te delen en nieuwe dingen (van elkaar) te leren
- Maakt de leefomgeving fraaier en interessanter voor bewoner



¹ Bron: Smit, J. en M. Bailkey (2006) *Urban Agriculture and the Building of Communities*, in: Van Veenhuizen, *Cities Farming for the Future*, Urban Agriculture for Green en Productive Cities, RUAF Foundation, IDRC en IIRR.

² Bron: Quayle (2008) *The true value of community farms and gardens: social, environmental, health and economics*, Federation of City Farms & Community Gardens, Bristol, U.K.

De gezondheidswinst

Stadsbewoners – van jong tot oud – die een bijdrage leveren aan het verbouwen van voedsel, zijn zich niet alleen meer bewust van waar hun eten vandaan komt, maar het is aannemelijk dat zij daardoor ook meer verse groenten en fruit eten. Gezonde voeding draagt bij aan de gezondheid van mensen. Tijdens een les op de middeleeuwse boerderij van Landgoed Schothorst oogsten kinderen groenten en kruiden en maken er daarna zelf soep van. Ouders reageren altijd verbaasd dat het overgrote deel van de kinderen deze soep vervolgens op eet, ook kinderen die thuis geen groentesoep lusten.

Het verbouwen van voedsel in de stad biedt de mogelijkheid aan bewoners met een minimum inkomen om op een betaalbare manier aan vers, kwalitatief goed voedsel te komen. Voedselprojecten in wijken met veel minima, bijvoorbeeld Moestuin Kruiskamp, Proeftuin Vogelnest, Nieuwe Erven en Groentjes uit Kruiskamp, kunnen daarmee bijdragen aan de voedselzekerheid van de stad. Leren om zelf groenten te verbouwen vergroot de zelfredzaamheid van mensen, daar waar het gaat om hun eerste levensbehoefte.

De gezondheidsvoordelen die duurzaam voedselinitiatieven in de stad opleveren, gaan verder dan alleen het eten van meer groenten. Tuinieren is een manier van actief bezig zijn in de buitenlucht. Het is een gezonde vorm van bewegen en helpt overgewicht te voorkomen. Onderzoek bevestigt dat Nederlandse stadsbewoners met een volkstuin vaker voldoen aan de beweegnorm dan hun buurtgenoten zonder volkstuin (Van den Berg e.a., 2010³). Werken in de tuin vermindert bovendien gevoelens van stress of depressiviteit. Een half uur tuinieren in een volkstuin leidt tot een sneller en meer compleet herstel van stress, afgemeten aan het

³ Bron: Berg, A. E. van den, Winsum-Westra, M. van, Vries, S. de, & Dillen, S. M. van (2010). *Allotment gardening and health: A comparative survey among allotment gardeners and their neighbors without an allotment*, in: Environmental Health, 9(1), 74.

stresshormoon cortisol, dan een half uur lezen in tijdschriften (Van den Berg & Custers, 2011⁴). Met de juiste begeleiding kunnen mensen met een psychische ziekte werken in buurttuinen of andere voedselprojecten in de stad, wat bijdraagt aan hun herstelproces en (her)integratie in de samenleving en/of op de arbeidsmarkt.

Het tuinieren draagt dus bij aan de fysieke én de mentale gezondheid van mensen.

Echt Eten in Amersfoort:

- Stimuleert mensen gezond te eten
- Verbindt mensen met het voedsel dat we eten en waar het vandaan komt
- Vergroot de voedselzekerheid van de stad en de zelfredzaamheid van minima
- Biedt fysieke activiteiten aan mensen van alle leeftijden, die overgewicht voorkomen en stress verminderen
- Biedt mogelijkheden voor dagbesteding en re-integratie van mensen met een psychische aandoening of een achterstand tot de arbeidsmarkt



⁴ Bron: Berg, A. E. van den, & Custers, M. H. G. (2011). *Gardening promotes neuroendocrine and affective restoration from stress*, in: Journal of Health Psychology, 16(1), 3-11.

De milieuwinst

Wanneer mensen groenten gaan verbouwen op braakliggende gronden of op plekken waar eerder harde bestrating lag, draagt dit bij aan het vergroten van biodiversiteit in de stad. Hierbij wordt wel aangenomen dat dit gebeurt zonder het gebruik van bestrijdingsmiddelen. (Zie ook het hoofdstuk over voedselveiligheid.)

Het vergroenen van versteende plekken maakt de leefomgeving afwisselend en aantrekkelijk. Daarnaast maakt het de stad meer klimaatbestendig. Groene ruimten dragen bij aan het regenwaterbeheer in een stad omdat regenwater hier makkelijker de grond in kan sijpelen dan op versteende plekken. Ook hebben wijken met veel groene plekken minder last van hittestress dan wijken met weinig groen.

Kinderen leren over de herkomst van hun voedsel in educatietuinen of tijdens andere voedselprojecten. Dit levert op dat zij dichterbij de natuur komen te staan, een grotere betrokkenheid voelen bij hun leefomgeving en zich als volwassene natuurvriendelijker zullen gedragen. Onderzoek wijst uit dat natuur- en milieueducatie op basisscholen, waarvan voedseleducatie deel uitmaakt, een significant positief effect heeft op latere houding en gedrag ten aanzien van natuur en milieu (Smit, Jansen e.a., 2006⁵).

Duurzaam voedselinitiatieven in de stad maken het mogelijk dat mensen meer voedsel uit eigen stad of streek consumeren. Het versterken van het lokale voedselsysteem draagt bij aan het verkorten van ketens. Regionale en lokale voedselproductie en verkoop dringt de voedselkilometers terug, waardoor de CO₂-

uitstoot vermindert en efficiënter gebruik wordt gemaakt van reststromen, water en voedingsstoffen in de bodem.

Het meewerken aan een voedselproject in eigen buurt of wijk vergroot de betrokkenheid van stadsbewoners bij hun leefomgeving. Gemeente Amersfoort stimuleert dit door het voor bewoners mogelijk te maken een zelfbeheercontract af te sluiten om zelf een stuk van de openbare ruimte te kunnen inrichten en onderhouden. Begin 2014 zijn dit er 157.

Echt Eten in Amersfoort::

- Draagt bij aan de biodiversiteit
- Ondersteunt regenwaterbeheer en bestrijdt hittestress
- Verkort de ketens en helpt CO₂-uitstoot te verlagen
- Vergroot de betrokkenheid van stadsbewoners bij hun leefomgeving



⁵ Bron: W. Smit, P. Jansen, C.S.A. van Koppen, M. Bulten, M.L.C. Damen & C. Custers, 2006. *Hoe duurzaam is NME? Een explorerend kwantitatief onderzoek naar langetermijneffecten van Natuur- en Milieueducatie op basisscholen*, Apeldoorn, Veldwerk Nederland / Utrecht, Universiteit Utrecht.

De economische winst

Echt Eten in de stad(srand) kan de regionale economie versterken doordat voedselproducenten rechtstreekse toegang krijgen tot de stedelijke afzetmarkt. Op de vierjaarlijkse Smaak van de Streekmarkt brengen boeren en kwekers zelf hun producten aan de man. Ook in diverse winkels bij de boerderij vindt verkoop plaats rechtstreeks aan de klant. Het wegnemen van tussenhandel levert de agrarische ondernemer betere prijzen op voor zijn producten, wat bijdraagt aan het handhaven van een gezonde bedrijfsvoering in een tijd waarin boeren het over het algemeen zwaar hebben. De consument krijgt op deze manier vers voedsel tegen een aantrekkelijke prijs en heeft rechtstreeks contact met de boer. Voor consumenten is het argument om streekproducten te kopen vaak de wens te weten hoe het product gemaakt is en waar het vandaan komt. De mogelijkheid om zelf vragen te stellen aan de boer of kweker is dus een grote pré.

De belangstelling voor streekproducten en zelf groenten kweken neemt toe, zeker na de voedselschandalen zoals de EHEC bacterie en het paardenvlees in rundvleesproducten. Dit schept economische kansen voor nieuwe, kleinschalige ondernemingen op gebied van voedselproductie en/of voedseldistributie en voor bestaande bedrijven zoals supermarkten, natuurvoedingswinkels en horeca. In Amersfoort vertaalt zich dat in een toename van restaurants die streekproducten op de kaart zetten, een groeiend aantal bezoekers bij de streekmarkten en steeds



meer bedrijven die streekproducten aan de man brengen via boxen aan huis. Ook groeit het aantal projecten waarin mensen zelf groenten kweken snel.

Aan de consumentzijde zijn de economische voordelen van duurzaam voedsel in de stad vooral te vinden in kostenbesparing. Een individueel huishouden kan besparen op de kosten voor levensonderhoud door haar eigen groenten te verbouwen. Lokale zorginstellingen zouden vanuit het oogpunt van gezondheidsvoordelen met een eigen moestuin kunnen starten en daardoor in theorie ook kosten kunnen besparen op de inkoop voor het bereiden van maaltijden voor haar bewoners.

Dat Amersfoort een gevarieerde groene stad is, maakt haar aantrekkelijk voor bedrijven en organisaties om zich hier te vestigen. Het is zelfs aangemerkt als één van de vijf belangrijkste factoren die het gunstige vestigingsklimaat van de stad vormen. Duurzaam voedselinitiatieven dragen bij aan de variatie binnen de groene stad. Proeftuin Isselt is een heel concreet voorbeeld van een groen project dat de omgeving van een kantorenterrein verfraait. In hun pauze kunnen werknemers in de proeftuin hun lunch eten, elkaar ontmoeten en plukken van de aanwezige fruitbomen en -struiken.

Voedsel in relatie tot versterking lokale economie in de stad:

- Creëert mogelijkheden voor (agrarische) ondernemers om inkomen te genereren
- Schept kansen voor nieuwe, kleinschalige ondernemingen
- Kan kostenbesparing opleveren voor individuele huishoudens en (zorg)instellingen
- Draagt bij aan een aantrekkelijk vestigingsklimaat van de stad

Voedselveiligheid

Tijdens de peiling in de gemeenteraad van 28 januari is door diverse partijen en raadsleden gesteld dat stadslandbouw voor zowel eigen gebruik (moestuiniëren) als levering aan derden moet voldoen aan de wettelijke voedselveiligheidseisen.

Afhankelijk van de juridische eigenaar van de grond en de activiteiten die op deze grond plaats vinden (eigen gebruik dan wel levering aan derden), kan bepaald worden **wie** op **welk** moment **waar** aan moet voldoen. Voorop staat dat voedselveiligheid voor food en feed (voedsel voor mensen en dieren) in de hele keten van primaire productie tot consumptie beheerst en waar van toepassing geborgd moet zijn. Het wettelijk kader voor deze verplichting is vastgelegd in EU en NL wetgeving⁶. Dit hoofdstuk geeft eerst een aantal praktische tips voor het kweken van groenten voor eigen gebruik. Dan beschrijft het aan welke eisen moet worden voldaan als het gaat om levering aan derden. Hier zijn de door de overheid goedgekeurde hygiënecodes voor opgesteld. Deze zijn gericht op branches en sectoren in Nederland en zijn bestemd voor bedrijven en organisaties waar de gehanteerde werkprocessen voldoen aan de in de betreffende hygiëncode gestelde eisen.

Tips voor stadstuinders om gezond te moestuiniëren:

Zelf groenten en fruit kweken is gezond, leuk en lekker. Uiteraard heb je zelf invloed op het veilig kweken van je oogst door bijvoorbeeld terughoudend te zijn met voor consumenten toegelaten bestrijdingsmiddelen tegen ongedierte, die te koop zijn bij tuincentra. Beter nog: kweek je groenten en fruit biologisch, zonder chemische middelen. Uiteraard is niet elk stukje grond geschikt om je kostje te kweken. Je weet immers niet of de bodem vervuild is. Twijfel je daarover dan is het handig nadere informatie in te winnen bij de gemeente, die die je wellicht kan informeren of de bodem vervuild is. Maar je kunt natuurlijk ook zelf een aantal maatregelen nemen om de ongewenste verontreiniging door invloed van buitenaf te voorkomen:

Enkele tips⁷:

- Was groenten en fruit voldoende met schoon water. Let vooral op bladgroenten zoals sla, die kunnen door hun grote bladoppervlak veel stof en verontreinigingen vanuit de stadse lucht en bodem bevatten. Was die groenten 3x grondig met steeds vers water.
- Leg je moestuintje minimaal 30 meter van een drukke weg, spoorweg of bedrijventerrein aan.
- Twijfel je toch over de grond, teel dan je groenten en fruit in bakken met schone teeltaarde.



Leveren aan derden: de hygiënecodes

De EU verordening 852/2004 maakt ten aanzien van voedselveiligheid onderscheid in twee mogelijkheden.

- Het opstellen van een voedselveiligheidssysteem op basis van de 7 HACCP principes conform de Codex Alimentarius. Dit is een uitgebreid systeem dat in essentie van toepassing is voor bedrijven die procesmatig en industrieel voedsel produceren voor **derden** (niet zijnde consumenten, horeca, catering, zorginstellingen) en waarvoor de branche geen door de overheid goedgekeurde hygiëncode heeft ontwikkeld;
- Het aantoonbaar werken conform een goedgekeurde branche hygiëncode die periodiek door de branche en overheid wordt geëvalueerd. Bedrijven, instellingen, organisaties die **beroepsmatig** voedsel verbouwen, opslaan, bewerken, bereiden, presenteren en transporteren dienen volgens de hygiëncode te werken die voor hun bedrijf van toepassing is. NL kent enkele tientallen goedgekeurde hygiënecodes die op de NVWA website zijn gepubliceerd.

⁶ EG Levensmiddelenhygiëneverordening EG 852/2004, EG diervoederhygiëneverordening EG183/2005 en de daarvan afgeleide NL regelingen en besluiten.

⁷ Deze tips zijn afkomstig naar aanleiding van een Vlaams onderzoek uitgevoerd door de Universiteit van Gent over het effect van verontreiniging door lucht en bodem op sla die in de stad Gent op verschillende plaatsen werd gekweekt. Bron: <http://www.duurzaamnieuws.nl/onderzoek-beperkt-gezondheidsrisico-bij-stadstuiniëren/>

Toepassing in praktijk:

Voor stadslandbouwactiviteiten met het oog op kweken, leveren, bereiden en verwerken aan derden zijn twee relevante hygiënecodes van toepassing:

- Hygiëncode voor de Akkerbouw (Handboek Voedsel en Voederveiligheid Akkerbouw)
- Hygiëncode voor Streekproducten (wordt binnenkort goedgekeurd)

Kort gezegd komt het erop neer dat iemand die beroepsmatig en voor derden (dus niet voor eigen gebruik) producten verbouwt en kweekt, gebruik kan maken van de eerste code. Iemand die producten verwerkt en bereidt op basis van primaire producten (akkerbouw, veeteelt), kan werken met de tweede code. Combinaties van beide codes zijn mogelijk als ook activiteiten worden uitgevoerd die daaraan gerelateerd zijn.

Het voert in het kader van deze toelichting te ver om gedetailleerd op de inhoud van de codes in te gaan. Wel zijn in de Hygiëncode voor de Akkerbouw bepalingen opgenomen ten aanzien van het onderwerp 'teelt' over het risico bodemverontreiniging. Daar zit zeker een relatie met het ter beschikking stellen van publieke gronden door de gemeentelijke overheid aan duurzaam voedselinitiatieven. Ten aanzien van bodemkwaliteit van (publieke) gronden⁸ wordt onder meer bepaald:

- Historie van perceel dient bekend te zijn;
- Teelt op verontreinigde percelen is niet toegestaan;
- Teelt op bodems die de laatste 3 jaren verontreinigd is door het opbrengen van niet toegelaten stoffen, is niet toegestaan tenzij grondanalyse geen significante verontreiniging bevestigt;
- Heeft het perceel in het verleden een andere bestemming gehad dan akkerbouw, veeteelt, bosbouw of natuur dan dient een milieuhygiënische verklaring te worden afgegeven op basis van het besluit Bodemkwaliteit en de regeling Bodemkwaliteit.

Conclusie:

Voedselveiligheidscriteria zijn van toepassing voor duurzaam voedselactiviteiten daar waar het gaat om productie of bereiding voor derden. De kwaliteit van de bodem dient bekend te zijn. De toepassing van de code in praktijk is een verantwoordelijkheid van de ondernemer/gebruiker van de grond voor zover deze aan derden levert. Er is binnen het voedselnetwerk EEM en bij de gemeente kennis in huis om deze informatie te delen met initiatiefnemers van duurzaam voedselprojecten.



⁸ Deze informatie zal bij gemeentelijk overheden bekend c.q. opvraagbaar zijn.

Vooruit met Echt Eten in de EEMstad

In dit hoofdstuk staan de Echt Eten initiatieven en acties van diverse lokale partijen en de gemeente kort genoemd. Meer informatie over deze initiatieven is te vinden in een overzichtelijke tabel die op de website <http://eem.smaakvandestreek.nl/> en www.amersfoort.nl staat.

In deze tabel zijn de circa 30 Amersfoortse initiatieven (bestaand en nieuw) weergegeven, die een relatie hebben met duurzaam voedsel. Verdeeld over de gevolgde URBACT benadering op hoofdgroepen (growing, delivering en enjoying) kan geconcludeerd worden dat 12 initiatieven een relatie hebben met growing, 7 met delivering en 11 met enjoying.

Worden de initiatieven op gemeenschappelijke waarden gerangschikt dan hebben 12 een relatie met werkgelegenheid c.q. bedrijfsconcept, 14 een relatie met synergie, bestuur en verbinding van lokale betrokkenheid en 4 met CO2 reductie en duurzaam grondstofgebruik. Als initiatieven beoordeeld worden op hun onderliggende waarden dan valt op dat sociale participatie/bottom-up, versterking lokale voedselproductie, voedseltransitie, een andere visie op landgebruik en educatie de belangrijkste kenmerken zijn. Ondanks het feit dat alle initiatieven een relatief gering aantal Amersfoorters intrinsiek motiveert tot directe betrokkenheid, is wel aangetoond dat er een vruchtbare gezonde basis is om initiatieven te ontwikkelen en te initiëren.

Actieve promotie en communicatie over Echt Eten, EEM, resultaten op lokaal niveau en acties die hieruit voortvloeien, zijn belangrijke vervolgstappen om publieke betrokkenheid te vergroten. Van de 13 initiatieven die hebben aangegeven steun voor de toekomst nodig te hebben in de vorm van netwerk, samenwerken, verbinden en budget, vloeien 8 voort uit bestaande initiatieven en 5 uit nieuwe. Deze 13 initiatieven zijn in onderstaande hoofdstukken terug te vinden als de acties voor de komende twee jaar. Van deze 13 initiatieven hebben 4 een relatie met growing (Ruimte voor Echt Eten), 3 met delivering (Duurzame distributie van Echt Eten) en 6 met enjoying (Proef en ervaar Echt Eten).

Prioriteit I: Ruimte voor Echt Eten



Bestaande Echt Eten initiatieven



Bewoners van De Ontdekking in de wijk Kattenbroek hebben het initiatief genomen een stukje openbare ruimte in hun straat aan te pakken. In overleg met gemeente Amersfoort is er een **zelfbeheerovereenkomst** vastgesteld waarna de verantwoordelijkheid van deze tuin werd overgedragen aan de bewoners. Tegenwoordig is de tuin gevarieerd beplant en verbouwen de burens er samen groenten en fruit.

EEMSTADboerderij verbouwt gewassen op braakliggende gronden in de wijk Vathorst. Het doel is om met stadslandbouw duurzame landbouw in de stad te brengen, consumenten te verbinden met de herkomst van hun voedsel, bij te dragen aan biodiversiteit in de wijk en braakliggende grond nuttig te gebruiken.



Boer aan Huis helpt mensen bij het starten met een moestuin. Iedereen kan moestuinieren is het motto. Het kan op een vierkante meter in de eigen achtertuin, op het platte dak van een schuurtje, bij een bedrijf, een school of kinderdagverblijf. Boer aan Huis levert hulp bij de aanleg, zaden en een zaaikalender.

Op volkstuincomplex Vreeland is buurtinitiatief **SoesMoes** een succes. Acht vrouwen uit het Soesterkwartier hebben samen een volkstuin in beheer. Voor elk van hen zou een eigen volkstuin teveel tijd kosten. Het gemeenschappelijke doel is lekker en gezond eten uit eigen tuin. Het groeide uit tot veel meer. Door de gezamenlijke moestuin hebben deze vrouwen veel meer nieuwe mensen uit de buurt leren kennen en wordt er onderling veel gedeeld en geholpen. Van te voren hadden de dames niet bedacht dat ze zo van de natuur en van elkaar zouden gaan genieten.



Ook **Stadsboerderij Amersfoort** benut braakliggende gronden in de stad om voedsel te produceren en consumenten te laten zien waar hun voedsel vandaan komt. Zo grazen in Vathorst kalveren van Jersey stiertjes, die anders veel eerder naar de slacht gebracht zouden zijn omdat ze geen melk geven. Nadat ze een goed leven gehad hebben, wordt het vlees verkocht op de lokale afzetmarkt.

Op het Derde Erf tussen Amersfoort en Soest bevindt zich het community supported agriculture (CSA) project **De Birkenhof**. De boer verbouwt groenten en fruit op zijn land en levert deze aan 200 huishoudens die lid zijn. De leden betalen een vast bedrag per jaar, ongeacht de oogst die het land opbrengt. Ze halen zelf de groenten op en kunnen meewerken op het land als ze dat willen.



Acties voor ruimte voor Echt Eten

Ruimte voor voedsel in de stad is niet vanzelfsprekend beschikbaar. De ruimte in en om de stad is schaars en de competitie om deze ruimte is groot. Het beschikbaar houden of maken van ruimte in de stad voor het verbouwen van voedsel is daarom cruciaal voor deze maatschappelijke en economische ontwikkeling.

Het verbouwen van voedsel is, in tijdelijke of permanente vorm, in te passen in de stedelijke structuren. De algemene regels voor voedselveiligheid en gezonde voeding gelden vanzelfsprekend ook voor duurzaam voedselinitiatieven in de stad (zie hoofdstuk 5 over voedselveiligheid). Niet voor alle vormen van stadslandbouw is permanente aanwezigheid op dezelfde plaats nodig. Bij tijdelijke vormen van landbouw is het nodig duidelijke afspraken te maken tussen grondeigenaren en initiatiefnemers over realistische voorwaarden en termijnen. Afhankelijk van schaal en doelstelling van het initiatief moet er voldoende tijd worden geboden om gemaakte investeringen terug te verdienen. Maar met alleen het bieden van fysieke ruimte komen we er niet; het gaat ook om een duidelijke definitie van randvoorwaarden. De volkstuinten in de grote parken zijn van oudsher een basisvoorziening, waar mensen een tuintje voor zichzelf kunnen huren. Buurttuinen in de openbare ruimte worden geregeld met zelfbeheercontracten. Aandachtspunten daarbij zijn de openbare toegankelijkheid, de ontmoetingsfunctie voor buurtbewoners en de inpassing in de omgeving, de meerwaarde voor stad of buurt en de bijdrage aan de diversiteit. Echt Eten in de EEMstad stimuleert gemeente Amersfoort opnieuw naar haar beleid te kijken. In het buitengebied van Amersfoort bestaan kansen voor landbouw die zich specifiek richt op directe afzet van de producten (voedsel, zorg, recreatie) in de stad. Hiermee is het een economische factor van betekenis. Stadslandbouw kan de verbinding tussen stad en platteland versterken. Kortom, er zijn veel kansen om Amersfoort, via de invalshoek van voedsel, op een vernieuwende manier te versterken.



Wijk Wormery

“Het wijkdomein van de tijgerwormen.”

Actie: Lokale verwerking van groente -en fruit- en tuinafval in de buurt, straat, wijk met behulp van compostering door tijgerwormen.

Winst: Bijdrage aan lokale voedselproductie, beperking afvalkilometers, voedselverspilling, sociale participatie/bottom up, educatie



Tuinpark Laakzijde

“Ecologisch tuinieren met aandacht voor ontmoeting en educatie.”

Actie: permanente plaats voor het tuinpark realiseren.

Winst: sociale participatie, vernieuwend landgebruik, educatie, voedselproductie



Voedselfocus

“Een ‘Voedselfocusdroom’: Stadslandbouw voor Voedselfocus cliënten.”

Actie: Samen groenten en fruit verbouwen in de stad voor en met hulp van cliënten van Voedselfocus, als gezonde materiële en morele ondersteuning voor deze kwetsbare doelgroep.

Winst: zinvol landgebruik, lokale voedselproductie, sociale participatie, stimulering kwetsbare sociale doelgroep



Land in Zicht

"Iedereen kan waardevol bijdragen in en aan de maatschappij."

Actie: Leer/werk boerderij in de stad op basis van een sociaal ondernemingsmodel door mensen met een beperking een zinvolle dagbesteding te geven:

Winst: zinvol landgebruik, sociale participatie en cohesie

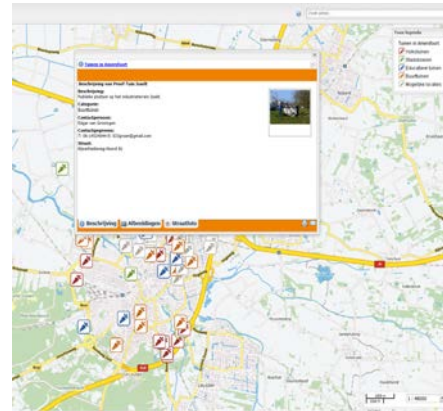


Nieuwe Stadsboeren

"Nieuwe Stadsboeren = urban farming in moestuinbakken, een duurzaam en sociaal initiatief en een tijdelijke invulling van braakliggend terrein"

Actie: Gebruik van grond/percelen om niet' om moestuinbakken/stadslandbouw in combinatie met workshops, ontmoeten en andere sociale activiteiten te ontwikkelen

Winst: zinvol land/perceel gebruik, voedseltransitie, lokale voedselproductie, sociale participatie, educatie



Stadslandbouwkaart

"Zoek en vind het lokale voedselinitiatief in uw wijk! Wilt u een nieuw initiatief starten, kijk dan naar de kaart met potentiële plekken voor nieuwe buurttuinen!"

Actie: is in 2014 gerealiseerd!

Winst: zinvol landgebruik, lokale voedselproductie, participatie/bottom-up.



Paddenstoelen op koffiedik

"Op koffiedik van lokale horeca kweken wij heerlijke oesterzwammen! Deze leveren we terug aan de horeca om te gebruiken op broodjes en in gerechten. Lokaal afval wordt grondstof voor kwaliteitsproduct!"

Actie: grondstoffenkringloop sluiten

Winst: korte ketens, CO2 reductie, lokale economie

Prioriteit II: Duurzame distributie van Echt Eten

Bestaande Echt Eten initiatieven



De Kopermolen is een kaas- en zuivelboerderij met een grote boerderijwinkel aan de rand van Amersfoort. Landwinkel is een landelijke coöperatie van samenwerkende boeren met een boerderijwinkel. Landwinkel wil de leefbaarheid van het platteland vergroten door het aanbieden van een breed assortiment ambachtelijke boerderij- en streekproducten en het creëren van betrokkenheid van de burger bij het landschap, de boerderij en haar producten. Verder maakt de coöperatie gebruik van slimme logistiek en heeft ze een actief duurzaamheidsbeleid.



Familie Kok heeft een biologisch dynamische boerderij in Hoogland: Heerlijkheid Groot Weede. Zij verzorgen hier melkkoeien en varkens, bieden dagbesteding, organiseren kinderfeestjes en excursies voor scholen en verhuren een feestruimte. Daarnaast is er een boerderijwinkel waar, naast eigen producten, ook groenten en brood te krijgen is.

Voedselkollektief Amersfoort wil de lokale, biologische landbouw en voedselsoevereiniteit stimuleren en betreft groenten, fruit en zuivel rechtstreeks bij biologische, regionale telers binnen 25 km rond Amersfoort. De leden van het kollektief verdelen zelf alle werkzaamheden: het ophalen, verdelen en wekelijks distribueren van de streekproducten.



Willem&Drees brengt aardappels, groenten en fruit van boeren uit de buurt bij de consument via supermarkten en cateraars. Ze werken met voorgeselecteerde telers die bijzondere appelrassen, vergeten groenten en extra rijp geplukte aardbeien en kersen leveren. De producten moeten echt anders zijn dan het standaard aanbod in de winkels: milieuvriendelijker geteeld, beter smaken en gezonder zijn. Deze Willem&Drees telers worden met naam en plaats gekoppeld aan het product. Willem&Drees is gestart in Amersfoort, maar inmiddels doorgesloei naar andere regio's in NL.



Plus Supermarkt Amersfoort is een supermarkt die regionaal voedsel als onderdeel van haar assortiment actief opneemt en promoot. Dit vergt een andere aanpak in werving, selectie, logistiek en promotie dan gebruikelijk en is niet altijd even makkelijk te organiseren. Regionale producenten brengen hun producten naar deze supermarkt. Ook neemt Plus producten af via Willem&Drees.



Acties voor duurzame distributie van Echt Eten

Een korte keten tussen voedselproducent en -consument leidt tot minder transport en vermindert de noodzaak tot voedselbewerking. Daarnaast dragen een korte voedselketen en directe verkoop bij om het aanbod gevarieerder te maken, producten efficiënter te vermarkten en de boer een betere prijs voor zijn producten te geven. Voor het transporteren van streekproducten van het platteland naar de stad is maatwerk nodig. Het dient te zijn afgestemd op een directe, meer kleinschalige en fijnmazige productie en afname. Regionale faciliteiten op gebied van distributie kunnen de regionale ondernemers van dienst zijn bij productontwikkeling en -verwerking. Deze hoeven dan zelf geen tijd en geld te investeren in het organiseren van de distributie. De lokale behoefte aan duurzame wijzen van transport en distributie biedt kansen voor startende bedrijven. Daarnaast bestaan interessante mogelijkheden om regionale voedselketens te verbinden met reststromen uit de stad, zoals CO², warmte en biomassa, waarmee een sluitende kringloop kan worden bereikt.



Beebox Amersfoort

"Bijdragen aan duurzaam logistiek in de regio door logistiek samenwerken."

Actie: Zoeken naar partners om duurzaam transport van Amersfoortse Beebox voedselboxen te stimuleren door samenwerking met bestaande logistieke partners in de regio.

Winst: Logistieke optimalisatie, profilering merk, versterken lokale economie.



Besseling

"Door transport te delen, wordt bezit gedeeld, nieuwe kansen voor een meer duurzame economie".

Actie: Efficiënt gebruik van bestaand personenvervoer in de regio om op de terugweg (voedsel)producten uit de regio mee te nemen naar de stad.

Winst: duurzamere logistiek dienstverlening, nieuwe online besteltechniek, stimulans lokale economie



Markthal Amersfoort

"In Nieuwe markthal met regionaal voedsel voor de stad," Actie: Stadslocatie zoeken en sociaal businessmodel ontwikkelen voor markthal: consumenten, groothandel, voedselverwerking, educatie, sociale participatie, workshops, duurzaam transport). Winst: lokale markten/groothandel, logistiek voor streekvoedsel, versterking lokale economie, educatie, sociale participatie, stimulering regionale productie

Prioriteit III: Proef en ervaar Echt Eten



Bestaande Echt Eten initiatieven

Sofie op de Wallen organiseert jaarlijks voor 500 personen een biologische vegetarische maaltijd bereid door lokale restaurateurs en cateraars, met producten die grotendeels komen van telers binnen een straal van 25 kilometer rond Amersfoort. Omlijst door muziek en cabaret kunnen gasten genieten van een eerlijke en met liefde bereide maaltijd van hun eigen bord en bestek.



Streekmenu organiseert twee keer per jaar een week waarin meerdere restaurants in Amersfoort actief regionale producten verwerken in hun menu. Hiermee hoopt initiatiefnemer Daphne Bartels dat het werken met streekproducten meer gemeengoed wordt voor horecaondernemers en dat gasten dit zullen waarderen.

Daphne in de Kas is een horecagelegenheid in Vathorst met een heel aansprekend uiterlijk. In een kas runt Daphne Bartels een restaurant en ontmoetingsplek waar zij lokaal voedsel promoot. Op het menu staan streekproducten, deels verbouwd in de moestuin naast de kas. Klanten krijgen van Daphne het verhaal achter het product en raken zo enthousiast over Echt Eten. Kinderen van de nabijgelegen basisscholen en BSO krijgen les in de moestuin.



CNME Landgoed Schothorst biedt educatieve projecten op gebied van natuur en milieu aan scholen en kinderopvang in Amersfoort. Het aanbod bevat diverse projecten op gebied van voedsel. In alle projecten staat beleving en bewustwording van voedsel centraal. Zo zijn er Smaaklessen, excursies naar de boerderij, leskisten Kaas maken en Alles voor een pannenkoek, materiaalpakket Zaden om te zaaien en themalessen Groeien gaat vanzelf en Smullen maar!



033GROEN is een groenmakelaar die mensen en groen met elkaar verbindt. Edgar van Groningen zet groene initiatieven op in Amersfoortse wijken en betreft bewoners daarbij. Of hij helpt andere bewoners hun groene dromen te realiseren. Door het kweken van groenten bij de Vasco da Gamastraat (Groentjes uit Kruiskamp!), de pluktuin op bedrijventerrein De Isselt en de buurttuin aan de Meeuwenstraat in Liendert.

Bij veel Amersfoortse scholen en kinderopvang zijn groene buitenruimten te vinden waar kinderen de ruimte krijgen zelf groenten te kweken. Basisschool Joost van den Vondelschool heeft al jarenlang een **schooltuin** waar kinderen van de groepen 5 en 6 op een eigen stukje grond zelf mogen bepalen wat ze kweken.



Acties voor Proef en Ervaar Echt Eten

Onder de Amersfoortse bevolking is de kennis over duurzaam voedsel en de hoeveelheid consumenten van streekproducten nog beperkt, ondanks alle stadslandbouwprojecten in de stad en haar directe omgeving. Bezien vanuit het perspectief van voedsel zijn de thema's voedselkringlopen, teelt(-systemen), veehouderij, biodiversiteit in stedelijk gebied, maar ook planologie en duurzame bouw, nog vrij nieuw. Nu een kwaliteitsimpuls geven aan duurzaam voedsel in de stad versterkt de gewenste professionalisering van producenten, distributeurs en afnemers. Daarnaast zal het bijdragen aan de bewustwording van stadsbewoners en zal het de interesse in het consumeren van streekproducten vergroten.

Het verhaal over Echt Eten vertellen, zal bijdragen aan die gewenste kwaliteitsimpuls. Dit gebeurt op verschillende niveaus. De activiteiten van het CNME in Amersfoort, op gebied van natuur- en milieu educatie, dragen bij aan de bewustwording van jonge mensen over de herkomst van hun voedsel. Het CNME helpt bovendien scholen en kinderopvang die hun buitenruimte willen vergroenen en groenten willen gaan verbouwen met hun kinderen.

Plaatselijke horecaondernemers ontplooiën zich als ambassadeurs van streekproducten en stimuleren collega's meer met deze producten te gaan werken. Amersfoort is rijk aan diverse voedslevenementen waarbij Echt Eten centraal staat. Tijdens deze voedslevenementen kunnen consumenten en producenten met elkaar in gesprek gaan over het verhaal achter het product. Dat is voor beide partijen zeer waardevol. De sfeer en energie die te voelen is tijdens bijvoorbeeld de Smaak van de Streekmarkten, maken veel stadsbewoners enthousiast over wat de stad en streek te bieden heeft aan pure producten.



Smaak van de Streekmarkt

“Proef, kijk, koop, geniet en ervaar 4 x per jaar van streekproducten en het verhaal van hun producenten.”

Actie: markt gebruiken om (stads)landbouwinitiatieven in Amersfoort en directe omgeving een platform te geven voor onderlinge samenwerking, promotie en bewustwording van lokaal voedsel.

Winst: lokale markten, voedseltransitie, netwerk/bottom-up, participatie.



Streekchef

“StreekChef: koken met biologische, seizoensgebonden en lokale producten op bijzondere locaties.”

Actie: Organiseren van kookwedstrijden, workshops en pop-up keukens verder rendabel te ontwikkelen.

Winst: voedseltransitie, educatie, format voor promotie van streekvoedsel.

Prioriteit IV: Verbinden van Echt Eten in de EEMstad

Bestaande Echt Eten initiatieven

EEM is **online** via www.smaakvandestreek.nl/EEM. Als er nieuws is, verstuurt EEM een **nieuwsbrief** onder alle geïnteresseerden. Hierin lezen zij over het Lokaal Actie Plan, de EEM bijeenkomsten, informatie uit het land over stadslandbouw en duurzaam voedsel, relevante wetenschappelijke publicaties en de resultaten van het URBACT project.



De EEM **bijeenkomst** op 3 maart 2014 over duurzame distributie is een voorbeeld van het belang van de verbindende rol van het lokale voedselnetwerk. Die middag kwamen producten van regionaal voedsel en afnemers daarvan bij elkaar. Ook waren lokale transportbedrijven vertegenwoordigd, van fietskoerier tot grote taxi- en busvervoerder. Deze 'meet & match' bijeenkomst leidde tot twee nieuwe initiatieven die kunnen gaan bijdragen aan een verduurzaming van het lokale voedselsysteem.

Synergie creëren, daar draait het om in een netwerk. EEM brengt lokale partijen bij elkaar die elkaar verder kunnen helpen. In april 2014 zijn de Nieuwe Stadsboeren gestart met circa 40 kweekbakken voor groenten en fruit in De Nieuwe Stad. 033GROEN installeerde samen met leerlingen van het Wellant College de bakken. Boer aan Huis gaf de deelnemers een cursus moestuinieren in bakken. De Smaak van de Streek markt gaf de Nieuwe Stadsboeren een promotioneel en materieel steuntje in de rug bij de opstart. Een mooi voorbeeld van hoe synergie kan ontstaan.



Acties voor het verbinden van Echt Eten in de EEMstad

Het verbinden van lokale initiatieven en een nauwe samenwerking tussen stad en gemeente draagt bij aan een gezonde ontwikkeling van duurzaam voedsel in een stad. Dat laten buitenlandse steden als Toronto (Toronto Food Policy Council), Londen (Capital Growth project) en New York (Food Works) zien. In Amersfoort blijkt dit net zo goed uit de praktijk. Het lokale voedselnetwerk EEM is een platform waar lokale initiatieven elkaar ontmoeten, van elkaar leren en waar samenwerkingsverbanden ontstaan.

Op landelijk niveau zoekt EEM op haar beurt verbinding met andere steden en lokale netwerken van actieve bewoners die met stadslandbouw bezig zijn. Hiermee voedt EEM zich met de deskundigheid en ervaringen van anderen op onderwerpen als: het proces, het werken met een netwerk, de samenwerking tussen stad en gemeente, het zoeken naar financiering, enz.

Gemeente Amersfoort ziet voor haar een rol weggelegd in het faciliteren van de mogelijkheid elkaar te ontmoeten en met elkaar te verbinden, om hiermee het lokale voedselsysteem te helpen versterken. Daarom wil zij EEM blijven ondersteunen, een actieve rol spelen bij het organiseren van netwerk- en themabijeenkomsten en meedenken met lokale initiatiefnemers.



Voedselnetwerk EEM

Actie: Vanaf juni 2014 is EEM elk kwartaal aanwezig op de Smaak van de Streekmarkt om met het publiek over lokaal voedsel te praten, mee te denken met initiatieven en te verbinden. Een markt van oudsher dé plek voor ontmoeting, het vinden van een juiste partner en handje-klap!

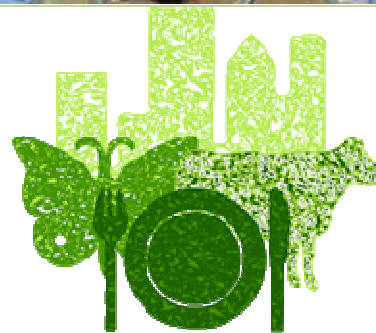
Winst: Educatie en voorlichting over de meerwaarde van lokaal voedsel.



Voedselnetwerk EEM

Actie: EEM zoekt in de komende twee jaar naar **subsidies of andere financieringsbronnen** voor de voortzetting van het netwerk, de rol van verbinden en, bij genoeg geld, voor het helpen van individuele initiatieven in de stad middels een revolverend fonds.

Winst: economische haalbaarheid van LAP



Voedselnetwerk EEM

De gemeente Amersfoort heeft zich als EEMlid aan het landelijke Stedennetwerk Stadslandbouw verbonden.

Actie: Bij de vier jaarlijkse bijeenkomsten zullen EEMleden afwisselend aanwezig zijn.

Winst: kennis delen, landelijk netwerk, bekendheid