14 T/M 20 OKTOBER 2019 IN FRYSLÂN

VERSLAG, OPBRENGST EN VOORUITBLIK

Gemeente Leeuwarden

provinsje fryslân
provincie fryslân

Leeuwarden Fryslân 2028

CIRCULAIR FRIESLAND

Europese Unie

SNN

DUTCH CUISINE

DUTCH FOOD WEEK

WWW.WORLDFOODWEEK.NL

VOORWOORD:

We kijken terug op een prachtige World Food Week in Fryslân. Het doel was inwoners, kinderen, agrariërs, horecaondernemers, studenten, (leerling)koks, inkopers en bestuurders te inspireren en samen stappen te zetten om ons voedselsysteem duurzamer te maken. Het gaat om een grote verandering gericht op gezondere keuzes van voedsel, een goed bestaan voor boeren en lagere belasting van het klimaat en de natuur.

Samen met heel veel maatschappelijke partijen, ondernemers en overheden is de World Food Week in Fryslân uitgegroeid tot een waar evenement. Velen hielpen mee om van deze week tot een succes te maken, zowel door financiële bijdragen als door de inzet van medewerkers en vele vrijwilligers.
De gemeente Leeuwarden nam het initiatief en kreeg al snel medewerking van de gemeenten Sùdwest Fryslân en Smallingerland, de provincie Fryslân en de Vereniging Circulair Friesland.

Een drietal voorbeelden wil ik er even uitlichten. Zo zijn bij horeca-opleidingen en in restaurants zogenaamde ‘impact-menu’s’ bedacht, bereid en gegeten. De producten op het menu zijn gezonder en zorgen voor een veel lagere belasting van het klimaat en de biodiversiteit. Ook was er de start van de Friese Voedselbeweging: een netwerk van partijen dat zich sterk maakt voor meer regionale afzet en een duurzaam, gezond en houdbaar voedselsysteem voor Fryslân.

Als laatste noem ik het congres “Wat is een gezonde schoolkantine?” in het Stenden Hotel van de Stenden Hotel Management School. De bijdragen van landelijk bekende experts gaven veel stof tot nadenken over de vraag hoe gezond het aanbod in schoolkantines werkelijk is. Zij riepen partijen op dit thema veel serieuzer te nemen en stappen te zetten.

Dit verslag geeft een overzicht van nog veel meer bijzondere activiteiten en de opbrengsten van deze week en een vooruitblik naar de komende jaren.

Herwil van Gelder | *Wethouder gemeente Leeuwarden*

VOEDSELAGENDA GEMEENTE LEEUWARDEN

Eten is cultuur. Met elkaar genieten, met elkaar om tafel, wat je eet, zegt heel veel over jezelf en heeft een effect op je omgeving.
Wat je op je bord schept, heeft invloed op je gezondheid, op klimaatverandering, op het landschap, de bijen en het inkomen van de boer.
Veel inwoners in Leeuwarden zijn al jaren bezig met de Eetbare stad. Er zijn meer dan 100 groene initiatieven in gemeente Leeuwarden. Het thema leeft!
In februari 2019 werd de Voedselagenda Leeuwarden uitgebracht. Ook is de gemeente deel van een netwerk van grote steden via de Citydeal 'Voedsel op de stedelijke agenda'. Hier denken we na over de rol van een gemeente om een duurzaam en gezond voedselsysteem dichterbij te brengen.

DUTCH CUISINE

In de Voedselagenda Leeuwarden zijn de 5 principes van het Dutch Cuisine manifest van SVH Meesterkok Albert Kooy omarmd. Ook de World Food Week nam dit als rode draad. Dit manifest pleit voor duurzaam geproduceerd voedsel, uit de regio, van het seizoen, vers, met meer groenten en minder vlees, zo min mogelijk voedselverspilling en een eerlijke prijs voor de boer.

VERVOLGSTAPPEN:

De oogst van de World Food Week is groot en er is heel veel in gang gezet. Terugkijkend op de gestelde doelen zien we een aantal werklijnen voor het vervolg. Veel verschillende partijen kunnen en willen een rol pakken om het voedselsysteem te veranderen:

• Laten zien, proeven en beleven

Met een positieve toon hebben we in de World Food Week gezien en ervaren dat het anders moet en anders kan. Door samen te koken en te eten, met kookworkshops over groente, over broodbakken, met het Kindermenu 2.0 en Dutch cuisine op de kaart in de horeca en bij de horeca opleidingen, acties in schoolkantines en rondleidingen en activiteiten bij boeren en tuinders. Er was veel aandacht hiervoor in de (social) media.

Vooruitkijkend zien we mogelijkheden voor de horeca en ondernemers om te kiezen voor duurzaam geproduceerde ingrediënten uit de regio. Dit gebeurt bijvoorbeeld in het Circulair Kwartier in Leeuwarden door samenwerking van lokale winkeliers, NHL Stenden en de gemeente Leeuwarden. Ook vanuit recreatie en toerismebeleid zal de gemeente een aanjagersrol vervullen. Impulsen richting al die partijen vanuit de gemeenten, de provincie Fryslân en de aanjager voedsel van de Vereniging Circulair Fryslan dragen bij om juist dat ene zetje te geven. We willen verder komen, zodat nieuwe ideeën en acties een meer structureel karakter krijgen.

• Cultuur in te zetten

#Sipelsop was tijdens de World Food Week de culturele uitwerking om bezig te zijn met voedsel. In het LF2028 programma krijgt voedsel de komende jaren een vaste plek zodat het thema steeds opnieuw via een creatieve invulling onder de aandacht blijft bij inwoners en bezoekers.

• Impuls voor een gezonde voedselomgeving

Koplopers van Nederland met verstand van eten en gezondheid hebben laten zien en ervaren dat het anders kan en hoe. De uitdaging is samen te werken aan vervolgstappen met concrete afspraken en een actieplan hoe de beste kantines in Fryslân te realiseren. Ook is het belangrijk na te denken over een gezonde voedselomgeving in de stad met minder verleidingen. De gemeente neemt het voortouw om lopende initiatieven en projecten beter te verbinden zoals programma JOGG, Vitaliteitsalliantie en private initiatieven. Hierbij maken we gebruik van best practices van andere steden, zoals Rotterdam en Utrecht.

• Debat en bestuurlijk commitment

Met verschillende debatten en ronde-tafel gesprekken is een aanzet gemaakt voor perspectief voor agrariërs, zoals een bijeenkomst over boslandbouw van de Friese milieufederatie, het Kening fan e Greide gesprek in het Fries Natuurmuseum over biodiversiteit en de bijeenkomst van de Circulaire 11-stedentocht van Campus Fryslân en de provincie over gezonde bodems. Dit debat moet doorgaan waarbij alle partijen op een open manier in dialoog met elkaar zoeken naar een voedselsysteem dat werkt voor iedereen.

Bijvoorbeeld nieuwe verdienmodellen voor boeren moeten verder uitgewerkt en uitgeprobeerd worden. Maatschappelijke partijen en koplopers spelen een belangrijke rol dit verder aan te jagen. Waar nodig kunnen overheden meer ‘open spaces’ (Panorama 2.0) creëren zodat dit debat kan plaatsvinden.

• Versnelling voedseltransitie

Tijdens de World Food Week is de Friese voedselbeweging gelanceerd en heeft zij haar visie op de kaart gezet. Het is een open netwerk van partijen die de krachten bundelt om tot een versnelling van een houdbaar voedselsysteem te komen. Het initiatief kon meteen al rekenen op een groot draagvlak.

De ambities zijn lokale vraag en aanbod bij elkaar te brengen, leefbaarheid in dorpen te vergroten en concreet invulling te geven aan de voedsel- en landbouwtransitie.
Er sluiten zich meer partijen bij aan. Inmiddels is er een concrete match gerealiseerd tussen vraag en aanbod van lokale producten. Vanuit de overheden kunnen verbindingen worden gelegd en faciliteiten aangeboden om de voedseltransitie te versnellen.

27 AUGUSTUS 2019

Dutch Cuisine inspiratiesessie voor docenten van het Friesland College door SVH Meesterkok Albert Kooy (Stenden Hotel) als voorbereiding op het Bûter, Brea en Dutch Cuisine diner dat op 17 oktober plaatsvond bij in het Atrium Julianalaan van het Friesland College in Leeuwarden.

17 SEPTEMBER 2019

Als opmaat voor de 'Dutch Cuisine' impactdiners tijdens de World Food Week organiseerde ROC Friese Poort een Dutch Cuisine inspiratiedag voor ruim 80 (leerling)koks, horeca en docenten bij Lokaal 55 in Sneek.
De leerlingkoks van ROC Friese Poort uit Sneek bereidden bijpassende Dutch Cuisine gerechten.

Op het programma stonden de volgende workshops:

- **Beestachtige groenten: SVH Meesterkok Albert Kooy en studenten gespecialiseerd kok/Dutch Cuisine** (Stenden Hotel)
- **Fermenteren kan je leren: Christiaan Weij** (Smaakpark Ede)
- **Creatief met groenten: Jeroen van Ooijen** (Gastronomixs)
- **Zilte groenten van het wad: Marten Haga** (Restaurant Zuiver in Joure)
- **Peulvruchten en meer: Henk Zuidema** (Waldfarming)

14 t/m 20 oktober 2019 in Fryslân

8 OKTOBER 2019

SVH Meesterkok Albert Kooy presenteerde de Dutch Cuisine uitgangspunten aan 50 leerlingkoks van de Middelbare Hotelschool Friesland van het Friesland College in Leeuwarden ter voorbereiding op het Bûter, Brea en Dutch Cuisine diner op 17 oktober bij het Friesland College. Studenten van de NHL Stenden Hotel Management School zorgen voor bijpassende Dutch Cuisine gerechten.

8 EN 9 OKTOBER 2019 Kookworkshops: Lekker koken met groente!

Als voorbereiding voor ‘Heel Fryslân kookt!’ vonden voor inwoners kookworkshops Lekker koken met groente! plaats door Mama Mascha.
Haar Foodtruck streek neer bij moestuinen zodat er eerst een rondleiding was door de moestuin waarin de groenten werden geplukt voor deze workshops.
Dit vond plaats in de Doarpstún Snakkerburen (op 8 oktober) & Us Hôf in Sibrandabuorren op (9 oktober).

INSPIRATIESESSIES
LEKKER KOKEN
MET GROENTEN

PROGRAMMA
WORLD FOOD WEEK

Activiteiten gedurende meerdere dagen

WORLD FOOD WEEK

#Sipelsop installatie

Met de Sipelsop installatie brachten 8 Friese kunstenaars het thema Voedsel in beeld en lieten ze zien wat we vandaag op ons bord scheppen. In de schoolkantine. Op de boerderij. In de snackbar. Bij de voedselbank. Samen vormden hun werken één reizend geheel. #Sipelsop was tijdens de hele World Food Week op verschillende plekken in Fryslân te zien:

14 OKTOBER	Atrium Hogeschool NHL/Stenden in Leeuwarden
15 OKTOBER	Meriant Zorg in Heerenveen
16 OKTOBER	Atrium Kunstencentrum in Sneek
17 OKTOBER	Ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten
18/19 OKTOBER	Recycleboulevard in Leeuwarden

Leeuwarden Fryslân 2028

14 T/M 20 OKTOBER 2019 IN FRYSLÂN

Over de kunstenaars van de #Sipelsop installatie

Willie Darktrousers is een muzikant, zanger, illustrator en performance kunstenaar uit Donkerbroek. Voor dit werk vergeleek hij het verzamelen van de mens in de trein met de gebruiken van de oorspronkelijke Zuid-Amerikaanse bevolking rondom het verzamelen van hun voedsel.

Diede Visser is beeldmaker. Voor Sipelsop is ze naar een melkveehouder gegaan, waar ze onderzoek deed naar de cyclus van een melkkoe.

Sytse Jansmais schrijver en dichter. Daarnaast is hij ook beeldend kunstenaar en filmmaker. Sytse deed onderzoek naar het oeroude Friese recept ‘eartesop’, oftewel snert.

Jornt & Rutger van de Bruine Fruitschaal ontwerpen en maken frituursnacks. Ze deden onderzoek naar het eten in ziekenhuis Nij Smellinghe.

Agnes Bakker wil mensen verbinden voor een duurzame wereld. Voor deze installatie breidde ze comfortabele kussens van plastic supermarktzakken die in de installatie lagen.

Alex Wening maakt dingen vanuit intuïtie in verschillende soorten media. Voor deze expositie nam Alex de Toko als uitgangspunt.

Bram Zielman maakt poëzie, ergens tussen de polder en de kosmos. Daarnaast schildert hij. Voor Sipelsop ging hij langs bij het Leger des Heils.

Erik Jan Koopmans en **Saskia Wagenvoort** vertellen hun verhaal d.m.v. beeld. Voor Sipelsop deden ze onderzoek naar wat kinderen op een basisschool zoal meenemen in hun broodbakjes en fotografeerden ze dat.

Marsja van der Ven is kunstenaar en gespecialiseerd in het maken van toegepaste kunst van hergebruikt materiaal. Voor Sipelsop ging ze in gesprek met een visser werkzaam in de haven van Lauwersoog.

Impact diners

Friese restaurants, onderwijsinstellingen en agrariërs organiseerden in de World Food Week Dutch Cuisine impact diners:

- Studenten van de Dutch Cuisine koksopleiding van **ROC Friese Poort** in Sneek kookten op 15 oktober een Dutch Cuisine impact diner met de mooiste producten uit Fryslân voor 130 gasten ter gelegenheid van de lancering van de Friese Voedselbeweging met tussendoor allerlei prikkelende optredens en presentaties.

- Studenten van de middelbare hotelschool van Het **Friesland College** in Leeuwarden organiseerden samen met Smaakstad Leeuwarden het Bûter, Brea en Dutch Cuisine diner op 17 oktober voor 130 gasten in hun atrium dat ter gelegenheid daarvan letterlijk het toneel was van Frysk Food. Tussen de gangen door waren er een foodquiz en diverse presentaties en optredens.

- De Dutch Cuisine restaurants in Fryslân en de restaurants van **Fryslân Culinair** serveerden gedurende de hele week speciale Dutch Cuisine impact menu's.

- Streekboer restaurant Boer Bart. Dit initiatief ging op 18 oktober van start en is het begin van een hele reeks in de boerderij van Boer Bart in Rotstergaast. Samen met chef-koks maakten ze twee Hollandse hoofdgerechten van de producten die de boeren aanleveren. Ze lieten de gastvrijheid van de boerderij beleven zoals dat bij de meeste boerenfamilies gaat. Een aanschuif mentaliteit, waar de boer en/of boerin hielp om het eten te serveren.

- **Omke Jan in Woudsend**. Op 11, 12, 13 en 18, 19, 20 oktober maakte Omke Jan een Proef Fryslân menu. Een menu volledig gebaseerd op producten en ingrediënten uit Friesland. Friesland heeft als provincie een unieke diversiteit en aanbod van voedsel zoals groente, zoet-en zoutwater-vis, vlees, fruit en bonen.

- **It Posthûs Makkum** serveerde speciaal voor de World Food Week een 5-gangen impact menu met zoveel mogelijk (natuurlijke) producten uit eigen regio en provincie. Gasten konden van 16 t/m 20 oktober aanschuiven voor dit (h)eerlijke diner.

- **Eetcafé de Lutine** op Vlieland serveerde een speciaal menu met Friese ingredienten, vegetarische Braatworst, vegetarische bitterballen en kroketten.

- In het speciaal t.g.v. de World Food Week opgezette Dutch Cuisine **Pop-up restaurant in ROC Friese Poort** konden gasten genieten van een Dutch Cuisine 3-gangen lunch op 16,17 en 18 oktober.

Heel Fryslân Kookt!

Friezen werden opgeroepen om met elkaar aan tafel te gaan en samen te genieten van maaltijden die het verschil maken. Onder de Friezen die hun maaltijd aanmeldden werden 10 gratis kaartjes verloot voor het Bûter, Brea en Dutch Cuisine diner op 17 oktober. Hier werd dankbaar gebruik van gemaakt.

PROGRAMMA
WORLD FOOD WEEK
PER DAG

DAG 1 14 OKTOBER 2019

Opening World Food Week en #Sipelsop installatie

Op 14 oktober trapte wethouder Herwil van Gelder van gemeente Leeuwarden de World Food Week af in het Atrium van NHL Stenden, Rengerslaan 10 in Leeuwarden. De aftrap tijdens de bijeenkomst was tevens de opening van de #Sipelsop kunstinstallatie.

DAG 1 14 OKTOBER 2019

Groenlunch

Hoe kunnen we samen de voedselverspilling een halt toe roepen en waarom is het belangrijk dat iedereen meedoet? Speciaal voor de World Food Week kwam Toine Timmermans naar Leeuwarden voor de Groenlunch lezing van de Friese Milieu Federatie in de Kanselarij in Leeuwarden.

Toine is directeur van Samen Tegen Voedselverspilling en programmamanager Duurzame Voedselketens bij Wageningen University & Research.

DAG 1 14 OKTOBER 2019

#Sipelsop flashmob

'Wat schep jij op je bord' was het thema van de World Food Week. Op 14 oktober maakten Friezen rond 18:00 uur een foto van wat er op hun bord lag. Die foto's werden verzameld op **www.sipelsop.frl**. Zo konden we zien wat we eten en nadenken over hoe het anders of beter kan. In het bedrijfsrestaurant. In de schoolkantine. Op de boerderij. In de snackbar.

Bij de voedselbank. Gewoon thuis. Alle foto's konden met één klik via de website worden ingestuurd. De foto's samen werden getoond op de site en als één van de kunstwerken in de Sipelsop installatie. Om zoveel mogelijk Friezen op te roepen om hun foto te maken en in te zenden, werden er speciale ui(t)deel acties in de provincie Fryslân gedaan. Overal werden gratis Friese uien uitgedeeld. Iedere inzending maakte kans op een ton (uien)!

Deze acties heten overigens niet zomaar sipelsop. Sipelsop is Friese uiensoep en makkelijk, gezond en lokaal te maken. Daarom is sipelsop ons symbool voor wat we met ons eten willen, vandaag en morgen.

De winnaar van #Sipelsop doneert zijn ton uien aan Voedselbanken Friesland

De winnaar van 'een ton uien' Okke van Brandwijk uit Sneek, doneerde zijn prijs aan de Samenwerkende Voedselbanken in Friesland. Van Brandwijk won de prijs door net als honderden andere Friezen een foto te uploaden naar een speciale #Sipelsop website op 14 oktober jl. in het kader van de World Food Week in Fryslân.

De Sipelsop installatie en de Sipelsop flashmob werden georganiseerd door Wilbert van de Kamp (Wilpret) in opdracht van LF 2028.

DAG 2 15 OKTOBER 2019

Congres en diner:
De échte waarde van ons voedsel

Veel van onze voedselproducten worden geëxporteerd en zijn goedkoop. Maar wat zijn de échte kosten van deze productie? Tijdens het congres 'De échte waarde van ons voedsel' blikten we vooruit naar een betere toekomst. Het congres was tevens de lancering van de Friese Voedselbeweging die zich inzet voor een duurzame, lokale productie van gezond voedsel.

Het congres vond plaats in Theater Sneek en werd bezocht door ruim 120 deelnemers. Tijdens het congres werd door 19 partijen de overeenkomst getekend voor de oprichting van de Friese Voedselbeweging.

De initiatiefnemers van deze bijeenkomst waren verschillende Friese partijen in samenwerking met ROC Friese Poort Sneek, Eosta, de landelijke Voedseltransitie Coalitie en met bijdrage van de gemeente Sùdwest Fryslân.

Zie bijlage 1 voor verslag en de voedselvisie.

FRIESE VOEDSEL BEWEGING

DAG 2 15 OKTOBER 2019

Dutch Cuisine impact diner ROC Friese Poort:

Het congres werd afgesloten in ROC Friese Poort in Sneek met een ‘Dutch Cuisine Impact Diner’met 130 gasten door studenten bediening en de chefs van de toekomst (leerling koks) die een Impact Diner kookten met de mooiste producten die het Friese land te bieden heeft. Producten van de klei, het veen, de wouden en het Wad. Tussen de gangen door vonden er diverse presentaties en interviews plaats.

DUTCH CUISINE IMPACT DINER

DAG 2 15 OKTOBER 2019

Kookworkshop streekproducten

Met deze kookworkshop door Enno's Kitchen konden deelnemers ontdekken wat jouw eigen achtertuin te bieden heeft. Wat zijn bijvoorbeeld regionaal of seizoensgebonden groenten? De workshop vond plaats in TDC Leeuwarden en was tegen betaling te volgen.

Rondleiding stadstuin Techum

Aan de hand van deze rondleiding konden de 30 deelnemers ontdekken wat stadstuin Techum te bieden heeft. De rondleiding startte bij Netwerkcentrum Oud Oost in Leeuwarden en ging vervolgens naar stadstuin Techum.

Circulaire 11-stedentocht

Campus Fryslân van de RUG organiseert samen met provincie Fryslân de Circulaire 11-stedentocht. Een reeks talkshows over circulaire economie en duurzaamheid. Tijdens de World Food Week ging het over bewustwording rondom circulaire economie, gezonde grond en circulaire oplossingen met inspirator Hans Achterbosch. De talkshow vond plaats in de Bethelkerk in Franeker.

DAG 3 16 OKTOBER 2019

Symposium Stenden Hotel: ‘Wat is een gezonde schoolkantine?’

Tijdens dit symposium bij gaven een keur van voedingswetenschappers en experts antwoord op de vraag ‘Wat is een gezonde schoolkantine is’.

De volgende experts gaven vanuit verschillende invalshoeken en disciplines inzicht en antwoord op de vraag Wat is een gezonde schoolkantine?
Wat is gezond eten?:

- **Prof. dr. Jaap Seidel** – Prof. Voeding & Gezondheid, VU Amsterdam
- **Rob Baan** – CEO, Tuinder en eigenaar van Koppert Cress, Oprichter Voeding Leeft
- **Lilou van Lieshout MSc** – Greendish: ‘Een stoplicht systeem in de kantine’
- **Dr. Peter Voshol** – Onderzoeker voeding & gezondheid, Louis Bolk instituut: ‘Wat weten we nu van eten… of niet eten? Een duik in de wereld van de fysiologie’
- **Dr. Yvo Sijpkens** – Internist Haaglanden Medisch Centrum: ‘Kantine- Voeding en chronische ziekten’
- **Dr. Remko Kuipers** – Arts/Apotheker/onderzoeker en auteur van het Oerdieet: ‘Gezondheid vanuit een evolutionair perspectief en 13 ‘do’ en ‘don’t’take home messages’
- **Dr. Peter Klosse** – Academie voor Gastronomie, Hogeschool Zuyd/ Hotelmanagement: ‘Gezond? Dat zal vast niet lekker zijn!’
- **Albert Kooy,** SVH Meesterkok, F&B Director Stenden Hotel, mede-oprichter Dutch Cuisine

SVH Meesterkok Albert Kooy (Stenden Hotel/Dutch Cuisine) gebruikte de input van de dag als aansporing om NHL Stenden te laten uitgroeien tot de beste schoolkantine van Nederland.
Het symposium vond plaats in de lobby van het Stenden Hotel van de Hotel Management School van NHL Stenden in Leeuwarden.

Zie bijlage 2 voor verslag en www.stendenhotel.com/nl/symposium.html voor de presentaties.

DE GEZONDE SCHOOLKANTINE!

DAG 3 16 OKTOBER 2019

Kindermenu 2.0

In restaurants bestaat een kindermenu vaak uit patat, kipnuggets of een pannenkoek. Lekker, maar het kan veel gezonder. In de Provincie Drenthe ontstond daarom in 2018 het idee om samen met kinderen en restaurants het andere Kindermenu 2.0 op de kaart te zetten.

Het programma Jong Leren Eten Fryslân organiseerde samen met Grandcafé Post-Plaza in Leeuwarden als eerste restaurant in Friesland het Kindermenu 2.0. Dit gebeurde samen met de kinderen van Obs Eestroom uit Leeuwarden. Voorafgaand aan het menu zijn kinderen bij een boer op bezoek geweest, deden een supermarkt-safari en bedachten samen met chef-kok Jarst Bekius van Post Plaza en Mascha Pequin van Mama Mascha wat zij gingen eten.

Uiteindelijk genoten de leerlingen met hun ouders en andere gasten van Post-Plaza van het Kindermenu 2.0. Ook de kinderburgemeester van Leeuwarden Sienna van Borkulo at mee en deed samen met Leeuwarder wethouder onderwijs Hilde Tjeerdema de aftrap en gaven een oorkonde aan Post Plaza.

Het Kindermenu 2.0 bestond uit:

VOORGERECHT Geitenkaas met witlofsalade, hazelnoot, appel, bosui, krokante groenten en hazelnoot puree

HOOFDGERECHT Snoekbaars in komijnzaad, gekonfijte kikkererwten, humus, bieten cacik en falafel

TOETJE Pizzabanaan met pure chocola, geroosterde amandelen en sinaasappel

DAG 3 16 OKTOBER 2019

Miss Pumpkin

Een project over gezonde voeding, bewegen en omgaan met de aarde. Basisschool leerlingen van vijf scholen in Noordoost Fryslân kweekten deze zomer pompoenen onder leiding van NME centrum De Klyster in Damwâld. Op deze dag oogsten en kookten de kinderen een maaltijd met de pompoenen als basis.

Workshop: ‘de basis van brood’

Voor iedereen die authentiek brood wilde leren bakken was er de workshop ‘de basis van brood’ door Mevrouw de Molenaar (Christa Bruggenkamp). De 10 deelnemers kregen uitleg over de grondstoffen en de materialen. Daarna gingen ze aan de slag met het maken van deeg. Als basis diende het meel dat gemalen is in de naast gelegen korenmolen ‘De Onderneming’. De workshop vond plaats in Witmarsum.

DAG 3 16 OKTOBER 2019

Workshop Kans voor de boer:
Agroforestry/boslandbouw

Op het akkerbouwbedrijf van Gerrit Jukema in Oosterbierum organiseerde de Friese Milieu Federatie een bijeenkomst voor agrariërs over boslandbouw. De presentatie en gespreksleiding waren in handen van Evert Prins, onderzoeker Agrobiodiversiteit bij het Louis Bolk. Hij maakte de 30 aanwezige agrariërs wegwijs in de nog relatief onbekende vorm van duurzame landbouw en veeteelt namelijk agroforestry ook wel boslandbouw genoemd. Is het de moeite waard om boslandbouw te integreren in het eigen boerenbedrijf bijvoorbeeld door fruit- en notenbomen te combineren met het houden van dieren? Ook akkerbouwers kunnen bomen integreren in de eigen bedrijfsvoering.

Op de beide akkerbouwbedrijven van de achterneven Jelle Seerp en Gerrit Jukema uit Sexbierum/Oosterbierum verbouwen ze naast aardappelen ook luzerne, wal- en hazelnoten, rabarber en asperges. Kansen en obstakels om boslandbouw in de bedrijfsvoering te integreren werden besproken.

Zie bijlage 3 voor verslag.

Foto WUR

DAG 4 17 OKTOBER 2019

Bûter, Brea en Dutch Cuisine Diner

Het gebouw Triangel van het Friesland College in Leeuwarden was deze avond letterlijk het toneel van 'Frysk Food'. Ongeveer 130 gasten maakten kennis met bijzondere groenten en vruchten, deden mee aan een foodquiz, genoten van Friese wijnen en bieren en raakten geïnspireerd om zelf aan de slag te gaan met wat de Friese bodem te bieden heeft. Het menu werd samengesteld en gekookt door studenten van de Middelbare Hotelschool en was gebaseerd op de principes van Dutch Cuisine.

Ook wethouder Herwil van Gelder van gemeente Leeuwarden was bij het diner aanwezig en kreeg het tijdschrift Smaak overhandigd door Ingrid Spijkers.
De organisatie was in handen van Leeuwarden Smaakstad.

BÛTER, BREA EN DUTCH CUISINE DINER

DAG #4: 17 OKTOBER 2019

Lezing: ‘Gelukkig in de Voeding’

In deze lezing legde Erica Krikke, NLP Master Coach, Orthomoleculair Voedingscoach en Parent Educator uit hoe je in drie stappen ‘Gelukkig in de Voeding’ wordt en hoe je brein werkt, hoe je kiest voor een manier van leven die bij jou past en van welk eten je blij wordt. De lezing vond plaats in Scoutingsgebouw De Borgergroep in Joure.

DAG 4 17 OKTOBER 2019

Finale Rabobank Food Forward Track Friesland

Zowel het produceren als het consumeren van voedsel moet verduurzamen willen we in 2050 voldoende voedsel hebben voor iedereen. Daarom is Rabobank in 2019 gestart met het programma Rabo Food Forward. Dit wordt georganiseerd door heel Nederland in 14 regio’s en heeft als doel een nationale beweging te starten naar een duurzamere toekomst van ons voedsel. Rabobank doet in alle regio’s onderzoek naar de kansen en bedreigingen in de Food & Agri sector en jaagt initiatieven aan die duurzame oplossingen en innovaties zijn voor het voedselvraagstuk van morgen. Dit kan je niet alleen individueel oplossen en daarom brengt Rabobank de hele voedselketen samen. Van boer tot bord: ondernemers, consumenten, partners en opiniemakers.

De finale van de Friese Food Forward Track vond plaats in de World Food Week in het Biosintrum in Oosterwolde. De cases moesten bijdrage aan voedseloplossingen voor de toekomst. De winnende case werd: **‘MijnVoedingsMaat, het medicijn van NU!** Tweede werd het project **‘Vitale bodem = is Vitale toekomst’**. Beide ontvingen een mooi bedrag en coachingsuren om het concept verder te helpen.

Over Mijn VoedingsMaat:
We zijn wat we eten. Maar wat gezond eten is, is voor iedereen anders. Dat hangt namelijk af van je spijsvertering, je hormoonbalans en natuurlijk je eigen smaak. Ontdekken wat voor jou gezond is, dat wil de winnende voedseloplossing van Rabo Food Forward Track in Friesland. Met een bloedwaardeonderzoek, een verkenning van je DNA en een inventarisatie van je voedselvoorkeuren door een voedingsconsulent, maakt het team van denkers en doeners uit de Food & Agrisector een persoonlijk voedselprofiel. Voedsel op maat zorgt zo voor minder verspilling, voor een gezonder leven en een beter milieu. Binnenkort zullen in Friesland twee events worden georganiseerd waarbij zo’n 50 mensen geselecteerd worden voor het ‘proefdraaien’ van dit concept. Deelnemers krijgen een bloedwaardeonderzoek en een DNA-analyse. Daarmee is het mogelijk om voor iedere deelnemer op maat een persoonlijk voedingsprofiel te maken. Een door Wageningen Universiteit opgestelde vragenlijst geeft tevens inzicht in de persoonlijke voedingspatronen en -voorkeuren van de deelnemers.

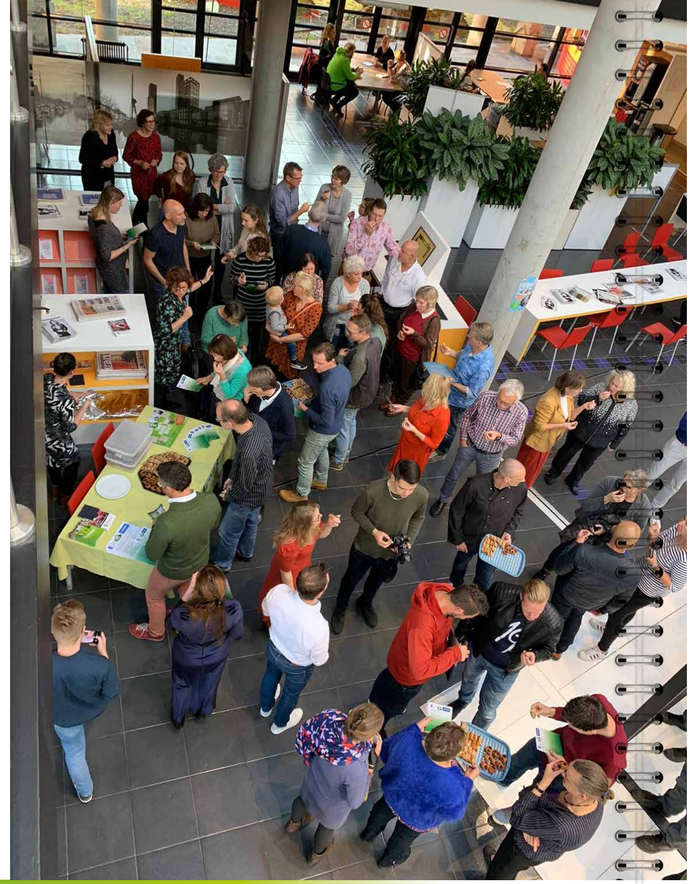
Met hun persoonlijke voedingsadvies gaan de deelnemers met een voedingsconsulent op supermarktsafari. Met de ingrediënten die ze in de supermarkt kiezen, zal een chef-kok ter plekke een maaltijd op maat koken. Drie maanden lang zullen de deelnemers maaltijden naar persoonlijk recept bereiden en eten. Daarna volgt een nieuw meetmoment, om het effect op hun gezondheid te bepalen.

Lokale producten voor de lokale consument
Personalized food is trend in de Food & Agri sector. Deze Rabo Food Forward Track combineert de kansen van personal food met de kracht van lokaal ondernemerschap. De beste lokale gewassen en producten zullen zo beter hun weg naar de Friese – en later ook Nederlandse – consument vinden.

DAG 4 17 OKTOBER 2019

Gezonde tussendoortjes bij de gemeente Leeuwarden

Voor haar collega's van de gemeente Leeuwarden bakte Esther Fennema twee soorten gezonde tussendoortjes. Tijdens een bijeenkomst in de hal van het gemeentehuis werd aan de toegestroomde Leeuwarder ambtenaren havermout cup cakes en vegan bananenbrood uitgedeeld, inclusief het recept ervan. Wethouder Herwil van Gelder benadrukte het belang van vitale medewerkers, het mooie sociale gebaar en de rol van gezond en lekker eten.



DAG 5 18 OKTOBER 2019

Kookworkshop: 'Lekker koken met groente'

De derde kookworkshop Lekker koken met groente! was tevens de opening van Mama Mascha's gloednieuwe kookstudio aan de Freark Damwei 4 in Leeuwarden.

Ronde tafelgesprek: Kening fan 'e Greide

In het Fries Natuurmuseum in Leeuwarden gingen aanwezigen op zoek naar de (wetenschappelijke) link tussen bodembiodiversiteit en gezond voedsel. Voedselproducenten, bodembeheerders, consumenten, onderzoekers en wetenschappers gingen met elkaar in gesprek over de relatie tussen bodem en ons voedsel. Dit was tevens de eerste stap naar een Fries Deltaplan Biodiversiteit en een nationale burgerpetitie met biodiversiteit als uitgangspunt. De organisatie was in handen van Kening fan 'e Greide.

DAG 5 18 OKTOBER 2019

Smaakles

Studenten van ROC Friese Poort Sneek en het Nordwin College gaven smaaklessen aan groep 5 van het basisonderwijs in diverse basisscholen in de gemeente Súdwest-Fryslân.

Inloopmaaltijd Hoeve Hoogland

Hoeve Hoogland is een kleinschalige community. Hier vinden mensen een beschermde plek om onder begeleiding hun dag zinvol te besteden. In de World Food week verzorgde zij een inloopmaaltijd met puur lokale en biologische ingrediënten.

Op Heech Fjoer

De vrijwilligers van Duurzaam Heeg en Heempark namen de nieuwe vuurplaats van Heeg in gebruik. Er werd een feestelijke maaltijd gekookt op open vuur met groenten uit lokale tuinen, vis uit Hegemer water en biertjes uit de buurt. Op Heech Fjoer was een evenement om alle vrijwilligers die Heeg groener en duurzamer maken te bedanken voor hun inzet. Alle deelnemers aan de projecten van Duurzaam Heeg waren uitgenodigd en mochten een buurman/vrouw, vriend(in) of andere belangstellende meenemen die geïnteresseerd was om mee te doen.

DAG 6 19 OKTOBER 2019

Rondleiding Us Hof

Op 19 oktober namen bezoekers een kijkje in zelfoogst-tuin Ús Hôf in Sibrandabuorren. Er was van alles te zien over permacultuur als ontwerp voor de tuin, CSA (community supported agriculture ook wel gemeenschapslandbouw) als lidmaatschapsvorm voor zelfoogsten of groentepakketten, en aanvullend een voedselcoöperatie voor de andere producten uit de directe omgeving.

FESTIVAL B, 2E EDITIE

OVER BODEM–VOEDING–GEZONDHEID UNIEK IN NEDERLAND

DAG 7 20 OKTOBER 2019

Festival B

Dit was de 2de editie van Festival B over de bodem van je gezondheid in Stadsschouwburg De Lawei in Drachten. Om te inspireren en bezoekers te laten ontdekken hoe boeren, bijen en biodiversiteit de basis zijn voor je gezondheid en zorgen voor smaakvol eten, een beter klimaat en een duurzaam voedselsysteem. Met presentaties van o.a. Jan en Sanne Terlouw, Rens Kroes, Rineke Dijkinga, Juglen Zwaan, Yvo Sijpkens, Rika Lukac, Nienke Gottenbos, Francine van Broekhoven, Marc Siepman, Farm Brothers, Carolina Verhoeven, workshops, leefstijlcheck, een uitgebreide markt, foodtrucks, (h)eerlijke lunch en een leefstijl adviesplein waar iedereen terecht kon met vragen over voeding en gezondheid. De toegang tot het festival was gratis mogelijk gemaakt door een bijdragen van Provincie Fryslân en gemeente Smallingerland.

De organisatie was in handen van Harmien Haan, Arien de Korte en Marlise Vroom namens Stichting Symphony of Soils.
Zie www.festivalb.nl voor aftermovie en nog meer foto's van deze geweldige dag.

GANGMAKERS

Velen hielpen mee om van de World Food Week 2019 een succes te maken, zowel door financiële bijdragen als door de inzet van medewerkers en vele vrijwilligers zoals: **De gemeenten Leeuwarden**, **Sùdwest-Fryslân**, **Smallingerland, provincie Fryslân, Vereniging Circulair Friesland, ROC Friese Poort, Jong Leren Eten, Friese Milieu Federatie, LF2028, Wilbert van de Kamp, Marc Wiers, Stichting Symphony of Soils, Festival B over de bodem van je gezondheid, Kening fan 'e Greide, Ik Ben Bewust campagne, Friesland College, Hogeschool Van Hall Larenstein, NHL Stenden Hogeschool, Campus Fryslân, IVN, Leeuwarden Smaakstad, NME centrum De Klyster, Nordwin College, De Friese Voedselbeweging, Netwerk Duurzame Dorpen, Mama Mascha, Fryslân Culinair, Boer Bart, Omke Jan, Doarpstûn Snakkerburen, IASK Sneek RSG Magister Alvunis, Jouw Dagelijkse Kost, Eetcafé De Lutine Vlieland, Hoeve Hoogland, Erica Krikke, Duurzaam Heeg, Grand Café Post Plaza, It Posthûs Makkum, Netwerkcentrum Oud Oost, Stichting Kind en Voeding, Enno's Kitchen, Mevrouw de Molenaar** en alle anderen die aan de World Food Week hebben meegewerkt.

ORGANISATIE

De World Food Week was een initiatief van Gemeente Leeuwarden, Provincie Fryslân en Vereniging Circulair Friesland. Ook gemeente Súdwest-Fryslân en gemeente Smallingerland maakten door bijdragen de week mogelijk. **Marlise Vroom** van Vroom's Communicatie en aanjager voeding van Vereniging Circulair Friesland organiseerde de week en de communicatie. **David-Imre Kanselaar** gaf in mei 2019 het logo van de World Food Week vorm. Vormgever **Peter Fransz** van Brandsz *'Branding by Design'* ontwikkelde de huisstijl en gaf website en alle communicatie-middelen vorm. **Feye van der Wal** van VDW reclame bouwde de website. **Olaf Rigter** zorgde in het najaar voor de Social Media.

COMMUNICATIE

UITINGEN EN AANPAK

Binnen heel korte tijd werd de bekendheid van de week opgebouwd met beperkte middelen.

De volgende communicatiemiddelen ontwikkeld en ingezet:

- **website www.worldfoodweek.nl**
- **social media (Facebook en Instagram)**
- **advertenties voor de HAH kranten in Leeuwarden**
- **banners die tijdens elke activiteit en op strategische plekken te zien waren**
- **placemats voor de impact diners**
- **flyers met het hele programma, zowel digitaal als op papier**
- **persberichten**

Diverse organisaties zoals LF 2028, Gemeenten Leeuwarden, Smallingerland en SW Fryslân, Vereniging Circulair Friesland, Netwerk Duurzame Dorpen, Ús Hof, Jong Leren Eten, ROC Friese Poort Sneek, Friese Milieu Federatie, de 'Ik ben bewust campagne' van de NDC Media Groep, Mama Mascha en alle andere organisatoren werkten mee om berichten door te plaatsen in hun eigen media en/of door zelf artikelen en content te ontwikkelen over de World Food Week en de activiteiten daarin.

IN DE MEDIA

29 OKTOBER	Omrop Fryslân: Winnaar ‘uiensoepwedstrijd’ doneert honderden kilo’s uien aan Voedselbank
29 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Vakantiekiekje helpt Voedselbanken aan 1000 kilo uiten: ‘Wat moet je met zo veel uien?’
23 OKTOBER	Biojournaal: Duizenden bezoekers op Festival B in Drachten
22 OKTOBER	Drachtster Courant: Boeiend en drukbezocht Festival B
21 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Jan Terlouw op Festival B in Drachten: ‘Overheid, sta toe dat het voedsel duurder wordt’
21 OKTOBER	Omrop Fryslan: interview met Rineke Dijkinga tijdens Festival B over: Foodfestival In Drachten, eten uit eigen streek
21 OKTOBER	Omrop Fryslan: Fryslan fan ‘e moarn over Festival B, minuut 7.12 – 11.05
20 OKTOBER	Omrop Fryslan: Inspiratie voor goed voedsel op festival Drachten
20 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Kening fan ‘e Greide vormt denktank: meer kennis winnen en delen over gezond voedsel uit gezonde bodem
19 OKTOBER	NPO 1, Met het oog op morgen: Interview met Bregje Hamelyck over Friese Voedselbeweging, vanaf minuut 38.
18 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Bûter brea en Dutch Cuisine van studenten
18 OKTOBER	Omrop Fryslân: Bûter, brea en Dutch Cuisine: Friese tapas op het Friesland College
18 OKTOBER	Drachtster Courant: Foodinspirator Rens Kroes naar Festival B
17 OKTOBER	Biojournaal: Festival B in drachten ’20 oktober’
17 OKTOBER	Leerlingen OBS Eestroom bereiden en serveren gezond kindermenu
17 OKTOBER	Omrop Fryslan: Friese tapas op het Friesland College
17 OKTOBER	Leeuwarder Courant. ‘Voedingsexperts zaaien verwarring over gezonde schoolkantine’
17 OKTOBER	Jouster Courant: Leerlingen E.A. Borgerschool op Supermarkt Speurneuzen Safari

16 OKTOBER	Leeuwarder courant. ‘Sta stil bij wat je eet is de boodschap van het Impact Menu’.
15 OKTOBER	Omrop Fryslân: Duizend appeltaarten: Op een lekkere manier minder eten verspillen
15 OKTOBER	Omrop Fryslân: World Food Week in Weistra op wei
14 OKTOBER	Omrop Fryslân: Wat schep jij op je bord: voedsel van ver of dichtbij?
12 OKTOBER	Leeuwarder Courant. Naar aanleiding van start Friese Voedselbeweging op 15 oktober.
12 OKTOBER	Smelne Radio: interview met Marlise Vroom over World Food Week
11 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Friese Voedselbeweging brengt vraag en aanbod lokaal voedsel bij elkaar
11 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Radicale carrièreswitch uit overtuiging
11 OKTOBER	Drachtster Courant: Festival B, over gezondheid
7 OKTOBER	Rondom Drachten: Festival B, over de bodem van je gezondheid.
7 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Kom alles te weten over gezond eten.
4 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Scholieren bedenken patatloos kindermenu voor Post Plaza
3 OKTOBER	Leeuwarder Courant: NHL Stenden hekelt ‘gezonde kantine’ en wil beste kantine
3 OKTOBER	Leeuwarder Courant: Anders eten, daar gaat het over tijdens de World Food Week
2 OKTOBER	Omrop Fryslân: Foodweek moet bewustwording over gezond en duurzaam eten groter maken

BIJLAGE 1

Verslag van het Congres De echte waarde van ons voedsel op 15 OKTOBER

In het kader van de World Food Week vond op 15 oktober het congres 'De echte waarde van ons voedsel' plaats in Sneek. Daar brachten sprekers als Michaël Wilde van Eosta en Bregje Hamelynck van Us Hof de aanwezigen bewustwording bij over voedsel en het klimaat. Ook werd de start van de Friese Voedselbeweging ingeluid.

Het congres werd goed bezocht. Ruim 130 aanwezigen, waaronder agrariërs, horeca en mensen achter duurzame initiatieven. Vanwege de belangstelling moest zelfs worden uitgeweken naar Theater Sneek. Van eenrichtingsverkeer was bij dit congres geen sprake. Bezoekers konden vragen stellen via een door een zachte dobbelsteen omhulde microfoon die in het rond gegooid kon worden. En gegooid werd er.

Prijskaartje

Onder de sprekers was Michaël Wilde van Eosta, internationaal leverancier van verse, biologische groenten en fruit. Hij sprak over de werkelijke kosten van producten. Volgens hem worden er allerlei kosten gemaakt die niet in het product terug te vinden zijn. Verborgen kosten die ontstaan door bijvoorbeeld vervuiling van water. Volgens Wilde krijgt de consument iedere dag het verkeerde prijskaartje te zien en worden de werkelijke kosten verborgen en afgewenteld. In het 'echte' prijskaartje zouden die verborgen kosten volgens hem dan ook te vinden moeten zijn.
Martien Lankester, een pionier op het gebied van de biologische landbouw en werkzaam bij Avalon, sprak de aanwezigen vervolgens toe. Hij pleitte onder meer voor korte ketens en herstel van relaties tussen bijvoorbeeld boeren en burgers. Consumenten zouden meer bij de boer om de hoek kunnen kopen. Ook moet er volgens Lankester transparantie zijn over alle aspecten en effecten van voedselproductie. Burgers moeten kunnen zien wat er precies gebeurt. Lankester hoopt ook dat mensen voedsel beter gaan waarderen. Hij haalde onder meer de verspilling van voedsel aan. Volgens Lankester gooien we nog altijd veel teveel voedsel weg.

Voedselbeweging

Het congres betekende ook de start van de Friese Voedselbeweging, een netwerk van partijen die zich sterk maken voor meer regionaal eten en een duurzaam, gezond en houdbaar voedselsysteem voor Fryslân.

Bregje Hamelynck, een van de initiatiefnemers, presenteerde de Friese Voedselbeweging en hoe er in tafels wordt gewerkt aan vergroten van vraag, aanbod, korte ketens, ICT en onderzoek. Ze nodigde de aanwezigen uit om zich bij de beweging aan te sluiten en kondigde ook de eerste werksessie van de beweging op 20 november aan.

De middag werd afgesloten met een panelgesprek o.l.v. dagvoorzitter Jan Paul van Soest met Janco Heida (Streekboeren & Co), Freya Zandstra (Circulair Heeg), Gerard Voskuilen (ROC Friese Poort Sneek), Marlise Vroom (Circulair Friesland en World Food Week), en Kees Elfring van Restaurant Marius die vertelde over toen hij nog werkte voor een restaurant in Berkeley in de Verenigde Staten. Dit restaurant legde de nadruk op volledig verse, biologische producten en wilde het zonder koelkast doen. Ook zorgde dit restaurant er volgens Elfring voor dat er aan het eind van de dag niets overbleef, dat er niets zomaar weggegooid werd.
Zijn ervaring bij dat restaurant vormde voor Elfring een leidraad voor zijn latere levenshouding.

"Food for thought"

Hoe mooi en lekker lokaal voedsel kan zijn, ondervonden de aanwezigen vlak na het congres. In ROC Friese Poort wachtte een riant diner bestaande uit heerlijke producten uit Fryslân. Kortom, er werd in Sneek veel stof tot nadenken geserveerd. Of zoals de Engelsen zeggen: 'food for thought'.

Voor meer info: www.friesevoedselbeweging.frl

EEN VOEDSELTRANSITIE VOOR FRIESLAND

VOEDSELVISIE VAN DE FRIESE VOEDSELBEWEGING

INLEIDING

De Friese Voedselbeweging is een open netwerk van partijen dat de krachten wil bundelen om tot een duurzaam, gezond en houdbaar voedselsysteem te komen. Met deze visie wordt de verbinding gezocht tussen organisaties die zich sterk maken voor de versnelling van de voedseltransitie in Friesland. De Friese voedselbeweging wil inspireren en motiveren door te laten zien dat het anders moet en dat het anders kan. De beweging nodigt organisaties die willen bijdragen aan de voedseltransitie uit om zich aan te sluiten.

1. DE NOODZAAK

DE MAATSCHAPPELIJKE NOODZAAK VOOR EEN VOEDSELTRANSITIE

Duurzame lokale productie van gezond voedsel is hard nodig, omdat we te maken hebben met klimaatverandering, verlies aan biodiversiteit en bodemvruchtbaarheid, chronische gezondheidsproblemen, leegloop van het platteland, crises in de agrarische sector, voedselverspilling, problemen met voedselveiligheid en zorgen over voedselzekerheid. Duurzame lokale voedselproductie kan bijdragen aan een oplossing voor deze kwesties.

FRIESE VOEDSEL BEWEGING

- **De huidige landbouw wordt verantwoordelijk gehouden voor een aandeel van ruim 10% van de totale uitstoot van broeikasgassen in Europa.** Een landbouwsysteem gebaseerd op niet-kerende grondbewerking legt koolstof vast in de bodem en produceert voedsel met minder uitstoot en waterverbruik. Door in te zetten op lokale grondstoffen en productie voor de lokale markt wordt het milieu met minder vervoerskilometers belast.
- **Biodiversiteit en bodemvruchtbaarheid nemen al decennia lang af.** Wereldwijd staan een miljoen dier- en plantensoorten op uitsterven. Als bodemvruchtbaarheid als uitgangspunt geldt en polyculturen (o.a. kruidenrijke weides, weidegang en gemengde teelten) ondersteund met een geschikt waterpeil kunnen gedijen, ontstaat ruimte voor herstel van de biodiversiteit en verrijking van het landschap.
- **We worden steeds jonger chronisch ziek.** 95% van de chronische ziektes wordt in verband gebracht met leefstijl, waarvan voeding een belangrijk onderdeel is. Een eetpatroon met minder bewerkte producten en meer groenten kan een positief effect hebben op de gezondheid. Kennis en bewusztzijn van voeding en leefstijl kan mensen helpen bij de keuze voor een eetpatroon dat positief bijdraagt aan de gezondheid.
- **Grootschalige consumptie van dierlijke producten legt een onevenredig groot beslag op landbouwgrond.** Door een transitie te stimuleren van dierlijke naar plantaardige eiwitten gaan we zorgvuldiger om met grond en grondstoffen. Duurzame grondgebonden veehouderij kan kwalitatief hoogstaande dierlijke producten leveren die een (veel bescheidener) plaats in ons dieet kunnen blijven innemen.
- **Consumenten weten steeds minder van de herkomst van hun voedsel en de neven-effecten van hun eetpatroon.** Voorlichting en educatie maakt hen bewust van de keuzemogelijkheid voor duurzaam geproduceerd lokaal voedsel. Ontwikkeling van de lokale korte keten vergroot de vitaliteit van de lokale gemeenschap; omdat producent en consument elkaar weer ontmoeten, de consument een eerlijke prijs betaalt die direct aan de lokale producent ten goede komt.
- **Veel landbouwproducten worden op de wereldmarkt onder de kostprijs verkocht.** Het traditionele agrarisch bedrijf staat onder druk: minder dan de helft van de boeren heeft een bedrijfsopvolger. Voedsel produceren voor de eigen regio kan een stabiele inkomstenbron genereren en weer perspectief bieden aan jonge boeren.
- **Korte ketens tussen producent en afnemers – groot of klein – komen de lokale economie ten goede.** Productie van streekproducten draagt bij aan de lokale identiteit en gemeenschapsvorming.
- **Een derde van het geproduceerde voedsel wordt verspild: per persoon gooien we jaarlijks ruim 40 kg eten weg.** Door kortere lijnen en productie en oogst op bestelling vermindert het verlies en bederf van goede producten. Consumptie van lokale sei-zoensproducten beperkt de verspilling.
- **Bij voedselproductie met dieren dienen deze zoveel mogelijk in lijn met hun natuurlijk gedrag te worden gehouden.**
- **Onze landbouw voedt de wereld, maar produceert eenzijdig, waardoor we afhankelijk zijn van buitenlandse producenten en transporteurs en daardoor kwetsbaar voor mondiale crises.** Een groter aandeel van lokale duurzame producten maakt ons voedselsysteem robuuster.
- **Een voedseltransitie kan bijdrage aan minimaal 9 van de 17 Sustainable Development Goals (SDG's) waaraan Nederland zich binnen de Verenigde Naties aan gecommitteerd heeft.** Deze mondiale duurzaamheidsdoelen voor het jaar 2030 moeten een einde maken aan armoede, ongelijkheid en klimaatverandering. De Friese voedselbeweging levert een bijdrage aan de doelen 'verantwoorde consumptie en productie' (12), 'geen honger' (2), 'goede gezondheid en welzijn' (3), 'duurzame steden en gemeenschappen' (11), 'schoon water' (6), 'klimaatactie' (13), 'leven in het water' (14), leven op het land' (15) en 'ongelijkheid verminderen' (10).

2. MISSIE

KATALYSATOR VAN DE VOEDSELTRANSITIE

Alle partijen die deel uitmaken van het voedselsysteem hebben elkaar nodig om een verandering te bewerkstelligen. De Friese Voedselbeweging staat voor een beweging van burgers, maatschappelijke organisaties, beleidsmakers, ondernemers, boeren en andere producenten die streeft naar een vitaal en circulair, transparant, eerlijk en klimaatneutraal voedselsysteem. Door de inspanningen van de Friese Voedselbeweging te bundelen en activiteiten op elkaar af te stemmen, wordt de beweging versterkt en het transitieproces versneld.

3. UITGANGSPUNTEN

UITGANGSPUNTEN VAN DE VOEDSELTRANSITIE

De transitie naar een vitaal en circulair, transparant en eerlijk, en klimaatneutraal voedselsysteem is gebaseerd op de volgende uitgangspunten:

- **Een vitaal en circulair voedselsysteem** – We streven naar vormen van landbouw die zijn afgestemd op de natuurlijke lokale omstandigheden en die gericht zijn op een gezond, vruchtbaar ecosysteem, gezond vee en gezonde producten. Door de gezondheid van de bodem te verhogen en biodiversiteit te vergroten, worden ziektes en plagen voorkomen en bestreden.
- **Een transparant en eerlijk voedselsysteem** – Consumenten weten door wie en hoe hun voedsel geproduceerd wordt. Consumenten zijn trots op de producten die zij kopen, omdat ze daarmee bijdragen aan het behoud van het landschap, de vitaliteit van de gemeenschap, vitaliteit van het boerenbedrijf en aan hun eigen gezondheid. Producenten krijgen een eerlijke prijs en waardering voor hun producten. De waarde blijft voor de regio behouden, omdat zowel het product als de productiekennis grotendeels lokaal worden aangewend.
- **Klimaatneutraal** – In lijn met de doelen uit het Klimaatakkoord van Parijs streeft de Friese Voedselbeweging naar een klimaatneutraal voedselsysteem. Dit betekent o.a. het circulair inzetten van grondstoffen en het vastleggen van koolstof in de bodem.

4. VISIE

DE VISIE VAN DE FRIESE VOEDSELBEWEGING

Onze visie is gericht op een 100% vitaal en circulair, eerlijk en transparant, klimaatneutraal voedselsysteem in het jaar 2025. We streven ernaar dat de Friezen in 2030 voor 80% eten van eigen bodem.

5. TOT BESLUIT

Wij, Friezen, zijn zelf aan zet om ons voedselsysteem te verduurzamen. In Fryslân hebben we de grond en de mensen om dat te doen, om te onderzoeken en te leren hoe dat kan en wat werkt. Die kennis is ook van waarde voor andere delen van Nederland, Europa en de wereld en kan een waardevol exportproduct vormen. Nu investeren in deze ontwikkeling draagt bij aan het behoud van onze gezondheid, onze banen, ons milieu, ons landschap en onze mienskip.

Wij, ondertekenaars van deze voedselvisie, werken samen in de Friese Voedselbeweging en willen daar actief aan bijdragen door onze kennis, kunde, middelen en netwerken in te zetten voor het doen slagen van deze voedseltransitie. Onze plannen voor de realisatie van deze voedselvisie hebben we uitgewerkt in een Plan van Aanpak. Wij hopen dat dit een katalysator kan zijn voor participatie door andere politieke, milieu- en maatschappelijke organisaties, overheid, onderwijs, boeren, producenten en andere ondernemers. We gaan aan de slag!

FRIESE VOEDSEL BEWEGING

Initiatiefnemers en ondertekenaars van de Friese Voedselbeweging:

Agnes Bakker – Makelaar Jong Leren Eten, IVN natuureducatie
Bregje Hamelynck – Voedselwerkplaats Netwerk Duurzame Dorpen,
Permacultuur-tuinderij Us Hôf, Voedselcoöperatie Us Iten
Feitze van der Hoek – Ferienring Biologyske Boeren Fryslân
Freya Zandstra – Voedselwerkplaats Netwerk Duurzame Dorpen, Duurzaam Heeg
Henk Willem Tiktak – De Coöperatieve Samenleving
Ingrid Zeegers – Vereniging Circulair Friesland
Janco Heida – De Streekboer, Cooperatief Centrum voor Regionale Voeding
Jan Piet de Boer – Eetbaar Fryslân, Landschapsbeheer Fryslân
Jenneke van der Heide – Nordwin College, Eetbaar Fryslân
Johannes Lankester – Netwerk Duurzame Dorpen, Eetbaar Fryslân
Marlise Vroom – Vereniging Circulair Friesland
Martien Lankester – Avalon Foundation, Stichting Hof van Edens
Mike Venekamp – Atlantis Handelshuis
Simon Bijlsma – Friese Milieufederatie, Eetbaar Fryslân
Theo Mulder – Stichting Symphony of Soils
Gerard Voskuilen – ROC Friese Poort
Cees Buisman – Wetsus, European centre of excellence for sustainable water technology

BIJLAGE 2

Verslag van het symposium 'Wat is een gezonde schoolkantine?' 16 OKTOBER NHL STENDEN.

Op 16 oktober vond het symposium ("Wat is een gezonde schoolkantine") plaats in het Stenden Hotel in Leeuwarden. Daar brachten sprekers de aanwezigen de laatste inzichten bij over voedsel en de effecten daarvan op de gezondheid.

Het congres werd goed bezocht, met zo'n honderd geïnteresseerden. De speciaal daartoe omgebouwde lobby van het Stenden Hotel in Leeuwarden waar het congres plaatsvond, zat dan ook goed vol. Mensen luisterden aandachtig. Hieronder een impressie van vier presentaties van dit symposium:

Gezonde lunchpauze

Hoogleraar Jaap Seidell aan de VU: 'Belangrijke oorzaak van overgewicht en de sterke diabetes 2 toename is ultra processed food dat overal verkrijgbaar is ook in schoolkantines. Het duurt ontzettend lang om alle schoolkantines gezond te krijgen. Dat zou eerst in 2009 het geval zijn. Dat werd toen 2015 en het staat nu op de planning van 2030. Scholen zijn vrij om te doen wat ze willen en voeding en gezondheid vallen onder verschillende departementen. Nederland is het enige land zonder een verplichte lunch op school. We hebben continue roosters en voor de lunchpauze is 30 minuten beschikbaar. In die tijd staat de TV aan – die lunchpauze is nl. educatietijd - en de kinderen moeten daarin ook nog buiten spelen. Dat betekent 8 minuten gemiddeld om je eten op te eten. Wat we onze kinderen van 4-12 jaar daarmee leren? Geen tijd/aandacht voor eten, eten is onbelangrijk. En dan zijn we ook nog verbaasd dat de kinderen zo weinig groenten en fruit eten!' 'Gezonde schoolkantines kunnen echter prima. Het eerste half jaar is er gedoe, maar daarna is iedereen eraan gewend en loopt het goed.' ''Betrek er meer jongeren bij. Train bijvoorbeeld vakkenvullers in de supermarkt over wat er wel of niet goed is en laat ze dat vertellen aan andere jongeren. En betrek jongeren bij het ontwikkelen van snacks.'

Meer groente

Ook Rob Baan, Koppert Cress is al jaren actief bezig met voeding en gezondheid. Enkele highligts van zijn verhaal: 'Bij ons bedrijf is de lunch gezond en gratis voor iedereen. Daar wordt veel gebruik van gemaakt en je mag bij ons niet sneller eten dan 20 minuten waardoor je vanzelf langzamer gaat eten wat goed is voor de spijsvertering en je gezondheid. Het duurt 20 minuten voor je hersenen weten dat je maag vol is.
Iedereen in ons bedrijf vaart daar wel bij. Maar dan is er de belastingdienst. Gratis gezonde lunches aanbieden aan je medewerkers? Daarover moet je belasting betalen. Je mag in Nederland blijkbaar wel onbelast de tenen van je medewerkers beschermen met werkschoenen maar gratis gezonde lunches verstrekken die bijdragen aan de gezondheid van je medewerkers, dat kan dus niet. Binnenkort staan we daarmee voor de rechter.' 'Hoezo is er een wereldvoedselprobleem? Je kunt 1 miljoen Rotterdammers voeden met 3000 ha. Dat is 400 gram groenten per persoon per dag. Rotterdam eet nu echter minder dan 750 ha aan groenten maar heeft wel 85.000 ha nodig voor al het vlees dat de Rotterdammers eten. Als we fors minder vlees en meer groenten gaan eten, dan is er genoeg eten voor iedereen.'
Tenslotte over voeding en gezondheid: 'We moeten nu echt werk gaan maken van voeding en gezondheid. Alphen aan de Rijn heeft 100.000 inwoners en 5% ervan komt niet mee. Dat kost 140 miljoen euro op een budget van 340 miljoen.

We moeten echt gaan investeren en werk maken van goed eten en preventie. Er zijn echter allemaal aparte/kokers in Den Haag die niet met elkaar praten waardoor dat telkens maar niet lukt. De departementen moeten over hun grenzen gaan kijken en met elkaar gaan samenwerken.'

Voeding en ziekte

Peter Voshol, Onderzoeker Voeding & Gezondheid aan het Louis Bolk Instituut. Voshol weer erop dat miljoenen mensen in Nederland een chronische ziekte hebben. Volgens hem leven we in een 'zeer stabiel' ongezond systeem. We hebben een 24 uurseconomie, we zijn lang onderweg in de auto en er ligt veel fast food voor het grijpen. Diabetes type 2 ligt volgens Voshol dan al snel op de loer. Hij wees erop dat mensen op steeds jongere leeftijd dat type diabetes krijgen.

Voshol kwam met allerlei praktische tips rond een gezonde levensstijl. Zo wees hij erop dat het 'onzin' is dat elke calorie gelijk is. Het ene type voedsel verzadigt volgens hem nu eenmaal meer dan het andere.
Ook zouden mensen na 20.00 uur 's avonds geen eten meer tot zich moeten nemen. Wat je in de avond eet heeft volgens Voshol effect op hoe je in de ochtend reageert. Ook zei Voshol dat mensen maximaal drie keer per dag moeten eten en niet zes tot acht eetmomenten moeten hebben. En kwaliteit moet volgens de onderzoeker boven kwantiteit staan.

Yvo Sijpkens, internist bij het Haaglanden Medisch Centrum, sprak na Voshol en nam een aantal misvattingen weg. Zo zou verzadigd vet volgens Sijpkens niet automatisch slecht zijn en andersom zouden onverzadigde vetten niet altijd goed zijn. En het eten van vlees is volgens de internist niet eens zo slecht. Dierlijk voedsel bevat volgens Sijpkens een 'prachtige' combinatie van vet en eiwitten.

Over de behandeling van ziektes zei Sijpkens dat men zich vroeger veelal richtte op medicatie, maar dat er nu meer op voeding gelet wordt.

Op dit gebied is men volgens Sijpkens 180 graden gedraaid. Hij vindt dat er extra aandacht aan insuline gegeven moet worden, dat het lichaam nodig heeft om suikers te verwerken. Een lage insulinespiegel houdt volgens Sijpkens veel ziektes tegen.

Het aanwezige publiek luisterde aandachtig naar de sprekers, maar kreeg ook de mogelijkheid om vragen te stellen. Dat gebeurde volop, en wel via een door een zachte dobbelsteen omhulde microfoon die in het rond kon worden gegooid. Uiteindelijk keerde het aanwezige publiek huiswaarts met een schat aan nieuwe, zeer praktische kennis

Zie https://www.stendenhotel.com/nl/symposium.html voor de presentaties ook van de andere sprekers.

BIJLAGE 3

Verslag van de FMF bijeenkomst over Agroforestry op 16 OKTOBER

Boeren tonen interesse in Boslandbouw
Onderzoek gereed naar 25.000 ha boslandbouw

Boslandbouw of agroforestry biedt kansen voor Nederlandse veehouders en akkerbouwers. Onderzoeker Evert Prins van het Louis Bolkinstituut sprak hierover op 16 oktober tijdens een informatiebijeenkomst van de FMF in de World Food Week op het akkerbouwbedrijf van Gerrit Jukema in Oosterbierum.

Het kennisinstituut onderzocht onlangs in opdracht van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) wat nodig is om 25.000 hectare agroforestry in Nederland aan te leggen. Boslandbouw past bij een duurzame kringlooplandbouw. En bij het behalen van klimaatdoelstellingen. Vandaar dat het ministerie er belangstelling voor heeft. Het Louis Bolkinstituut schreef een verkenning voor de minister. Wat is er nodig om dat areaal op te zetten? Ook ligt er een uitvoeringsprogramma klaar. Maar dat is nog niet openbaar. Wel liet onderzoeker Prins de gemaakte sterkte-zwakte-analyse zien. Er zijn kansen voor boslandbouw maar ook voetangels en klemmen. Daarover verder meer.

Varkens

In Nederland staat agroforestry nog in de kinderschoenen. Er zijn nu nog maar enkele honderden hectares ingericht volgens dit principe. Boslandbouw of agroforestry is een vorm van natuurinclusieve landbouw. Er wordt gewerkt volgens het duurzame kringloopprincipe. Bomen en struiken worden geïntegreerd met de teelt van gewassen en/of met het houden van koeien, varkens of schapen. Zo ontstaan zowel ecologische als economische voordelen. Vroeger werd gesproken van een gemengd bedrijf. Hoogstambomen stonden in het weiland en daar graasden koeien. Ook zie je nu wel varkens en runderen lopen op landgoederen, in houtproductiebossen en natuurgebieden. Brabant is al ver met boslandbouw. In landen als Portugal en Spanje is agroforestry een landgebruik dat al van oudsher wordt toegepast vanwege de schrale grond. Maar daar is het klimaat anders. Een op een kopiëren naar Nederland kan niet.

Weidevogels

Voor boslandbouw is veel belangstelling. Dat bleek ook op de informatiebijeenkomst bij akkerbouwer Gerrit Jukema. Die was georganiseerd door de Friese Milieufederatie (FMF). Daar komen steeds meer vragen binnen over voedselbossen en agroforestry. Ook zijn er al diverse bijeenkomsten en excursies georganiseerd rond dit thema. Gisteravond was de belangstelling groot. Er kwamen 35 mensen af op de informatieavond. Bijna de helft gaf zich op voor vervolgbijeenkomsten. Er waren akkerbouwers, veehouders en

mensen die al een Voedselbos of pluktuin hebben of willen beginnen. In Friesland liggen vooral kansen in het coulissenlandschap, denkt onderzoeker Evert Prins. “Als je het open landschap wilt behouden voor weidevogels is boslandbouw niet zo handig. Maar als overgang van een open naar een gesloten landschap wel.”

Bomen hebben veel voordelen. Prins noemde er enkele zoals het vasthouden van water, schaduw en beschutting, productie van fruit, vastleggen van koolstof, verhogen biodiversiteit, een op den duur hogere opbrengst van gewassen die onder een boom staan. Een boom heeft voor een boerenbedrijf wel 42 functies. Een pluspunt is verder dat boslandbouw klimaatverandering kan tegengaan. Ook kan het bijdragen aan landschapsherstel.

Artisjok

Maar er zijn ook “zwaktes”: boslandbouw is nog vrij onbekend bij beleidsmakers. Het is iets nieuws, dat je moet uitleggen. Bosbouw/natuur en landbouw blijken gescheiden werelden. De initiatieven zijn versnipperd. Er zijn pioniers nodig. Gerrit Jukema en zijn achterneef Jelle Seerp zijn dat. Op hun akkerbouwbedrijven in Oosterbierum en Sexbierum verbouwden ze jarenlang pootaardappelen, uien en bieten. Na een cursus bodembiologie in 2015 ging de knop radicaal om, vertelde Gerrit Jukema. ‘We moeten anders omgaan met de grond.” Zijn achterneef: “In een eetlepel gezonde grond kan meer leven zitten dan dat er mensen op aarde leven.” Ze stopten met het gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Gerrit haalde de uien en bieten uit zijn bouwplan. We wilden de grond rust geven.”

Behalve pootaardappelen telen ze nu ook tarwe, rogge en luzerne. Op 5,5 hectare staan klaver, veldboon, rabarber, groene asperges en artisjok. Ook plantten ze tussen de stroken pootaardappelen walnootbomen en hazelaars. “Vlinderbloemigen zoals klaver binden veel stikstof.”

Regelgeving

De omschakeling ging niet zonder slag of stoot. Ze kregen geen vergunning van de gemeente voor bomenaanplant. Jukema: ”Toen ze hoorden dat we bomen wilden planten raakten ze helemaal overstuur.” Bomen passen immers niet in het open landschap, vond ook de provincie. Er kwamen zelfs dwangsommen. Maar uiteindelijk gingen de overheden overstag. “Als je wilt moet je ervoor gaan”, blikt Jelle Seerp terug. “Als ik iets in mijn hoofd heb zet ik door. Persoonlijke gesprekken met ambtenaren hielpen. Je moet mensen in de ogen kijken. Brieven schrijven werkt niet.”

Verdienmodel

Enkele aanwezige boeren wilden weten wat de opbrengst is van boslandbouw. Wat zijn de kosten en baten? Wat is je verdienmodel? Jelle Seerp zei desgevraagd dat zijn omzet gehalveerd is, sinds hij anders is gaan boeren. Maar dat is niet erg. “We hebben ook minder kosten. Geen bestrijdingsmiddelen en kunstmest meer. Dat scheelt natuurlijk.” Simon Bijlsma van de Friese Milieufederatie beklemtoonde dat prognoses van opbrengsten soms lastig te geven zijn. “Je kunt rekenen tot je een ons weegt, maar je kunt ook gewoon beginnen en uitbouwen. Henk Pilat van Wrâldfrucht merkte op dat de afzet een probleem kan zijn. “Pionieren is leuk, maar de veiling en supermarkt zitten niet op je te wachten. Lokaal afzetten is arbeidsintensief.” Bijlsma riposteerde: “Je kunt Friezen bewust maken van de productie in hun omgeving. Zo kun je afzetkanalen creëren in de regio.”

Koudwatervrees

Michel Pauluis van zelfpluktuin Us hof in Sibrandabuorren hoorde veel “koudwatervrees”. “Je moet pioniers ondersteunen. En je hebt partners nodig om samen een beweging op te zetten. (Die werd overigens dinsdag 15 oktober opgericht). Boslandbouw of permacultuur zijn nieuwe vormen van landbouw, beklemtoonde hij. “Een landbouw waar onze kinderen gezond van blijven. En een die goed is voor de biodiversiteit.” Er is veel belangstelling voor zijn zelfpluktuin. “Ik kom om in de aanvragen van mensen uit het buitenland die bij ons stage willen komen lopen. We hebben 150 leden en leveren aan vier restaurants.” Dingen moeten in beweging worden gezet. “Heb je een halve of hele hectare die je kunt missen: verhuur die aan een beginnende boer. Die staan te springen om land, want dat is nu niet te betalen.”

Colofon

tekst/redactie: Marlise Vroom, Cécile Wagstaff-Schouten, **m.m.v.:** Jelmer Riemersma *(bijlage 1 en 2)*, Karin de Mik *(bijlage 3)* |
vormgeving: Peter Fransz - *Brandsz* | **fotografie:** Fotobureau het Hoge Noorden, Marlise Vroom, Jong Leren Eten, Gemeente Leeuwarden, Ús Hôf, Duurzaam Heeg, Sipelsop, ROC Friese Poort Sneek, Friesland College, FMF, Festival B, Jeroen Kuipers | **druk:** CSLdigitaal

WORLD FOOD WEEK

14 T/M 20 OKTOBER 2019
IN FRYSLÂN

Gemeente Leeuwarden

provinsje fryslân
provincie fryslân

Leeuwarden Fryslân 2028

CIRCULAIR FRIESLAND

Europese Unie

SNN

DUTCH CUISINE

DUTCH FOOD WEEK

WWW.WORLDFOODWEEK.NL