

Feeding the City I

BLAUWE VINGERS

Essay



Feeding the City I

BLAUWE VINGERS

Essay



Opgesteld door:
Circular Landscapes
Pieter Veen (pv@circularlandscapes.nl)
06 519 21 797



trends & concepts

Trends & Concepts
Willem Kruidhof (w.kruidhof@trendsenconcepts.nl)
06 38 28 35 30



Vista landschapsarchitectuur en stedenbouw
Rik de Visser (rik@vista.nl)
020 622 4431

**stimuleringsfonds
creatieve industrie**

Mogelijk gemaakt door:
Stimuleringsfonds Creatieve Industrie

INHOUD

1. Blauwe vingers.....	4
2. Summary.....	10

4 augustus 2015

In het kader van Feeding the City ontwikkelen Circular Landscapes, Trends & Concepts en Vista nieuwe modellen voor de verduurzaming van de stedelijke voedselvoorziening. Uitgangspunten zijn het slimmer omgaan met grondstoffen en het beter op elkaar afstemmen van lokale productie en consumptie. Dit is ook gunstig voor de lokale economie, want door kortere kringlopen stroomt minder geld weg en blijven er meer arbeidsplaatsen in de regio.

Voor de regio Twente zijn samen met lokale stakeholders twee concepten ontwikkeld: Food Campus en Food Web. Deze regionale concepten bieden een praktisch alternatief voor de steeds

verdere schaalvergroting en uniformering van de mondiale voedselketens. Voor de uitwerking van haalbare business cases zijn projectplannen gemaakt, die als aparte rapportages zijn uitgebracht. Hiervoor wordt nog financiering gezocht.

Dit rapport bevat een essayistisch verslag van het onderzoeksproject en een korte samenvatting van het overkoepelende concept. Deze samenvatting (in het Engels) was tevens de inzending van Feeding the City voor de Internationale Architectuur Biënnale Rotterdam 2016, met als thema 'the next economy'.

I. BLAUWE VINGERS

1. 15 % streekproducten

De gemeenten in Twente hebben met elkaar afgesproken dat in 2020 15 % van de totale voedselconsumptie in de regio bestaat uit streekproducten. Ik vroeg Paul Reinerink, manager van het regionale programma agro en food, hoeveel dat nu is. “Geen idee, 14 % misschien?”, was zijn laconieke antwoord. Daar nam ik geen genoegen mee. Want die doelstelling raakt aan het hart van mijn onderzoek ‘Feeding the City’. Dit onderzoek gaat over de vraag hoe de voedselvoorziening van de stad duurzamer georganiseerd kan worden: een belangrijke ruimtelijke ontwerpogave. Ik heb het sterke vermoeden dat de sleutel ligt bij het kortsluiten van kringlopen in de regio. Want waarom je eten van ver halen, als je het ook ter plekke kunt verbouwen? Hoewel de mondiale voedselketens uiterst efficiënt georganiseerd zijn en een sterke lobby hebben, zijn de nadelen hiervan onmiskenbaar: uitputting van watervoorraden en grondstoffen, verarming van de bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit en een forse CO2-uitstoot. Het wordt steeds urgenter om alternatieven te ontwikkelen. Als ruimtelijk ontwerper en oprichter van Circular Landscapes wil ik daar graag een bijdrage aan leveren. Maar dan zal ik wel eerst een antwoord moeten vinden op een aantal vaak gestelde vragen. Leidt regionale voedselproductie tot een verschraving van ons menu? Gaat het ten koste van de Nederlandse landbouwexport? Is het wel duurzamer? Niet bepaald ruimtelijke ontwerp vragen.

Daarom vroeg ik Willem Kruidhof om mee te doen. Willem is begonnen als milieu-technoloog, maar kwam er gaandeweg achter dat verbetering van het milieu vooral een kwestie is van economische en organisatorische vernieuwing. Met zijn bedrijf Trends & Concepts ondersteunt hij sinds enige jaren transitietrajecten bij bedrijven en ontwikkelt hij eigen businessconcepten voor maatschappelijke vraagstukken. Willem werkt het liefst met lokale ondernemers. Zijn theorie is dat die per saldo meer bijdragen aan de lokale economie dan grote ketenbedrijven en multinationals. Hij illustreert dit met zijn metafoer van de ‘blauwe euro’s’: je verft een euro blauw met afgevendende verf en je telt het aantal blauwe vingers als die euro de gemeenschap weer verlaat. Hoe meer blauwe vingers, hoe meer omzet en hoe groter de bijdrage van

die euro aan de lokale economie. Een winkelier betaalt bijvoorbeeld een euro, die hij ontvangt van een klant, aan zijn lokale leverancier, die er vervolgens zijn accountant mee betaalt, die er op zijn beurt een brood mee koopt bij de bakker om de hoek. Dat is al vier keer omzet. De euro die binnenkomt bij een grote supermarkt wordt direct doorgesluisd naar de centrale kas en vloeit weg uit de lokale economie. Uit onderzoek in Engeland is gebleken dat een overnachting bij een bed&breakfast drie tot vier keer zoveel lokale omzet genereert als een overnachting bij een grote hotelketen. Waarom zou dat ook niet gelden voor voedsel?

Willem en ik hebben het idee dat als je het financiële kringloopprincipe van de blauwe euro’s slim weet te koppelen aan het verkleinen van voedselkringlopen dit de transitie van een lineaire naar een circulaire economie enorm kan versnellen. De regio Twente leek ons een ideaal proefgebied om dat te onderzoeken. Die doelstelling van 15 % triggerde ons. En omdat de verantwoordelijke ambtenaar geen antwoord kon geven op onze vraag, vroegen we het aan de ondernemers in het gebied. Wat is het huidige percentage aan streekproducten? En hoe kan dit worden vergroot?

2. Koplopers

Jan Loohuis van Vertwentz zou het moeten weten. Jan runt met zijn vrouw Sanne een winkel voor streekproducten in Borne en kent alle producenten in de regio. Met zijn groentepakketten komt hij bovendien letterlijk bij de klanten thuis. Als geen ander heeft hij een overzicht over het hele veld van regionale voedselproductie en -consumptie. Zijn inschatting is dat hooguit 2 % van de huidige consumptie bestaat uit streekproducten. De feitelijke productie ligt hoger, maar een groot deel wordt buiten de regio afgezet, naar de Randstad of Duitsland. Die productie beperkt zich trouwens niet tot de traditionele Twentse krentenwegge of Bunkerkaas. Er wordt topkwaliteit mozzarella gemaakt op de Buffalo Farm bij Denekamp en er zit een shii-takekwekerij in Tilligte. De Zuivelhoeve in Tweekelo heeft een eigen lijn van zuivelproducten en is inmiddels een landelijk bekend merk. Vijf melkveebedrijven uit de regio leveren melk aan de Zuivelhoeve, die daar wordt verwerkt tot allerlei soorten yoghurt en vla. De grootste opgave voor al die producenten is om de klanten in de regio te bereiken. Jan denkt dat die klanten er zeker zijn. De mensen in Twente zijn volgens hem best bereid om iets meer te betalen voor hoogwaardige, lokaal geproduceerde voedselproducten, zeker als daar een goed verhaal bij zit. En als ze er niet te veel voor hoeven te doen. Zijn thuisbezorgservice is een groot succes en hij heeft net een elektrische bestelbus besteld. Met een grote bloemkool op het dak, want je moet wel zichtbaar zijn.

Jan is de eerste om toe te geven dat zijn kleinschalige aanpak grenzen kent. Hij heeft nu 80 klanten en veel meer kunnen er niet bij. Zijn stelregel is dat hij maximaal 1 km per plant wil reizen, dat wil zeggen een ronde van 80 km om alle groentepakketten weg te brengen. Omdat Jan rechtstreeks inkoop bij de producenten, en dat zijn er ongeveer 30, moet hij ook daarvoor vaak op pad. Jan krijgt hulp bij het rondbrengen, maar de marges zijn nog niet zo groot dat hij een chauffeur in vaste dienst kan nemen. Dat wil hij eigenlijk ook niet. Het contact met de klanten en met de leveranciers is belangrijk voor hem. Zijn winkel is in 2015 door de klanten uitgeroepen tot de gezelligste winkel van Borne. Door mede-ondernemers is Jan ook nog eens verkozen tot ondernemer van het jaar.

Toch kan de distributie van alle streekproducten een stuk efficiënter, volgens Jan. Hij ergert zich aan al die halflege bestelwagens die hij rond ziet rijden, dat is niet zo duurzaam. In het verleden is al eens onderzoek gedaan naar een centraal distributiecentrum voor streekproducten, ergens midden in Twente. Dat bleek toen niet haalbaar. Inmiddels zijn zowel de vraag als het aanbod behoorlijk toegenomen, dus het is zeker de moeite waard om hier opnieuw naar te kijken. Misschien hoeft het geen gebouw te zijn, maar kan het een digitale ‘portal’ worden.

Voor de Twentse horeca bestaat al zo’n portal. Annemieke Punte heeft samen met een aantal producenten een bestelwebsite en een eigen distributielijns opgezet, waarmee inmiddels meer dan 25 restaurants van dagverse seizoensproducten worden voorzien. Haar website QLina Foodweb geeft daarnaast een overzicht van alle restaurants die werken met streekproducten en nog veel meer info over de Twentse gastronomie. Annemieke vertelt dat er steeds meer chefs zijn die graag werken met lokale producten en zich laten inspireren door de culinaire tradities van de streek. De Cas Spijkers Academie in Almelo heeft een aparte lesmodule voor koken met streekproducten. Foodconnect, een landelijk opererend bedrijf in kant-en-klare bezorgmaaltijden, gaat zelfs een nieuwe lijn met streekproducten opzetten. Het gedachtegoed van de internationale Slow Food beweging leeft volop in Twente, hoewel er, anders dan in Zwolle en de Achterhoek, nog geen eigen ‘convivium’ is (een lokale groep van stakeholders en ambassadeurs).

Net als Jan heeft Annemieke veel ideeën over de toekomst. Ze wil dat meer restaurants mee gaan doen met haar Foodweb. Weg met de vaste menukaart, we moeten veel meer eten van het seizoen en trotser zijn op voedsel uit de eigen streek. “Die Twentse nuchterheid speelt ons nog wel parten”, aldus Annemieke. Ze wijst op hotels

in Zeeland en Oostenrijk, waar de toeristen bij aankomst een proeverij van streekproducten aangeboden krijgen en meteen een culinaire excursie door de streek kunnen boeken. Waarom kan dat niet in Twente?

3. Food Web Twente

Met een efficiëntere distributie en een betere marketing is nog een wereld te winnen. Zo kwamen we op het concept van het Food Web Twente. Kern daarvan is dat producenten, verwerkers, distributeurs en verkopers meer gaan samenwerken om streekproducten aan de man te brengen. Oftewel in het jargon: ketenintegratie. Dat is niet alleen goed voor het milieu (daarover straks meer), maar ook voor de regionale economie. Het zorgt ervoor dat de blauwe euro’s gaan rollen en dat steeds meer mensen binnen de regio blauwe vingers krijgen. Nu wordt de voedselsector gedomineerd door een beperkt aantal landelijk of internationaal opererende bedrijven, die juist door hun grote schaal concurrerend zijn. Deze bedrijven kunnen vaak moeilijk inspelen op lokale verschillen. De primaire producenten die wel lokaal werken (de boeren), moeten zo goedkoop mogelijk leveren en draaien vaak met verlies. Binnen de keten zijn zij de zwakste schakel. Met Food Web Twente wordt gestreefd naar een eerlijker verdeling tussen de verschillende schakels en naar een betere toegang van kleine bedrijven tot de markt, onder het motto ‘samen sta je sterk’.

Een ‘coöperatie’ is een zeer geschikte bedrijfsvorm om deze samenwerking vorm te geven. In een coöperatie houden de leden hun economische zelfstandigheid, maar kunnen ze samen bedrijfsmatige activiteiten ondernemen voor gezamenlijke doelen. Bekend zijn de coöperatieve zuivelfabrieken, aardappelmeelfabrieken en de boerenleenbank. Feitelijk ligt de oorsprong van de coöperatie in de agrarische sector. Voordeel van een coöperatie voor streekproducten is dat er een duidelijk aanspreekpunt komt en dat de marketing meer gestroomlijnd wordt. Nu is er veel versnippering en dat komt de efficiency niet ten goede. De coöperatie kan bijvoorbeeld namens de leden afzetovereenkomsten afsluiten met supermarkten of andere grote afnemers. Daarnaast kan de coöperatie, al dan niet in samenwerking met externe retailers, gezamenlijke verkooppunten gaan exploiteren. In Enschede is al een plan in ontwikkeling voor een ‘food hall’ in een leegstaande zuivelfabriek. Hier wordt een complete ‘voedselbeleving’ aangeboden aan de consumenten, met een supermarkt, een dagmarkt en een restaurant. Dit zou een ideale outlet zijn voor Twentse streekproducten, midden in de stad. Dat een ‘food hall’ een economisch interessant concept is, blijkt uit het succes van diverse recente voorbeelden in de Randstad.

Inmiddels hebben we een kopgroep verzameld van enthousiaste ondernemers die de oprichting van de coöperatie ondersteunen: natuurlijk Jan Loohuis en Annemieke Punte, daarnaast Willem Rienks met zijn Buitengewone Varkens, Ilse Visscher van Wijngaard Hof van Twente, Marcel Vlek van Landgoed Holtweijde, Mieke van Dragt van Zorgboerderij Viermarken en Dirk Jan Wessels, verantwoordelijk voor de biologische landbouwtak van Viermarken en bezig met de ontwikkeling van nieuwe gewassen. Zij vertegenwoordigen alle schakels van de keten (productie, verwerking, distributie, horeca, detailhandel en onderzoek) en kunnen uit hun netwerk nieuwe deelnemers werven. Uiteindelijk moet het Food Web een serieuze speler worden in het agro & foodcluster van Twente. Ook gangbare boeren die de overstap naar streekproducten willen maken, kunnen zich aansluiten bij Food Web. Zo komen we uiteindelijk wel bij die doelstelling van 15 %, of liever nog daar overheen.

4. Zijn streekproducten duurzamer?

Dit is het moment om even stil te staan bij het aspect van duurzaamheid. Zijn streekproducten wel duurzamer dan gangbare landbouwproducten? In ieder geval worden lang niet alle streekproducten biologisch verbouwd. Dat is best een probleem bij de gezamenlijke marketing, want je kunt biologische en niet-biologische productstromen niet zomaar vermengen. Op de biologische graslanden van Viermarken mogen bijvoorbeeld geen niet-biologische buffels van de Buffalo Farm lopen, zo vertelde Dirk Jan Wessels ons. Begrijpelijk, maar het maakt de samenwerking niet makkelijker. Biologisch of niet, hoe duurzaam is eigenlijk die doelstelling voor meer lokaal geproduceerd voedsel? We gingen op onderzoek uit. We begonnen met een analyse van bestaande voedselketens, onder meer van varkensvlees: het blijkt dat er in Twente ongeveer vijf keer zoveel varkensvlees wordt geproduceerd als er wordt geconsumeerd. Voor melk en zuivel is dat ongeveer twee keer zoveel. Voor deze producten is de regio dus meer dan zelfvoorzienend! Toch is de kans dat een varkenslapje of een glas melk dat ergens in Twente wordt geconsumeerd ook daadwerkelijk uit de regio komt maar klein. Via de slachterijen, de grote vleesverwerkende bedrijven, de zuivelfabrieken en de distributiecentra van de supermarktketens worden de producten over het hele land verspreid of naar het buitenland geëxporteerd. Dat kun je geen streekproducten noemen, helemaal niet als je bedenkt hoeveel veevoer wordt ingevoerd uit andere delen van de wereld.

In de benadering van Feeding the City is sprake van streekproducten als de grondstoffen in de regio zelf worden geproduceerd en als deze ter plekke worden verwerkt tot

eindproducten voor de consument. Het Keurmerk Erkend Streekproduct voegt daar nog het criterium aan toe dat dit op een ‘maatschappelijk verantwoorde wijze’ moet gebeuren. Streekproducten mogen wat ons betreft best geëxporteerd worden, maar regionale afzet heeft de voorkeur, want dan hou je de transportafstanden klein. Juist in het verkleinen van transportafstanden (‘foodmiles’) zit veel milieuwinst, zeker als gekozen wordt voor duurzame transportwijzen, zoals de electrobus van Jan of de ‘cargobikes’ van Foodlogica in Amsterdam. Daarnaast kan met streekproducten beter ingespeeld worden op lokale verschillen in bodemsamenstelling en waterhuishouding. Zo blijken de drassige gronden van het Dinkeldal zeer geschikt voor de waterbuffels van Buffalo Farm Twente en zijn de drogere zandgronden rond Bentelo ideaal voor de wijngaarden van de Hof van Twente. Op de tuinderij van Viermarken wordt geëxperimenteerd met ‘novel foods’ zoals gojibessen en yacon (appelwortel), die het goed blijken te doen in de Nederlandse omstandigheden. Het Waterschap Vechtstromen heeft de ontwikkeling van nieuwe teelten zelfs opgenomen in haar maatregelenpakket om de gevolgen van klimaatverandering op te vangen.

Door deze nieuwe teelten wordt het voedselaanbod veel breder en het landschap veel diverser. Het huidige landschap van Twente mag dan gevarieerd lijken, in landbouwkundig opzicht is het best eenzijdig. Bijna al het landbouwareaal is in gebruik voor melk en vlees. Omdat het vee meestal binnen staat, zien we vooral lege grasvelden, kale maïsakkers en steeds grotere stallen. En ook steeds minder mensen: binnen de gangbare landbouw zet de daling van de werkgelegenheid zich onverminderd voort. Hoe anders is dat bij de streekproducenten. Mieke van Dragt van de ecologische zorgboerderij De Viermarken vertelt trots over haar bedrijf aan de rand van Enschede. Hier werken op 20 ha ruim 100 mensen: 5 vaste krachten, 30 vrijwillige begeleiders en zo’n 70 zorgbehoevenden. De boerderij heeft een eigen winkel, een bakkerij, een houtwerkplaats en een spinnerij, waar het wol van de eigen schapen wordt gebruikt voor het maken van kleding. De boerderij levert onder meer aan de voedselbank van Enschede en als tegenprestatie komen vrijwilligers van de voedselbank werken in de tuin. Hoewel het hoofddoel van Viermarken bij de zorg ligt, is de landbouwtak een essentieel onderdeel van het bedrijf. “OK, soms wordt het schoffelen van de andijvie wat al te letterlijk genomen,” vertelt Mieke, “maar zonder al die handjes zouden we het niet redden”. Door de bezuinigingen in de zorg moet ze zelfs meer inkomsten uit de landbouw zien te halen. Ze verwacht veel van de ‘novel foods’ van Dirk Jan.

4. Cross-overs maken

In onze zoektocht kwamen wij veel creatieve en innovatieve ondernemers tegen. De enorme diversiteit van de initiatieven heeft ons verrast. Het idee dat de omschakeling naar streekproducten iets is voor de ‘wijkers’ die niet meekunnen in de moderne landbouw is echt achterhaald. Het zijn vooral nieuwkomers, die vaak niet eens een agrarische achtergrond hebben. We zijn ervan overtuigd dat Food Web een kansrijke business case is en een enorm groeipotentieel heeft. Maar we zien ook dat dit maar een deel van de oplossing is. De reguliere landbouw en de grote voedselbedrijven zullen ook moeten veranderen. Gelukkig zien we daar een toenemende belangstelling voor duurzame productiemethoden. Een voorbeeld is het project ‘Vruchtbare Kringloop’ voor een efficiëntere benutting van mineralen in de melkveehouderij. Na een geslaagde pilot in de Achterhoek wordt dit project nu uitgerold naar Overijssel en de noordelijke provincies. Behalve landbouworganisaties en overheden zijn grote bedrijven betrokken, zoals Friesland Campina en veevoederproducent ForFarmers. Ook in de voedselverwerkende industrie en de retail zien we interessante ontwikkelingen. Johma presenteert zich bijvoorbeeld nadrukkelijk als Twents bedrijf (‘Oet Twente’) en de Jumbosupermarkten in Twente hebben een eigen huismerk voor lokale leveranciers (‘Ons Noaberschap’).

Als je de grote bedrijven wilt benaderen in Twente, gaat dat via de Lions en Rotary Club. Willem regelde een lezing over Feeding the City voor de afdeling Haaksbergen. Na afloop kwam Jan Leussink, eigenaar van vier Jumbosupermarkten in Twente en de Achterhoek, op Willem af: “Hier moeten we een keer over doorpraten.” Wat later ontvingen Jan en Tijn Leussink ons in hun kantoor boven de supermarkt van Haaksbergen. Het familiebedrijf is geworteld in Twente en bestaat al meer dan 125 jaar. Zoon Tijn is verantwoordelijk voor het opzetten van een lokale inkooplijn met een eigen huismerk ‘Ons Noaberschap’. Inmiddels leveren 18 lokale speciaalzaken (bakker, groenteboer, visboer, slager, kaaswinkel) aan de supermarkten. Tot wederzijds voordeel, want in een supermarkt komen nu eenmaal veel meer klanten dan in een speciaalzaak. Stelregel is dat de leverancier binnen 25 km van de supermarkt gevestigd is, dan ben je nog een ‘noaber’. “Binnen de supermarktwereld is dit wel een uitzondering,” vertelt Tijn. “De grote supermarktketens zijn huiverig voor ‘vreemde producten’ in de schappen. Als daar iets mis mee is, kan dat grote imagoschade opleveren.” Bij Jumbosupermarkten mag maximaal 5 % lokaal ingekocht worden en is de eigenaar verantwoordelijk voor strenge kwaliteitscontrole. Bij Albert Heijn en andere supermarktketens mag dit helemaal niet en loopt alles via de eigen distributie-

centra. Aangezien het meeste voedsel bij supermarkten wordt gekocht, maakt dit de lokale afzet van streekproducten niet makkelijker. Jan en Tijn geloven erg in combinatieconcepten: als het niet in de supermarkt kan, biedt dan streekproducten ernaast aan, bijvoorbeeld in een marktachtige setting. Of zoek een combinatie met horeca. Zorg in ieder geval voor voldoende aanloop (en die heb je bij een grote supermarkt automatisch) en maak er een echte beleving van. “De klanten komen vooral voor de gezelligheid,” volgens Jan en hij kan het weten.

Wat ons opviel was dat er binnen de diverse schakels in de voedselketen veel vernieuwing en ambitie is, maar dat er nog weinig verbindingen tot stand komen. Primaire productie, voedselverwerking en retail zijn verschillende werelden, met hun eigen belangen, culturen en infrastructuren. Daardoor blijven kansen voor hergebruik van reststromen of vermindering van transportafstanden onbenut. Ketenintegratie is geen eenvoudige opgave. Juist op dat gebied zijn doorbraken nodig.

Een belangrijke speler in dit veld is Food Valley NL, een netwerkorganisatie voor de agrifoodsector verbonden aan Wageningen UR. Food Valley NL wil verbinding en samenwerking tussen bedrijven, kennisinstellingen en overheid stimuleren en zo de innovatiekracht van de sector vergroten. Een van de centrale thema’s is de circulaire economie. Ik sprak met Frances Fortuin, projectmanager voor het programma ‘Koplopers in Ambitie’. Ze helpt foodbedrijven om hun ambities op het terrein van duurzaamheid waar te maken. “Ketenintegratie is niet alleen het verbinden van schakels in de keten, maar ook van ringen in de cirkel,” legt ze uit. De eerste ring is die van de maakbedrijven, de tweede ring die van de technische facilitators en de derde ring die van de adviseurs. Food Valley NL richt zich vooral op de maakbedrijven die nieuwe technieken en producten willen ontwikkelen. Frances noemt het voorbeeld van het Gulpener Bierbostelbrood van bakkerij de Bisschopsmolen uit Maastricht. Dit brood wordt volgens een eeuwenoud recept gemaakt van bierbostel, een restproduct uit het bierbrouwproces. De bierbostel komt van de nabijgelegen Gulpener Bierbrouwerij. De brouwer krijgt meer geld voor zijn afval en goede PR, en de bakker verkoopt een mooi product van een goedkope grondstof. Dat bleek een goede match. Feeding the City gaat over het faciliteren van dit soort ontwikkelingen, door kansrijke ruimtelijke verbindingen op te sporen en partijen binnen de regio bij elkaar te brengen. “Het regionale schaalniveau is belangrijk,” erkent Frances, “maar het denken daarover blijft nog te veel beperkt tot de derde ring”. Ze ziet wel wat in proeftuinen, waar nieuwe inrichtingsmodellen en samenwerkingsvormen in de praktijk worden gebracht. Ons concept van Food Campus Twente zou zo’n proeftuin kunnen worden.

5. Food Campus

Food Campus Twente is een experimenteel voedselproductiepark van ongeveer 80 ha aan de rand van Enschede, op de Usseler Es. De gemeente heeft hier in het verleden gronden aangekocht voor de ontwikkeling van een bedrijventerrein, maar door de afgenomen vraag naar bedrijfskavels en het overaanbod in de regio wordt nu gezocht naar andere bestemmingen. Food Campus zou daarin kunnen voorzien. Idee is om verschillende teelten en schakels in de voedselketen in samenhang te ontwikkelen, waarbij reststromen optimaal worden benut. Door veeteelt te combineren met tuinbouw en akkerbouw kunnen bijvoorbeeld nutriëntenkringlopen eenvoudiger gesloten worden. Door bovendien verwerking en distributie ter plekke te organiseren is een hoger economisch rendement haalbaar. We hebben berekend dat Food Campus kan voorzien in ruim 5% van de totale voedselconsumptie van Enschede, wat correspondeert met een jaarlijkse omzet van 45 miljoen euro. Tegelijkertijd draagt het bij aan energietransitie en duurzaam waterbeheer. Hiervoor worden innovatieve technieken en processen ingezet, zoals precisielandbouw, diervriendelijke staltypen, duurzame kassen, compostering en biovergisting. Nauwe samenwerking is voorzien tussen de deelnemende bedrijven, overheden en kennisinstellingen in de regio, zoals de Universiteit Twente. Food Campus gaat dus duidelijk een stap verder dan 'stadslandbouw': het biedt een serieus alternatief voor de hele stedelijke voedselvoorziening.

Het concept van 'agroparken' is overigens niet nieuw. Peter Smeets promoveerde al in 2009 aan de Wageningen Universiteit op dit onderwerp. Zijn proefschrift 'Expeditie Agroparken, ontwerpend onderzoek naar metropolitane landbouw en duurzame ontwikkeling' behandelt zeven ontwerpen van agroparken, die vanaf 2002 in Nederland, China en India zijn gemaakt. Smeets was ook betrokken bij het plan voor een 100 ha groot agropark aan de noordrand van Almelo. Dit park moest zeer innovatief en duurzaam worden, maar was wel heel grootschalig en industrieel van opzet. Volgens de studies van Twynstra-Gudde en Alterra was het concept alleen met honderden koeien en tienduizenden varkens en kippen economisch rendabel te krijgen. De ruimtelijke impressies lieten vooral 'megastallen' zien. Dat riep grote weerstand op bij de bevolking en het plan is begin 2014 door de gemeenteraad weggestemd. Een manco van veel plannen voor agroparken is dat ze zich net als individuele bedrijven vooral richten op kostprijsverlaging en daardoor niet ontkomen aan de drang tot schaalvergroting. Ook de varkensflats van architect Winny Maas zijn daar een voorbeeld van, met hun 200.000 varkens. Deze hebben zeker de discussie over de intensieve veehouderij aangezwengeld, maar zijn er niet in geslaagd de steun van het

grote publiek te verwerven. Alle mooie visualisaties ten spijt, lijken het landschap en de menselijke maat in al die plannen te ontbreken.

Food Campus zoekt verbinding met het landschap en de lokale gemeenschap en richt zich vooral op waardecreatie. Dat wil zeggen: we zoeken naar een passende mix van functies en naar een actieve bijdrage aan maatschappelijke doelen, zoals werkgelegenheid en landschapsbehoud. Food Campus is geen volledig geautomatiseerde en anonieme voedselabriek, maar een levendige werkgemeenschap waarin zowel plaats is voor ambachtelijke bedrijvigheid als gespecialiseerde kennisontwikkeling. Niet de techniek, maar de organische kringloop staat centraal, van primaire productie tot afvalverwerking. Zo worden organische resten ter plekke gecomposteerd en weer ingezet voor de bodemvruchtbaarheid. Ook wordt onderzocht of reststromen kunnen worden omgezet in biologisch afbreekbaar verpakkingsmateriaal voor lokaal geproduceerd voedsel. Techniek wordt niet geschuwd, maar gericht ingezet om grondstoffen en reststromen efficiënter te benutten. Moderne sensortechnieken en 'smart technologies' maken een fijnzinnige afstemming van verschillende deelstromen mogelijk en zijn prima geschikt voor toepassingen op kleine schaal. Het innovatieve van Food Campus zit vooral in de unieke combinatie van bestaande technieken in een kleinschalige ruimtelijke setting.

Bijzonder aan Food Campus is ook dat het producenten en consumenten weer dichterbij elkaar brengt. Het wordt een gebied waar de mensen kunnen zien hoe hun voedsel gemaakt wordt, met open stallen en kassen, rondscharrelende buitenvarkens en weidekoeien, demonstratie-akkers, biologische tuinderijen en boomgaarden, allerlei verwerkende bedrijfjes en een lokaal verkooppunt met een restaurant erbij. Omdat Food Campus aan de rand van Enschede ligt, is het gebied makkelijk bereikbaar voor de stedelingen en kan het een parkfunctie krijgen voor de omliggende wijken. Daarnaast wordt onderzocht of er in de nieuwe 'food hall' in het centrum van Enschede een centraal afzetpunt voor de producten van Food Campus kan komen. Dat geeft een extra verbinding met de stad.

Wij zijn optimistisch over de haalbaarheid van het concept, maar zouden er ook investeerders voor te vinden zijn? Dat vroegen we aan Hans van Haaren, sectormanager Food van Rabobank Nederland. Hij denkt dat er in Nederland een koopkrachtige vraag is naar een nieuwe voedselbeleving. De combinatie van eerlijke productie, korte distributielijnen en klantgerichte retail is absoluut een trend, zie bijvoorbeeld de thuisbezorgservice van Willem en Drees en de hippe foodwinkels

van Marqt en STACH in Amsterdam. Een ondersteunende virtuele omgeving en het opbouwen van een actieve ‘community’ van leveranciers en klanten is essentieel voor het succes, aldus Hans. We vroegen het ook aan Jans Hoekman van de Stichting Innofood, het innovatienetwerk van de grote voedingsmiddelenbedrijven in Oost-Nederland. “Onze leden gaan niet zo snel in op proefballonnetjes, maar het bestuur vindt Food Campus een interessant idee en ondersteunt de uitvoering van een nadere haalbaarheidsstudie”, was zijn reactie. Dat is alvast een positief signaal van leidende marktpartijen. Last but not least spraken we met wethouder Hans van Agteren van de gemeente Enschede, de grootste grondeigenaar in het gebied. Volgens hem sluit Food Campus goed aan bij gemeentelijke duurzaamheids- en werkgelegenheidsdoelen en komt het tegemoet aan de protesten van omwonenden tegen het huidige plan. Het plangebied betreft namelijk een eeuwenoude es en het bedrijventerrein wordt gezien als een ernstige aantasting van het landschap. Maar of de gemeente bereid zal zijn de grondwaarde af te boeken is nog geen uitgemaakte zaak.

6. Noaberschap

Het onderzoek van Feeding the City heeft een aantal kansrijke concepten opgeleverd en veel positieve reacties opgeroepen. We staan nu voor de uitdaging om deze in de praktijk te brengen. Het echte werk moet feitelijk nog beginnen. Daarvoor zijn vooral de regionale stakeholders aan zet. Ondertussen zijn waardevolle lessen geleerd over de rol van ontwerpers bij de transitie van een lineaire naar een circulaire economie. Ook dat was een doel van het onderzoek.

Over het algemeen zijn ontwerpers gewend om snel veel data te verwerken en hier creatieve combinaties van te maken. Voor Feeding the City was dat niet anders: we werden geconfronteerd met een onoverzichtelijke kluwen van beleidsdoelen, sectoren, partijen en initiatieven. We begonnen met een eerste samenbindend idee, namelijk de toepassing van het model van de blauwe euro's op de regionale voedselkringlopen, en we zijn uitgekomen op een tweetal praktische business cases, namelijk Food Web en Food Campus. Daarbij was er niet van te voren al een duidelijke opdrachtgever, maar zijn we actief op zoek gegaan naar uitvoeringspartners. Juist die zoektocht heeft ons weer nieuwe ideeën en inzichten gegeven. Om draagvlak bij ondernemers en overheden te krijgen, bleek het cruciaal om hen te overtuigen van het economisch nut en van hun eigen voordeel. We hebben ons meer opgesteld als conceptontwikkelaars of ideeënmakelaars dan als ontwerpers: we hadden zelf iets te verkopen en moesten ons voortdurend bewijzen. Dat vraagt om andere (communicatieve en commerciële)

vaardigheden en een andere manier van werken, inclusief de bereidheid om zelf risicodragend te investeren en actief te participeren in maatschappelijke coalities. De tijd dat de overheid de primaire opdrachtgever was van ruimtelijke ontwerpers, lijkt definitief voorbij. De overheid heeft hooguit nog een faciliterende rol. Die nieuwe werkwijze past ons trouwens wel. Je kunt zeggen dat Circular Landscapes en Trends & Concepts zijn opgericht om daar vorm aan te geven.

In de nieuwe stedelijke economie wordt veel gesproken over ‘sharing’ en ‘communities’. In Twente noemen ze dat ‘noaberschap’. We hebben ervaren dat dat geen loze term is, maar staat voor een krachtig sociaal netwerk van informele contacten en diensten. Of het nu gaat om de leden van de Lions en Rotary Club of de klanten van een streekwinkel, men weet elkaar te vinden en men gunt elkaar iets. Dat is een prima basis voor het verkleinen van regionale kringlopen en het versterken van de lokale economie. Twente heeft alles in zich om een koploper te worden in de transitie naar een meer duurzame voedselvoorziening. Food Web en Food Campus kunnen daarvoor de aanzet geven.

2. SUMMARY

Food processing and distribution are important sectors in Twente, but primary agriculture is largely limited to milk and meat production for a global market. Only a few percent of local food production is actually consumed locally. Most food is imported from outside the region. Both for ecological and for economical reasons it makes sense to see if a larger part of regional food demand can be produced within the region. Regional policy aims at 15 % in 2020. This seems modest but still requires serious changes. Feeding the City offers a practical strategy by combining elements from three seemingly independent developments: 1. a growing public interest in food, health and animal welfare, and the appearance of new retail concepts that focus on food experience; 2. the transition towards a biobased and circular economy where new cross-links are made between separated agro and food chains (cropping, livestock farming, food processing and organic waste recycling); 3. the rediscovery of local food traditions in the international Slow Food movement.

Feeding the City proposes three strategic interventions on different scale levels: 1. transformation of a former milk factory in the city centre of Enschede into a lively Food Factory, where regional products are sold, producers and consumers can meet, and a whole new food experience is offered; 2. development of a designated 80 ha industrial area on the city edge into an experimental and highly sustainable food production park, including a large greenhouse, an organic waste processing centre, and a range of innovative cropping and livestock breeding systems; 3. establishment

of a regional organization for the marketing and distribution of local food products, in the form of a cooperative Food Web of local farmers, retailers, restaurant owners, and other entrepreneurs committed to the Slow Food principles. Both Food Campus and Food Web will directly supply products to the nearby Food Factory, thus limiting transportation and storage costs and securing regular demands and supplies in a profitable way for all parties involved.

The Feeding the City concept (phase 1 and 2) was developed as part of a national program on urban metabolics and was sponsored by the Dutch Stimuleringsfonds Creatieve Industrie. A preliminary design has been made for Food Campus and a group of ‘ambassadors’ has been recruited for Food Web. Also a regional analysis has been made of existing food cycles and related financial mechanisms. For Food Factory a third party is already making up plans. Regional authorities, research institutes and companies are willing to engage in further feasibility studies to work out a more solid business case. For this feasibility studies project plans have been made and financing is being organized. More detailed construction and exploitation plans for Food Campus and Food Factory are likely to be drawn up in 2016. Also the formal establishment of the Food Web cooperative is planned for 2016. Actual implementation of all plans will be an organic process and will take several years.

In the Netherlands food costs make up only 12 % of total household costs, but for a city as Enschede this still adds up to a yearly amount of almost 300.000.000 euros. Since most food is imported, most of the money flows out of the region. Reshoring food production will reduce this capital drain and will create new business opportunities and new jobs. In fact fresh food, which is a daily need for everyone and expresses our vital connection with nature, is the first thing to reshore for the next economy!



Linear economy



Circular economy

 Food Factory

 Food Campus

 Food Web



Enschede



