



---

# Duurzame Voedselvoorziening Zutphen Programma 2013-2015

---



*EEN DUURZAME VOEDSELVOORZIENING BETEKENT DAT ONS ETEN VAN DICHTERBIJ HUIS KOMT, VERANTWOORD WORDT GEPRODUCEERD EN DAT BURGERS BETROKKEN ZIJN BIJ DE VOEDSELPRODUCTIE.*

*ZO VERSTERKEN WE DE BINDING MET ONS VOEDSEL, ETEN WE GEZONDER, SMAAKVOLLER EN LEKKERDER, WORDT HET MILIEU MINDER BELAST EN GEVEN WE EEN IMPULS AAN DE LOKALE ECONOMIE.*

*DOOR DIT UITVOERINGSPROGRAMMA WERKEN WE ERAAN OM DIT IN ZUTPHEN TE REALISEREN.*

---

*Atelier3D – Duurzaam Denken en Doen  
Visiegroep Duurzaam Zutphen  
Transition Town Zutphen  
Slow Food IJsselvallei*

*Zutphen, April 2013*

## INHOUDSOPGAVE

---

|  |    |
|--|----|
| Inleiding  | 4  |
| Probleemanalyse  | 6  |
| Verbinding op lokale en regionale schaal                       | 7  |
| Een lokaal voedselsysteem, wat het oplevert                    | 8  |
| Onze ambitie   | 9  |
| Doel   | 9  |
| Beoogd resultaat   | 10 |
| Aanpak - drie sporen   | 11 |
| Spoor 1: Pilots  | 12 |
| Spoor 2: Bewustwording en activering                           | 12 |
| Spoor 3: Ondersteuning van lopende en toekomstige initiatieven | 13 |
| Draagvlak - inspiratiebijeenkomst                              | 15 |
| Uitvoering   | 15 |
| Communicatie   | 16 |
| Financiering   | 16 |

## INLEIDING

---

Het is om verschillende redenen noodzakelijk dat onze voedselvoorziening meer lokaal en regionaal georganiseerd wordt. Die redenen zijn onder andere gezondheid, voedselveiligheid en -zekerheid, behoud van biodiversiteit, het verkleinen van de ecologische voetafdruk en – last but not least – versterking van de lokale economie. In principe gaat het om een transitie naar een meer duurzaam model voor de voedselvoorziening. Om die transitie te realiseren zijn veranderingen nodig aan de vraagzijde (consument), de productiezijde (boer), de handel en de logistiek/distributie. Die regionalisering is een proces van meerdere jaren. Atelier3D-Duurzaam Denken en Doen, Transition Town Zutphen, Slow Food IJsselvallei en Visiegroep Duurzaam Zutphen hebben een meerjarenprogramma opgesteld om vorm en richting te geven aan die transitie.

Het programma is een uitwerking van het thema Voedselvoorziening, een van de thema's in de visie voor een duurzaam Zutphen met de titel 'De transitie van Zutphen naar een duurzame samenleving'. Er is een aantal redenen waarom juist dit thema is uitgewerkt in een uitvoeringsprogramma. Er is een grote en snel groeiende belangstelling van consumenten voor de herkomst, milieueffecten en de kwaliteit van ons voedsel. Steeds meer mensen willen meer betrokken raken bij het voedselsysteem. Ook in Zutphen zien we dat, getuige de vele initiatieven. Tegelijkertijd zoeken producenten steeds meer de verbinding met de consument. Wij zien in deze ontwikkelingen een goede voedingsbodem om gecoördineerd en gericht te werken aan een duurzame voedselvoorziening voor Zutphen. Het uitvoeringsprogramma biedt het kader om dat proces in gang te zetten, te begeleiden en te richten op het gewenste resultaat. Vanuit het programma worden lopende initiatieven ondersteund en nieuwe initiatieven opgestart. Inmiddels heeft in maart 2013 al een eerste netwerkbijeenkomst plaatsgevonden met deelname van betrokkenen uit de voedingsketen.

Wij zien dat steeds meer gemeenten zich ervan bewust worden dat lokalisering en regionalisering leidt tot een duurzame toekomst. Een duurzame voedselvoorziening is daar een van de belangrijkste onderdelen van. Binnen het gemeentelijk beleid van Zutphen is voedselvoorziening nog een 'blinde vlek'. Dat werpt de vraag op welke rol de gemeente past in het streven naar een duurzame voedselvoorziening. Wij vinden dat voedselvoorziening bij uitstek een thema is dat moet worden opgepakt door de samenleving. Dat laat Zutphen nu al zien. Vanuit die houding hebben wij dit uitvoeringsprogramma geschreven. Het beschrijft

## Duurzame Voedselvoorziening Zutphen

concrete activiteiten voor de periode 2013-2015 die het programmateam zowel op eigen kracht als in samenwerking met andere partijen wil uitvoeren.

Voor de gemeente zien wij geen leidende maar een faciliterende rol; het mogelijk maken dat groepen in de samenleving gericht en in verbinding met elkaar kunnen werken aan een duurzame voedselvoorziening. Daarom bieden wij dit uitvoeringsprogramma ook aan het gemeentebestuur aan.

## PROBLEEMANALYSE

---

Voor een stad is voedselvoorziening een primaire voorwaarde om te kunnen functioneren. Afgelopen eeuwen konden de steden groeien dankzij het omliggende platteland dat zorgde voor de voedselproductie. Boeren kwamen naar de stad om hun producten te verkopen die rechtstreeks van de boerderij kwamen. Afgelopen eeuw is de zichtbare relatie tussen stad en platteland echter verdwenen als gevolg van de technologische ontwikkelingen en wereldhandel. Verwerkingsbedrijven zorgen voor verlenging van de bewaartijd van het voedsel en voor kant-en-klare producten die via winkelketens worden verkocht. De producten komen uit alle delen van de wereld via een keten van handelaren. Consumenten weten niet meer hoe het voedsel op hun bord is geproduceerd en wat de werkelijke kwaliteit van dit voedsel is. Ook hebben ze geen inzicht in de milieueffecten, het verbruik aan fossiele brandstoffen en de verpakking, die de productie en het transport van hun voedsel veroorzaken. Ter illustratie: in het begin van de industrialisatie van het agrarisch bedrijf leverde 1 calorie aan fossiele brandstof 3 calorieën aan voeding op. Op dit moment zijn 10 calorieën aan fossiele brandstoffen nodig om één calorie aan voedsel te produceren.

De conclusie is dat de stad en de stedelingen ontkoppeld zijn geraakt van het voedselsysteem, en omgekeerd. Deze ontkoppeling heeft de samenleving winst opgeleverd, maar het wordt steeds duidelijker dat de winst- en verliesrekening nu in veel opzichten een negatief saldo laat zien. De 'footprint' van de Westerse stedeling is nu al te hoog<sup>1</sup>. We zien ook dat met het vertrekken van voedselproductie en -verwerking uit het dagelijkse leven van stedelingen ook een bron van geluk 'weggeorganiseerd' is.

Niet alleen wordt ons voedsel over grote afstanden versleept met directe repercussies voor onze ecologische voetafdruk, ook is een goed deel van de verwerking van ons voedsel uitbesteed aan de industrie. Dit heeft verstrekkende gevolgen voor de gezondheid. Veel voedselproducten uit de industrie bestaan voor een deel uit lege calorieën, hebben toevoegingen met ongewenste bijwerkingen of zijn te vet, te zoet of te zout. Bovendien heeft het paardenvleesschandaal ons duidelijk gemaakt dat de etikettering van industrieel geproduceerde producten niet te vertrouwen is. In sommige gevallen zit er niet alleen niet in wat er opstaat, maar ook blijkt het aantal calorieën soms te laag aangegeven.

De eerder geconstateerde ontkoppeling tussen consument en producent dreigt nu tegen grenzen aan te lopen én de doorsnee stedeling welbevinden te ontnemen. En als deze logica

achter het voedselsysteem uiteindelijk schade berokkent aan de kwaliteit van leven, nu en op langere termijn, zal de roep om verandering allengs groter worden.

Inmiddels is er al sprake van een kritische *food movement* die internationaal is en zijn wortels heeft in alle hoeken van de samenleving. Bepalende spelers in het voedselsysteem kunnen de verandering uitstellen of vertragen, vertrouwend op het huidige systeem. Ze kunnen de verandering ook versnellen door mét die *food movement* mee te investeren in een nieuw, duurzamer voedselsysteem.

---

## VERBINDING OP LOKALE EN REGIONALE SCHAAL

---

Als we de problemen serieus nemen, ontkomen we niet aan verreгаande herschikkingen tussen stad en agrarisch achterland en aan nieuwe verbindingen tussen stadsbewoners en voedselproductie. Voedsel is bij uitstek een thema dat boeren en burgers – stad en platteland – met elkaar verbindt. Consumenten willen steeds vaker weten waar producten vandaan komen en soms meepraten over productiewijze en gewaskeuze. Voedsel en voedselproductie staan volop in de belangstelling bij bestuurders, burgers en ondernemers. Hoe kunnen we de bevolking, zowel in de regio als wereldwijd, duurzaam voeden en tegelijkertijd werken aan een mooi landschap en een gezonde leefomgeving? En wat levert het stad en burgers op?

## EEN LOKAAL VOEDSELSYSTEEM, WAT HET OPLEVERT

---

De voordelen van een duurzaam, lokaal voedselsysteem zijn groot. Niet alleen in termen van gezondheid, betrokkenheid en voedselzekerheid, maar ook in termen van een gezonde, duurzame economie en arbeidsplaatsen. We zetten de voordelen van lokaal voedsel nog even op een rij:

- Lokaal voedsel legt minder kilometers af dan ander vers of industrievoedsel, dat betekent minder brandstofgebruik en minder uitstoot van broeikasgassen.
- Door de kortere distributieketen wordt er minder verspild aan distributie, opslag en verkoop.
- Lokaal voedsel is verser en gezonder omdat er minder tijd verspild wordt van boer naar bord, daardoor gaan er minder voedingsstoffen verloren en wordt er minder voedsel verspild.
- Lokaal voedsel zorgt voor diversificatie van de lokale agricultuur, waardoor we minder afhankelijk worden van monocultuur, die zeer nadelig is voor de landbouwgrond.
- Lokaal voedsel stimuleert het gebruik van biologisch voedsel hetgeen de afhankelijkheid van kunstmest en pesticiden verkleint.
- Lokaal voedsel levert een belangrijke bijdrage aan de lokale economie – de voedseluro's blijven in de eigen regio – en levert banen op. Lokaal voedsel betekent niet alleen de ondersteuning van lokale familieboerenbedrijven, maar ook van lokale distributie- en verwerkingsbedrijven.
- Lokaal voedsel creëert een veerkrachtige samenleving door de verbinding van consumenten met boeren en voedselproducenten die zorgen voor gezond voedsel.
- Lokaal voedsel promoot agritoerisme – streek- en boerenmarkten en de mogelijkheid om boerenbedrijven en voedselproducenten te bezoeken trekken toeristen naar een regio.<sup>2</sup>

## ONZE AMBITIE

---

Wij streven naar een *duurzame voedselvoorziening in Zutphen*, dat wil zeggen dat de productie, verwerking, handel en distributie van het voedsel in Zutphen zo veel mogelijk lokaal en in de omliggende regio zijn georganiseerd. Zo wordt de band tussen consument (stad) en producent (platteland) intenser, de bewustwording en beleving bij eten groter, de milieubelasting (waaronder de energie-input) kleiner en de lokale economie versterkt.

Het uitgangspunt is dat het voedsel in Zutphen gezond, kwalitatief goed en lekker is, geteeld is met respect/zorg voor mens en natuur, en een minimale milieubelasting van boer tot bord heeft. Het programma richt zich daarom op duurzame streekproducten met een focus op biologische (dynamische) landbouw. Deze producten dragen bij aan het stimuleren van de lokale economie en een regionalisering van het huidige voedselsysteem.

---

## DOEL

---

Het doel van het programma is mensen, bedrijven en instellingen in Zutphen te stimuleren om bewust en verantwoord te eten en de voorwaarden te creëren waaronder dat plaats kan vinden, zowel in de zin van voedselkwaliteit als van duurzaamheid.

Om dat te bereiken is een (geografische) schaalverkleining van de keten nodig. We streven naar een productie tot en met verkoop die zo veel mogelijk op regionale schaal georganiseerd is met een minimum aan transport, overslag en verpakking. We hanteren drie motto's:

1. hoe dichterbij huis geteeld hoe beter het in principe is,
2. seizoenproducten hebben de voorkeur, en
3. een landbouw die gericht is op een bedrijfsvoering zonder chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest.

## BEOOGD RESULTAAT

---

Met het programma willen we bereiken dat:

- Meer consumenten van 16 jaar en ouder in Zutphen geïnformeerd zijn over:
  - de herkomst en milieueffecten van het voedsel dat men eet;
  - welke duurzame voedselproducten in Zutphen en de omliggende regio worden geproduceerd;
  - waar en op welke wijze men duurzame voedselproducten uit de streek kan kopen.
- Bedrijven en instellingen in Zutphen een substantieel deel van hun uitgaven besteden aan duurzaam geproduceerde voedselproducten uit de streek.
- Het aanbod in winkels en (super)markten van duurzame voedselproducten uit de streek is toegenomen.
- De directe levering (boer-distributeur-consument) van duurzame voedselproducten uit de streek is toegenomen.
- De mogelijkheden om voedsel te verbouwen in de stad zo veel mogelijk worden benut.

## AANPAK - DRIE SPOREN

---

Om de voedselvoorziening meer regionaal te maken, richten we ons op de consument en op de ondernemers in de keten. We willen betrokkenheid en actie van zo veel mogelijk burgers, bedrijven en instellingen in Zutphen/Warnsveld genereren. Dat betekent dat we uitgaan van wat er al is, dat versterken door nieuwe initiatieven uit te lokken, mensen uit te nodigen om mee te praten en mee te doen. Het programma heeft een drie-sporen aanpak.

*Spoor 1: We starten een paar aansprekende pilots die de gehele keten bestrijken om te laten zien dat het kan werken en wat er dan moet veranderen (als voorbeeld en om van te leren).*

*Spoor 2: We werken aan bewustwording en activering van consumenten (de vragers) vanuit de gedachte dat producenten, handelaren en distributeurs bereid zijn tot veranderingen als de consument dat vraagt.*

*Spoor 3: We geven ruimte en waar mogelijk ondersteuning aan lopende projectinitiatieven van mensen, bedrijven en instellingen in Zutphen en aan toekomstige initiatieven.*

De drie-sporen aanpak is het combineren van concreet dingen doen, werken aan een maatschappelijk proces en ruimte bieden aan mensen met ideeën.

De pilots (spoor 1) zijn er om dingen te gaan doen, actoren erbij te betrekken en een concreet resultaat neer te zetten. Het moet niet te complex/veelomvattend zijn en binnen één jaar resultaat hebben. Dan genereert het publiciteit, werkt het inspirerend en motiverend. De pilot moet ook vernieuwend zijn voor Zutphen, dat wil zeggen geen initiatieven nadoen die er al zijn in Zutphen.

Bij bewustwording en activering (spoor 2) realiseren we ons dat het een proces van lange adem is dat continu gevoed moet worden met allerlei activiteiten. We werken hier vanuit het uitgangspunt dat de markt in beweging gezet kan worden als de vraag van de consument verandert.

Door te werken aan bewustwording en activering zullen mensen initiatieven gaan ontplooiën. Dat gebeurt nu ook al. Het is belangrijk die te ondersteunen en te verbinden met andere, bestaande activiteiten (spoor 3). Dan ontstaat er meer dynamiek en beweging in de samenleving en wordt er op meerdere fronten, gericht en in samenhang, gewerkt aan de missie.

## SPOOR 1: PILOTS

Het programmteam wil ervoor zorgen dat in 2013 een aantal proefprojecten (pilots) wordt opgestart. Mogelijke pilots zijn:

- stadslandbouw op het tijdelijk te bestemmen perceel op Helbergen. Inmiddels heeft dit initiatief de Stadslandbouw Award 2013 gekregen. Dit in het kader van de Dag van de Stadslandbouw;
- biologische maaltijden in zorginstellingen;
- opzetten van een (biologische) streekmarkt op de locatie De Kaardebol;
- nuttige verwerking (vergisting) van voedselresten van onder andere de horeca, zorginstellingen en dergelijke.

## SPOOR 2: BEWUSTWORDING EN ACTIVERING

Spoor 2 richt zich op de inwoners van Zutphen, de consumenten. Het gaat erom met regelmaat het thema voedsel met gevarieerde activiteiten onder de aandacht te brengen, zodat bewustwording ontstaat voor:

- de relatie tussen enerzijds lekker, kwalitatief goed en duurzaam verbouwd voedsel en anderzijds de gezondheid en het welbevinden;
- de milieueffecten van het telen en de distributie van voedsel;
- wat seizoensgebonden eten betekent voor ons voedselpatroon.

Bewustwording komt het beste tot zijn recht als het gepaard gaat met beleven en ervaren. Dat betekent veel gevarieerde activiteiten voor verschillende doelgroepen. Bewustwording moet ook gepaard gaan met een handelingsperspectief; hoe kan men het bewustzijn omzetten in doen. Daarom worden de activiteiten ondersteund met informatie die:

- inzichtelijk maakt waar of op welke manier (internet) men (biologische) streekproducten kan kopen;
- de relatie legt tussen de producten en de plaatsen/boerderijen in de omgeving;
- mogelijkheden creëert om deel te nemen in het telen van voedsel op een biologische wijze;

- mensen bij lopende initiatieven betrekt en mogelijkheden creëert om zelf initiatieven te ontplooiën.

In de bijlage staat een groslijst van voorziene activiteiten voor de jaren 2013 en 2014. Het onderdeel 'Jeugdtuinen op De Kaardebol' (item 5) bestaat al vele jaren. Het is opgenomen in het plan van Atelier3D. Voor het onderdeel 'Kook-klasse' (item 8) heeft Atelier3D inmiddels een toezegging van de Rabobank van 35.000,- euro om voor groepen 7 en 8 van alle basisscholen in de regio een dag te verzorgen over voedsel op de locatie De Kaardebol.

Beide items worden vanaf 2014 uitgevoerd als Atelier3D de inschrijving voor De Kaardebol wint.

Voor 2015 zijn nog geen activiteiten benoemd. Dat heeft te maken met de flexibele opzet van het programma voor bewustwording en activering. Er is ruimte om ideeën die in de loop van het programma ontstaan te vertalen naar activiteiten. Zo wordt er ingespeeld op actuele ontwikkelingen en rekening gehouden met behoeften en wensen.

Het kader voor bewustwording en activering is De Week van de Smaak ([www.weekvandesmaak.nl](http://www.weekvandesmaak.nl)). Dit is inmiddels een landelijk bekende activiteit die in 2013 plaatsvindt van 28 september tot en met 6 oktober. De aanmelding van activiteiten start in mei. Als programmateam nemen we de organisatie voor Zutphen op ons. Een aantal van bovenstaande activiteiten kan in het voorjaar starten en geleidelijk aan werken we dan toe naar een hoogtepunt in de Week van de Smaak.

Om voldoende publiciteit en beïnvloeding te krijgen willen we werken met ambassadeurs die ook meedoen aan de activiteiten. Dit zijn bekende inwoners en/of bekende Nederlanders die verbonden zijn aan Zutphen zoals Arnold Gerritsen, Harm Edens, Henk Kamp, Filemon Wesselink, Agnes Kant, Matthijs van Nieuwkerk, Jochem Meijer, Tommy Wieringa.

### SPOOR 3: ONDERSTEUNING VAN LOPENDE EN TOEKOMSTIGE INITIATIEVEN

In Zutphen houden verschillende actoren zich bezig met duurzame voedselproductie en -voorziening. Zo zijn er moes- en schooltuinen en biologische winkels in de stad en biologische boerenbedrijven en landwinkels in de omgeving van Zutphen.

Ook zijn er initiatieven om de burgers meer te betrekken bij de voedselproductie, zoals *de Pluktuin* van Jan van Arragon, *Eten uit de Buurt* van Transition Town, *De Dienstbare Tuin* van Gyuri Federer en de *Werkgroep stadsboerderij* die tot doel heeft een stadsboerderij in Zutphen op te richten. Deze initiatieven streven ernaar producenten en consumenten van

## Duurzame Voedselvoorziening Zutphen

voedsel dichterbij elkaar te brengen. Ze zijn de voorlopers, pioniers van een regionale duurzame voedselvoorziening.

Het programma Duurzame Voedselvoorziening Zutphen 2013-2015 bouwt voort op de basis die deze initiatieven hebben gelegd en wil ze daar waar gewenst ondersteunen. Maar ook nieuwe initiatieven, onder andere voortkomend uit bewustwording en activering, kunnen vanuit het programma worden ondersteund en, indien gewenst, verbonden met andere gelijkgerichte initiatieven.

## DRAAGVLAK - INSPIRATIEBIJEENKOMST

---

De voedselmarkt is redelijk complex met veel verschillende actoren en veel verschillende producten. Om tot een regionalisering te komen, dienen de ondernemers in de keten en anderen die al dan niet beroepsmatig met voedsel bezig zijn daar het nut en de noodzaak van in te zien. Dan ontstaat er draagvlak voor een gelijkgerichte aanpak en een begin van samenwerking.

Een netwerkbijeenkomst onder de titel ‘Van boer tot bord’ heeft in maart plaatsgevonden en veel betrokkenen rondom het voedselthema bij elkaar gebracht. Als vervolg daarop komt een inspiratiebijeenkomst voor deskundigen die beroepsmatig of op vrijwillige basis actief zijn met voedselvoorziening. Het programma Duurzame Voedselvoorziening Zutphen 2013-2015 dient als achtergrondinformatie voor de inspiratiebijeenkomst.

---

## UITVOERING

---

Het programmamanagementteam wordt gevormd door Coöperatie Atelier3D-Duurzaam Denken en Doen en de Visiegroep Duurzaam Zutphen. Zij willen de verantwoordelijkheid op zich nemen om het veranderingsproces te begeleiden en langjarige continuïteit te bieden. Atelier3D fungeert in het programmateam als penvoerder en coördinator van het proces.

Het programmateam zal slechts in beperkte mate de uitvoering ter hand nemen, en dan alleen als voorbeeldfunctie en met de intentie om anderen te inspireren en te mobiliseren. Voor de uitvoering van onderdelen van het programma worden partners gezocht, vrijwilligersorganisaties en beroepskrachten, met kennis en kunde.

Daarnaast is er het initiatief Zutphen Fair Trade waar het gaat om producten uit ontwikkelingslanden, met een focus op biologisch voedsel en eko-producten. Weliswaar met een andere insteek (eerlijke handel en armoedebestrijding), maar in de benadering van doelgroepen en projecten kan samenwerking wellicht voor beiden voordelen opleveren.

## COMMUNICATIE

---

Een veranderingsproces op gang brengen en begeleiden betekent met regelmaat communiceren met de Zutphense samenleving. Dat is ondersteunend aan het creëren van betrokkenheid en inspiratie en zorgt voor dynamiek in de samenleving.

De communicatie richt zich op de ontwikkelingen rondom de nu lopende initiatieven, de pilots en de activiteiten in het kader van bewustwording en activering. De communicatie geschiedt onder andere via (social) media, website, brochures, gedrukte media, free publicity.

---

## FINANCIERING

---

Wij hanteren het principe dat initiatieven die vanuit de samenleving ontstaan ook door de Zutphense samenleving (in de brede zin van het woord) financieel worden gedragen. Als burgers, ondernemers, maatschappelijke organisaties en overheden een bijdrage leveren in tijd, geld of anderszins ontstaat ook de betrokkenheid en het noodzakelijke draagvlak voor veranderingen. Wij zien de gemeente als een onderdeel van de samenleving.

De financieringsbehoefte bestaat enerzijds uit de kosten van het programmamanagement ter ondersteuning van projecten en anderzijds de kosten van de uitvoering van projectinitiatieven. Ons uitgangspunt is dat als projectinitiatieven ontstaan, op dat moment een passende en sluitende financiering moet worden gezocht. Zo heeft bijvoorbeeld de Rabobank 35.000,- euro toegezegd voor het project Kook-klasse. Met een geringe bijdrage van de scholen en een eigen bijdrage van Atelier3D is de financiering daarvoor rond.

Het programmamanagement is de constante factor die het structureel mogelijk maakt dat projecten van de grond komen, ze op elkaar zijn afgestemd en waar nodig in verbinding staan met andere projecten, en de initiatiefnemers ondersteunt bij het zoeken van de benodigde middelen (menskracht, materialen en geld). Zo wordt gericht gewerkt aan een duurzame voedselvoorziening voor Zutphen.

Atelier3D en de Visiegroep Duurzaam Zutphen willen het programmamanagement op zich nemen. Hun eigen bijdrage daarin is de ureninzet van betrokken professionals die wij begroten op circa 400 uren voor elk van de drie jaren 2013, 2014, 2015. Dat vertegenwoordigt een waarde van 20.000,- euro per jaar.

Van de gemeente Zutphen vragen wij een bijdrage in de kosten van het programmamanagement van 10.000,- euro per jaar voor elk van de drie jaren 2013, 2014, 2015. De helft van deze bijdrage wordt gebruikt ter compensatie van de inzet van mensen; de andere helft is een bijdrage in de uitgaven voor het organiseren van programma-activiteiten gericht op verbinding, communicatie en promotie (waaronder bijeenkomsten, excursies, communicatie, publicaties, etc.).

---

### Noten

1. Voor de gemiddelde Nederlander is die voetafdruk 6,3 hectare, terwijl deze niet meer dan 1,8 hectare mag bedragen. Het verkorten van de voedselketen kan die voetafdruk aanzienlijk beperken. Bron: Wereld Natuur Fonds.

2. Bron: [cornucopia.org](http://cornucopia.org)

## Duurzame Voedselvoorziening Zutphen

### Bijlage: Voorziene activiteiten in het kader van Spoor 2: Bewustwording en activering

|   | Activiteit   | Beschrijving  | Doel  | Doelgroep                            | Mogelijke partners die meedoen in het opzetten van de activiteit | Jaar        |
|---|--|---|---|--------------------------------------|--|-------------|
| 1 | Publiekbijeenkomsten 'Zutphen en haar voedsel'.          | Bijeenkomsten voor inwoners van Zutphen die opiniërend van aard zijn. De bijeenkomsten worden professioneel begeleid en er zijn aansprekende inleiders en/of filmbeelden. | Betrokkenheid creëren bij een breed publiek; Ideeën en actie genereren.                             | Inwoners 18+                         | Detailhandel, duurzame boeren, voedingskundigen, horeca          | 2013        |
| 2 | Campagne Voedselvoetafdruk                               | Actieweek waarin het milieueffect van het consumptiepatroon centraal staat. Inwoners berekenen (digitaal) hun afdruk, bekende inwoners doen mee, publiciteitsacties.      | Bewustwording de relatie tussen eten en milieu en hoe men dat kan beïnvloeden.                      | Inwoners 10+                         | Voedingscentrum, diëtisten, natuurvoedingskundigen,              | 2013        |
| 3 | Lespakket over duurzame, gezonde voeding                 | Module waarin de relatie tussen eten en gezondheid wordt gelegd.  | Bewustwording en kinderen handreikingen geven voor gezond eten.                                     | Basisschool 8-12 jr<br>VO 12-16 jr   | BO en VO scholen / Veldwerk / GGD / Zorgverzekeraars             | 2013/<br>14 |
| 4 | Campagne tegen voedselverspilling                        | Actieweek waarin het weggooien van voedsel onder de aandacht wordt gebracht.  | Inzicht geven in de verspilling van voedsel en wat men zelf daaraan kan doen.                       | Inwoners 16+                         | Supermarkten/Berke<br>Milieu/ Voedselbank                        | 2013        |
| 5 | Jeugd tuinen op De Kaardebol                             | Bestaande activiteit voortzetten waarin 200 scholieren een eigen moestuin beheren.  | Op een actieve, plezierige wijze kinderen bewust maken van het teeltproces en de rol van de natuur. | Basisschool 8-12 jr                  | Gemeente   | 2013<br>ev  |
| 6 | Duurzame Voedselgids Zutphen                             | Een gids op papier en digitaal ontsloten waarin alle informatie over duurzaam regionaal voedsel staat met o.a. boeren, bedrijven, verkooppunten, recepten, etc.           | Toegankelijk maken van informatie en voorlichting geven.  | Inwoners 16+                         | Zuuth, BPA, detailhandel   | 2014        |
| 7 | Rondleiding langs biologisch Zutphen                     | Stadswandeling langs locaties met biologische producten (inclusief proeverijen).  | Op ontspannen wijze biologische winkels aandacht geven en de smaak van biologisch laten beleven.    | Inwoners 25+                         | Detailhandel, stadsgidsen  | 2014        |
| 8 | Kook-klasse: workshops voor de jeugd                     | Kinderen gezamenlijk voedsel laten bereiden.  | Kinderen het plezier van koken laten ontdekken en respect opwekken voor eten.                       | Basisschool 8-12 jaar<br>VO 13-16 jr | Basisscholen / Voortgezet onderwijs / kookstudio in Atelier3D    | 2014        |
| 9 | Kookwedstrijd buitenlandse gerechten met streekproducten | Een wedstrijd waarin inwoners uitgedaagd worden een buitenlands gerecht te bereiden met gebruik van duurzame producten uit de streek.                                     | Duurzame voeding uit de streek onder de aandacht brengen bij allochtonen.                           | Inwoners van buitenlandse afkomst    | Restaurants, cateraars, ROC, kookstudio in Atelier3D             | 2014        |

