

Voedselvisie 2025-2029

Gemeente Midden-Drenthe



Auteur: Jean Berkhout

Versie: 16 oktober 2024

Voorwoord

Voedsel speelt een belangrijke rol in ons dagelijks leven en beïnvloedt niet alleen onze fysieke en mentale gezondheid, maar ook de lokale economie en onze leefomgeving. Voedsel is meer dan alleen brandstof voor ons lichaam. Het is een fundamenteel onderdeel van veel aspecten van ons leven. Zo zorgt voedsel voor verbinding: we hebben eetgewoonten, oeroude recepten en tijdens sociale bijeenkomsten staat voedsel vaak centraal.

Gezonde voeding is de basis voor een vitaal en energiek leven. Door bewust te kiezen voor voedzame en gevarieerde maaltijden, kunnen we onze weerstand verhogen en chronische ziekten voorkomen. Gezonde voeding is niet altijd een persoonlijke keuze. Voor mensen met een kleinere portemonnee is het vaak lastiger om te kiezen voor gezonde voeding. Als gemeente willen wij onze inwoners graag ondersteunen bij het maken van gezonde voedingskeuzes door samen te werken met onze inwoners.

Daarnaast is voedsel belangrijk voor onze lokale economie. Veel bedrijven houden zich op verschillende manieren bezig met voedsel (produceren – verwerken – aanbieden). Zij dragen allemaal op hun eigen manier bij aan de gezondheid van onze inwoners en de lokale economie & werkgelegenheid. Door zo veel mogelijk lokaal geproduceerde producten te kopen, steunen we niet alleen deze ondernemers, maar verminderen we ook de ecologische voetafdruk van ons voedsel. Dit bevordert een duurzame en veerkrachtige lokale economie. Midden-Drenthe is een gemeente met veel landbouw, waar kansen liggen voor het gebruik van de lokale producten.

Ten slotte willen wij het probleem van voedselverspilling onder de aandacht brengen. Jaarlijks wordt er wereldwijd enorm veel voedsel verspild, wat niet alleen ethisch onverantwoord is, maar ook een belasting vormt voor het milieu. Al ons voedsel is geproduceerd, verwerkt, vervoerd, verpakt en bereid. Wanneer voedsel wordt verspild, zijn deze investeringen voor niks geweest. Samen kunnen we hier verandering in brengen door bewust om te gaan met voedsel, restjes creatief te hergebruiken en overgebleven voedsel te delen met anderen die het nodig hebben.

In deze voedselvisie beschrijven we hoe we de komende jaren met onze inwoners, ondernemers, belangengroepen en andere overheden aan de slag gaan met voedsel. Met de uitwerking van onze voedselvisie willen we inwoners, bedrijven en belangengroepen enthousiasmeren, informeren en ondersteunen om onze doelen op het gebied van voedsel uit te voeren. Samen kunnen we werken aan een gezonde, welvarende en duurzame gemeente Midden-Drenthe.

Met vriendelijke groet,

Jan Schipper
Gemeente Midden-Drenthe



Inhoud

Voorwoord.....	1
Inhoud	2
Inleiding.....	3
H1. Inventarisatie huidige situatie.....	7
H2. Waar willen we naar toe?	9
H3. Hoe gaan we dat doen?	13
H4. Wie gaan we betrekken?.....	16
H5. Wat gaan we doen?.....	18
H6. Evaluatie	20
H7. Financiën en capaciteit	21
Bijlage 1 – Gesprekken en bijeenkomsten.....	22
Bijlage 2 – Kaders en gerelateerd beleid	26
Bijlage 3 – Lopende en gelopen initiatieven.....	29
Bijlage 4 – Projecten aanjagen	31
Bijlage 5 – Vragen bij Voedseldiner + reflectie	34



Inleiding

Na de tweede wereldoorlog is de voedselproductie in Nederland steeds efficiënter geworden. Daardoor verdwenen gemengde bedrijven en bedrijven met een gesloten kringloop. Bedrijven werden steeds groter en toeleveranciers kregen een steeds grotere rol in het voedselsysteem. Nederland transformeerde tot een voedselexporteur en er kwam overvloedig voedsel beschikbaar.

Door verdere globalisering van de handel en de toegenomen efficiëntie in de landbouw is de beschikbaarheid van voedsel een vanzelfsprekendheid geworden. We hebben toegang tot een enorme variatie aan voedsel van over de hele wereld. Veel van dat voedsel is bewerkt en voorverpakt, zodat de consument kan kiezen voor snelheid en gemak. Dit heeft ons eetpatronen veranderd: we hebben meer variatie, maar we hebben ook een grotere toegang tot ongezonde voeding. Dat zie je ook terug in de gezondheidscijfers.

In Midden-Drenthe heeft 54% van de volwassenen overgewicht, waarvan 16% ernstig overgewicht heeft. Daarnaast heeft ongeveer 11% van de kinderen in groep 2 overgewicht, wat stijgt naar 14% in groep 7. De sociaaleconomische status (SES) speelt hierbij een belangrijke rol en wordt doorgaans bepaald op basis van inkomen, opleidingsniveau en beroepsstatus. Mensen met een lagere SES-leven gemiddeld 8 jaar korter dan mensen met een hogere SES en ervaren

Dit alles heeft ook een grote impact op onze directe leefomgeving. Veel voedsel komt van ver en schaalvergroting van landbouw kan een negatieve invloed hebben op de directe omgeving. We staan voor grote maatschappelijke uitdagingen die invloed hebben op onze gezondheid, economie en leefomgeving.

Als gemeente hebben wij maar een beperkte invloed op het gehele voedselsysteem. Maar, samen met inwoners, lokale bedrijven en instellingen, kunnen we wel lokale stappen zetten. Met deze stappen willen wij het gebruik van lokaal voedsel stimuleren. Deze voedselvisie 'Eten van Hier' is de eerste aanzet om dit tot uitvoering te laten komen. Wij zijn ervan overtuigd dat dit een positieve invloed heeft op de gezondheid van onze inwoners, lokale bedrijven die zich bezighouden met voeding en onze leefomgeving.

Vanuit het raadsprogramma vraagt de raad om met een voorstel te komen om de lokale en regionale voedselketen te versterken. Het onderwerp 'voedsel' is echter versnipperd over de verschillende domeinen binnen onze gemeentelijke organisatie. Deze voedselvisie fungeert daarom als kapstok waarmee we het onderwerp integraal kunnen aanpakken binnen al die domeinen. We hebben gemerkt dat ook onze inwoners daar behoefte aan hebben. Uiteindelijk willen we Midden-Drenthe op de kaart zetten als voorbeeldgemeente waar bewust met voedsel wordt omgegaan.

Voedsel in Midden-Drenthe

Midden-Drenthe is een grote plattelandsgemeente, waar voedselproductie een belangrijk onderdeel is van de lokale economie. Bedrijven spelen hierop in door gebruik te maken van lokaal geproduceerd voedsel. En steeds meer inwoners zijn aan de slag gegaan met (buurt)moestuinen en voedselbossen. Daardoor is voedsel verweven met veel beleidsonderdelen binnen de gemeente Midden-Drenthe. In bijlage 2 staat een overzicht van de beleidsonderdelen waarmee voedsel raakvlak heeft. Deze vormen een belangrijk kader voor de voedselvisie 'Eten van Hier' en de uitwerking daarvan.

De belangrijkste beleidsdocumenten voor deze voedselvisie zijn de Duurzaamheidsvisie, het raadsprogramma 2022-2026 en Beleidsnota bewegen, leefstijl en gezondheid 2024-2027 “Met elkaar blijven bewegen naar een gezonde toekomst”. Deze documenten zijn de basis voor de vier bouwstenen die het hart van de voedselvisie ‘Eten van Hier’ vormen:

1. Het verkorten van de voedselketen (Raadsprogramma 2022-2026).
2. Het verduurzamen van de voedselproductie (Duurzaamheidsvisie).
3. Gezonde voeding (Gezond in Midden-Drenthe).
4. Het verminderen van voedselverspilling (Duurzaamheidsvisie).

Alle bouwstenen staan niet los van elkaar. Ze hebben invloed op elkaar in zowel positieve als negatieve zin. Wij realiseren ons dat dit een grote opgave kan zijn. Daarom richten wij onze aandacht op de projecten en initiatieven waar wij, met inwoners en bedrijven, het verschil kunnen maken. Wij richten ons vooral op het verkorten van de voedselketen in relatie tot lokaal en duurzaam geproduceerd voedsel en het tegengaan van voedselverspilling!

Onder duurzaam geproduceerd voedsel verstaan wij landbouw- en voedselproductiemethoden die zowel ecologische als economische aspecten in overweging nemen. Het doel is om voedsel te produceren op een manier die de natuurlijke hulpbronnen behoudt en de schade aan het milieu minimaliseert. Hieronder staat een aantal belangrijke kenmerken van duurzame voedselproductie:

- **Milieuvriendelijk:** Vermindert de uitstoot van broeikasgassen en minimaliseert vervuiling van bodem, water en lucht.
- **Biodiversiteit:** Behoudt en bevordert de biodiversiteit door het gebruik van natuurlijke landbouwmethoden.
- **Dierenwelzijn:** Houdt rekening met het welzijn van dieren door betere leefomstandigheden te bieden.
- **Eerlijke handel:** Bevordert eerlijke handelspraktijken en ondersteunt lokale gemeenschappen.



Voedsel in Vogelvlucht

De voedselvisie en het platform 'Eten van Hier' komt niet uit de lucht vallen, maar is het gevolg van jarenlange ambities, beleid en diverse uitvoeringsprogramma's van de gemeente Midden-Drenthe.

- In de duurzaamheidsvisie Midden-Drenthe 2019 is Voedsel toegevoegd als belangrijkthema. Dit is de basis voor het vormen van de huidige voedselvisie Eten van Hier.
- Vanuit de Duurzaamheidsvisie zijn er initiatieven opgestart die een bijdrage hebben geleverd aan de destijds geformuleerde voedselambities. Maar we moeten ook concluderen dat sommige initiatieven niet hebben gebracht wat gewenst was en/of nog niet tot wasdom is gekomen.
- In het huidige bestuursakkoord en raadsprogramma is voedsel weer opnieuw onder de aandacht gebracht. Daarin staat dat het college komt met een voorstel om de lokale en regionale voedselketen te versterken.
- Sindsdien zijn er stappen gezet om hiermee aan de slag te gaan. Een mooi voorbeeld hiervan is de samenwerking met de Vereniging Drentse Voedselbossen. In oktober hebben we cursussen over voedselbossen georganiseerd.
- Om het thema voedsel goed op de kaart te zetten is in juni 2023 invulling gegeven aan de fulltime functie 'anjager Circulaire Economie en Voedsel'.
- In de totstandkoming van deze visie is het project 'Eten van Hier' geïnitieerd en voorbereid. Het resultaat van dit project is het in kaart brengen van het huidige voedsellandschap. Dat vormt de basis voor deze visie.
- De belangrijkste conclusie is dat de gemeente Midden-Drenthe toe wil werken naar een integrale aanpak van voedsel. Deze voedselvisie moet dit mogelijk maken.

Wat is Eten van Hier?

De voedselvisie is een document waarin wij onze visie en doelstellingen op het gebied van voedsel hebben vastgesteld. Eten van Hier is 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 in Midden-Drenthe. Het is een bundeling van bestaande initiatieven en een impuls voor nieuwe projecten. Waar nodig en waar het past wordt de verbinding gezocht met de provincie en het rijk.

Voor wie is het Eten van Hier?

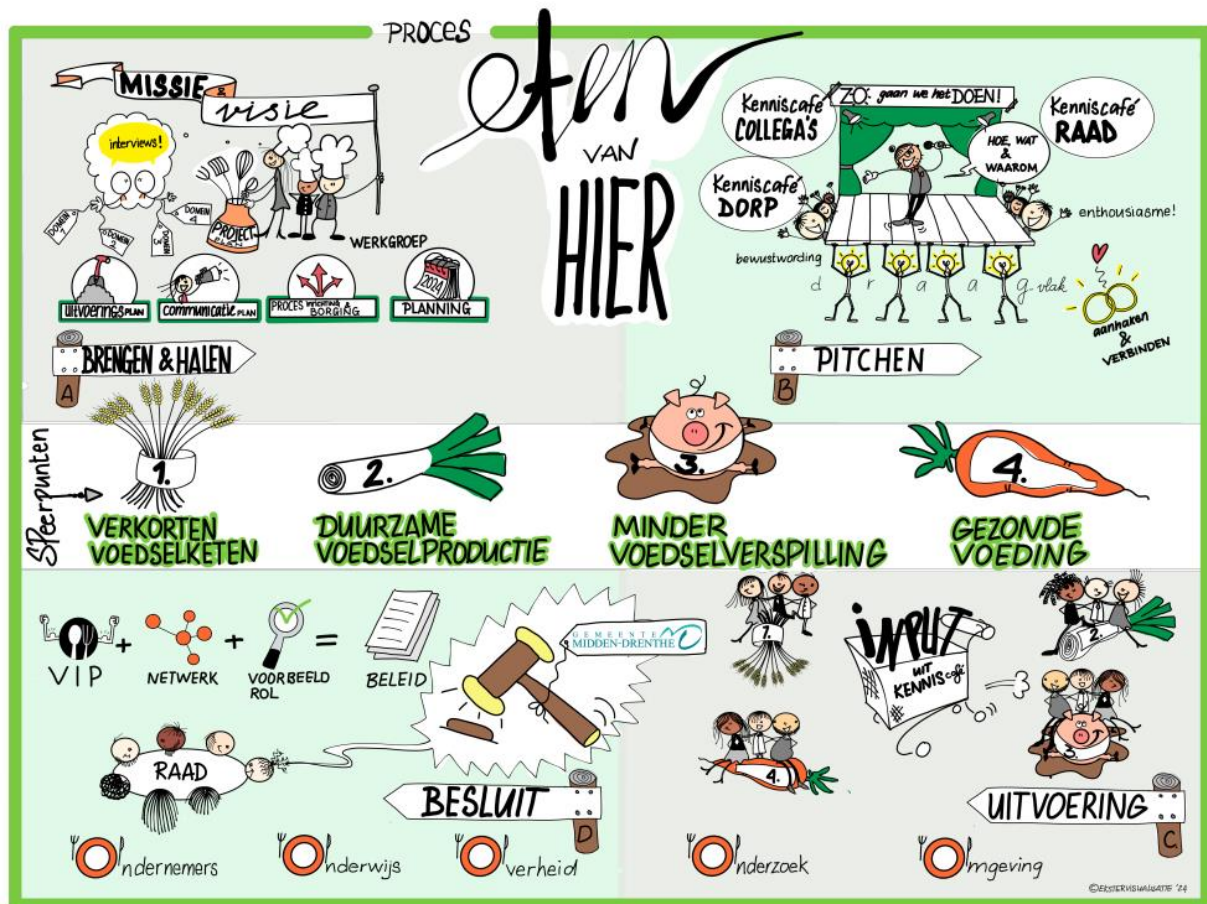
Voedsel verbindt thema's, sectoren, organisaties en bovenal mensen. Midden-Drenthe is een gemeente met veel voedsel gerelateerde organisaties. Van boeren tot restaurants, van scholen tot verwerkende industrie en in toenemende mate initiatieven van inwoners, zoals buurtmoestuinen en voedselbossen. Voedsel is voor iedereen van belang en met deze visie willen wij zoveel mogelijk inwoners, bedrijven, instellingen en ook beleidsdomeinen binnen onze eigen organisatie enthousiast maken om zo mee te bouwen aan onze bouwstenen binnen de voedselvisie.

Aanpak

Om de juiste input op te halen hebben we een aantal bijeenkomsten georganiseerd en gesprekken gevoerd met inwoners en ondernemers. In bijlage 1 staat een opsomming van deze bijeenkomsten en gesprekken.

Tijdens de gesprekken en bijeenkomsten is het speelveld in beeld gebracht en is gekeken naar de kansen en belemmeringen die zich op het gebied van voedsel voordoen. Daarnaast is een inventarisatie gemaakt van de huidige situatie, het bestaand beleid en kaders die van belang zijn voor deze voedselvisie. De kaders en gerelateerd beleid is opgenomen in bijlage 2.

De resultaten van de gesprekken, bijeenkomsten en de inventarisatie zijn verwerkt in een concept voedselvisie. Dit concept is tijdens het Diner Voedseldialoog besproken met een gemêleerde groep mensen uit de samenleving en een afvaardiging van de gemeenteraad. De voedselvisie is samen verder op smaak gebracht en aanvullingen en opmerkingen uit deze sessies zijn verwerkt in de voorliggende voedselvisie Eten van Hier.



Figuur 1: Proces Eten van Hier

Leeswijzer

De visie start met een inventarisatie van initiatieven die al spelen of gespeeld hebben. In hoofdstuk 2 laten we zien, aan de hand van 4 bouwstenen, waar we naar toe willen; wat is onze ambitie en waar bestaat deze uit? In de hoofdstukken 3 en 4 leggen we uit hoe we dit gaan doen, wat onze rol daarin is en hoe wij inwoners en andere stakeholder hierbij betrekken. In hoofdstuk 5 laten we zien met welke projecten en initiatieven we aan de slag kunnen. Sommige projecten zijn al concreet, terwijl anderen nog afhangen van het al dan niet beschikbare budget en capaciteit.

H1. Inventarisatie huidige situatie

Op basis van de gesprekken en bijeenkomsten met onze inwoners, ondernemers, collega's, belangengroepen en andere overheden hebben we in beeld gebracht welke initiatieven er op dit moment lopen of hebben gelopen op het gebied van voedsel. Daaruit is gebleken dat er een tal van initiatieven spelen of gespeeld hebben in Midden-Drenthe. In bijlage 3 is een lijst van lopende en gelopen initiatieven opgenomen.

Dat betekent dat er al veel waardevolle ervaring is opgedaan door zowel professionals als inwoners. Deze ervaringen willen we graag inzetten in de toekomst. Voor nu hebben we, aan de hand van deze ervaringen, belemmeringen en kansen bij dergelijke initiatieven in beeld gebracht. Om verder te kunnen werken aan de bouwstenen is het van belang om te weten waar de kansen liggen en welke belemmeringen we tegen kunnen komen.

Kansen

- *Bereidheid tot samenwerking:* Door de ontmoetingen tijdens de kenniscafés en andere bijeenkomsten komen de 5 O's (Omgeving, Ondernemers, Onderwijs, Overheid en Overkoepelende samenwerking) tot elkaar en ontdekken ze dat samenwerking de basis is voor concrete acties. Een mooi voorbeeld is de brainstormavond voor het opzetten van een voedselcoöperatie.
- *Inzet van vrijwilligers:* Binnen onze gemeente wonen veel mensen die vrije tijd hebben en/of met pensioen zijn. Er is een signaal vanuit deze groep afgegeven dat ze zich graag als vrijwilliger in willen zetten voor Eten van Hier. Door dit goed te organiseren kan deze doelgroep van grote betekenis zijn voor de gewenste Voedsel transitie.
- *In domein overstijgende aanpak zit meer draagvlak:* Er zijn zowel intern als extern vanuit verschillende disciplines raakvlakken met voedsel. Door de domeinen te verenigen, kunnen we effectiever voedsel op de kaart zetten en maken we meer impact.
- *Voedsel is HOT en belangrijk in de huidige tijd:* Via (social)media wordt veel gedeeld over gezond en lekker leven. Ook de waarde van gezond voedsel wordt hierdoor steeds urgenter.
- *De markt speelt steeds meer in op gezond en lekker lokaal voedsel:* Het aanbod vanuit de markt past zich aan op de behoefte van de mens. Als de behoefte naar gezond en lekker groter wordt, kunnen we hier invloed op uitoefenen.

Belemmeringen

- *Voedselinitiatieven zijn nu nog erg versnipperd:* Door samen te werken en het voedsellandschap transparant te maken, kunnen we van elkaar leren en versterken we de beweging.
- *Onrendabel om individueel lokaal voedsel te produceren en te verkopen:* Lokaal produceren en verkopen van voedsel is een uitdaging omdat het nog op een te kleine schaal gebeurt. De teeltwijze is intensiever, waardoor de kostprijs aan de hoge kant is.
- *Invloed van grote ketens is groot:* Supermarktketens hebben vaak prijsafspraken met leveranciers en producenten. De meeste supermarkten hebben daarom maar weinig ruimte om lokale producten aan te bieden.
- *Opstartkosten voor lokale initiatieven zijn hoog:* Door beperkte eigen middelen moet er een beroep gedaan worden op subsidies en giften. Daarnaast is het lastig om een initiatief financieel toekomstbestendig te maken.

- *Certificering en wet-/regelgeving in relatie tot productie en verkoop:* Voedsel wat je in supermarkten wilt verkopen moet voldoen aan voorwaarden zoals certificering en juiste verpakking. Dit zorgt ervoor dat kostprijs te duur wordt, waardoor initiatieven achterblijven.
- *Kostprijs lokaal, gezond en lekker voedsel:* Als lokaal voedsel moet voldoen aan strenge voorwaarden en we op grotere schaal voedsel willen aanbieden via de reguliere supermarkten, zorgt de hoge kostprijs ervoor dat niet iedereen er toegang tot heeft.
- *Voedsel zit verweven in veel domeinen waardoor het onderwerp moeilijk te positioneren is:* Door voedsel centraal te positioneren via een platform geloven we in een versterkende werking.

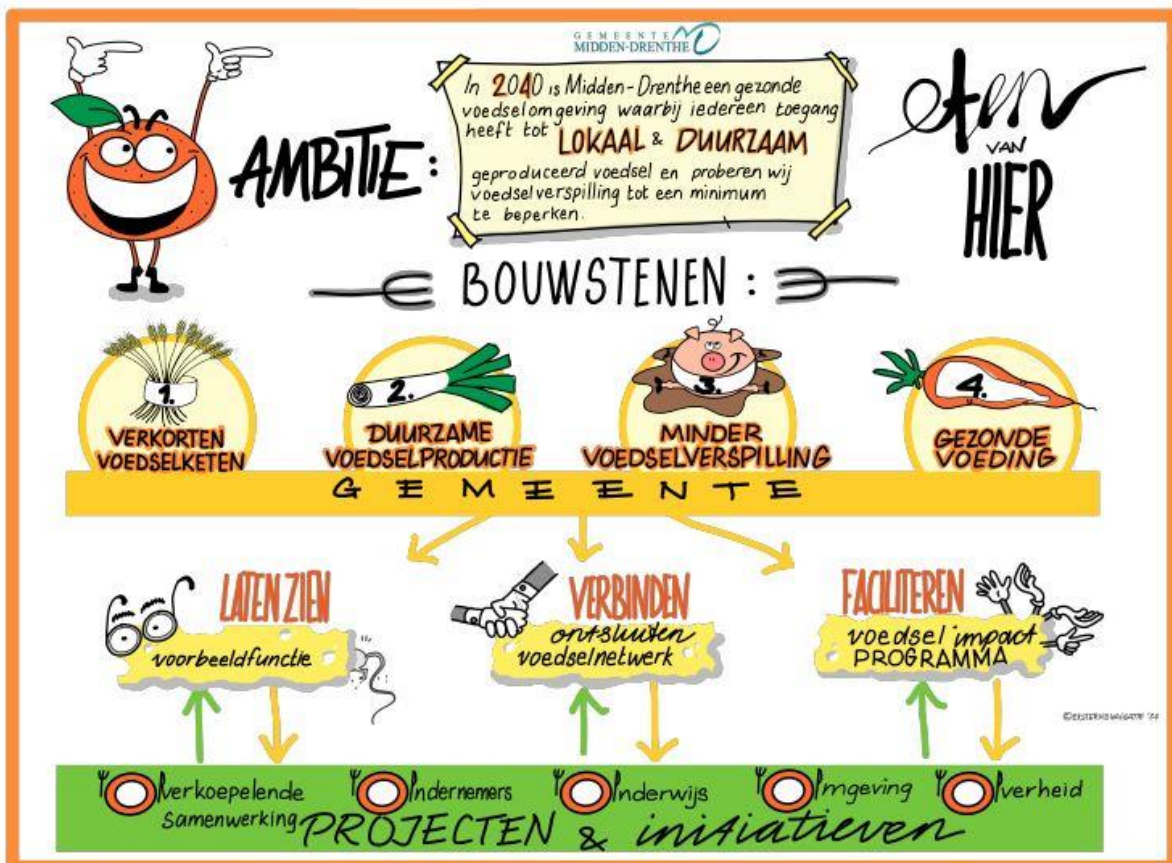


H2. Waar willen we naar toe?

Het is moeilijk om een meetbare voedselambitie vast te stellen. De voedseltransitie is een dynamisch en soms onvoorspelbaar proces. Daarom vinden wij het vooral belangrijk om te signaleren waar de energie zit en daar de zogenaamde “verdubbelaar” op in te zetten, zodat er echte stappen gezet kunnen worden.

We pakken als gemeente de regie om Midden-Drenthe op de kaart te zetten als voorbeeldgemeente waar bewust met voedsel wordt omgegaan. Wij zetten ons in om gewenste ontwikkelingen van de grond te trekken. We gaan actief op zoek naar partijen uit de gemeente waar we samen projecten mee kunnen uitvoeren. Daarmee proberen we onze voedselambitie zo goed mogelijk uit te voeren. Deze ambitie hebben we als volgt omschreven:

In 2040 is Midden-Drenthe een gezonde voedselomgeving waarbij iedereen toegang heeft tot lokaal en duurzaam geproduceerd voedsel en proberen wij voedselverspilling tot een minimum te beperken.¹



Figuur 2: Ambitie Eten van Hier

¹In de duurzaamheidsvisie staat dat we in 2030 de voedselverspilling in Midden-Drenthe met 50% is gereduceerd. Er staat echter niet omschreven wat het vertrekpunt is van die halvering. Bovendien is lokale voedselverspilling erg moeilijk meetbaar. Daarom hebben we ervoor gekozen om deze ambitie niet over te nemen in deze voedselvisie.

Bouwstenen

We hebben vier bouwstenen benoemd waarop we willen inzetten om de ambitie waar te kunnen maken. Daarvoor maken wij gebruik van de verschillende rollen die we als gemeente kunnen aannemen om verder te werken aan onze doelstelling: laten zien, verbinden en faciliteren. Deze rollen worden in het volgende hoofdstuk toegelicht.

Verkorten van de Voedselketen

Door de keten tussen producent en consument te verkorten, streven we ernaar om de versheid en kwaliteit van voedsel te verhogen, de ecologische voetafdruk te verkleinen² en de lokale economie te versterken. Dit onderdeel van onze voedselvisie 'Eten van Hier' richt zich op het bevorderen van directe relaties tussen boeren, distributeurs en consumenten binnen de gemeente Midden-Drenthe.

In Midden-Drenthe is al een aantal succesvolle voorbeelden van korte ketens en boerderijwinkels. Deze nemen in aantal toe. Dit is ook een landelijke trend: van 2017 tot 2020 groeide het aantal bedrijven dat actief is in de korte keten met 26%.³ Toch is de voedselketen over het algemeen nog zeer internationaal georganiseerd.

Een belangrijke stap in het verkorten van de voedselketen is het verbinden van lokale producenten en potentiële afnemers (consumenten en bedrijven). Door directe samenwerking tussen producenten en consumenten te stimuleren en schaalvergroting in te zetten, willen we de afstand tussen boer en bord verkleinen. Dit bevordert niet alleen de lokale economie, maar zorgt er ook voor dat lokaal en gezond voedsel bereikbaar en betaalbaar wordt en dat inwoners toegang hebben tot verse, seizoensgebonden producten. Het vermarkten van voedsel uit de korte keten is moeilijker dan gedacht. Het is daarom waardevol om vanuit samenwerking de communicatie en marketing rondom lokale producten goed te positioneren.

Duurzame Voedselproductie

Wij zetten in op een toekomstbestendige en duurzame voedselproductie die zowel onze omgeving als de lokale gemeenschap ten goede komt. Een belangrijk aspect van onze voedselvisie is het ondersteunen van kleinschalige, lokale inwonersinitiatieven. Denk daarbij aan buurtmoestuinen of voedselbossen. Deze initiatieven versterken ook de sociale cohesie binnen een buurtschap of wijk.

Voedsel kan niet los gezien worden van landbouwactiviteiten. Wij zien voedsel als één van de toekomstige grondstoffen, die we op grote schaal duurzaam kunnen produceren. We realiseren ons dat lokaal, gezond en duurzaam voedsel betaalbaar moet zijn en blijven. Wij geloven daarom sterk in een mix van de reguliere veeteelt en akkerbouw in combinatie met voedsel, vezelteelt, eiwitteelt en agroforestry/voedselbossen. Binnen die mix moet de voedselzekerheid gewaarborgd blijven.

Door samen te werken aan duurzame voedselproductie, leren we meer over gezonde voeding en biodiversiteit. Met duurzame voedselinitiatieven kunnen we op lokaal niveau ook een positieve impact maken als het gaat om de wijze van produceren, oogsten, gezonde bodem en aandacht voor de waterkwaliteit. Bij duurzame voedselproductie kan gedacht worden aan nieuwe teeltmethodes,

² Lichtenberg, E. (2002). Agriculture and the environment. *Agriculture and Its External Linkages*, 1249–1313. [https://doi.org/10.1016/s1574-0072\(02\)10005-3](https://doi.org/10.1016/s1574-0072(02)10005-3).

³ Venema, G., Benus, M., van Everdingen, W., Puister-Jansen, L., Splinter, G., Vijn, M. & van Wonderen, D. (2021). Agrarische productie ten Behoeve van de Korte keten: Een landelijke meting. Wageningen Economic Research. <https://doi.org/10.18174/548279>.

nieuwe teelten of nieuwe samenwerkingen. Maar ook aan agroforestry (voedselbossen), een akker van de toekomst, plantaardige eiwitten voor menselijke consumptie en telen voor de bouw kunnen nieuwe kennis opleveren. De wens om de landbouw- en voedselsector te verduurzamen ligt in lijn met Europees, nationaal en lokaal beleid. In de regio is al een aantal partijen hiermee actief, zoals: Agrarische Natuur Drenthe, Gebiedscoöperatie Zuidwest Drenthe, LTO Midden-Drenthe, Drents Agrarisch Jongeren Kontakt (DAJK) en NMF Drenthe.



Figuur 3: Duurzame voedselproductie

In Midden-Drenthe is er veel aandacht voor voedselbossen. Al in het uitvoeringsprogramma Duurzaamheidsvisie uit 2021 werden voedselbossen genoemd en ook in het bestuursakkoord wordt belang gehecht aan de ontwikkeling van voedselbossen. De gemeente Midden-Drenthe stond aan de wieg van de oprichting van de Vereniging Drentse Voedselbossen en het Voedselbos Loket. Inmiddels zijn er in de gemeente Midden-Drenthe zo'n 100 voedselbossen. De eigenaren volgden, met steun van de gemeente, cursussen, workshops, lezingen etc.

Minder Voedselverspilling

Wij streven naar een toekomst waarin voedselverspilling tot een minimum wordt beperkt. Er wordt veel energie gebruikt voor de productie van voedsel. Met het verminderen van voedselverspilling kunnen we de uitstoot van broeikasgassen reduceren. Daarom zetten wij ons in voor maatregelen die zowel bewustwording creëren als concrete oplossingen bieden.

In Nederland verspillen we tientallen kilo's vast eten per persoon per jaar. De verspilling zit met name in brood, groente, fruit, aardappelen en zuivel.⁴ Het is niet voor niets dat voedselverspilling één van de pijlers is van onze duurzaamheidsvisie. Door minder te verspillen besparen inwoners op aanschafkosten en afvalkosten. Daarnaast is dit beter voor het milieu.

Ook op andere plekken in de voedselketen is er winst te behalen, bijvoorbeeld in de logistiek en bij grootkeukens. Veel bedrijven werken al aan het verminderen van voedselverspilling. Ook in Midden-Drenthe. Daarom willen wij, naast het verlagen van onze eigen voedselverspilling, inzetten op

⁴ Voedingscentrum. (n.d.). *Voedselverspilling*.
<https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/voedselverspilling.aspx>.

educatie en bewustwording en hiermee bedrijven stimuleren om met voedselverspilling aan de slag te gaan.

Gezonde Voeding

De gemeente Midden-Drenthe streeft naar een samenleving waarin gezonde voeding toegankelijk is voor alle inwoners. Gezonde voeding vormt de basis voor een vitaal en energiek leven, en draagt bij aan het voorkomen van chronische ziekten zoals obesitas, diabetes en hart- en vaatziekten. Gezonde voeding begint met een gezonde bodem.

Er zitten minder voedingsstoffen in groente en fruit dan voorheen.⁵ Dit heeft te maken met de bodemkwaliteit. Om gezonde gewassen en producten te krijgen is een gezonde bodem nodig met veel voedingsstoffen. De Drentse zandgronden worden van oudsher 'arme gronden' genoemd. Toch zit er in de veelal beschikbare leemlaag voedingsstoffen die de kwaliteit van het gewas verbeteren. De gemeente wil het ontwikkelen van een gezonde bodem stimuleren.

Naast het stimuleren van een gezonde bodem stimuleren wij gezond (eet)gedrag. De keuzes die mensen maken op het gebied van voedsel worden voor een groot deel bepaald door het aanbod in hun omgeving.⁶ In een ongezonde voedselomgeving worden mensen voortdurend verleid tot het aankopen van ongezond voedsel. Om de leefomgeving gezonder te maken, is het belangrijk om samen met de verschillende aanbieders van voedsel een gemeenschappelijke aanpak te ontwikkelen en lokale producten te stimuleren.

Een gezonde voedselomgeving vergroot de beschikbaarheid van gezonde voeding. Dit moet ervoor zorgen dat al onze inwoners gezonder keuzes maken op het gebied van voedsel. We proberen een groot mogelijke doelgroep te bereiken. Zoals de jongere generatie die de vaardigheid van het bereiden van voedsel aan het verliezen is. Als je niet weet wat je moet doen om rauwe bietjes eetbaar te maken, zal je daar niet snel voor kiezen ondanks de beschikbaarheid. De voedselvaardigheid van deze doelgroep moet verhoogd worden om gezond (eet)gedrag te stimuleren. Naast de vaardigheden om recepten te bereiden is het herkennen van de smaak van voedsel ook erg belangrijk. Puur voedsel van eigen bodem toch echt rijker is van smaak! Naast jongeren willen we ook kwetsbare groepen bereiken via verschillende organisaties, zoals zorgaanbieders en wijkverpleegkundigen.

Tot slot geven wij als gemeente zoveel mogelijk het goede voorbeeld op het gebied van lekkere en gezonde voeding.

De uitvoering van deze bouwsteen ligt voor een groot deel bij Gezond in Midden-Drenthe, Met name het stimuleren van gezond eetgedrag. Gezonde voeding is vaak zowel de uitkomst als het uitgangspunt van de overige bouwstenen en heeft daardoor veel raakvlakken met die andere bouwstenen.

⁵ National Geographic (2023) Fruit en groenten zijn minder voedzaam dan voorheen. <https://www.nationalgeographic.nl/fruit-en-groenten-zijn-minder-voedzaam-dan-voorheen>

⁶ City Deal Voedsel op de Stedelijke Agenda. (2021). Gemeentelijk instrumentarium voor een gezonde voedselomgeving. https://agendastad.nl/content/uploads/2021/01/gem_instr_voedselomgeving-def-21_01_2021.pdf.

H3. Hoe gaan we dat doen?

Bovenstaande bouwstenen werken we uit in verschillende projecten. In dit hoofdstuk omschrijven we hoe we dit gaan doen. Welke rol nemen we aan als gemeente en hoe pakken we dit op binnen onze eigen organisatie? Daarbij moet opgemerkt worden dat we bij de uitvoering ook afhankelijk zijn van andere partijen. We hebben elkaar nodig om deze transitie op te starten en verder te brengen.

Rollen gemeente

Binnen die samenwerkingen vervullen we, als gemeente, verschillende rollen: faciliteren, laten zien en verbinden. Per project gaan wij kijken welke rol het beste bij ons past. Bij de keuze van de gemeentelijke rol kijken we naar wat het project nodig heeft en wat wij kunnen bieden (budget en capaciteit). Soms vraagt een project wat meer sturing van de gemeente, terwijl een ander project juist goed werkt, omdat wij er ons niet of nauwelijks mee bemoeien. Denk bij dat laatste aan een voedselcoöperatie. Op deze manier proberen we elk project te bieden, wat het nodig heeft.

Faciliteren

In Midden-Drenthe zijn al veel initiatieven op het gebied van voedsel gestart. Deze initiatieven kwamen vanuit de inwoners en ondernemers. De Gemeente Midden-Drenthe heeft daar veelal geen uitvoerende rol in, maar wel een faciliterende rol. In een faciliterende rol ondersteunen wij inwoners en ondernemers bij initiatieven en projecten op het gebied van voedsel.

Deze ondersteuning kan bestaan uit een financiële bijdrage, maar we kunnen ook meehelpen met het meedenken over subsidiemogelijkheden en het organiseren van voedslevenementen. Per project kijken we naar de wensen en mogelijkheden.

Laten zien

Zelf geven we het goede voorbeeld. Voor de gemeentelijke medewerkers is een kenniscafé georganiseerd. Daaruit komen verschillende acties waar we mee aan de gang gaan of zijn. Denk daarbij aan bewuster inkopen van voedsel voor bijvoorbeeld de kantine, het verminderen van voedselverspilling op het gemeentehuis en een maandelijkse voedseltip op ons intranet.

Hiermee bevorderen we gelijk gezond (voeding)gedrag van onze medewerkers.

Verbinden

Door elkaar te ontmoeten en van elkaar te leren komen we verder. Om het voedselnetwerk aan te jagen en te onderhouden nemen wij een verbindende rol aan. We organiseren verschillende ontmoetingen waarmee we het voedselnetwerk vergroten. Met deze ontmoetingen brengen we verschillende doelgroepen bij elkaar om elkaar te leren kennen en om van elkaar te leren.

Verder geven wij mooie voedselinitiatieven een podium. We laten op een positieve manier zien wat er op het gebied van voedsel gebeurt in Midden-Drenthe.

Integrale aanpak

Het thema voedsel komt terug in veel verschillende domeinen. Met deze visie proberen we deze verschillende domeinen met elkaar te verbinden om zo de juiste keuzes te kunnen maken op het thema voedsel. Afgelopen jaar hebben we in kaart gebracht waar voedsel een rol speelt. Daarbij hebben we geconstateerd dat dit thema een integrale aanpak verdient, waarbinnen iedereen vanuit zijn cirkel van invloed een verschil kan maken.

Met een integrale aanpak kunnen we gezamenlijk onze doelstellingen op het gebied van voedsel realiseren. Dat betekent dat we niet alleen werken aan de ambitie zoals omschreven in deze voedselvisie, maar ook bijdragen aan de doelstellingen binnen de andere domeinen. Dit heeft als groot voordeel dat we intern onze kennis kunnen delen.



Figuur 4: Verschillende domeinen met een directe relatie tot voeding

Hieronder staat een korte opsomming van de verschillende domeinen met een directe relatie tot voeding:

Gezondheid

- Eén van de bouwstenen van Eten van hier is *gezonde voeding*.
- Gezonde voeding is een belangrijke factor in de preventie van gezondheidsproblemen en daarmee ook een belangrijke focus voor het gezondheidsdomein.
- Samen werken we aan een gezonde voedselomgeving en een gezond eetpatroon.

Landbouw

- Een ander speerpunt van Eten van hier is de *duurzame voedselproductie*.
- Vanuit Eten van hier kunnen boeren gestimuleerd worden in het uitproberen en ontwikkelen van duurzame productiemethoden, zoals agroforestry, plantaardige eiwitteelten voor menselijke consumptie of gewassen telen voor de biobased bouwmaterialen.
- Daarnaast kunnen we zoeken naar subsidiemogelijkheden voor boeren bij de implementatie van duurzame landbouwmethoden.
- Eten van hier biedt een kans om het netwerk van voedselproducenten in verbinding te houden en te vergroten.

Duurzaamheid

- Voeding is één van de thema's van de duurzaamheidsvisie: bewuste en lokale consumptie waarbij we verspilling terugdringen.
- 'Eten van Hier' wordt ingestoken vanuit het duurzaamheidsdomein en linkt aan het thema circulaire economie. Voeding is een belangrijk middel om de gestelde duurzaamheidsdoelen te halen.

Sociaal domein

- Iedereen toegang geven tot lokaal en gezond voedsel is een belangrijke ambitie van 'Eten van Hier'. Om dit te bereiken is de koppeling met het sociaal domein heel belangrijk.
- Samen kunnen we inzetten op het gezonder en meer lokaal maken van de voedselbank en inwoners in de bijstand ondersteunen in het kopen van gezonde en lokale producten.
- Voedselinitiatieven zijn plekken waar mensen elkaar kunnen ontmoeten en zodoende mee kunnen doen in de samenleving.

Economie

- Voedselproductie, voedselverwerking en horeca zijn belangrijke economische pijlers.
- 'Eten van Hier' kan het netwerk van voedselondernemers versterken en vergroten.
- Ondernemers kunnen ondersteund worden om duurzame en lokale keuzes te maken.
- Ondernemers kunnen zich in de markt onderscheiden met lokaal en duurzaam geproduceerd voedsel.

Onderwijs

- Kennis begint al bij de jeugd. Voedseleducatie, bewustwording en gedragsverandering kunnen we in een vroeg stadium op een natuurlijke wijze inbedden en meegeven.
- Samen kunnen we werken aan gezonde schoolkantines en onderwijs over voeding. In het volwassenonderwijs kan ingezet worden op cursussen over gezond eten en koken met weinig verspilling.

Recreatie

- Eten van hier wil een korte voedselketen realiseren. Lokale streekproducten vinden een grote afzetmarkt bij toeristen. Ook worden er steeds vaker lokale producten gebruikt in de horeca en zijn er bijvoorbeeld fietstochten langs lokale kraampjes.
- Er zijn ook meerdere vakantieparken die voedselresten omzetten in andere producten.

Wonen

- Binnen gebiedsontwikkeling krijgt *Natuurinclusief Ontwikkelen* een steeds grotere rol om onze omgeving toekomstbestendig te maken. Pijlers hierin zijn: Circulaire Economie, BioBased bouwen, Biodiversiteit, Klimaatadaptatie, Duurzame energie en Gezonde Omgeving. Allen hebben een connectie met Voedsel.



H4. Wie gaan we betrekken?

Dit hoofdstuk omschrijft wie wij betrekken bij 'Eten van Hier'. Veel van deze partijen zijn ook betrokken geweest bij het opstellen van deze visie.

De 5 O's

Omdat 'Eten van Hier' voor iedereen is, hebben we bij het opstellen van de visie geprobeerd zoveel mogelijk inwoners, bedrijven en instellingen te betrekken. We hebben de samenwerking opgezocht met de **5 O's**:



Figuur 5: De 5 O's

Omgeving

De omgeving bestaat natuurlijk uit de inwoners van Midden-Drenthe. Maar denk ook aan recreanten die onze mooie gemeente komen bezoeken. Vaak zijn het ook inwoners die zich hebben georganiseerd binnen een buurt, coöperatie, stichting of een vereniging.

Ondernemers

Dit zijn alle ondernemers in Midden-Drenthe, maar de meeste nadruk zal liggen op de ondernemers die op de een of andere manier te maken hebben met voedsel. Dat zijn er ontzettend veel. Denk daarbij aan boeren, verschillende vormen van horeca, supermarkten, maar ook bedrijven die op een andere manier voedsel verstrekken, zoals in verzorgingshuizen, etc.

Onderwijs

Midden-Drenthe heeft 18 basisscholen en één school voor middelbaar onderwijs. Daarnaast zijn er nog allerlei initiatieven voor volwassenenonderwijs.

Overheid

De overheid zijn wij zelf, maar ook de provincie en het rijk. In sommige gevallen zoeken we de samenwerking op met omliggende gemeenten.

Overkoepelende samenwerking

Overkoepelende samenwerkingspartners zijn partijen die indirect betrokken zijn bij 'Eten van Hier'. Zij kunnen een meerwaarde zijn als het gaat om voedselgerelateerde vraagstukken door het leveren van advies, subsidie, programma's en netwerken. Deze partijen hebben met hun expertise en positie in het voedsellandschap een belangrijke positie, waarmee ze zowel lokaal als buiten onze gemeentegrenzen het verschil kunnen maken.



Figuur 6: Overkoepelende samenwerkingspartners Eten van Hier

Klantenpanel Midden-Drenthe

Het gevaar bestaat dat we voornamelijk in contact zijn met partijen en inwoners die verwant zijn met het thema voedsel. Ook wanneer wij de 5 O's actief benaderen en betrekken. Om ook met andere inwoners in contact te komen over voedselzaken, wordt het klantenpanel van de gemeente Midden-Drenthe ingezet. Hier worden metingen gedaan over bijvoorbeeld veranderingen in eetgewoonten, de voedselomgeving en de merkbekendheid van 'Eten van Hier'. Het klantenpanel komt vier keer per jaar naar het gemeentehuis om verschillende onderwerpen te bespreken; voedsel of specifiek 'Eten van Hier' kan daarin een terugkerend thema zijn.

H5. Wat gaan we doen in 2025?

Om echt het verschil te maken op het thema voedsel en onze ambitie na te kunnen jagen, moeten we niet bescheiden zijn, maar vooruitstrevend. De mate van vooruitstrevendheid is afhankelijk van het gezamenlijk besef van de noodzaak en urgentie. Wel moeten wij rekening houden met onze capaciteit en de beschikbare financiële middelen. Daarom zullen we uiteindelijk keuzes moeten maken in wat we kunnen uitvoeren.

Daarbij moeten we onze ambitie niet uit het oog verliezen. En om deze behapbaar te maken richten we ons op een aantal doelen, waarmee we direct aan de slag kunnen:

- Het vergroten van de bewustwording van productie en consumptie van lokaal voedsel naar onze inwoners en ondernemers in relatie tot de bouwstenen uit deze visie.
- Het stimuleren van meer lokaal en gezond aanbod van voedsel in onze Gemeente Midden-Drenthe.

Projecten en initiatieven

Deze voedselvisie vormt de basis voor een verdere invulling en uitwerking van verschillende projecten en initiatieven welke door gemeente Midden-Drenthe worden gestart. Deze worden per jaar uitgewerkt in een jaarprogramma afgestemd op urgentie, financiële mogelijkheden en op waar de energie zit rondom Voedsel binnen onze gemeente. Vanzelfsprekend zijn er nog veel meer voedsel initiatieven die inwonersgroepen, ondernemers en andere initiatiefnemers oppakken. Deze zullen we als gemeente Midden-Drenthe op een passende wijze ondersteunen.

We kunnen niet van de vloer op de zolder en zullen daarom met elkaar prioriteren waarop de aandacht en energie gezet kan worden. Daarom kiezen wij ervoor om in 2025 met een aantal concrete projecten en initiatieven te starten. We hopen hiermee een beweging tot stand te brengen binnen onze gemeente, wat versnellend zal werken voor de andere genoemde projecten en initiatieven.

De gemeente Midden-Drenthe gaat in **2025** concreet aan de slag met:

- **Communicatieaanpak:** We schrijven een communicatieaanpak. We vertellen zien wat we doen met voedsel en 'Eten van Hier'. Dit zal vooral informatief zijn: waar staan we met 'Eten van Hier', wat kunnen mensen zelf doen en waarin kan de gemeente inwoners helpen om voedselinitiatieven verder te brengen?
- **Bedrijfskantine:** Als gemeente kunnen we zelf het goede voorbeeld geven in de bedrijfskantine. We kijken hoe we minder voedsel kunnen verspillen en meer lokale gezonde producten kunnen gebruiken. De keuze voor lokale producten vormt een uitdaging als het gaat om de organisatie en het budget, daarom willen we hier projectmatig op gekozen momenten in het jaar gepaste aandacht aan geven. Op deze manier willen we onze medewerkers betrekken en enthousiasmeren voor het thema voedsel.
- **Voedsel Impact Programma (VIP):** Met het voedsel impact programma faciliteren en adviseren we in 2025 initiatieven op het gebied van duurzame productie van lokaal voedsel, voedselverspilling en kennisdeling. We gaan vooral op zoek naar initiatieven waar al energie in zit. Vanuit onze verschillende rollen kunnen we deze initiatieven ondersteunen.
- **Voedselsamenwerking 'Eten van Hier':** We willen de samenwerking rondom voedselvraagstukken binnen onze gemeente versterken. Onder de naam 'Eten van Hier'

willen we voedsel zichtbaarder binnen onze gemeente op de kaart kunnen zetten. Ook inwoners en ondernemers hebben aangegeven hier interesse in te hebben. De definitieve invulling van verschillende samenwerking initiatieven zijn nog niet concreet. We zijn er met een aantal gestart en zien in de projecten “de gezonde Supers” en “de voedsel coöperatie” twee potentiële voedsel samenwerkingen waarvoor we een programma gaan opzetten om in 2025 ermee aan de slag te gaan. De vormgeving daarvan werken we verder uit samen met de partners uit de 5 O’s.

- **Week van ons Eten:** In deze week (4 t/m 11 oktober 2025) vieren we de Week van Ons Eten. Tijdens deze week wordt er stil gestaan bij de oorsprong van ons voedsel en wie er allemaal aan bijdragen. Lokaal eten staat hierbij centraal. Boeren, tuinders en voedselmakers leveren elke dag verse en gezonde producten. Tijdens de Week van Ons Eten worden verschillende activiteiten georganiseerd die in het teken staan van het ontdekken van lokaal voedsel. In 2024 hebben we voor het eerst meegedaan. Wij willen dit event elk jaar gaan organiseren, omdat het initiatief van de Week van Ons Eten landelijk en provinciaal gedragen wordt en er veel promotie voor wordt gemaakt. Door aan te haken en deel te nemen kunnen we aan maximale exposure doen. Ambitie is om de landelijke opening in 2025 of 2026 naar Midden-Drenthe te halen.
- **DOEK 2025:** In 2025 staat DOEK op het programma! Bij DOEK gaat om een duurzame omgeving waarin ‘op eigen kracht’ veel gerealiseerd wordt. Samen met verenigingen en/of organisaties worden er een plannen gemaakt en ingediend bij de gemeente. DOEK is voortgekomen uit de succesvolle prijsvraag MOEK (mooi op eigen kracht). Het verschil is dat het bij DOEK gaat om duurzaamheid. Voedsel is een belangrijk onderdeel binnen duurzaamheid. We willen voedselinitiatieven stimuleren en motiveren om plannen in te dienen voor DOEK. Meedoen betekent kans maken op (een deel) van de prijzenpot van € 30.000,-. Dit bedrag wordt verdeeld over de beste plannen. Een deskundige en onafhankelijke jury beoordeelt de plannen.

In bijlage 4 staat een totaaloverzicht van potentiële toekomstige projecten en initiatieven welke mogelijk ingezet kunnen worden om de voedsel ambitie na te streven. Deze zijn onderverdeeld in de verschillende rollen van de gemeente. Met deze projecten kunnen we komende jaren, samen met de 5 O’s aan de slag gaan met de voedseltransitie in onze gemeente. Elk jaar maken we een uitvoeringsplan van de projecten en initiatieven waarmee we concreet aan de slag gaan. Dit kan betekenen een continuering van een bestaand lopend initiatief tot het laten ontspruiten van een nieuwe. Onderstaand overzicht herinnert ons aan de mogelijkheden, al sluiten we niet uit dat er gaandeweg vernieuwende ideeën de revue passeren. Deze worden per jaar uitgewerkt in een jaarprogramma afgestemd op urgentie, financiële mogelijkheden en op waar de energie zit rondom Voedsel binnen onze gemeente.

H6. Evaluatie

Het programma 'Eten van Hier' overstijgt de huidige collegeperiode (2022-2026). Tussentijdse monitoring en evaluatie is van belang om te borgen dat de gemeente de juiste keuzes blijft maken vanuit de ambitie om een gezonde leefomgeving te zijn. Daarin hecht de gemeente waarde aan de feedback vanuit de gemeenschap. Het laat zien welke middelen en acties het meest waardevol zijn voor 'Eten van Hier' en kan bijdragen aan transparantie over het proces. We hopen hiermee ook de betrokkenheid en het vertrouwen vanuit de gemeenschap te vergroten. De tussentijdse monitoring zal plaatsvinden in 2027. Hierdoor kunnen we bijsturen op onze visie en uitvoering. Het evaluatiemoment is gepland in 2029, waarbij we zowel de interne feedback vanuit de organisatie, als externe terugkoppeling uit de samenleving zullen verwerken en de Voedselvisie een update geven.

De evaluatie van projecten verwant aan 'Eten van Hier' wordt binnen de projecten zelf opgepakt. De methode hiervoor wordt dan ook door de projectbeheerders besloten en in het projectplan opgenomen. De voortgang en evaluatie worden opgenomen in het jaarverslag voor het programma duurzaamheid. Ook zullen we jaarlijks de acties en rollen, welke zijn omschreven in de voedselvisie, evalueren binnen het duurzaamheidsteam.



H7. Financiën en capaciteit

Voor de rol van faciliteren willen we budget vrijmaken vanuit het duurzaamheidsbudget (87110/34270) en/of een combinatie maken met de beschikbare financiële middelen vanuit DOEK. Voor 2025 kunnen we €25.000,- beschikbaar stellen. Voor de rol van verbinden wordt in 2025 €5.000,- beschikbaar gesteld vanuit het duurzaamheidsbudget (87110/34270). Als gemeente staan we voor een bezuinigingsopgave, waardoor we nog geen zicht hebben op de financiering na 2025.

Daarnaast is de ambitie om jaarlijks financiële middelen te verkrijgen via andere domeinen, organisaties en bedrijven voor het verder faciliteren van projecten in het VIP. Dit is projectafhankelijk en hangt af van welke raakvlakken het project heeft met de verschillende domeinen. Hier zal in uitvoering concretere vorm aan gegeven moeten worden. Met het inzetten van de Subsidieladder streven we ernaar beschikbare budgetten jaarlijks te kunnen verdubbelen.

Qua capaciteit voor uitvoering heeft de gemeente intern de beschikking over een aanjager Circulaire Economie en Voedsel en teamleden vanuit team Duurzaamheid welke in totaal 16 uur per week beschikbaar zijn voor de uitvoering van 'Eten van Hier'. Daarnaast zal, afhankelijk van het project, inzet vanuit andere domeinen aan de orde zijn. De gewenste capaciteit vanuit communicatie zit op 2 uur per week.



Bijlage 1 – Gesprekken en bijeenkomsten

In deze bijlage staat een opsomming van de bijeenkomsten en de gesprekken die wij hebben gevoerd om tot deze voedselvisie te komen.

Bijeenkomsten en events

Kenniscafé (raad, collega's, dorpen, ondernemers en agrariërs): We hebben een aantal kenniscafé's georganiseerd voor verschillende doelgroepen. Tijdens deze kenniscafé's hebben we veel waardevolle input opgehaald die we hebben gebruikt bij het opstellen van de voedselvisie. Ook zijn het waardevolle bijeenkomsten geweest om mensen enthousiast te maken over het onderwerp en te verbinden aan de voedselbeweging.

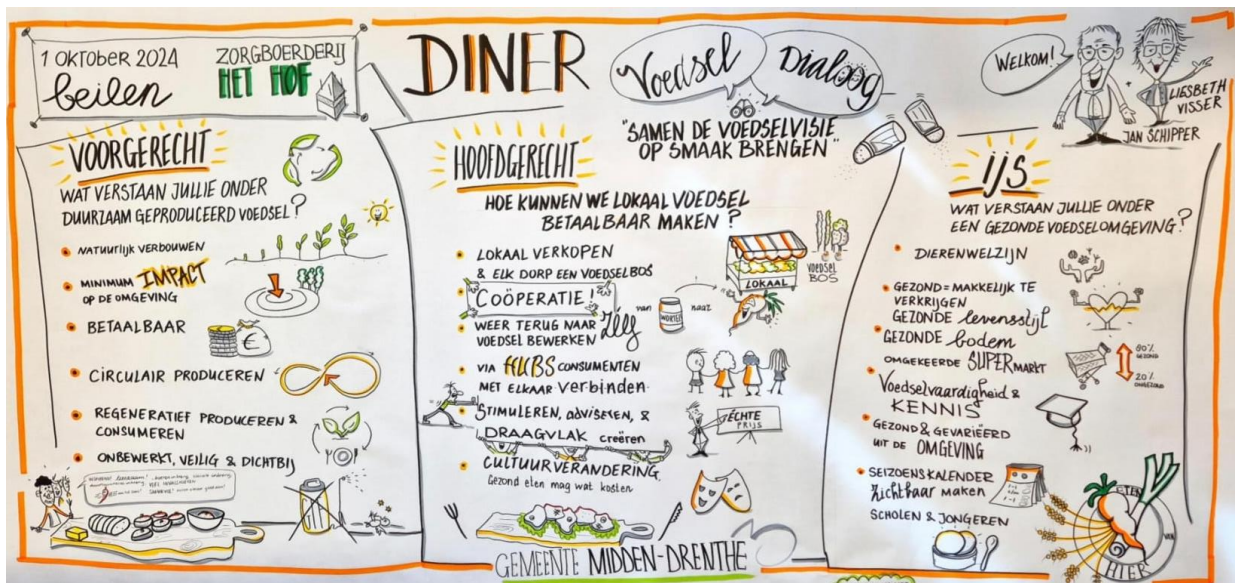
Voedselcoöperatie brainstormavond: Op deze avond hebben we, met verschillende stakeholders, de kansen voor een voedselcoöperatie of voedselnetwerk in onze gemeente verkend. De verschillende stakeholders waren ondernemers, agrariërs, zorginstellingen en boerderijwinkels.

Gezonde Supermarkt Lunch: samen met alle partijen die "à la supermarkt" eten aanbieden zoals supermarkten, boerderijwinkels en de voedselbank organiseren we bijeenkomsten om met elkaar te werken aan het vermarkten van lokaal en gezond voedsel. Vanuit openheid en wederzijds begrip gaan we samen aan de slag om gezond, lekker en lokaal voedsel vanuit de winkelschappen aan te kunnen bieden.

Diner Voedseldialoog: Om de voedselvisie goed te funderen hebben het programmateam duurzaamheid (afvaardiging van raad en commissieleden) en de werkgroep 'Eten van Hier' dinsdag 1 oktober 2024 het Diner Voedseldialoog Eten van Hier georganiseerd bij Zorgboerderij 't Hof in Smalbroek.

Tijdens een lekker gezond diner met lokale producten van eigen boerderij zijn we op deze unieke locatie met de samenleving van Midden-Drenthe in gesprek gegaan om samen de voedselvisie 'op smaak te brengen'. Daarbij hebben we samen vastgesteld waar de urgentie ligt als het gaat om de concrete actie. Dit hebben we gedaan met een groep inwoners, vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven, het onderwijs, non-profit organisaties en raads- en commissieleden.

Met een gemixte tafelsetting hebben we invulling gegeven aan een unieke werkvorm: een 3 gangen diner met elke gang een specifieke vraag over de voedselvisie. Wat verstaan jullie onder duurzaam geproduceerd voedsel? Hoe kunnen we lokaal voedsel betaalbaar maken? Wat verstaan jullie onder een gezonde voedselomgeving? De gasten gingen tijdens een gang met elkaar in dialoog over deze vragen. Van elke ronde werd de output vastgelegd in een tekenplaat die live werd vormgegeven door een tekenaar.



Figuur 7: Tekenplaat Voedseldialog

De dynamiek was erg bijzonder. Door een breed pluimage aan mensen ontstonden er zeer interessante gesprekken met wederzijds begrip en respect voor elkaar. Een mooie reactie uit de zaal was: "ik vond het erg bijzonder om met mensen in gesprek te zijn waarmee ik anders nooit gesproken zou hebben". Een mooie oogst en verbinding tussen de deelnemers als resultaat.

De week van Ons Eten: In deze week (5 t/m 12 oktober 2024) vieten we de Week van Ons Eten. Tijdens deze week werd er stil gestaan bij waar ons voedsel vandaan komt en wie er allemaal aan bijdragen. Lokaal eten staat hierbij centraal. Boeren, tuinders en voedselmakers werken hard om elke dag verse en gezonde producten te leveren. Tijdens de Week van Ons Eten zijn er verschillende activiteiten georganiseerd die in het teken staan van het ontdekken van lokaal voedsel. In 2024 hebben we voor het eerst meegedaan. Wij willen dit event elk jaar gaan organiseren omdat het initiatief van de Week van Ons Eten landelijk en provinciaal gedragen wordt en er veel PR over wordt verspreid. Door aan te haken en deel te nemen kunnen we aan maximale exposure doen. Ambitie is om de landelijke opening in 2025 of 2026 naar Midden-Drenthe te halen.

Gesprekken met de samenleving:

Voedselbank: Ongeveer 35 gezinnen in Midden-Drenthe maken gebruik van de voedselbank. De hoofdlocatie is gevestigd in Assen. Gemeente Midden-Drenthe heeft een verdeelpunt in het centrum van Beilen. De toestroom van voedsel verloopt moeizaam. Daardoor wordt het voor de voedselbank steeds moeilijker om de voedselpakketten te vullen. Dit komt mede doordat supermarkten anders omgaan met producten die bijna over datum zijn. Deze producten worden vaak goedkoop aangeboden aan hun eigen klanten, vlak voordat ze niet meer verkocht mogen worden. Er liggen grote uitdagingen om de voedselbank toekomstbestendig te maken.

Egbert Jan Catering: We hebben gesproken met Martin Zwiers, eigenaar van Egbert Jan Catering. Hij heeft duurzaamheidsdoelstellingen geformuleerd waarmee hij zichzelf wil profileren in de markt. Zij willen hun maaltijdservice zo duurzaam mogelijk verzorgen (recyclebaar verpakkingsmateriaal en auto's met zonnepanelen). Uit respect voor de leefomgeving, kiezen ze voor de beste regionale gezonde producten en ingrediënten.

't Kraampje: Dit is een lokaal initiatief vanuit onze gemeente Midden-Drenthe. Via een app worden boeren op een laagdrempelige wijze verbonden aan de consument waardoor vraag en aanbod van voedsel bijeenkomen.

Sociale voedseltuinen Lievingerveld: Inwoners van het Lievingerveld zijn het afgelopen jaar actief geweest met de realisatie van een sociale voedseltuin. Het heet sociaal omdat de voedseltuin voor iedereen toegankelijk moet zijn; voor zowel mensen met een grote als kleine portemonnee. Ook mensen van buiten het Lievingerveld zijn welkom. De gemeente draagt bij om het project te doen slagen.

LTO Midden-Drenthe: We hebben gesprekken gevoerd met LTO, maar ook met individuele boeren. Als we voedsel op de kaart willen zetten, hebben we elkaar nodig. Afgelopen jaar hebben we gemerkt dat er op een zeer positieve wijze samen naar het thema voedsel wordt gekeken. En er worden al mooie stappen gemaakt om lokale voedselproductie op de kaart te zetten

Bij Zinger: Bij Zinger is een boerderijwinkel, gevestigd in het buitengebied van Beilen. De winkel is een initiatief van Meeuwes-Gerriet Zinger en Mathilde Winters. Hier kun je terecht voor het kwaliteitsvlees van de Blonde d'Aquitaine, rechtstreeks van de eigen boerderij. Intrinsieke motivatie en passie zijn de drijfveren om te slagen.

Zorgboerderij 't Hof: Deze zorgboerderij heeft een ruim opgezet terrein met 12 ha grond waar samen met de deelnemers in arbeidsmatige dagbesteding wordt gewerkt. Ze verzorgen het vee, onderhouden het erf, de landerijen en gebouwen Ook werken ze in de moestuin. In de boerderijwinkel verkopen zij producten van eigen bodem. Ook is er een samenwerking met een lokaal restaurant, waarvoor ze eigen producten leveren.

Aantal Interviews met interne collega's vanuit andere domeinen zoals:

Recreatie en Toerisme: Er is gesproken over de kansen die er zijn rondom de koppeling tussen Toerisme en Voedsel. Er komen veel toeristen naar onze gemeente die graag lokaal een hapje willen eten en die graag de streekgebonden producten kopen. Hier ligt een mooie koppeling met Dubbel Drents. Dubbel Drents is een platform die zich inzet om producten van ons Drents platteland te promoten, voor zowel de Drentse samenleving als voor de toerist die onze mooie provincie bezoekt.

Economie: Vanuit de voedselondernemers in onze gemeente is er interesse en nieuwsgierigheid over hoe we lokaal voedsel en lokale voedselproductie beter en sterker kunnen gaan positioneren en de korte keten te versterken

Onderwijs: Uit dit gesprek blijkt dat het best een uitdaging is om gezond voedsel integraal aan te vliegen. Hoe kunnen we samen met elkaar vanuit de verschillende voedsel- en onderwijsorganisaties een krachtiger voedselprogramma optuigen?

Sociaal: Er is gesproken over de uitdaging om lokaal en gezond voedsel voor iedereen toegankelijk te maken. Kunnen mensen met een kleine beurs ook met regelmaat lokaal en gezond voedsel kopen? Hoe bereiken en faciliteren we *alle* doelgroepen?

Gezondheid: Gezondheid is een urgent thema binnen onze gemeente. De gemeente Midden-Drenthe werkt hierin nauw samen met 'Gezond in Midden-Drenthe'. Hiervoor zijn passende programma's ontwikkeld die in gezamenlijkheid worden uitgevoerd. Gezondheid is het resultaat van de gezonde

omgeving. In de gesprekken kwam naar voren dat de integrale aanpak van voedsel in onze gemeente via platform 'Eten van Hier' een versterkende bijdrage kan gaan leveren aan het vergroten van onze gezondheid. 'Gezond in Midden-Drenthe' is een samenwerkingsverband vanuit SportDrenthe, Welzijnswerk en de gemeente.

Bijlage 2 – Kaders en gerelateerd beleid

Bij het opstellen van de voedselvisie hebben we te maken met een aantal kaders waar we rekening mee moeten houden. Doordat het thema voedsel heel breed is, hebben we te maken met kaders uit verschillende domeinen.

Duurzaamheidsvisie

De gemeente Midden-Drenthe heeft op basis van een participatief proces met inwoners, bedrijven, maatschappelijke instellingen en medeoverheden de duurzaamheidsvisie opgesteld. De gemeenteraad heeft de duurzaamheidsvisie in 2020 vastgesteld. In de duurzaamheidsvisie zijn vier thema's benoemd. Dit zijn duurzame elektriciteit, duurzame warmte, circulaire economie en voedsel.

Op de thema's zijn de volgende vier uitgangspunten van toepassing:

1. Verduurzaming is voor iedereen betaalbaar en behapbaar.
2. Opbrengsten houden we zoveel mogelijk in de regio.
3. Met elkaar & lokaal.
4. Integraliteit en koppelkansen met andere ontwikkelingen.

Binnen het thema voedsel zijn de reductie van voedselverspilling, duurzame voedselvoorziening en duurzame landbouw benoemd als belangrijke subthema's. In duurzaamheidsvisie committeren we ons aan de (landelijke) doelen voor voedsel, namelijk:

- In 2030 de voedselverspilling met 50% te reduceren.
- In te zetten op bewustwording.
- Meer lokaal te consumeren.

Bestuursakkoord 2022-2026

In aanvulling op de duurzaamheidsvisie heeft de gemeenteraad het college de opdracht gegeven om met een voorstel te komen om de lokale en regionale voedselketen te versterken. Deze opdracht is vastgelegd in het bestuursakkoord 2022-2026. Met deze voedselvisie geven we daaraan invulling.

Gezond in Midden-Drenthe

Onderzoek laat zien dat de problematiek die landelijk speelt ook in de gemeente Midden-Drenthe van toepassing is. In Midden-Drenthe is sprake van relatief veel overgewicht en obesitas, roken relatief veel mensen en vraagt overmatig drinken aandacht. Het vergoten van het bewustzijn over de gevaren van obesitas en middelengebruik is erg belangrijk. De toegang tot gezond eten en drinken moet worden vergroot. De toegang tot suikerhoudende producten, tabak, alcohol en drugs moet worden verkleind. Dit stimuleert een gezond gewicht en ontmoedigt middelengebruik.

Integrale werkwijze team GIMD en JOGG

Het team GIMD werkt vraag- en opgavegericht en richt zich op de volgende gemeentelijke doelstellingen:

- Het aantal inwoners met obesitas en overgewicht neemt af.
- Overall is toegang tot gezond eten en drinken.
- In Midden-Drenthe kan je een leven lang bewegen.
- Iedere inwoner kan sporten en bewegen.
- De omgeving van kinderen is beweegvriendelijk.
- De omgeving van kinderen is vrij van middelen (alcohol, tabak & drugs).

Voedsel en overige beleidsdomeinen binnen de gemeente

Voedsel heeft raakvlakken met veel verschillende beleidsdomeinen. Hieronder staat een opsomming van beleidsdomeinen, waarin voedsel een rol speelt.

Gezondheidsbeleid

De uitgangspunten in het beleid zijn preventie, positieve gezondheid (wat past, gericht op wat iemand nodig heeft) en integraal aanvliegen. Daarbij stimuleren we gezond gedrag en het maken van gezonde keuzes. Het stimuleren van gezonde voeding hoort daar ook bij. De volgende effecten we willen o.a. bereiken (en waar een link met voeding ligt).

- Inwoners hebben een fysiek veilige en gezonde leefomgeving.
- Het aantal inwoners met overgewicht en obesitas neemt af.
- Overall is toegang tot gezond eten en drinken.

De effecten willen we bereiken door (o.a.)

1. Informeren, adviseren en voorlichting over gezonde leefstijl.
2. Stimuleren van sport, bewegen, ontmoeten.

Economie

Met de ondertekening van het klimaatakkoord ligt er de komende jaren een grote uitdaging voor de samenleving. We zien dit niet als een bedreiging maar als een kans. Door nieuwe duurzame toepassingen en hergebruik van grondstoffen zijn circulaire verdienmodellen mogelijk. Wij willen in de gemeente en provincie zorgen voor een optimale benutting van deze kansen. Deze kansen liggen daarom ook binnen het voedsellandschap in Midden-Drenthe.

Koersnota Vrijtijdseconomie

We waarderen de ambachtelijke culinaire tradities van Midden-Drenthe en willen deze graag benadrukken. We bevorderen lokale streekproducten en moedigen de ontwikkeling van culinaire routes en evenementen aan. We stimuleren ondernemers om innovatieve en duurzame initiatieven te nemen die voedselverspilling tegengaan, de smaakervaring van bezoekers verrijken en onze culinaire identiteit versterken.

Groen

Gemeente Midden-Drenthe wil in zijn groenbeleid ruimte bieden om eetbaar groen in de openbare ruimte te realiseren. Op eigen initiatief of wens van bewoners kunnen er voedselbosinitiatieven in het openbaar groen ontstaan. Bewoners kunnen er bijvoorbeeld bessenstruiken, hazelnoten, walnotenbomen of fruitbomen aanplanten. Deze initiatieven wil de gemeente ondersteunen, omdat dit kan zorgen voor meer leefbaarheid in de buurt.

Europees beleid

De wettelijke taken op het gebied van voedsel liggen op verschillende bestuursniveaus. De Europese Unie (EU) voert een **Gemeenschappelijk landbouwbeleid (GLB)** met als doel: voedselzekerheid voor de Europese burger, levensstandaard voor landbouwers en instandhouding van de natuurlijke hulpbronnen en respect voor het milieu.

Binnen de **Europese Green Deal** zet de Europese Commissie in op de **'van boer tot bord'-strategie**: het huidige voedselsysteem van de EU moet over naar een duurzaam model om de EU naar klimaatneutraliteit in 2050 te helpen. Doelen van de strategie zijn:

- Voedselzekerheid en -veiligheid.
- Voldoende, betaalbaar en voedzaam voedsel binnen de grenzen van de planeet.
- Ondersteunen van duurzame voedselproductie.
- Bevorderen van duurzamere voedselconsumptie en voedingspatronen.

Daarnaast werkt de EU aan natuurherstel. De EU en de lidstaten werken aan bindende streefcijfers voor het herstel van ecosystemen, habitatten en soorten. In 2030 moet 20% van de land- en zeegebieden in de EU hersteld zijn. Dit bouwt voort op internationale beloften van de EU en lidstaten bij het wereldwijde **Biodiversiteitsverdrag (CBD)**. Maatregelen tot herstel van biodiversiteit zijn cruciaal om bedreigingen van voedselzekerheid tegen te gaan.

Nationaal beleid

De nationale overheid kan een eigen landbouwbeleid bepalen binnen de grenzen van het Europese Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB). Ook heeft de landelijke overheid zich gecommitteerd aan de klimaatdoelen binnen de Europese Green Deal: Nederland wil in 2050 klimaatneutraal zijn.

Daarnaast heeft het Ministerie van Landbouw, Natuur en voedselkwaliteit (LVN) in opdracht van de EU in 2020 een **Nationale Eiwitstrategie (NES)** opgesteld. Deze heeft als doel om 'de komende 5 tot 10 jaar de zelfvoorzieningsgraad van nieuwe en plantaardige eiwitten te vergroten, op een duurzame manier die bijdraagt aan de gezondheid van mens, dier en natuurlijke omgeving'. Behalve een eiwittransitie is ook een aanpak van voedselverspilling en innovatie van productiesystemen belangrijk.

Provinciaal beleid

De uitvoering van veel Europees beleid ligt op provinciaal niveau, waaronder ook uitvoering voor voedsel, landbouw en natuurherstel. De provincies hebben of ontwikkelen gebiedsplannen voor een toekomstbestendig landelijk gebied. Aangejaagd door de stikstofcrisis, heeft het Rijk in 2022 doelen gepresenteerd voor natuurherstel, water en klimaat in het Nationaal Programma Landelijk Gebied (NPLG).

Bijlage 3 – Lopende en gelopen initiatieven

Dit is een opsomming van de belangrijkste initiatieven. De lijst is niet volledig, maar geeft een goed beeld van wat er al is of is gebeurd.

- **IVN Drenthe:** In 2023 hebben alle scholen meegedaan met een groot project over voedsel. Dat project ging o.a. over de duurzame kant van voedsel: hoe wordt het verbouwd, waar komt het vandaan, voedselverspilling, voedsel van de toekomst, Foodprint, etc. Leerlingen konden ook een duurzaam product koken met lokale producten.
- **Gebiedscoöperatie Zuidwest Drenthe.** Dubbel Drents wordt door de gebiedscoöperatie geïnitieerd. Dubbel Drents is een platform die zich inzet om producten van ons Drents platteland te promoten voor zowel de Drentse samenleving als de toerist die onze mooie provincie bezoekt.
- **Vereniging Drentse Voedselbossen:** Gemeente Midden-Drenthe werkt samen met de Vereniging Drentse Voedselbossen om eetbaar groen een plek te geven binnen onze samenleving. Ook bieden we gezamenlijke cursussen rondom voedselbossen aan. Gemeente Midden-Drenthe telt op dit moment tussen de 60 en 70 geregistreerde particuliere voedselbosinitiatieven.
- **Lokaal voedsel in de kantine gemeentehuis:** voedsel wordt op bestelling gedaan om voedselverspilling te voorkomen. Ook organiseert de Gemeentekantine lunches welke zijn verzorgd door lokale ondernemers.
- **Zorgboerderijen met aanbod van lokale producten.**
- **Kraampjes en boerderijwinkels van agrariërs /particulieren met lokale producten:** Er is al een mooi aanbod van lokale producten. Voorbeelden zijn Dennenhoeve biologisch dynamisch, Warenhuis Puur Wassen, Smilande, Biostee/BoerenBeef, Het Kraampje, Bij Zinger, Zuivelboerderij Bolhuis en Jumbo Beilen/Westerbork.
- **Voedsel/moestuinen:** Zoals De Groene Stap en Dorpstuin Hooghalen waarin milieuvriendelijk moestuinen wordt gecombineerd met een voedselbos, kruidentuin, bloemenpluktuin en een kas. Mensen kunnen er zelf oogsten en de tuin wordt gerund door vrijwilligers.
- **Reguliere akkerbouw, veeteelt en fruitteelt:** Binnen onze gemeentes zijn diverse agrariërs bezig met duurzame landbouw en/of zijn hiermee aan het experimenteren.
- **Fairtrade werkgroep:** De werkgroep is begin 2016 begonnen. Het initiatief kwam vanuit de raad met een duurzaamheidsprogramma (coalitieakkoord 2014-2018). De gemeente wilde blijvende aandacht voor eerlijke handel en eerlijke producten incl. het stimuleren van het produceren en consumeren van (liefst biologische) regionale producten. Wethouder G.J.W. Bent was de verantwoordelijk wethouder en heeft de werkgroep ondersteund. Eind 2017 moest Midden-Drenthe een Fairtrade gemeente worden. Op 26 januari 2018 kwam het juryrapport met een positieve uitslag: Midden-Drenthe mocht zich FairTrade gemeente noemen. Door het ontbreken van ambtelijke ondersteuning, het niet kunnen voldoen aan voorwaarden was het onduidelijk of er nog draagvlak was voor de werkgroep. In 2021 is de werkgroep ermee gestopt.
- **Gezonde school:** GIMD werkt samen met de GGD (gezonde school adviseurs) om te zorgen dat er steeds meer scholen met gezondheid bezig gaan, waaronder het thema gezonde voeding.
- **Groene schoolpleinen:** Samen met Onderwijs en GIMD stimuleren van realisatie moestuintjes en fruitbomen op het plein.

- **JOGG-aanpak:** Als JOGG-gemeente zetten we ons in voor een gezonde jeugd met een gezonde toekomst. Dit is terug te zien in alle projecten. Dit is vervlochten in het werk vanuit het team Gezond in Midden-Drenthe.
- **Subsidie groente en fruit:** vanuit het sport- en gezondheidsakkoord weten inwoners Gezond in Midden-Drenthe goed te vinden voor het aanvragen voor groente en fruit. Zo zorgen zij ervoor dat bij zoveel mogelijk activiteiten groente en fruit ligt. Denk aan avond4daagses, sportdagen, opendagen, etc.
- **Gezonder kindermenu:** Samenwerking tussen scholen en restaurants. De kinderen bedachten gezonde receptjes en stuurden deze in. Deze werden beoordeeld door de jury (wethouder, JOGG-regisseur en kok). Het gewonnen recept kwam een jaar lang op de kaart te staan van het desbetreffende aangesloten restaurant.
- **Fietsvierdaagse 2018:** Op alle startlocaties in Drenthe werd door de Fairtrade werkgroep bij het massale straatontbijt FairTrade koffie en thee geschonken.
- **Land van Ons:** Land van Ons is een burgercoöperatie waar iedereen aan mee kan doen. Door met elkaar eigenaar te worden kunnen mensen zelf aan de slag met voedsel. Binnen Midden-Drenthe is Land van Ons ook actief.
- **Column De Boer Op:** Wekelijks wordt er al sinds 2018 door verschillende professionals columns geschreven over Voedsel- en Landbouwgerelateerde onderwerpen.
- **NMF Natuur en milieufederatie:** In samenwerking met NMF hebben we als gemeente platform Midden-Drenthe Deelt gelanceerd waarmee we deeleconomie een gezicht willen geven binnen onze samenleving. Het delen van voedsel behoort tot één van de pijlers.

Bijlage 4 – Potentiële toekomstige projecten en initiatieven

Laten zien

Catering en overige voedselinkopen

De gemeente Midden-Drenthe houdt bij voedselinkopen voor de kantine, bijeenkomsten en evenementen rekening met gezondheid en lokale herkomst, voor zover dit past binnen de organisatorische en budgettaire mogelijkheden. Dit houdt in dat het, ondanks onze intenties, soms organisatorisch en budgettair niet haalbaar is om lokaal in te kopen.

Bedrijfskantine Gemeentehuis

Als gemeente kunnen we zelf het goede voorbeeld geven in de bedrijfskantine. We kijken hoe we minder voedsel kunnen verspillen en meer lokale gezonde producten kunnen gebruiken. De keuze voor lokale producten vormt een uitdaging als het gaat om de organisatie en het budget, daarom willen we hier projectmatig op gekozen momenten in het jaar gepaste aandacht aan geven. Ook kunnen we het aanbod van vegetarische producten vergroten. Dit kan niet alleen bijdragen aan een duurzamere werkomgeving, maar ook aan de gezondheid en het welzijn van onze medewerkers. Door projectmatig samen te werken met lokale boeren en producenten, kunnen we de lokale economie ondersteunen en tegelijkertijd de ecologische voetafdruk verkleinen.

De Maandelijke Voedseltip

Om onze medewerkers te betrekken en enthousiasmeren voor het thema voedsel, gebruiken wij ons intranet om maandelijke een gezonde voedseltip te delen. Dit kan een makkelijke tip zijn met betrekking tot voedselverspilling of juist een lekker recept met lokale producten.

Voedsel als meetellende factor in beleidsontwikkeling

Als laatste wil de gemeente het thema voedsel bewust meenemen als meetellende factor in beleidsontwikkeling. Bij nieuwe beleidsontwikkeling wordt gekeken of lokaal, duurzaam en gezond eten een rol kan spelen. Zo kan er bijvoorbeeld rekening gehouden worden met gezamenlijke moestuinen in de ruimtelijke ontwikkeling van een wijk.

Verbinden

Communicatieaanpak

We schrijven een communicatieaanpak. Daarmee laten we zien wat we doen met voedsel en 'Eten van Hier'. Dit zal vooral informatief zijn: waar staan we met 'Eten van Hier', wat kunnen mensen zelf doen en waarin kan de gemeente inwoners helpen om voedselinitiatieven verder te brengen?

We willen onze voortgang laten zien en de stappen die we nemen om lokaal voedsel te bevorderen. Onze communicatieaanpak zal bijvoorbeeld bestaan uit regelmatige updates via nieuwsbrieven, sociale media en de gemeentelijke website. Daarnaast organiseren we samen met onze voedselpartners binnen onze gemeente informatiesessies en workshops waar inwoners kunnen leren over de voordelen van lokaal voedsel en hoe ze zelf daarin kunnen bijdragen. Denk hierbij aan tips voor het starten van een moestuin, het aanleggen van een voedselbos in de buurt of aansluiten bij lokale voedselcoöperatie.

Met deze aanpak hopen we niet alleen bewustzijn te creëren, maar ook een netwerk te bouwen die samenwerkt aan een gezonder, duurzamer en zelfvoorzienend voedselsysteem. Samen kunnen we ervoor zorgen dat 'Eten van Hier' een begrip wordt.

Ontmoeting van het voedselnetwerk faciliteren

We willen inwoners en ondernemers samenbrengen om aan de slag te gaan met voedsel. Of je nu bakker, docent, directeur binnen de zorg, medewerker bij een woningcoöperatie, boer, adviseur of inwoner bent, je bent welkom! Iedereen heeft iets met voedsel. De volgende bijeenkomsten kunnen worden georganiseerd, gefaciliteerd of gedeeld vanuit de gemeente: discussieavonden, excursies, wandelingen, documentaire/filmavonden, dialogen, informatieavonden en/of een dynamisch netwerkdocument dat voor iedereen toegankelijk is. Ook denken we aan een jaarlijks voedslevent.

Podium geven aan voedselinitiatieven

Daarnaast kunnen wij tijdens deze bijeenkomsten, maar ook via onze communicatiekanalen, een podium geven aan mooie voedselinitiatieven. De gemeente is trots op wat er allemaal gebeurt op het gebied van voedsel, dat willen wij graag laten zien. Ook hopen we hiermee anderen te inspireren en te laten zien hoe voedselprojecten uitgevoerd kunnen worden.

Aanspreekpunt

De gemeente is aanspreekpunt voor inwoners, ondernemers en initiatieven op het gebied van voedsel. De gemeente kent het speelveld goed en weet de juiste verbindingen te leggen tussen mogelijke afnemers, financiers of samenwerkingspartners voor een project.

Inwoners verbinden met het thema

Wij willen mensen niet alleen met elkaar verbinden, maar ook met het thema. De bijeenkomsten van het voedselnetwerk dragen hieraan bij. Ook hebben we in samenwerking met Dubbel Drents een interactieve kaart ontwikkeld waar allerlei voedselpartijen te vinden zijn in Midden-Drenthe (deze is opgesteld vanuit de kenniscafés met de dorpen). Daarnaast zijn er veel initiatieven waar er met ouderen activiteiten worden gedaan. Binnen deze activiteiten kan voedsel ook een rol spelen. Ook kan er via diverse communicatiestromen van de gemeente ook meer verteld worden over het thema voedsel. Met een nieuwsbrief worden inwoners en andere stakeholders op de hoogte gehouden van de ontwikkelingen.

Voedselplatform "Eten van Hier"

We willen het platform 'Eten van Hier' oprichten, waarmee we zichtbaarder voedsel binnen onze gemeente op de kaart kunnen zetten. Ook onze inwoners en ondernemers hebben aangegeven hier interesse in te hebben. De definitieve invulling van het platform is nog niet concreet. Dat werken we verder uit met de 5 O's.

Het is belangrijk dat dit platform niet alleen gericht is op het promoten van lokaal voedsel, maar ook op het versterken van de gemeenschap en het ondersteunen van lokale boeren en producenten. Door samen te werken met verschillende stakeholders, zoals scholen, restaurants, supermarkten en buurtcentra, kunnen we een breed draagvlak creëren en de voordelen van lokaal eten onder de aandacht brengen. Samen (met de 5 O's) kunnen we werken aan een gezondere, duurzamere en meer verbonden gemeenschap, waarin lokaal voedsel een centrale rol speelt.

Het hebben van een voedselplatform draagt bovendien bij aan de verbinding tussen de verschillende partijen in de regio. De partijen kunnen veel kennis uitwisselen en zo veel van elkaar leren. Zo kan het

bewustzijn rondom voedselgedrag en voedselproductie, maar vooral ook over de integraliteit van het onderwerp aangejaagd worden.

Jaarlijks voedslevent

Om de urgentie van gezond, lekker en lokaal voedsel levend te houden, is het belangrijk dat we eraan herinnerd worden. Dit willen we doen met een jaarlijks programma rondom voedsel. Ook vinden we het waardevol en krachtig om mensen jaarlijks bij elkaar te laten komen en zo voedsel in een ludieke en eigentijdse setting op de kaart te zetten. Een jaarlijks voedslevenement dat wordt georganiseerd door en met de 5 Os' zou daaraan kunnen bijdragen. Een mogelijkheid is natuurlijk om samen te werken met een bestaand event, waar we aan kunnen sluiten en een bijdrage kunnen leveren aan de gewenste voedselbeweging.

Faciliteren

We willen onze faciliterende rol uitvoeren vanuit het Voedsel Impact Programma (VIP). Het VIP geeft handvaten om lokale voedselprojecten op te zetten en/of verder te brengen. Het VIP is er voor iedereen en voor ieder initiatief in de voedselketen. Denk daarbij aan een voedseltuin, voedselcoöperatie, samenwerking tussen een agrariër en een restaurant, voedselbos, etc. Hieronder staan de (mogelijke) onderdelen van het VIP, op willekeurige volgorde:

Voedsel Impact Programma

Met het voedsel impact programma faciliteren en adviseren we initiatieven op het gebied van duurzame productie van lokaal voedsel, voedselverspilling en kennisdeling. We gaan vooral op zoek naar initiatieven waar al energie in zit. Vanuit onze verschillende rollen kunnen we deze initiatieven ondersteunen.

Overzicht andere subsidie- en financieringsregelingen

Het VIP laat zien welke subsidie- en andere financieringsregelingen er zijn op het gebied van Voedsel. Dit is in de vorm van een Subsidie Dashboard dat jaarlijks wordt geüpdatet. Deze wordt op het moment in samenwerking met N.I.C.E. ontwikkeld. Zo kunnen geïnteresseerden een overzicht krijgen van wat er mogelijk is en worden ze makkelijk doorverwezen naar de juiste plek.

Hulp bij vragen rondom voedsel initiatieven

Binnen het VIP kunnen inwoners ook terecht voor vragen over voedselinitiatieven binnen onze gemeente. De coördinatie hiervan ligt bij een aantal medewerkers van de gemeente. Veel vragen zullen zij zelf kunnen beantwoorden, maar ze zullen ook gebruik maken van de expertise elders binnen de verschillende domeinen van de gemeentelijke organisatie.

Voorbeeldprojecten Voedsel

Het VIP geeft ook een overzicht van mooie voedselprojecten die ooit hebben plaatsgevonden of nog draaien. Wij zijn trots op wat er al wordt gedaan en willen andere mensen inspireren om met nieuwe dingen aan de slag te gaan.

Voedselproject opstarten

Het VIP geeft hier handvaten om aan de slag te gaan met een nieuw voedselproject. Dit bestaat uit een routekaart waarin onderdelen aan bod komen die interessant zijn voor het opstarten van een nieuw project: een lijst met voorbeeldprojecten, interessante samenwerkingspartijen, subsidieregelingen en andere hulpmiddelen die wij vanuit de gemeente kunnen aanbieden.

Bijlage 5 – Vragen bij Voedseldiner + reflectie

Wat verstaan jullie onder duurzaam geproduceerd voedsel?

- Minimale impact op de omgeving/milieu (water, bodem en biodiversiteit)
- Regionaal, korte keten
- Goed voor gezondheid van de mens
- Bewustwording van voedsel voor jong en oud
- Rekening houden met de volgende generatie
- Regeneratieve productie en consumptie (verbouwen op natuurlijke methode en circulair)
- Onbewerkt, van dichtbij (uit de streek), veilige omgeving en circulair
- Betaalbaarheid en beschikbaarheid/goede prijs
- Productie volgt vraag
- Lokaal, duurzaam en minder transport
- Dierenwelzijn
- Tegen biologisch aan is ook duurzaam! Moet het per se biologisch zijn?
- Seizoensgebonden telen/herkenbaar van herkomst
- Leefbaarheid voor de toekomst
- Niet te klein denken
- Lokale samenwerking
- Zelfvoorzienend
- Ongezonde voeding is goedkoper
- Beleid overheid moet veranderen (NVWA, marges)
- Voedsel dat herkenbaar is van herkomst, biologisch, met respect voor de mens, dier, milieu en portemonnee wordt geproduceerd, in het seizoen, zonder bestrijdingsmiddelen en met aandacht voor de bodem.

Hoe kunnen we lokaal voedsel betaalbaar maken?

- Inzet vrijwilligers
- Rechtstreeks leveren aan de consument
- EU-beleid en wet- en regelgeving (NL) is belangrijk
- Het zelf bewerken/verwerken van voedsel stimuleren
- Lastige vraag, moeilijk te realiseren in een vrijemarkteconomie
- Voedsel Coöperatie: samenwerking lokaal
- (Verkoop)Hubs om te verwerken
- Verkoper die het verhaal kent/Streekproducten herkenbaar in supermarkt
- Prijsafspraken supermarkten/restricties verminderen
- Lokaal te weinig invloed
- Product van buiten en bewerkt voedsel te goedkoop
- Lokale producten beter verwaarden
- Gezondheid als waarde meenemen (positieve effecten van gezond eten zijn lagere gezondheidskosten)
- Efficiënte productiemethode
- Omzetverhoging door meer bekendheid
- Verspilling reduceren
- Eerlijke beprijzen
- Cultuuromslag naar gezond eten mag wat kosten
- Marketing

- Seizoensgebonden eten
- Draagvlak jong en oud (stimuleren en adviseren voor draagvlak)
- Kennis delen en opleiden
- Afnamezekerheid
- Hergebruik van verpakking
- Btw-verlaging
- Verbinden producent en consument (elkaar leren kennen)
- Door samenwerking een sterke vuist slaan
- Efficiënte winkelinrichting boerderijwinkel (goede marketing)
- Ieder dorp een eigen hub met lokale producten en voedselbos

Wat verstaan jullie onder een gezonde voedselomgeving?

- Een omgeving met een gezonde bodem
- De omgekeerde supermarkt (80%/20%)
- Weet wat je eet
- Educatie/koken
- Minder verleiding snelle snack
- Schone bodem, water en lucht
- Gezonde kantine op school en werk
- Gezond voedsel toegankelijk voor iedereen/laagdrempelig
- Alle kleuren op je bord (onbewerkt)
- Voorlichting en ontmoediging
- Dierenwelzijn voorop
- Een gezonde omgeving is LEUK
- Gezond eten mag tijd kosten
- Biologisch is de basis
- Seizoen kalender
- Zichtbaarheid gezonde voeding (kassa supers, scholen, educatie)
- Biodiversiteit vergroten
- Delen van voedsel stimuleren (Midden-Drenthe deelt)
- Variatie in voedselproductie vergroten
- Samen koken
- Eetbaar groen in openbaar groen
- Gezond voedsel is gemakkelijk te verkrijgen
- Mensen niet verleiden om ongezond te eten
- Ongezond is vaak te goedkoop
- Bewustheid gezond/ongezond/goed informeren
- Bij een gezonde omgeving hoort een gezonde levensstijl
- Gezonde leefomgeving
- Welzijn en welvaart in balans
- Vers en onbewerkt
- Scholen een eigen moestuin

Wat is jouw motivatie om samen aan de slag te gaan met gezond en lokaal voedsel?

- Passie voor landbouw
- Samen een gezonde en vitale samenleving

- Gezond onbewerkt voedsel als preventie voor de gezonde mens
- Medeoprichter van de Voedsel coöperatie (Femmeke en Martin)
- Gezond eten en leven is preventie voor de zorg van de mens
- Iedereen en de wereld meer gezondheidskansen te bieden
- Gezond eerlijk voedsel voor een “goede prijs” met respect voor de grond
- Samen met mensen en groepen die ik niet ken, gezonde en duurzame groente, fruit en kruiden feestjes vieren (Joost)
- Uitwisseling van ervaring en kennis (Scholen en boeren op bezoek bij bio boeren)
- Mijn kinderen een gezond en verantwoord leven gunnen
- Lokale boeren te supporten
- Vertrouwen en gezond voedsel
- Mee doen met de beweging, zorgen dat wel alle belangen in balans blijven
- De wereld een beetje gezonder maken
- Terugkeer van de diversiteit aan insecten, vogels en bloemen
- Samenwerking tussen de 5 O's tot stand brengen en laten werken
- Gezonde toekomst met balans tussen welvaart en welzijn
- Zorgen voor onze planeet en toekomst voor de dieren, onze kinderen en kleinkinderen (natuur)
- Bij jezelf beginnen door boeren en ondernemers te promoten (lokaal kopen) Samenwerken met de supers
- Bijdrage leveren aan de gezondheid van de inwoners en dieromgeving
- Het kan zonder chemie. Het kan echt anders
- Toekomstbestendige bedrijfsvoering in de lokale omgeving
- Het ware verhaal vertellen
- Kinderen en jongeren (meer) in aanraking brengen met kennis en activiteiten over voedsel
- Verbinden en goed zorgen voor de aarde
- Verbinden!