



## NIEUWSBRIEF

### Een opmerkelijke ontmoeting tussen LNV en 150 'bijzondere initiatieven'

#### Dank!

*Graag wil ik u bedanken voor uw deelname aan de bijeenkomst op 1 december 2008 in de Kookfabriek in Den Haag. Ik vind het erg jammer dat ik er zelf onverwacht niet bij kon zijn, maar ik heb begrepen dat het een zeer geanimeerde bijeenkomst was en dat er veel goede ideeën zijn uitgewisseld. Ook heeft u uw wensen en verlanglijstje kenbaar gemaakt richting LNV. Er is mij enthousiast verslag gedaan van alles wat u naar voren hebt gebracht. Een paar dingen vielen mij op. Geld is niet het enige wat u als 'voedselinitiatiefnemer' nodig hebt. Sterker nog, veel vaker wordt er om andere middelen gevraagd. U ervaart soms knellende kaders en vraagt om ruimte en experimenteer mogelijkheden. U wilt een duidelijke ingang bij mijn ministerie en u*

*wilt ondersteuning voor netwerkmogelijkheden. Zo vroeg u bijvoorbeeld om een ontmoetingsplaats, wellicht regionaal, landelijk, thematisch, of digitaal. Op dit moment worden al uw voorstellen bekeken. Ik houd u op de hoogte van de uitkomsten. Zoals u weet kom ik begin volgend jaar met een beleidsplan over voedsel. Veel van uw ideeën en voorstellen zullen daarin doorklinken. Uiteraard houd ik u als 'ambassadeur van goede voeding' hiervan op de hoogte.*

*Ten slotte wil ik u ook nog hartelijk bedanken voor de vele boeken en brieven die mij tijdens de bijeenkomst zijn aangeboden. Ik heb een aantal prachtige boeken gekregen waar ik tijdens de kerst van kan gaan genieten.*

Gerda Verburg, minister van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

### 150 enthousiaste mensen met ideeën en wensen

Het was een buitengewoon enthousiasmerende bijeenkomst in de Kookfabriek in Den Haag. Biologische boeren, duurzame vissers, koks, inkopers, actiegroepen, voorlichters, belangenbehartigers, pleitbezorgers voor goed eten, landwinkels: 150 mensen vol van ideeën en wensen. Het was opvallend hoe snel zich in dit kakelbonte gezelschap een aantal gedeelde lijnen aftekende. Het meest kenmerkende trefwoord was ongetwijfeld 'verbinding'. Bijna alle initiatieven die door de minister waren uitgenodigd bleken bezig met het herstellen van verbinding: verbinding tussen de consument en de herkomst en kwaliteit van zijn voedsel, verbinding tussen de burger en de boer, tussen de burger en het platteland, verbinding tussen mens en milieu, verbinding tussen mens en dier. En opmerkelijk was dat daarbij in het geheel geen moralistische ondertoon te horen was. Integendeel woorden als plezier, kwaliteit en



(vervolg pagina 1)

genieten gaven de toon aan.

Maar *verbinding* kwam ook nog op een heel andere manier aan de orde. De behoefte was groot aan onderlinge verbinding: aan samenwerking, aan meer contact met de beleidmakers in Den Haag, aan kennisuitwisseling. Er werden dan ook heel veel visitekaartjes uitgewisseld.

Een van de belangrijkste conclusie van alles wat er gezegd werd, is dat er behoefte is aan het uitwisselen van kennis. Een groot aantal van de initiatiefnemers is na afloop van de bijeenkomst telefonisch benaderd om te vragen naar de behoeften en wensen van de initiatiefnemers. Ook hier kwam naar voren dat er behoefte is aan netwerken, leren van elkaar. Mogelijkheden om dit te faciliteren zijn persoonlijke ontmoetingen of het realiseren van

een ontmoetingsplaats op internet. Ontmoetingen en samenwerking kunnen ervoor zorgen dat de '150 bijzondere voedselinitiatieven' in de samenleving nog meer voet aan de grond krijgen. Het gemak waarmee mensen met zeer uiteenlopende achtergronden na afloop met elkaar in gesprek gingen onderstreepte de behoefte aan ontmoetingen ook nog eens.

Er was *nóg* een opvallende uitkomst. De organisatoren kregen op één punt ongelijk. Bij de voorbereiding bestond de vrees dat de middag zou kunnen ontaarden in één grote roep om meer subsidie. Dat zou zonde zijn omdat er tijdens de middag zoveel meer interessants was om over te praten los van het feit dat er maar weinig geld beschikbaar is, En dat zou lastig zijn, want LNV kan niet zomaar extra middelen vrijmaken. Natuurlijk kwamen financiële

problemen ook naar voren, maar iedereen vond dat samenwerking, kennisuitwisseling, adviezen en niet-materiële hulp veel belangrijker waren.

De discussie eindigde met het formuleren van een reeks aanbevelingen aan minister Gerda Verburg.

Na de discussie begon het tweede deel van de middag: de onderlinge ontmoeting. Boeren, tuinders, kwekers en vissers lieten van hun producten proeven en gingen het gesprek aan over hun manier van werken. Ambtenaren van verschillende ministeries zaten aan een lange tafel en waren individueel te spreken voor een advies. En bij het weggaan zei menigeen dat het een geslaagd initiatief was van minister Verburg en dat het toch wel erg spijtig was dat ze het niet zelf heeft kunnen bijwonen.

## Videoboodschap Minister Verburg

Minister Gerda Verburg vond het buitengewoon vervelend dat ze niet aanwezig kon zijn op de bijeenkomst waartoe ze nota bene zelf het initiatief had genomen. Daarom wilde ze de genodigden in ieder per video toespreken. Minister Verburg: 'U hebt een hart dat klopt voor voedsel. Ik denk dat uw passie en inventiviteit op meer mensen aanstekelijk kan werken. Ik steun u daarbij graag. En, ik ben benieuwd naar de uitkomsten. Wat heeft u nodig om uw idee, project of initiatief een stap verder te brengen? Ik reken op u en u kunt op mij rekenen.' En over de (soms kleine) initiatieven die zij had uitgenodigd naar Den Haag te komen, zei de minister: 'Het leidt naar iets groters: gezondheid, lekker in je vel zitten, bewust ondernemen, bewust consumeren. Want een bewuste consument vult zijn boodschappenmandje niet lukraak. Hij zal actiever vragen om voedsel dat is gemaakt met respect voor mens, dier en milieu.'



### Pannenkoekenrecept Gerda Verburg

*In de videoboodschap vertelde minister Verburg ook hoe zij persoonlijk op haar eten let. En ze vertelde van de appelpannenkoeken die ze maakt als ze een marathon gaat lopen. Tja, en toen werden mensen nieuwsgierig naar dat recept. Hier is het (en je hóeft na het eten niet hard te lopen).*

#### **Ingrediënten**

(voor circa 8 stuks)  
2 appels (circa 400 gram)  
4 eieren  
250 gr bloem  
375 ml melk  
snuffje zout  
olie om in te bakken  
100 gr suiker (bruine, gele of witte basterd)  
kaneel

*Schil de appels, verwijder de klokhuizen met een appelboor en snijd de appels in ringen. Klop een luchtig beslag van de*

*eieren, bloem, melk en zout. Verhit een beetje olie in een koekenpan. Haal de pan van het vuur en giet er een laagje beslag in. Leg er wat appelringen op. Bedek de appel weer met een laagje beslag en zet de pan terug op het vuur. Bak de pannenkoek aan twee kanten lichtbruin. Leg hem op een bord en bestrooi hem met suiker en kaneel. Bak de andere pannenkoeken op dezelfde manier.*

*Tip: Zet een bord met de gebakken pannenkoeken op een pan met heet water. Dek af met een deksel. Dit houdt de pannenkoeken warm en zacht.*



## ‘Verleiden tot goed eten’

Alida Oppers, directeur

Alida Oppers, directeur Voedselkwaliteit en Diergezondheid van het ministerie van LNV, verving op de bijeenkomst minister Verburg. Ze erkende dat een dergelijke bijeenkomst voor het ministerie tamelijk ongebruikelijk is. Doorgaans overlegt LNV met grote brancheorganisaties en instellingen en regelt het, vaak via wetten. ‘Maar voor het thema eten willen we niet op deze klassieke manier te werk gaan. Voor ons is de vraag hoe kunnen we ervoor zorgen dat mensen kiezen voor goed eten, eten dat is geproduceerd met respect voor mens, milieu en dier? Hoe laten we al die mensen ervaren dat het goed en plezierig is bewuster met je voedsel om te gaan. Daar zijn jullie al heel lang concreet mee bezig en daarom wilden we jullie ontmoeten. Jullie weten hoe het moet. Weliswaar vaak nog op kleine schaal, maar we staan ook nog maar aan het begin van de bewustwording.’ De uitgenodigde initiatiefnemers zijn niet de enige bijzondere initiatiefnemers. Er zijn veel meer

initiatiefnemers maar deze zijn bij het ministerie helaas nog niet bekend. Alida Oppers: ‘U mag niet redeneren dat alle initiatieven op het gebied van voedsel die wij niet kennen niet bijzonder zijn’. Dat de ‘150 bijzondere voedselinitiatieven’ en LNV over en weer wat voor elkaar zouden kunnen betekenen, werd al snel duidelijk. Maar eerst moest er ook stoom worden afgeblazen. Want er was onder de genodigden van de minister ook veel ergernis. Ergernis over onzinnige regels, over LNV-doelstellingen die elkaar dwars zitten, over verschillende overheden die elkaar tegenwerken. Voor een deel waren het klachten die al bekend zijn, voor een deel ook nog onbekende ergernissen. Alida Oppers beloofde ze allemaal ‘mee te nemen’. ‘Als jullie tegen regels aanlopen die niet geschreven zijn voor die kleinschalige initiatieven, dan kunnen wij kijken of er experimenteerruimte gemaakt kan worden. Maar het kan ook zijn dat sommige problemen vanzelf verdwijnen

als de schaalgrootte toeneemt. Rond dit soort vragen kunnen wij natuurlijk wel meedenken.’ ‘En als het bij sommige ergernissen om de bevoegdheden van anderen gaat, kunnen we natuurlijk altijd kijken of we niet een gesprek kunnen arrangeren.’ En na de ergernissen was er toen ruim baan voor de ideeën. Alida Oppers: ‘Wij zitten met een groepje ambtenaren in een gebouw in Den Haag en waar we het over hebben, de initiatieven op het gebied van voedsel, dat gebeurt in de hoofden en harten van de initiatiefnemers. We realiseren ons maar al te goed dat we op het gebied van verbinding alleen wat kunnen bereiken met jullie hulp. En andersom kunnen wij waarschijnlijk weer wat voor jullie betekenen. Het gaat ons om die wisselwerking. We hebben absoluut niet de illusie dat we als overheid alleen mensen kunnen verleiden tot goed eten. Dat is een mission impossible.’

## ‘Tijd voor Eten’

Kinderen gezond  
leren eten

Er waren drie voorbeelden van ‘bijzondere initiatieven’ om de discussie op gang te brengen. ‘Tijd voor Eten’ was de eerste. Doris Voss wil dat schoolkinderen beter eten. Op school en liefst ook thuis. Het begon met het serveren van maaltijden met een verhaaltje op school en het groeit



nu uit tot een heus project. Er wordt samengewerkt met de kookopleiding van de Regionale Opleidingencentra



van Amsterdam (ROCvA). Samen met die koks wordt een 'kinderrestaurant' gemaakt. De schoolkinderen gaan er uit eten, maar krijgen vooraf van alles te horen over de maaltijd en over hoe de ingrediënten groeien. Soms wordt er een uitstapje naar een boer of naar een kas gemaakt. Doris Voss: 'De kinderen vinden het heel leuk. Het is uit eten gaan met de klas. We verleiden de kinderen eens een keertje iets anders te eten dan

ze gewend zijn. We geven ze ook de recepten mee, zodat de ouders er ook iets mee kunnen. Meestal doen een paar ouders als vrijwilliger mee met het project. Een onverwachte, maar erg leuke bijwerking van het project is, dat we de koks in opleiding ook kennis laten maken met bewust eten, met nadenken over duurzaamheid, met het werken met streekproducten.'

[www.tijdvooreten.nl](http://www.tijdvooreten.nl)

## Vechtdalproducten

### 'Kwaliteit heeft z'n prijs'

Het tweede voorbeeld is afkomstig van een bedrijf. Henk de Lange is heeft een biologisch melkvee- en varkensbedrijf (130 koeien en 1800 vleesvarkens) in Ommen. De Lange is een paar jaar geleden overgestapt op biologisch. Inmiddels heeft hij een merk gesticht ('Vechtdalproducten') van alleen biologische producten uit het Vechtdal, variërend van vlees en groente tot paddenstoelen en wijn. De lat ligt hoog wat de kwaliteit betreft: biologisch, geen bestrijdingsmiddelen, geen kunstmest, gegarandeerd dierwelzijn, duurzaamheid in alle opzichten. Voor hun strenge eisen bestond geen certificaat, dus hebben de betrokken ondernemers er samen een ontwikkeld. Daarmee wordt gegarandeerd dat alle producten van 'onbesproken kwaliteit' zijn. Henk de Lange: 'We willen duidelijk verschil maken in de markt.' Er is nog geen winst gemaakt, maar ze hopen over twee jaar op de nullijn te zitten. De samenwerkende ondernemers willen geen concessies doen aan de prijs. 'Kwaliteit kost nu eenmaal meer. Aan die prijzenslag van de supermarkten



doen we dus niet mee. De supermarkten zijn voor ons trouwens niet het beste kanaal. Dat wil niet zeggen dat we geen grote afzetkanalen zoeken. We leveren bijvoorbeeld aan grote instellingen in de zorgsector en ook steeds meer aan Duitsland, waar men gemakkelijker voor onze kwaliteit wil betalen.'

[www.vechtdalproducten.nl](http://www.vechtdalproducten.nl)



## Van Haver tot Gort

### Biologische internetwinkel

Twee jaar geleden besloten de moeders Vera Verrips (links) Hannah Mutsaerts hun biologische producten zelf in te gaan kopen; de winkel vonden ze te duur. Dat ging prima en

vriendinnen wilden graag meedoen. Ze begonnen een internetwinkel om de bestellingen makkelijker te kunnen verwerken. Enthousiaste klanten startten distributiepunten. Inmiddels is 'Van Haver tot Gort' een stevig bedrijf, al blijft het kleinschalig. Er zijn nu zeventig distributiepunten, verspreid over heel Nederland ('Haverpunten') en de omzet is een half miljoen euro. 'Van Haver tot Gort' heeft een overzichtelijke ideologie: 'goed zorgen voor de natuur en voor onze medemens'.

Vera Verrips: 'We zijn niet echt concurrerend voor de biowinkels; eerder aanvullend. Wij verkopen namelijk alleen grootverpakkingen. Je moet bij ons zes potten pindakaas kopen. Als je er maar eentje wilt, dan ga je naar de gewone biowinkel. En als je verswaar wilt proeven, ga je naar de biomarkt. Dat kunnen wij nu nog niet bieden. Veel van onze klanten kwamen overigens nooit in de biowinkel omdat ze het te omslachtig vonden.'  
Hannah Mutsaerts: 'Wij zijn nu

ook bezig Haverpunten op scholen te openen. Zo raakt de volgende generatie gelijk vertrouwd met duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen en met het leveren van een bijdrage aan een gezondere wereld.'  
Vera Verrips: 'We kijken ook naar het transport. Wij willen niet gekoeld transporteren. Dat is ontzettend kostbaar en we vinden het ook niet schoon. In Nijmegen werken we met een fietskoerier.'  
[www.vanhavertogort.nl](http://www.vanhavertogort.nl)

## Aanbevelingen aan de minister

De discussie in Den Haag werd uiteindelijk heel praktisch in de vorm gegoten van aanbevelingen aan de minister.



### DE BEHOEFTE AAN ONTMOETINGEN

#### Geef hier een vervolg aan

*René de Bruin, 'Streekgeigen Producten Nederland'*  
'Ik zou de minister en iedereen die hier is willen aanbevelen een vervolg te geven aan deze dag. Zoek elkaar op, leer van elkaar.'

#### Zorg dat we elkaar tegenkomen

*Wilma van Vilsteren, kaas- en zorgboerderij Zwolle*  
'Ik ben op zoek naar mensen die met ongeveer hetzelfde bezig zijn. Kan LNV geen platform bieden? Het voorkomt dat iedereen weer elke keer het wiel moet uitvinden.'

### DE BEHOEFTE AAN BEGELEIDING EN KENNIS

#### Bevorder kennisuitwisseling

*Henk Kloen, CLM*

'Locale initiatieven kunnen veel van elkaar leren. Daar is deze ontmoetingsdag misschien een begin voor. Werk aan regionale kenniskringen. Een belangrijk thema is hoe je communiceert met de burger, en voedselproducten koppelt aan beleving van de boerderij. Communicatie moet efficiënt, want je kunt als boer niet de hele dag met je bezoekers praten.'

#### Zorg voor een uitwisseling van bedrijfseconomische kennis

*Humphrey Ottenhof, uitgever*

'Ik werk op de Hogeschool Arnhem-Nijmegen. Daar helpen we kunstenaars en creatieven zich te verdiepen in verdienmodellen. Dat kunnen we hier ook goed gebruiken. Kan LNV die voorlichting niet faciliteren?'

#### Bevorder dat de wetenschap ons meer helpt

*'Stichting voor Morgen/Koken voor Morgen'*

'Al die kleine initiatieven kunnen best wat meer steun vanuit de wetenschap gebruiken. Kan LNV dat niet bevorderen?'

#### Geef ook na de startfase advies

*Doris Voss, 'Tijd voor Eten'*

Vraagt aandacht voor de slag die je moet maken na de start. 'Voor de start van iets kun je vrij gemakkelijk een stimuleringssubsidie krijgen. Voor de volgende fase, bijvoorbeeld bij de opschaling van je initiatief of het afstemmen met instanties, is er vaak geen geld. Maar ook geen advies over hoe je verder moet. Ik denk dat daardoor veel stimuleringsgeld in feite weer verloren gaat.'



## OVER HET MINISTERIE

### Maak een toegankelijk aanspreekpunt bij het ministerie

*Jan-Pieter van de Klashorst, 'Streek- en Smaakverbond'*

Wil graag een makkelijke ingang bij het ministerie. 'Speciaal voor voedselinitiatieven. Een klankbord, een accountmanager of een contactpersoon. Iemand waarmee je kunt praten. Je weet namelijk lang niet altijd wat je vraag precies is.'

*Gea Boessenkool, Aardewerk*

'Een plek waar je met een idee naar toe kunt. Een plek waar de ambtenaar dan uitzoekt waar je moet zijn.'

### Maak de catering van de ministeries tot voorbeeld

*Kees Schepens, 'Duke of Berkshire'*

*VOF Het Groene Woud Rund*

'LNV laat de cateraars vaak al biologische streekproducten serveren. Zorg dat andere ministeries dat ook gaan doen. En belangrijk: eis van de cateraars dat ze hun spullen van dichtbij halen.'

### Stop met vergaderen

*Jan Geertsema, 'Goede Vissers'*

'Er wordt zo veel vergaderd. Zonde van tijd en geld. Geef dat maar aan onze projecten hier.'

### Gebruik het woord 'duurzaam' nooit meer

*Jan van den Broek, Biologische boerderij 't Schop*

'Ik wil heel erg graag dat de minister het woordje duurzaam uit de nota schrapt. Het woord wordt te pas en te onpas gebruikt. Ik vind dat het begrip duurzaamheid pas waarde heeft als het concreet gemaakt wordt.'

### Haak aan bij de dingen die er al zijn

*René de Bruin, 'Streekeigen Producten Nederland'*

'Ik loop al wat langer mee en mij valt op dat steeds weer overall opnieuw het wiel wordt uitgevonden. En dat terwijl er zo veel organisaties zijn die de kennis hebben en door willen geven. Ik vraag de minister vooral goed te kijken naar wat er al is en waarbij we kunnen aanhaken. Dat gaat veel sneller.'

## Betrek ons ook bij overleg

*Eric van Veluwen, Landgoed Rhederoord/  
Good Food Alliance*

'Het ministerie overlegt veel met 'de grote jongens in de markt' (stakeholders). Zet er voortaan ook iemand vanuit de regio bij. Bijvoorbeeld twaalf provinciale ambassadeurs. Met hun passie, ambitie en kennis hebben ze daar zeker wat in te brengen.'

## OVER GESCHIKTE BELEIDSINSTRUMENTEN

### Stimuleer ook met het BTW-tarief

*John Huige, 'Stad zoekt Boer' (een programma van ASOM)*

'Is het niet mogelijk om biologische producten met een lager btw-percentage te belasten. Dat zou een enorme stimulans zijn.'

### Betrek de gemeenten erbij

*John Huige, 'Stad zoekt Boer' (een programma van ASOM)*

'Probeer ook voor gemeenten iets te bedenken zodat ze mede verantwoordelijkheid kunnen nemen voor relaties met het platteland. Ze kunnen helpen bij het organiseren van boerenmarkten of bij het opzetten van schoolexcursies. Het moet in gemeenten ook op de agenda komen, een programma worden. Dat is belangrijk, omdat gemeenten een rol kunnen spelen bij het geven van inhoud aan de verbinding.'

### Bevorder 'stadstuinbouw'

*Bessy Schadee, 'Gezonde Gronden'*

'Stadstuinbouw kan ook helpen de verbinding stad-platteland te herstellen. Ik bedoel dan geen volkstuinjes, maar gewoon kweken op een balkonnetje, op een binnenplaatsje, in de stadstuin. We hebben nu een demonstratietuintje met allerlei vergeten groentes.'

*Doris Voss, 'Tijd voor eten'*

'Misschien kunnen schoolpleinen als mini-park voor de buurt en als kindgerichte natuuroase worden ingericht. En schooltuinen direct naast de school zouden natuurlijk helemaal fantastisch zijn.'





# Aanbevelingen aan onszelf

En aan het slot van discussie had de zaal ook nog een aantal aanbevelingen aan zichzelf.

## Zorg voor een helpdesk rond cateringcontracten

*Pim Vermeulen, 'Proeftuin Amsterdam'*

'Hoe doe je dat in de catering als je zo veel mogelijk duurzaam en biologisch wil? Daar zou een kenniscentrum voor moeten komen. Met een helpdesk voor wie te maken heeft met de aanbesteding van cateringcontracten.'

## Hou in de regelgeving meer rekening met de kleinschalige initiatieven

*Gerrit van der Weg, 'Natuurlijk Goed'*

'Maak voor de extensieve landbouw, voor de biologische landbouw andere regels. Nu is de regelgeving helemaal geënt op de normale landbouw. We zouden bijvoorbeeld meer ruimte moeten krijgen om stalrest te gebruiken.'

## Ondersteun de kleine initiatieven bij het betreden van de markt

*Bram Loman, Euro-Toques Nederland*

'De markt wordt gedomineerd door de multinationals. En zij hebben de consumenten tot verkeerde eetpatronen aangezet. We weten hoe het anders kan, maar we kunnen niet tegen die multinationals op. Een beetje hulp zou niet gek zijn.'

## Maak de beweging groter

*Humphrey Ottenhof, uitgever*

'Het enthousiasme hier is veelzeggend. Maar we zijn nog maar een kleine groep. Kan het ministerie niet helpen, via grotere communicatiemiddelen, deze beweging groter te maken? Een internetfaciliteit, liefst met televisie. Die toespraak van de minister hier op video kan er zó op.'

## Hou op met jezelf steeds te verdedigen

*Lasca ten Kate, 'Biologica'*

'Iedere keer als er gezegd wordt dat biologische producten duur zijn, schieten we in de verdediging. Dat moet afgelopen zijn. Er is maar één boodschap: het gangbare eten is veel te goedkoop.'

## Niet te veel over subsidie praten

*Willem Schaap, 'Grootmoeders Keuken'*

'Ik erger me een beetje aan alle vragen om subsidie. Ik denk dat we een heel sterk product hebben: het biologische product, het streekproduct. Wij moeten meer op onze eigen kracht vertrouwen en niet te veel hangen op subsidies, want vaak verzandt het dan. Ik zou onszelf willen aanraden, niet de minister, ga nou eens niet op zoek naar subsidie, maar denk gewoon slim na. Zo van: ik sta hiervoor en ik ga hiervoor.'



## Zorg dat we de volgende generatie bereiken

*Hannah Mutsaerts, 'Van Haver tot Gort'*

'Het is zó belangrijk dat we de volgende generatie weten te bereiken. Hoe geef je door wat duurzaam is, wat maatschappelijk verantwoord is, wat het belang van biologische voeding is? Misschien moeten we volgende generatie op één manier en met z'n allen zien te bereiken.'



# ‘Huiswerk voor het ministerie’

Ika van de Pas, lid van het managementteam van de directie Voedselkwaliteit, sloot de discussie af. In tevredenheid. ‘Het is werkelijk een rijkdom wat we elkaar hier meegegeven hebben. En ik neem een tas vol huiswerk mee naar het ministerie. Dat is niet erg, sterker nog: dat was de bedoeling. Wij hebben vooral deze bijeenkomst georganiseerd juist om te horen wat jullie als ambassadeurs voor goed voedsel van LNV verwachten.’ Van de Pas verwacht dat de discussies zeker zullen doorwerken in de beleidsnota over voedselkwaliteit die begin 2009 gaat verschijnen. ‘We zullen zeker niet iedereen tevreden kunnen stellen, maar ik ben ervan overtuigd dat u dingen zult herkennen.’



## Speeddatende ambtenaren

Tijdens de ontmoetingsmarkt was er de mogelijkheid te speeddaten met een ambtenaar. Er stond een heel lange tafel, waaraan 14 ambtenaren zaten. Bij elke ambtenaar stond een bordje met informatie over z'n werk en z'n ministerie. Iedereen die wilde kon zich een ambtenaar ‘uitkiezen’ en zich laten adviseren over een probleem. Maar het voornaamste doel van de ambtenaren was een luisterend oor bieden en waar mogelijk mee te denken en tips te geven.

De stormloop op de speeddate-tafel maakte duidelijk dat dit aanbod de genodigden aansprak, maar hoe beviel het de ambtenaren en wat vonden zij van de bijeenkomst in het algemeen?

### Annemarie Lammers

‘Organiseer vaker dit soort bijeenkomsten, levert volgens mij veel positieve energie op zowel bij initiatiefnemers als ambtenaren.’

### Perry de Moel

‘Ik had niet verwacht

dat er zo veel behoefte was aan een dergelijke netwerkbijeenkomst. Er zit heel veel energie bij de verschillende initiatiefnemers, maar het wiel wordt op verschillende plaatsen weer opnieuw uitgevonden.’

### Gerrie Haenen

‘Erg geslaagd. Van weerskanten, denk ik. Initiatiefnemers kunnen gericht hun vragen kwijt en voor ons is het ook heel zinnig om kort en krachtig door te kunnen praten met initiatiefnemers.’

### Hester Pranger (VROM)

‘Er is veel uitgekomen zowel voor de initiatiefnemers als voor LNV. Ik ben heel benieuwd wat LNV met alle input gaat doen en of hiermee een nieuw instrument is geboren: het inzetten van initiatiefnemers bij beleidsontwikkeling en uitvoering.’

## Ontmoetingsmarkt

Na de plenaire zitting was er voor de aanwezige initiatiefnemers nog anderhalf uur de tijd om tijdens de ontmoetingsmarkt te netwerken en informatie te verkrijgen bij verschillende netwerktafels. Er waren netwerktafels waar nuttige informatie te halen was: ‘Hoe kom ik aan geschikte partners?’, ‘Hoe interesseer ik de media?’, ‘Hoe interesseer ik de markt?’, ‘Hoe kom ik aan geld?’.

Het Ministerie van LNV heeft samen met GreenWish heeft een ‘financieringswijzer’ opgesteld. Een beknopte handige flyer met informatie over hoe u uw initiatief kunt financieren.





# Uit de pers

Eindhovens Dagblad:

## ‘LNV propageert betere voeding’

Het Eindhovens Dagblad schrijft: ‘Het werd op voorhand een geslaagde ontmoetingsdag. Er waren zoveel aanmeldingen, dat er een wachtlijst moest worden ingesteld. De aandacht van landbouwminister Verburg voor de – over het algemeen kleinschalige – burgerinitiatieven voor beter voedsel is opmerkelijk. Afgezet tegen de reguliere landbouw- en voedingsindustrie vormen die initiatieven immers nog steeds geen belangrijke economische factor.

Een LNV-woordvoerder: ‘Afzonderlijk zijn de idealistische ondernemingen economisch gezien inderdaad van

marginale betekenis. Maar met het oog op een wenselijk geachte duurzame landbouw vormen ze samen een belangrijk – en zeker een belangwekkend – segment in de voedingsmarkt. De minister wil graag weten hoe allerlei experimenten zich ontwikkelen.’

Een stadsboer, een aardbeienteler en een op plattelandstoerisme georiënteerde horecaondernemer: alle drie hadden ze de uitnodiging van landbouwminister Gerda Verburg om in Den Haag ideeën uit te wisselen over kwaliteitsvoeding met graagte aanvaard. Age Opdam van de biologische stadsboerderij Genneper Hoeve uit Eindhoven: ‘Dat je voor zo’n bijeenkomst door de minister persoonlijk wordt uitgenodigd, voelt als een soort erkenning voor wat je doet.’

...Netwerken tijdens de ontmoetingsmarkt...



...Diep in gesprek...



...Streekproducten...



...Oesters van de Goede Vissers...



...Informatie verzamelen...



...Verleidelijke kwaliteit...



## Colofon

### Initiatiefnemer

Minister Gerda Verburg

### Vorbereiding en follow-up

Directie Voedselkwaliteit en Diergezondheid,  
LNV

### Organisatie en redactie

CB-Media, Hilversum  
Ellen de Boer, LNV

### Fotografie

Paul Tolenaar  
Goffe Struiksma

### Gespreksleider

Cees Brinkhuizen (CB-Media)

### DRIE VOORBEELDEN

#### Tijd voor Eten

Doris Voss  
info@tijdvooreten.nl  
www.tijdvooreten.nl

#### Vechtdal Producten

Harry Donkers en Henk de Lange  
donk0421@planet.nl,  
mtslange@online.nl  
www.vechtdalproducten.nl

#### Van Haver tot Gort

Vera Verrips en Hannah Mutsaerts  
vera@vanhavertogort.nl,  
hannah@vanhavertogort.nl  
www.vanhavertogort.nl

### INFORMATIE Media

Hante Meester (Smaaklessen)  
hante.meester@wur.nl  
www.smaaklessen.nl

Pieter-Jan Bouwmeester (Slow Food)  
voorzitter@slowfood.nl  
www.slowfood.nl

Coen Gelinck (LNV persvoorlichter)

### Geld

Corian Hugenholtz (Greenwish)  
hugenholtz@greenwish.nl  
www.greenwish.nl

Dolf Mol (Greenwish)  
mol@greenwish.nl  
www.greenwish.nl

Ted van den Bergh  
(Triodos Foundation)  
ted.vandenbergh@triodos.nl  
www.triodos.nl

Marjan Sax (Sax Consultancy)  
sax@marjansax.nl  
www.marjansax.nl

### Netwerk

Marjolijn Schrijnen (Voedingscentrum)  
schrijnen@voedingscentrum.nl  
www.voedingscentrum.nl

Hans Rutten (innovatieNetwerk)  
j.m.rutten@innonet.agro.nl  
www.innovatienetwerk.org

Anne-Claire van Altvorst (TransForum)  
vanAltvorst@transforum.nl  
www.transforum.nl

Astrid van Kleef (TransForum)  
vankleef@transforum.nl  
www.transforum.nl

Henk Kloen (CLM)  
hkloen@clm.nl  
www.boerenbuur.nl

Jornt van Zuylen  
(Ministerie Binnenlandse Zaken)

### Hoe benader je de markt

Marcel Vijn  
(Taskforce Multifunctionele Landbouw)  
m.vijn@multifunctionelelandbouw.nl  
www.multifunctionelelandbouw.nl

René de Bruin (Streek eigen  
Producten Nederland)  
rdbuin@streekwijzer.nl  
www.streekwijzer.nl

Ed Hendriks (Agro en Co)  
ehendriks@agro-co-brabant.nl  
www.agro-co-brabant.nl

### 'CATERING' Goede Visser

Jan Geertsema  
info@goedevisser.nl  
www.goedevisser.nl

### Waterlant's Weelde

Jan Splinter  
info@natuurvlees.nl  
www.natuurvlees.nl

### Pure Graze

Ado en Karoline Bloemendal  
info@puregraze.com  
www.puregraze.com

### Kollenberg Culinaire

Roge Offermans  
info@auwstoof.nl  
www.kollenbergculinaire.nl

### Jan Robben Aardbeien

Jan Robben  
robbe@aardbeien.net  
www.aardbeien.net

### Bloemengeur

Jacques Coolen  
jacques@coolen.de  
www.bloemengeur.nl

### Casa Foresta

Judith Evenaar  
info@casaforesta.nl  
www.casaforesta.nl