



VOEDSELVISIE VOOR HAARLEM

Inleiding

Duurzaam en gezond voedsel raakt aan alles wat voor de Haarlemse burger van belang is: een groene leefomgeving, gezondheid, een sociale stad en een duurzame toekomst. Bovendien is Haarlem horecastad nummer 1. Dat vraagt om een uitgelezen voedselvisie. Een voedselvisie waarmee Haarlem een positieve en relevante bijdrage levert aan een duurzaam en gezond voedselsysteem.

Met een duurzaam en gezond voedselsysteem kunnen een aantal oorzaken van klimaatverandering bestreden worden en de gevolgen beter worden opgevangen. Biologische landbouw zorgt voor meer groen in de stad en bevordert sociale cohesie. Lokaal geteeld voedsel vermindert voedselkilometers, verkleint negatieve impact elders ter wereld, versterkt de lokale economie en maakt burgers bewust over de herkomst van hun voedsel. Het tegengaan van voedselverspilling en het upcyclen van reststromen maakt het systeem efficiënter en meer circulair. Een goede verbinding van Haarlem met de regionale en landelijke voedselsystemen vergroot de voedselsoevereiniteit. Zo kan Haarlem zich profileren als stad met een duurzaam voedselsysteem.

Het verduurzamen van de voedselvoorziening van Haarlem is een grote onderneming waaraan veel verschillende partijen deelnemen. Het doel van deze voedselvisie is om die verschillende partijen in de stad met elkaar te verbinden en nieuwe initiatieven te stimuleren. De voedselvisie vormt het uitgangspunt van een Haarlemse voedselalliantie waarin gemeente, bedrijven, ngo's, boeren, banken en burgers hun krachten bundelen. Alleen samen kunnen we de voedselvoorziening van Haarlem daadwerkelijk verduurzamen.

Deze voedselvisie schetst de centrale pijlers waarop een duurzame voedselvoorziening voor de stad Haarlem gerealiseerd wordt. De visie plaatst een stip op de horizon en geeft richting aan verschillende activiteiten. Ze is niet bedoeld om volledig te zijn, maar schetst een overkoepelend beeld en kan in de loop der jaren aangepast worden. Bij de uitvoering van deze visie wordt ook de samenwerking opgezocht met regionale en landelijke voedselnetwerken.

We kijken ernaar uit kom deze visie voor de stad Haarlem met elkaar te realiseren.

Wie zijn wij?

Haarlem Food Future is een platform waarbij professionals op het gebied van voedsel en duurzaamheid zijn aangesloten. In samenwerking met partners en de gemeente Haarlem werken we aan de uitvoering van een duidelijke voedselvisie voor Haarlem. Met ons brede netwerk tillen we de verduurzaming van de Haarlemse voedselvoorziening naar een hoger plan.

Missie en ambities voor 2022

Als stip op de horizon voor deze voedselvisie staat het jaar 2022, de tijdspanne van het huidige college. Het doel is ambitieus maar haalbaar. De missie:

In 2022 loopt Haarlem voorop met het realiseren van duurzame voedselsystemen. Haarlem draagt zo bij aan een efficiënte, gezonde en toekomstgerichte voedselvoorziening voor eigen inwoners en de regio. Haarlem biedt een gezonde en groene leefomgeving en is een belangrijke voedingsbodem voor de regionale economie.

De missie voor de Voedselvisie is vertaald in onderstaande ambities richting 2022.

In Haarlem:

- werken ondernemers, inwoners, kennisinstellingen en overheden in de hele voedselketen samen aan innovatieve oplossingen voor een duurzame, toekomstgerichte voedselvoorziening.
- maken bedrijven die met voedsel werken onderdeel uit van de circulaire economie. De bedrijven lopen voorop in duurzaamheid en sluiten de kringlopen.
- verdienen ondernemers in duurzame productieketens een reële prijs.
- verspillen overheid, inwoners, bedrijven en kennisinstellingen zo min mogelijk voedsel.
- zijn burgers zich bewust van het belang van duurzaam en gezond eten.

Kerngebieden

De missie en ambities voor 2022 richten zich op 5 kerngebieden met onderliggende deelgebieden. De kerngebieden luiden als volgt:

- 1. Duurzame voedingskeuzes**
- 2. Tegengaan van voedselverspilling**
- 3. Voedseleducatie**
- 4. Ruimte voor groen en stadslandbouw**
- 5. Upcycling van afval**

In de volgende paragrafen wordt per kerngebied uitgelegd wat de focus en ambities zijn.

Duurzame voedingskeuzes

Doelgroep: inwoners en ondernemers

Inwoners en ondernemers ondersteunen bij het maken van duurzame keuzes op het gebied van voeding. Denk hierbij aan lokale en ecologisch geteelde producten. Kantines en restaurants van overheidsinstellingen en bedrijven kunnen hierin het goede voorbeeld geven. Kennis en informatie over de voedseltransitie wordt met burgers gedeeld zodat ze zich bewust worden van de invloed van hun keuzes in de overgang naar een duurzame voedselvoorziening.

Het is een uitdaging om vraag en aanbod van regionale producten goed op elkaar af te stemmen, zeker bij de ontwikkeling van een nieuwe markt. De logistieke uitdaging is substantieel vanwege de grote hoeveelheid kleine producenten en soms ook vanwege directe levering aan de consument. Daarnaast geldt zeer stringente wet- en regelgeving rondom voedsel. De wetgeving werpt in zijn huidige vorm veel obstakels op voor kleinschalige verkoop van lokale producten. Om een aantal van deze problemen te ondervangen wordt de oprichting van coöperaties gestimuleerd. Zowel boeren en producenten als burgers kunnen zich in coöperaties verenigen om vraag en aanbod van lokale producten beter op elkaar af te stemmen.

De kennis en ervaring die nodig is bij deze voedseltransitie moet online en offline toegankelijk worden gemaakt door bijvoorbeeld workshops en masterclasses.

Tegengaan van voedselverspilling

Doelgroep: inwoners, horeca en bedrijfsleven

Eenderde van het geproduceerde voedsel belandt vandaag de dag nog op de afvalberg. Er is daarom veel bewustwording nodig rondom dit thema. Daarnaast moet er een afzetmarkt gevonden worden voor voedseloverschotten. De focus ligt op het voorkomen van voedselverspilling bij burgers, bedrijven en horeca en het redden van bruikbare ingrediënten en maaltijden.

Een voorbeeld van een creatief project op het gebied van voedselverspilling is de 'GeredVoedsel' makelaar. Deze makelaar brengt voedsel wat over is van winkels en markten bij initiatieven in Haarlem die koken voor mensen die het niet zo ruim hebben of zelf niet kunnen koken. Op deze manier worden duurzame en sociale doelstellingen gelijktijdig gerealiseerd.

Voedseleducatie

Doelgroep: basisonderwijs, middelbare scholieren en studenten

In het basisonderwijs zijn er veel mogelijkheden om bij boeren op excursie te gaan en kinderen te laten zien waar hun eten vandaan komt. Ook smaaklessen en schoolmoestuinen bieden kinderen meer bewustzijn over hun eten. Belangrijk is dat professionals in voedseleducatie bij elkaar worden gebracht om onderzoek te kunnen doen naar het uitrollen van gezamenlijke lesprogramma's. Daarbij wordt ook aangesloten op bestaande kennis en ervaring uit de regio.

In het beroepsonderwijs liggen veel kansen om groene ondernemers op te leiden - van koks tot tuinders en melkveehouders. Aandacht voor duurzame en gezonde voedselsystemen met o.a. biodiversiteit, seizoensgebonden en lokaal aanbod kan een belangrijke bestanddeel van het onderwijs zijn. Ook kan het beroepsonderwijs voorzien in het behoud en de overdracht van kennis van ambachtelijke toepassingen van lokaal beschikbaar voedsel, zoals de zoetwatervisserij en de ambachtelijke werkwijzen in de landbouw. Door middel van gastlessen en lesprogramma's kunnen opleidingen gestimuleerd worden om deze elementen op te nemen in hun curriculum.

In het hoger onderwijs zijn volop kansen voor kennisontwikkeling voor de verduurzaming van onze regionale voedselproductie. Studenten kunnen door het uitvoeren van onderzoeksopdrachten bijdragen aan kennisontwikkeling en kennisdeling. Bijvoorbeeld door het uitvoeren van een onderzoek naar de werkelijke kosten van gangbare, biologische en permacultuur landbouw met daarin een degelijke kosten-batenanalyse. Ook is er grote behoefte aan een duurzaamheidsmeetlat voor lokale producenten. Belangrijk is dat Haarlem voor de uitvoering van dergelijke projecten aansluiting zoekt bij groene opleidingen in de regio.

Ruimte voor groen en stadslandbouw

Doelgroep: gemeente, boeren, stadslandbouwers

De aanleg van eetbaar groen in de openbare ruimte wordt gestimuleerd. Een gemeente die kiest voor een groene leefomgeving met veel fruit, bessen en ander eetbaar groen geeft niet alleen een goed voorbeeld, maar stimuleert ook de gezondheid van zijn inwoners. In een groene woonomgeving hebben bewoners minder last van depressies en andere psychische klachten, ze komen minder vaak bij de huisarts en gebruiken minder medicijnen.

Ook daken zijn beter te benutten. Denk aan groene daken en eetbare daken, bijvoorbeeld voor restaurants. Haarlem kent een groot onbenut dakoppervlak. Door dit te vergroenen verbetert het dieren- en insectenleven. Ontplooiing van duurzame regionale voedselproductie kan alleen totstandkomen als daar volop (experimentele) ruimte voor is in het bestemmingsplan en de regelgeving. Landbouwinitiatieven, grootschalig en kleinschalig, dienen gestimuleerd en professioneel ondersteund te worden. Het is belangrijk dat de gemeente permanente plekken voor stadslandbouw aanwijst en daarmee het vestigingsklimaat voor ecologische boeren verbetert.

Kleinschalige stadslandbouwers krijgen een stevigere positie in de stad door de organisatie van netwerkbijeenkomsten voor stadslandbouwers in Haarlem. Uitwisseling van materiaal, menskracht en kennis wordt toegejuicht. Door de bundeling van krachten versterkt de onderhandelingspositie van stadslandbouwers met de gemeente over locaties. Daarnaast wordt ook onderzocht hoe de informatie over stadslandbouw het beste bij het publiek kan worden gebracht, bijvoorbeeld door een online kennisbank en een expositieruimte in de Haarlemmer Kweektuin.

Het upcyclen van afval

Doelgroep: inwoners en bedrijfsleven

In de circulaire economie bestaat geen afval. Daarom is het belangrijk om te onderzoeken hoe we om kunnen gaan met reststromen uit de voedselketen. Met groente- en fruitafval kan compost

worden gemaakt, maar het kan ook worden ingezet om warmte en elektriciteit mee op te wekken. Hiervoor worden tests gedaan met het inzetten van een biomeiler en een biovergister. Daarnaast worden de mogelijkheden onderzocht voor een Haarlemse kweekfaciliteit voor het telen van oesterzwammen op koffieprut. Op deze manier kunnen organische reststromen van horeca en bedrijfsleven optimaal worden ingezet.

Uitvoeringsagenda

Bij de kerngebieden in deze voedselvisie horen verschillende projecten. De actuele stand van zaken hierover is te vinden op onze website: www.haarlemfoodfuture.nl

Meedoen?

Wil je ook een waardevolle bijdrage leveren? Met jouw expertise, of door mee te denken en doen bij het verduurzamen van de voedselvoorziening van Haarlem?

Neem dan contact op via info@haarlemfoodfuture.nl. Meer informatie vind je op www.haarlemfoodfuture.nl