

## 2020 - 21 september – Verslag Ideecafé in teken van Voedselsysteem in de Stad

*Concept verslag - met bijdragen van Sally Schlebaum, Wim Smit en Maura Gardeniers.*

**Wat eten we dan? Was de titel van de Leidse Voedselvisie die Martine van Schaik (PvdD) presenteerde bij het Ideecafé. Maandagavond 21 september 2020 mochten 50 mensen aanwezig zijn in het Scheltemacomplex. Ze spraken over hoe zij de Voedselvisie, de Doughnut economie en Leidse initiatieven konden uitbreiden in actielijnen voor korte ketens, voedsel in de stad en gezond voedsel.**



### **Doughnut**

Eindelijk was het weer een fysieke bijeenkomst bij Scheltema. Het was even wennen zo ver uit elkaar, maar de sfeer was er niet minder om. De presentatie over de Leidse Voedselvisie werd voorafgegaan door een film van Kate Raworth. “Zij is mijn grote inspirator”, vertelde Martine van Schaik die een anderhalf jaar geleden begon met het opstellen van de visie. Het sluiten van kringlopen, het zorgvuldig omgaan met bodem, water en andere bronnen en het sociale streven om mensen erbij te betrekken en hen niet uit te sluiten; het zijn allemaal principes uit de Doughnut economie. En deze principes zijn ook gevolgd bij het schrijven van deze voedselvisie voor Leiden. Tegelijk met het presenteren van deze visie werd op deze avond ook de ambitie geagendeerd om in navolging van Amsterdam ook een doughnut stad te worden. Op naar Leiden Doughnut stad!

De deelnemers spraken na de algemene introducties in drie groepen over de actielijnen:

- Korte ketens
- Voedsel in de stad
- Gezond voedsel

Deze sessie worden na het algemene verslag nog kort uitgewerkt.

### **Gewoonte**

De jeugd nam een centrale plaats in bij de mensen die in gesprek gingen over gezond voedsel. De manier waarop we met voedsel omgaan, wat we gewoon vinden en wat niet; het zijn allemaal gewoontes die we vaak op jonge leeftijd leren. Met de paplepel krijgen ingegoten. Een deelnemende middelbare school docent zei hierover: “leren is zoveel makkelijker en effectiever als je het kan ervaren. Ik ga graag met mijn leerlingen op pad en laat ze dan zien hoe voedsel groeit.” In de groep ontstonden meteen al aanzetten om nieuwe samenwerkingsverbanden aan te gaan.

### **Wat je van dichtbij haalt is lekker**

Lokaal geproduceerd voedsel dat in eenvoudige stappen de consument bereikt, dat is een ambitie die veel mensen onderschrijven. Het zeulen van grondstoffen en voedsel van de ene kant naar de ander kant van de oceaan staat steeds meer mensen tegen. Hoe organiseren we dergelijke korte ketens? Er gebeurt al veel moois op dit thema. Het Zoete Land en Groentepark Bontekoe de DZB Leiden Ecotuin zijn goede voorbeelden. Hier wordt groente geteeld dat binnen de stadsmuren blijft. De doelstelling dat ook mensen met een kleine beurs toegang moeten hebben tot gezond voedsel speelt hierbij een grote rol. Het Zoete Land werkt nauw samen met de Voedselbank in het Groentepark Bontekoe. De suggestie werd gedaan om dit ‘duurzame huwelijk’ ook op andere plaatsen te gaan ontwikkelen. Zo bespreken de Voedselbank en de verschillende volkstuinverenigingen met elkaar of zij ook een samenwerking kunnen starten! Daar horen we binnenkort ongetwijfeld meer over. Verder waren de deelnemers het unaniem eens dat het meer om een regionale, dan alleen een stadsvisie moet gaan.

### **Notenbomen**

Bij de groep waarin gesproken werd over voedsel in de stad, kwam vooral naar voren data de gemeente betrekkelijk eenvoudig de voedselcapaciteit van de stad kan vergroten door meer fruit- en notenbomen neer te zetten. Door een iets ander groenbeheer kan de stad voedsel voortbrengen. Er werd hierbij wel een kanttekening geplaatst, dat tegelijkertijd moet worden nagedacht hoe plaagdieren op een respectvolle, duurzame wijze kunnen worden gereguleerd. Verder was de stelling dat de stadsinitiatieven zoals we die nu al kennen, op andere plekken navolging zouden kunnen krijgen.

Al met al een mooie, vruchtbare avond.

### **Deelsessie: Korte Ketens**

#### **Verkenning van ideeën**

Met betrokkenen van het Zoete Land, de Leidse Bond van Amateursuikers. Stadslab en Groentepark de Bontekoe en andere geïnteresseerde bewoners werd gespard over het ontwikkelen van lokale voedselproductie, zoals:

- Regionaal denken in plaats van alleen binnen de gemeentegrenzen
- Kijken naar mogelijkheden om het concept Zoete Land met Voedselbank op te schalen
- Dit initiatief van het Zoete Land koppelen aan volkstuinen
- Coöperatie stimuleren
- Logistieke kennis/deskundigheid erbij halen
- Heerenboeren ontwikkelen, zeker met vrijkomend areaal in de regio

#### **Uitwerking**

- De deelnemers in de deelgroep waren het al snel over eens dat Stadsvisie niet te nauw moet worden genomen, maar dat het ommeland er ook nadrukkelijk deel vanuit maakt. Daarmee wordt het eerder een regionale Voedselvisie dan alleen voor de stad.
- De Voedselbank en het Zoete Land werken al enige tijd succesvol samen. De suggestie werd gedaan om dit op te schalen en te kijken op welke plaatsen (gemeenten) dit ook zou kunnen worden opgestart.

- De agrariërs in de omgeving produceren mooie producten, maar de distributie is soms moeizaam. Ook is de leveringszekerheid vaak zwak. Dit laatste is vooral voor de horeca van belang. Klanten verwachten een groot aanbod en een constante kwaliteit. Mogelijk dat meer samenwerking tussen de agrariërs bijvoorbeeld in een coöperatie dit kan verbeteren. Dit levert voordeel op voor zowel de producenten als de afnemers.
- Verkorting van de weg die het voedsel aflegt, is in eerste instantie een logistiek vraagstuk. Op de avond waren geen mensen met die deskundigheid aanwezig. Suggestie om die er wel bij te betrekken.
- De suggestie werd gedaan om meer grote agrarische bedrijven te starten, maar dan met diversiteit in eigenaren/beheerders. Zeker nu er grote arealen vrijkomen is dit een kans om meer lokale/ stadslandbouw te ontwikkelen en daarmee de keten te verkleinen.

## Deelsessie: Voedsel in de stad

### Obstakels en oplossingen

Voedsel binnen handbereik in de stad breed us gedeelde interesse, maar wel met een aantal hordes.

- Ten eerste werd de zorg geuit dat veelal de grond verontreinigd is, dus niet zomaar overal in de binnenstad eetbare planten kunnen worden geplaatst.
- Ten tweede was er een kwestie van ruimte: Leiden is een volgebouwde stad, waar moeten de eetbare planten komen? Veel oplossingen werden geopperd: mensen kunnen verbouwen in hun eigen tuin, er is een stuk park tussen het Zoete Land en de Singel wat zich hiervoor kan lenen, het Plantsoen zou misschien eetbaar gemaakt kunnen worden, eetbare groene gevels, dakmoestuinen, drijvende tuinen, en ruimte buiten de stad.
- Ten derde was er de vraag wie het zal gaan doen. Wellicht kunnen verschillende partijen dit doen: restaurants, tuinders, gemeente, particulieren?
- Ten slotte werd genoemd dat het bij mensen veelal aan groene vingers ontbreekt: de stap van schooltuin naar moestuin is vaak te groot. Het zou fijn zijn als mensen laagdrempelig iets zouden kunnen leren over tuinieren.



## Kansen

Kansen voor het eetbaar maken van de stad:

1. Steenbreek. Een initiatief waarbij tegeltuinen worden aangepakt. Hierbij zou aangehaakt kunnen worden, door een next level stapje bij te voegen, maak de vergroende tuin direct ook eetbaar!
2. Sociaal tuinieren. Sommige mensen willen graag tuinieren en hebben geen tuin, anderen hebben wel een tuin en kunnen of willen niet tuinieren. Deze mensen bij elkaar voegen is een win-win, en met zelf verbouwd voedsel erbij is win-win-win!
3. Mogelijk zouden vluchtelingen, die vaak popelen om aan het werk te gaan, ook bij sociaal tuinieren, of andere tuinen, aan de slag kunnen.
4. Het gezamenlijk verwerken van oogst: veel mensen met een eigen moestuin krijgen niet al hun oogst op. Een oplossing is bijvoorbeeld een centrale plek waar bijvoorbeeld producten tot sap kunnen worden verwerkt.

## Hulp opties

Marijtje Mulder heeft ervaring uit Haarlem met het aanpakken van knelpunten. Hierbij werd een soort conferentie gebruikt waar alle punten werden uitgewerkt, dus informatie ligt paraat om problemen aan te pakken. Verder is 'Voedsel Van Dichtbij' genoemd als een nuttig netwerk voor voedselketens, en voor de nodige kennis, kan er gekeken worden naar cursussen van VELT.

## Deelsessie: Gezond Voedsel

### Normen en ideeën over gezond voedsel.

Een docent van het Leonardo college hoopte mogelijkheden te vinden om leerlingen te interesseren voor duurzaamheid en voeding. De (fysieke) ervaring moet centraal staan, omdat dingen beter beklijven als je ze zelf hebt kunnen zien en proeven. Dat ideeën en normen het makkelijkst te veranderen zijn door mensen zelf te laten ervaren kwam ook naar voren bij voorstel om in plaats van mensen belerend te manen tot een veganistisch dieet, ze te laten proeven hoe lekker dat kan zijn. Het idee van een veganistisch kookkanaal (met makkelijke veganistische/ lokaal geproduceerde/ gewassen uit het seizoen) hing in de lucht als de geur van een smakelijke maaltijd.

Naast de ervaring is voorlichting ook belangrijk volgens een expert in gedragsverandering. De manager van de Ekoplaza vertelde als ervaringsdeskundigen dat ze eerder voorlichting had gegeven op scholen en dit graag vaker zou doen. Verder werd de suggestie gedaan jongeren via social media te benaderen, en bijvoorbeeld ideeën voor recepten te geven. Ook werd geopperd om specifiek bij koksopleidingen modules te geven waarin aanstaande koks leren hoe ze vegetarisch of veganistisch moeten koken (dit is bij hele dure opleidingen al het geval, maar de meeste niet). Stichting Duurzame Horeca aangesloten timmert al flink aan de weg in het verduurzamen van de Leidse horeca, maar is ook op zoek naar stappen om dit proces te versnellen en uit te breiden. Één van de andere groepen die naar voren kwamen waren de ouders, die bepalen immers wat kinderen nu eten, maar leren hen ook ideeën en normen aan over voeding.

### De omgeving

Meerdere deelnemers zouden graag lokaal willen eten, maar vaak is dat logistiek niet te doen om het helemaal op de fiets bij de boer zelf te gaan halen. Ook de plaats waar je eten kan halen heeft ook veel invloed op voedingsgewoonten, zo verbaasde iemand zich over de patatkraam voor de middelbare school. Hier ligt ook een taak voor de gemeente, die zou gericht vergunning voor bepaalde uitbaters voor dat soort plekken kunnen verlenen.

Al met al kwamen er veel ideeën voor projecten naar voren, en werd op de borrel achteraf druk gepraat en genetwerkt. Samengevat: dit smaakte naar meer!