# GROEN VOEDSELHART ALMERE

## VOEDSELSTRATEGIE 2021-2025

GROEN &
GEZOND
ALMERE

Gemeente Almere

GROEN &
GEZOND
ALMERE

# VOORWOORD

Voedsel raakt het leven van de Almeerders op veel manieren. We eten allemaal, elke dag. Voor de een is goed en gezond voedsel in overvloed aanwezig, voor de ander is het juist minder goed bereikbaar of betaalbaar. Veel mensen ondernemen of verdienen hun boterham in de voedselsector, anderen gebruiken voedsel om mensen samen te brengen in tal van sociale projecten en activiteiten. We leren elkaar kennen door een maaltijd te delen en door in de stad samen voedsel te produceren. Kortom: voedsel is relevant voor iedereen. Het bepaalt voor een groot deel hoe ons leven én onze stad eruitziet.

Voor Almere staat het welzijn van onze inwoners en een gezond en duurzaam economisch klimaat voorop. Voedsel biedt veel mogelijkheden om dit te bereiken. Door aandacht te geven aan voedsel kunnen we de gezondheid bevorderen, de sociale cohesie stimuleren, minder afval produceren, kringlopen van grondstoffen sluiten, vervoersstromen efficiënter maken en de werkgelegenheid een impuls geven. Dit hebben we uitgewerkt in deze voedselstrategie. We laten hierin de ambitie en doelstellingen zien die we als gemeente hebben als het gaat om voedsel en de stad. Samen met onze inwoners en alle ondernemers, bedrijven en voedselinitiatieven die Almere rijk is, zetten we ons hiervoor in.

Met deze voedselstrategie werken we aan het aantrekkelijk, betaalbaar en toegankelijk maken van gezond en duurzaam voedsel voor álle inwoners van Almere.

Roelie Bosch, wethouder Gezond in Almere

# COLOFON

**GROEN VOEDSELHART ALMERE - VOEDSELSTRATEGIE 2021-2025**

Gemeente Almere i.s.m Food Cabinet Amsterdam, december 2020

Foto-expositie Dutch Food Week 2020, Fotografie Alexander Almere

GROEN & GEZOND ALMERE

FOOD CABINET

# INHOUDSOPGAVE


1 AANLEIDING 5

2 CONTEXT & ACHTERGROND 7

3 AMBITIES & DOELSTELLINGEN 11

4 DRIE ICOONPROJECTEN 19

5 PLANNING 21

6 REALISATIE & ORGANISATIE 22

7 DANKWOORD 23

FOTO-EXPOSITIE DUTCH FOOD WEEK 24

# DE KOMST VAN DE FLORIADE 2022

In 2022 is Almere het toneel voor de wereldtuinbouwtentoonstelling Floriade Expo 2022. De Floriade staat in het teken van Growing Green Cities: *Feeding, Greening, Energizing en Healthying the City*. Zowel het evenement Floriade als de gebiedsontwikkeling van de stadswijk en haar omgeving zijn een vruchtbare proeftuin voor onderzoek. Naar de stedelijke vraagstukken van morgen, innovatieve systemen op het gebied van reststromen, slimme mobiliteit, slimme energienetwerken, circulair bouwen, gezondheid, werkgelegenheid, voedselproductie en voedselconsumptie.
Feeding the City is het belangrijkste thema van de Floriade. Tijdens het evenement staat innovatie in de tuinbouwsector centraal. In de catering wordt zoveel mogelijk gewerkt met lokaal geproduceerd voedsel. En de programmering is gericht op bewustwording en educatie rond gezonde voeding. De Floriade werkt hierbij samen met Vereniging Flevofood.

De Floriade is aanleiding voor een verdere transformatie van Almere van Garden City naar Growing Green City: van een geplande en bedachte tuinstad naar een 'organisch groeiende' groene en gezonde stad. Een stad waar aandacht is voor gezond voedsel, schone energie en zuiver water. Waar afval wordt hergebruikt, kringlopen gesloten zijn en een rijkdom is aan planten en dieren. Een stad die bovendien uitnodigt tot een gezonde levensstijl.

Almere heeft de ambitie om een voortrekkersrol te blijven spelen als het gaat om de integratie van groen, gezondheid en duurzaamheid in de stedelijke omgeving. Een integraal voedselbeleid zorgt ervoor dat we alle kansen voor die ontwikkeling benutten, versnellen en coördineren. En de continuïteit verzekeren in beleidsacties richting 2022.

# 1 AANLEIDING

Voedsel is een essentieel onderdeel van ons leven. Tegelijk veroorzaakt de manier waarop we ermee omgaan maatschappelijke problemen. De productie van voedsel heeft een negatief effect op onze leefomgeving, het zet milieu en klimaat onder druk. Het transport zorgt voor veel uitstoot. Overmatige en ongezonde voedselconsumptie leidt bovendien tot een toename van obesitas en andere voedselgerelateerde ziekten. De urgentie om het voedselsysteem te verduurzamen wordt steeds zichtbaarder.
Daarbovenop raakt de Coronacrisis ons landbouw- en voedselsysteem. We zien hoe kwetsbaar vele gezinnen, producenten en de mondiale aanvoerketens zijn. En dat het lokale niveau cruciaal is om de toegang tot voedsel te verzekeren, zeker voor de meest kwetsbare inwoners. Voor steden wereldwijd is het een grote uitdaging om hun inwoners te voorzien van duurzaam en gezond voedsel.

Almere bouwt aan de groene stad van toekomst, toegerust om urgente verstedelijkings-vraagstukken van passende antwoorden te voorzien. De Floriade en het thema Growing Green Cities zorgen voor een versnelling van onze ambities. De voedselstrategie Almere is een belangrijke stap in de goede richting.

Met deze voedselstrategie sluit Almere aan bij de beweging in de stad en de regio om ketens te verkorten, vers en gezond voedsel beter bereikbaar te maken, het voedselsysteem te verduurzamen en Flevolandse producten te omarmen. Flevoland is ooit aangelegd voor de voedselproductie, waardoor Agro & Food één van de sterkste economische sectoren in de provincie is. Almere ligt op een uniek schakelpunt tussen het hoogproducerende achterland en de stedelijke regio van Amsterdam. Als je bedenkt dat de gemiddelde maaltijd op dit moment 30.000 km aflegt voordat het op ons bord ligt, biedt deze unieke positie van Almere volop kansen om de keten te verkorten en tegelijk een economische impuls te geven aan de regionale voedseleconomie.

Almere heeft de voedselstrategie opgesteld voor de periode 2021–2025 als verdere uitwerking van de Duurzaamheidsagenda. Deze strategie biedt een zo concreet mogelijke aanpak voor de stedelijke voedselvraagstukken waar Almere mee te maken heeft. De strategie sluit aan bij de stedelijke identiteit en context van Almere: de ondernemersgeest, de oorsprong als tuinstad, de diversiteit en de unieke ligging van de stad. Het kennisinstituut Flevo Campus, waar gewerkt wordt aan vraagstukken rond stedelijke voedselvoorziening, evenals de komst van de Floriade in 2022 zullen van groot belang zijn om deze voedselstrategie in een stroomversnelling te brengen.

## EEN GEZAMENLIJKE VOEDINGSBODEM VOOR SUCCES

Dat de gemeente zich met deze voedselstrategie aansluit bij een bestaande beweging zien we ook aan de 125 voedselinitiatieven die al actief zijn in en rondom Almere, wat blijkt uit onderzoek van Wageningen Universiteit & Research uit 2017. De voedselstrategie zal nadrukkelijk richting geven aan de acties die de gemeente de komende jaren zal nemen op het gebied van voedsel.

De gemeente kan daarbij niet zonder dit bijzondere netwerk van voedselveranderaars en burgerinitiatieven die al geworteld zijn in de haarvaten van de stad. Dat geldt ook voor de regionale initiatieven en partners in Flevoland en Metropoolregio Amsterdam. Alleen samen met deze betrokken partijen kan Almere haar ambities waarmaken.

Voor de kennisontwikkeling, innovaties en experimenten die nodig zijn om de doelstellingen van de strategie waar te kunnen maken, werken we samen met Flevo Campus. Dit kennisinstituut biedt de gemeente Almere een unieke uitgangspositie om stedelijke voedselvraagstukken integraal én in samenwerking met onderwijs en onderzoek aan te pakken. Andersom helpt deze voedselstrategie om de activiteiten van de Flevo Campus nog meer ten goede te laten komen aan de uitdagingen die Almere en Flevoland hebben op het gebied van voedsel in relatie tot thema's als duurzaamheid, gezondheid en economie. We creëren hiermee als het ware een 'living lab'.

De gedrevenheid van alle initiatieven in de regio, de aanwezigheid van Flevo Campus, de komst van de Floriade 2022 én de actieve rol die de Gemeente Almere de komende jaren zal nemen in het uitvoeren van deze voedselstrategie; dat alles samen vormt de ideale voedingsbodem om van Almere een aantrekkelijke voedselstad te maken voor alle inwoners, ondernemers, studenten en voedselproducenten.

# 2 CONTEXT & ACHTERGROND

## VOEDSEL EN DE STAD IN EEN HISTORISCHE CONTEXT

Hoe voed je een stad? Dit is een vraag die bestuurders en inwoners van steden al sinds mensenheugenis bezighoudt. De honger en handelsgeest van stadsbewoners heeft in grote mate bepaald hoe steden er vandaag de dag uitzien. Dit geldt zeker voor Almere. De ontginning van de Flevopolder was één van de belangrijkste antwoorden op de vraag hoe we er in het naoorlogse Nederland voor zouden zorgen dat we nooit meer honger hoefden te lijden. De vruchtbare zeeklei en de komst van de vele boeren die het land in gebruik hebben genomen, hebben bijgedragen aan de rijkdom aan voedsel die de meesten van ons vandaag de dag kennen. In het kielzog van deze ontwikkeling heeft Almere zich in rap tempo ontwikkeld.

Inmiddels is er voedsel in overvloed, wordt de productie ervan landelijk en globaal georganiseerd en komen belangrijke beslissingen over ons voedselsysteem vanuit Den Haag en Brussel.
De keerzijden van dit systeem laten zich de afgelopen decennia echter ook steeds duidelijker gelden. Denk aan de impact van de productie en consumptie van voedsel op klimaatverandering, de uitstoot van $CO_2$, het verlies aan biodiversiteit én onze eigen gezondheid. De effecten hiervan zijn nadrukkelijk op stedelijk niveau voelbaar en zichtbaar nu de meerderheid van de bevolking in steden woont. Opnieuw spelen steden een cruciale rol: om te komen met effectieve en lokale oplossingen voor de huidige problemen op het gebied van gezondheid en duurzaamheid.

## VAN LANDBOUW NAAR VOEDSELBELEID

Waar voedselbeleid in het verleden synoniem was voor landbouwbeleid, zien we dat er de laatste jaren veel nadrukkelijker integraal wordt gekeken naar voedselbeleid. Dus niet alleen naar de landbouw en de voedselproductie, maar ook naar de vraag- en consumptiekant. Het WRR-rapport uit 2014 'Naar een Voedselbeleid' is een belangrijke markering van deze nieuwe manier van denken. Het gaat niet meer alleen om de vraag hoe we voldoende en veilig voedsel kunnen produceren, maar ook om hoe we dat doen op een manier die ecologisch houdbaar is en aansluit bij de waarden van consumenten. Waarden als transparantie, dierenwelzijn, biodiversiteit, gezondheid en duurzaamheid zijn daarin steeds belangrijker geworden. Steeds meer consumenten willen weten waar hun eten vandaan komt, hoe het geproduceerd wordt en of dat op een eerlijke en/of duurzame manier gebeurt. Vanuit deze behoefte ontstaan overal in steden allerlei buurt- en bewonersinitiatieven en nieuwe bedrijven van ondernemers die daarop inspelen. Het zijn steeds vaker de steden waar gewerkt wordt aan een ander, meer lokaal en regionaal georiënteerd voedselsysteem.

> *"Steden – als kleinste bestuursorgaan – bevinden zich tegenwoordig in de frontlinie van de omgang met voedselproblematiek"*
> Flevo Campus, Alice Minichini[1]

[1] *A. Minicini, Voedsel en de stad: naar een systematisch voedselbeleid?, in De Buik van de Stad: Boze boeren, LED-lampen en kipdino's, (Lanjouw 2019, pp. 23)*

# (KENNIS)NETWERKEN RONDOM STEDELIJK VOEDSELBELEID

**Over de hele wereld wordt gepionierd en geëxperimenteerd met het ontwikkelen van stedelijke voedselstrategieën. Almere schaart zich in een buitengewoon netwerk van kennis en expertise. Onze gemeente heeft zich aangesloten bij het internationale Milan Urban Food Policy Pact dat in 2015 door meer dan 200 steden is ondertekend vanuit de ambitie om werk te maken van stedelijke voedselstrategieën[2]. Voedsel raakt ook aan veel van de Sustainable Development Goals waar Almere zich als Global Goal gemeente aan heeft gecommitteerd. Daarnaast is Almere onderdeel van het Cities & Circular Economy for Food programma van de Ellen McArthur Foundation. En ook in Nederland wordt kennisuitwisseling tussen steden gestimuleerd via de CityDeal 'Voedsel op de Stedelijke agenda'. In 2022 zal Almere al deze netwerken uitnodigen op de Floriade.**

**De Gemeente Almere staat er in alle opzichten niet alleen voor. Binnen de gehele Metropoolregio Amsterdam staat voedsel – met het programma 'Voedsel Verbindt' – nadrukkelijk op de bestuurlijke agenda en wordt het onderkend als belangrijk thema voor zowel gemeentes, provincies als bedrijfsleven. Ook de Provincie Flevoland zet in op een meer integrale kijk op voedselvraagstukken binnen haar provinciegrenzen en zoekt hierin de samenwerking op. De provincie werkt samen met de verschillende Flevolandse gemeenten en de vereniging Flevofood aan het verkorten van de voedselketen door de regionale afzet te vergroten. De vereniging Flevofood bestaat uit Flevolandse ondernemers die actief zijn in de productie, verwerking, bewerking en afzet van voedsel.**

[2] *MUFPP, 2019, Milan Urban Food Policy Pact, www.foodpolicymilano.org*

## VOEDSEL ALS STEDELIJKE OPGAVE

Naast de veranderende behoeften en het grotere bewustzijn van stedelingen ten aanzien van hun voedsel, zijn er tal van uitdagingen waar steden zich voor gesteld zien. Ook voor Almere – waar naar verwachting in 2030 de grens van 250.000 inwoners wordt gepasseerd – ligt een flinke opgave. Denk bijvoorbeeld aan het steeds grotere aantal mensen met overgewicht en obesitas. Dit aantal is in minder dan 20 jaar tijd verdubbeld en de voedselomgeving van steden – met de overvloed aan ongezond eten - is daar in belangrijke mate debet aan. Meer inwoners betekent uiteraard ook een grotere vraag naar voedsel, meer economische bedrijvigheid, meer logistieke uitdagingen en meer afval en reststromen. Meer inwoners gebruiken ook meer ruimte die ten koste gaat van landbouwgrond. De organisatie van de stedelijke voedselvoorziening brengt dus ook ruimtelijke uitdagingen met zich mee: hoe maak je ruimte voor stedelijke voedselproductie, voedselverwerking en logistiek in een stad die snel uitdijt en tegelijkertijd verdicht? De oplossingen voor deze uitdagingen liggen niet op nationaal of Europees niveau, maar kunnen alleen op het niveau van steden en regio's effectief worden aangepakt. Tel daarbij de verwachting op dat in 2050 meer dan 70% van de mensen in steden komt te wonen, dan is het duidelijk dat het vraagstuk van de stedelijke voedselvoorziening urgent en actueel is. De Almere Principles fungeren als 'het kompas' van de stad in het aangaan van de hierbij komende uitdagingen.

*"Voedsel is niet van oudsher een terrein waar de gemeente direct een verantwoordelijkheid heeft, of in ieder geval geen rol gepakt heeft. Het is een thema waar veel verschillende sectoren samenkomen: duurzaamheid, gezondheid, sociale inclusiviteit, ecologie en ruimtelijke kwaliteit. Gezond voedsel werkt preventief voor gezondheidsproblemen, verbindt mensen en voegt ook ecologische waarde aan de stad toe. Vanuit dit oogpunt wordt het steeds belangrijker om hier als gemeente wel een rol in te pakken en deze invalshoek te vertalen naar concrete acties met partners in de stad."*

Duurzaamheidsagenda Almere, 2019

# AANPAK GEZONDE SCHOOL

Werken volgens de aanpak van de Gezonde School betekent een gezonde leefstijl in een gezonde leefomgeving. Dat betreft niet alleen voeding, maar ook bijvoorbeeld sport en bewegen, welzijn, relaties en seksualiteit en roken, alcohol en drugs. De school kiest afhankelijk van wat er op school speelt een of meer thema's. Als de school rond een thema de 4 pijlers van Gezonde School op orde heeft kan deze een Gezonde School vignet met een certificaat voor het betreffende thema halen. Het vignet is een kwaliteitskeurmerk voor scholen die planmatig, structureel en effectief werken aan het verbeteren van de gezondheid van hun leerlingen. De pijlers van de Gezonde School zijn:

1. Gezondheidseducatie: in de lessen is structurele aandacht voor gezondheid.
2. Fysieke en sociale omgeving: gezond gedrag stimuleren door aanpassingen in de fysieke en sociale omgeving. Denk aan een beweegvriendelijk of 'groen' schoolplein en aan het betrekken van ouders bij de Gezonde School.
3. Signaleren: gezondheidsproblemen worden gesignaleerd, bijvoorbeeld door gebruik te maken van een volgsysteem voor het bewegingsonderwijs of de sociaal emotionele ontwikkeling.
4. Beleid: alle maatregelen voor de gezondheid van leerlingen en leraren zijn vastgelegd in het schoolbeleid.

# 3 AMBITIES & DOELSTELLINGEN

Bijdragen aan het welzijn van alle Almeerders, het ontwikkelen van een gezondere stad en het bouwen aan een sterke en duurzame (voedsel)economie; dat is waar deze voedselstrategie voor staat en waar de gemeente Almere een rol voor zichzelf ziet. Dat doen we door lokaal, gezond en duurzaam eten voor álle inwoners van Almere aantrekkelijk, betaalbaar en toegankelijk te maken. Hiermee stimuleren we de regionale economie en bevorderen we de gezondheid. We dragen dit met trots uit naar alle Almeerders en andere steden in Nederland en daarbuiten.

**DE KERNAMBITIES VAN DE STRATEGIE ZIJN:**

1. **ALMERE STAAT VOOR GEZONDE KEUZEMOGELIJKHEDEN VOOR IEDEREEN**
2. **ALMERE STAAT VOOR EEN DUURZAME VOEDSELECONOMIE WAAR IEDEREEN DE VRUCHTEN VAN PLUKT**
3. **ALMERE STAAT VOOR TROTS OP HAAR LOKALE EN REGIONALE PRODUCTEN EN INITIATIEVEN**

Hieronder lichten we elk van de kernambities verder toe en stellen we concrete inhoudelijke doelen voor de Gemeente Almere in samenwerking met haar partners. Daarnaast zal de gemeente het initiatief nemen tot een drietal icoonprojecten. De icoonprojecten (zoals beschreven in hoofdstuk 4) hebben het doel om bij te dragen aan de inhoudelijke doelstellingen én te zorgen voor meer zichtbaarheid en betrokkenheid, zowel binnen als buiten de stadsgrenzen. Want naast de inzet en acties vanuit de gemeente, is de betrokkenheid van bewoners, ondernemers en lokale initiatieven cruciaal om de ambities waar te kunnen maken.

## 1 ALMERE STAAT VOOR GEZONDE KEUZEMOGELIJKHEDEN VOOR IEDEREEN

Overgewicht en obesitas zijn in Almere – net als in heel Nederland – een enorm probleem voor de volksgezondheid. Scholen in Almere signaleren dat als kinderen zwaarder worden en minder bewegen, ze achter gaan lopen in hun ontwikkeling. In Almere heeft 19% van de kinderen van 4 t/m 11 jaar matig of ernstig overgewicht; van de jongeren van 12 t/m 16 jaar is dit 20%[3]. Opvoeding, inkomen, onderwijs, voorlichting en onze voedselomgeving spelen een grote rol in de voedselkeuzes die we maken. Ook onze sociaaleconomische positie is hierin zeer bepalend. Er ontstaat een groeiende kloof tussen enerzijds bewoners die steeds bewuster bezig zijn met duurzame en gezonde voeding en anderzijds een groep voor wie goed en gezond voedsel geen vanzelfsprekendheid is. Het is de ambitie van de gemeente om gezonde voedselkeuzes aantrekkelijk, betaalbaar en toegankelijk te maken voor alle Almeerders. Dit betekent ook dat we goed moeten kijken naar de verschillende behoeftes in de stad, onder andere vanuit de diversiteit aan culturele achtergronden.

[3] *Zie: www.eengezonderflevoland.nl*

## AANTREKKELIJKHEID: VOEDSELONDERWIJS

Voedselonderwijs draagt bij aan een groter voedselbewustzijn en leidt tot gezondere en duurzamere keuzes. Dit bewustzijn wordt gestimuleerd door al op jonge leeftijd in aanraking te komen met gezond voedsel. Denk aan een (school)moestuin, kooklessen of een bezoekje aan de boer. Uitgangspunt in de voedselstrategie is dat elk kind in Almere tot 12 jaar voedselonderwijs krijgt aangeboden. Het onderwijsaanbod is gebundeld in de Flevolandse Voedselinspiratiewaaier, die is ontwikkeld samen met de GGD, Stad & Natuur, Jong Leren Eten, Aeres, IVN Flevoland en DuurzaamDoor. In Almere wordt dit aanbod ontsloten via Stad & Natuur. Uitgangspunt is dat het voedselonderwijs zoveel mogelijk gericht moet zijn op het zelf ervaren. Door de kinderen te laten proeven, oogsten, zaaien, planten, plukken en koken. Met als doel dat het eten van vers en gezond voedsel aantrekkelijker wordt. Ook de ouders van de kinderen worden hier zoveel mogelijk bij betrokken.

## BETAALBAARHEID: AANDACHT VOOR LAGE INKOMENS

Dat het prijspeil van vers, gezond en duurzaam voedsel vaak hoger ligt dan dat van minder gezonde en duurzame alternatieven, beperkt de toegankelijkheid ervan. Extra zorgelijk is dat gezonde versproducten, zoals groenten en fruit duurder worden, terwijl bewerkte, ongezonde producten veelal goedkoper worden. In een artikel uit 2019 stelden Hoogleraar Voeding en Gezondheid Jaap Seidell en psycholoog en universitair docent kinderobesitas Jutka Halberstadt dat in de periode van 2000 tot 2017 suiker 20% goedkoper is geworden en verse groenten en fruit maar liefst 40% duurder. Tegelijkertijd zien we dat de marges van de producenten van verse en gezonde producten al geruime tijd onder druk staan.

Om die reden wil de gemeente de ontwikkeling stimuleren van korte ketens. Wanneer producenten (deels) rechtstreeks kunnen leveren aan consumenten, biedt dat kansen voor het verbeteren van hun marges en tegelijkertijd het verlagen van de verkoopprijzen. Uitdagingen liggen hierbij met name op het terrein van logistiek en data. De gemeente zal samen met de provincie en partners uit de Metropoolregio Amsterdam de komende jaren bijdragen aan het wegnemen van belemmeringen hierbij.

Ook op de korte termijn wil Almere er zijn voor de groep voor wie de toegang tot gezond eten geen vanzelfsprekendheid is. In de praktijk betekent dit dat we onderzoeken hoe we direct vers en lokaal voedsel kunnen leveren aan Almeerders die het minder breed hebben. Het succesvolle initiatief Boeren voor Buren vertalen we naar een passende invulling voor Almere. Dat doen we samen met Flevofood en partijen die al werken met deze doelgroep, zoals de Voedselbank. Op deze manier stimuleren we de korte keten en maken we lokaal geproduceerd voedsel betaalbaar voor een brede groep. Bovendien dragen dit soort initiatieven bij aan het tegengaan van voedselverspilling door ook groenten en fruit aan te bieden die niet aan de cosmetische standaarden van supermarkten voldoen. Gekeken naar Almeerders die maximaal 130% van het sociaal minimum verdienen, komt deze groep neer op 8,9% van de inwoners, oftewel ruim 18.500 personen.

## TOEGANKELIJKHEID: GEZONDE VOEDSELOMGEVING

Het voedselaanbod in de omgeving waar mensen wonen, werken en naar school gaan is van invloed op de keuzes die ze maken. In het streven om gezond voedsel voor iedereen toegankelijk te maken, geeft de gemeente prioriteit aan de voedselomgeving rondom scholen. De gemeente gaat verkennen welke stappen mogelijk zijn om de

omgeving van scholen gezonder te maken. Vanuit het programma Gezond in Almere en de aanpak Gezonde School is er al aandacht voor het voedselaanbod op scholen (zie kader). Eind 2019 waren er 17 scholen met een Gezonde School Vignet en waren 25 scholen bezig met het behalen van een vignet of een (extra) themacertificaat. Sommige scholen werken overigens wel volgens de Gezonde School criteria, maar kiezen niet voor de extra stap van het halen van een vignet. Onze ambitie is dat alle scholen straks gezondheid en gezond voedsel als duidelijk speerpunt hanteren. Alle inspanningen om het voedselaanbod van scholen gezonder te maken, zal de gemeente in de komende jaren ook uitbreiden naar andere publiek gefinancierde instellingen.

*Voor gezonde keuzes voor alle Almeerders, stelt de gemeente Almere zichzelf ten doel om:*

- De toegankelijkheid, bereikbaarheid en betaalbaarheid van gezond en vers voedsel te vergroten voor Almeerders door het ondersteunen van initiatieven. We richten ons daarbij primair op minima en monitoren welke aanvullende maatregelen nodig zijn om groepen die onvoldoende worden bereikt alsnog te betrekken.
- De ontsluiting van het voedselonderwijsaanbod te optimaliseren zodat alle basisscholen hier daadwerkelijk gebruik van maken. De gemeente gaat met de scholen in gesprek over wat zij hiervoor nodig hebben. Dat doen we in samenwerking met de GGD, Stad & Natuur, Jong Leren Eten, Aeres, IVN Flevoland en DuurzaamDoor.
- De verbinding tussen de stad en de agrarische omgeving te verbeteren, samen met de provincie Flevoland. Zodat er meer bewustzijn komt over wat er groeit en hoe het groeit en er meer begrip ontstaat voor diegenen die ons voedsel produceren.
- Ernaar te streven dat 80% van alle middelbare scholen en mbo-locaties in 2023 beschikken over een gezonde schoolkantine, volgens de richtlijnen van het landelijke programma Gezonde School.
- Samen met scholen en ondernemers diverse stappen te zetten om te werken aan een gezonder aanbod in de directe omgeving van scholen:
  - Via Flevo Campus laten we een inventarisatie maken van het voedselaanbod in de directe omgeving van scholen om in kaart te brengen welke schoolomgevingen de meeste aandacht nodig hebben.
  - We gaan nadenken over een (juridische) verkenning naar de sturingsmiddelen op lokaal niveau voor het nieuwe standplaatsenbeleid en de horecavisie.
  - We volgen nauwlettend en kijken waar we willen aansluiten bij de landelijke lobby van de G4 en Ede naar meer juridische bevoegdheden om een gezonde voedselomgeving te creëren.
  - Vanuit Aeres starten we een pilot om ondernemers uit de omgeving te betrekken bij het gezonder maken van het voedselaanbod. Afhankelijk van het succes ervan kan dit opgeschaald worden.
- Ernaar te streven dat in 2023 80% van de publieke gebouwen en de publiek gefinancierde en/of gesubsidieerde voorzieningen voldoet aan de richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad. Dat geldt uiteraard ook voor de gemeentelijke organisatie.
- Het aantal verkooppunten van vers, onbewerkt én lokaal voedsel te vergroten. Dat doen we door nieuwe initiatieven op dit gebied

te verwelkomen. Denk daarbij aan regio- en streekmarkten, inkoopcollectieven, lokale producenten zoals voedselcoöperatie Oosterwold en Almeerse Weelde, lokale verwerkers, boerencoöperaties en Community Supported Agriculture (CSA).

# 2 ALMERE STAAT VOOR EEN DUURZAME VOEDSELECONOMIE WAAR IEDEREEN DE VRUCHTEN VAN PLUKT

In de directe omgeving van Almere wordt heel veel voedsel geproduceerd, maar de economische toegevoegde waarde voor de stad is nog relatief laag, ook in termen van werkgelegenheid. Het grootste deel bestaat uit productie voor de exportmarkt – waaronder uitgangsmaterialen - die de regio rechtstreeks verlaat. Door een groter deel lokaal en regionaal te verwerken en consumeren wordt de toegevoegde waarde voor de stad Almere veel groter. Voor het gebied Oosterwold is in de intergemeentelijke structuurvisie destijds een ambitie geformuleerd om 10% van de regionale voedselbehoefte te produceren. Uit de evaluatie Oosterwold blijkt dat regionale voedselproductie nog moeilijk haalbaar is, maar dat lokale productie en zelfvoorzienend zijn meer centraal moeten staan. Een sterkere lokale en regionale voedseleconomie kan bovendien bijdragen aan het realiseren van de ambities ten aanzien van circulariteit en reductie van CO2-emissies, zoals beschreven in de Duurzaamheidsagenda. We zien al dat de biologische landbouw (met o.a. strokenteelt) zichsterk ontwikkelt in zuidelijk Flevoland. Er liggen dan ook enorme kansen voor Almere om de toegevoegde waarde van de voedseleconomie te vergroten en tegelijkertijd de economie te verduurzamen.

## VERGROTEN TOEGEVOEGDE WAARDE VOEDSELECONOMIE

Met name in termen van voedselverwerking en -logistiek kan Almere een veel nadrukkelijkere rol pakken binnen de regio en daar ook economisch profijt van trekken. Voedselondernemers in en rondom Almere staan er hierbij niet alleen voor. Het Europees project FoodChains 4 Europe, dat van start gaat in Flevoland, heeft de veelzeggende titel ‘Recipe for Succes’ en kan ondersteunen met zaken als het uitwerken van nieuwe business cases en marketing. Daarnaast helpt Flevo Campus voedselondernemers met kennisvragen. De focus van de gemeente zal liggen op het stimuleren en aantrekken van het type bedrijvigheid dat de meeste werkgelegenheid creëert voor een diverse groep Almeerders. Zoals voedselverwerking (productie, conservering en verpakking), horeca, catering en voedselspecifieke logistiek.

Een belangrijke voorwaarde voor een waardevolle voedseleconomie is het vergroten van voedselkennis. De afgelopen jaren is er met Flevo Campus al flink geïnvesteerd in de ontwikkeling van onderwijs en kennis op het gebied van voedsel. De Flevo Campus zal op het Floriadeterrein in eerste instantie ruimte bieden aan de hogeschool Aeres, aan startende ondernemers en aan het Food Forum. De komst in 2021 van het Low Food Gastronomy College, in samenwerking met Flevo Campus en Aeres Hogeschool, zal een aantrekkingskracht hebben op chefs en studenten uit heel Nederland. De uitdaging zal zijn om deze studenten en young professionals aan de stad te verbinden. Dit geldt ook voor innovatieve bedrijven elders in het land. Almere heeft daarin veel te bieden: een productief achterland, de Metropoolregio Amsterdam, ruimte in de stad, een kennisinfrastructuur, een snelgroeiende duurzame energievoorziening en een gemeente en een provincie die samenwerking tussen bedrijven en organisaties

stimuleren en faciliteren. De voedselstrategie is een eerste stap om deze propositie de komende jaren veel nadrukkelijker uit te gaan dragen.

## VERSNELLEN VAN DE VERDUURZAMING VAN DE ECONOMIE

De gemeente wil de vergroening van de economie versnellen door haar acquisitie en vestigingsbeleid te richten op innovatieve voedselbedrijven en te stimuleren dat er meer met restromen (zoals huishoudelijk bioafval, voedselverspilling en verpakkingen) wordt gedaan. Op het Floriadeterrein wordt nu al gewerkt aan The Village: een start-up community die vanuit Flevo Campus wordt ontwikkeld en die helemaal gericht zal zijn op vernieuwende voedselbedrijven. Daarnaast zal de gemeente samen met onder andere de provincie Flevoland onderzoeken of er een business case is voor de ontwikkeling van een regionale food hub, zoals beschreven op pagina X. Op de Economische Actieagenda van Almere staat het vestigen van een internationale reputatie als groene, veerkrachtige stad, die functioneert als (wetenschappelijke) praktijkwerkplaats voor stedelijke voedselvoorziening. Juist die functie als praktijkwerkplaats vraagt om meer experimenten met voedsel in en om Almere.

## GROWING GREEN CITIES: EEN BIJZONDERE ROL VOOR EETBAAR GROEN IN ALMERE

In lijn met het motto van de Floriade 'Growing Green Cities', gaan we investeren in het verder vergroten van het aandeel eetbaar groen in de stad. Daarbij is een belangrijke rol weggelegd voor bewonersinitiatieven voor het beheer en onderhoud. Oosterwold is een goed voorbeeld waarmee de Gemeente Almere actief de productie van lokaal voedsel stimuleert. Ook veel andere bestaande stadslandbouwinitiatieven leveren een belangrijke bijdrage en kunnen mogelijk worden betrokken bij de verdere ontwikkeling van het voedselonderwijs in Almere. Denk aan de vele buurtschooltuinen die de stad rijk is. In de nabije toekomst zal Almere bij het uitbreiden van de stad en het bouwen van nieuwe wijken nadrukkelijk een plek geven aan voedsel en eetbaar groen in de stadsplanning. Dit kan alleen in nauwe samenwerking met bewoners, gebiedspartijen en terreinbeheerders als Staatsbosbeheer en Flevo-Landschap. Ook bij de vervanging van groen en groot onderhoud, zal meer aandacht worden besteed aan eetbaar groen.

*Voor een duurzame voedseleconomie waar iedereen de vruchten van plukt, stelt de gemeente Almere zichzelf ten doel om:*

- Nieuwe, duurzame voedselbedrijven aan te trekken die zich in of rondom de stad willen vestigen. Dat gaan we doen door de kansen en ambities die we in deze voedselstrategie benoemen, ook actief uit te dragen en bedrijven actief te benaderen.
- Vanuit de bestaande Flevo Campus onderwijsinstellingen te steunen bij het creëren van een aantrekkelijk onderwijsaanbod voor young professionals, inclusief leerplekken, zoals praktijklocaties.
- De voedselverspilling van consumenten en bedrijven te reduceren en hergebruik van organische restromen te stimuleren via projecten, buurtinitiatieven en samenwerking met horeca. Bij consumenten middels bewustwording en bij bedrijven door de samenwerking met initiatieven als Too Good to Go.
- De mogelijkheden te onderzoeken voor een regionale voedselhub in Almere
- Lokaal en regionaal inkopen onderdeel te maken van het gemeentelijke inkoopbeleid, in navolging van de Green Deal 'Eten uit de Korte Keten' die op 5 oktober 2020 door het rijk en de provincies, waaronder Flevoland, is ondertekend.

- De aanwezigheid van voedsel, waaronder eetbaar groen, te integreren in de ontwikkeling van nieuwe stadswijken en te versterken in bestaande wijken.
- Met supermarkten in Almere een convenant te sluiten om het aanbod van vers en lokaal voedsel in supermarkten te vergroten.

# 3 ALMERE STAAT VOOR TROTS OP ONZE MOOIE, LOKALE EN REGIONALE PRODUCTEN EN INITIATIEVEN

Het versterken van de lokale en regionale voedseleconomie kan alleen als de bewoners van Almere en omgeving ook bereid zijn om vaker voor lokale en regionale producten te kiezen. Zonder vraag is er immers geen lokale afzet mogelijk. We willen de trots op Almeerse en Flevolandse producten aanwakkeren door het aanbod zichtbaarder te maken en mensen kennis te laten maken met de bijzondere smaken van Flevoland en de verhalen achter de producten. Hier zijn al enkele mooie voorbeelden van. Met de Flevour Box – een initiatief van Vereniging Flevofood - kunnen mensen maandelijks kennismaken met de smaak van Flevoland. Onder het label 'Almeerse Weelde' kunnen mensen producten uit Almere kopen, maar ook zelf oogsten en produceren. De Stadsboerderij van Almere zet zich in om stadsbewoners kennis te laten maken met producten van eigen bodem, via een markt en een eigen productlijn. Ook in Oosterwold beginnen bewoners al dan niet gezamenlijk hun producten aan te bieden. Eén van de acties voor de komende periode is om een actueel overzicht te maken van deze initiatieven en deze zichtbaarder te maken via een online platform. Naast het zichtbaar maken van het aanbod, zal de gemeente zich inzetten om de behoeften van Almeerse en Flevolandse consumenten beter in kaart te brengen. En daarmee de ontwikkeling van een nieuw en aantrekkelijk(er) aanbod te stimuleren. Het onderzoek 'Consument zoekt boer' uit 2017 van CoE Food project wees uit dat 90% van de consumenten in Almere best positief staat ten opzichte van lokaal voedsel. 50% is zelfs bereid om daar iets extra's voor te betalen. Echter, slechts 25% van de respondenten gaf aan ook daadwerkelijk lokale producten te kopen. Een onderzoek van Flevo Campus – Prosumptie in de polder, 2019 – laat een andere interessante ontwikkeling zien: dat twee derde van de Almeerders zelf bezig is met voedsel produceren. Dat gebeurt thuis in de vensterbank, op het balkon of in de tuin. Maar ook in de omgeving, zoals in een buurt- of volkstuin of via wildpluk. De schaal waarop deze inwoners zelf voedsel produceren is misschien klein maar dit onderzoek toont aan dat er wel interesse is om zelf iets met voedsel te doen.

## LOKAAL EN REGIONAAL AANBOD ZICHTBAAR MAKEN VOOR EEN BREDERE DOELGROEP

De grootste uitdaging is om lokaal voedsel ook bij een brede groep Almeerders onder de aandacht te brengen. Dus niet alleen bij de mensen die zich er al voor interesseren en de weg weten naar bestaande initiatieven en aanbieders. Om de zichtbaarheid van en de vraag naar lokale producten te vergroten én toegankelijk te maken voor een bredere groep Almeerders, zet de gemeente in op een convenant met supermarkten om het aanbod uit de korte keten de komende jaren te laten toenemen. Daarnaast zullen initiatieven worden gestimuleerd die eraan bijdragen om lokaal en vers voedsel beschikbaar te maken voor gezinnen met een kleine beurs. Zoals ook beschreven in 3.1, gezonde keuzes voor álle Almeerders.

## AANSLUITING VRAAG EN AANBOD

De komende jaren zal de gemeente intensief samenwerken met de provincie Flevoland. Deze zet in op meer diversificatie van de landbouw door het stimuleren van de aanplant van een grotere diversiteit aan (eiwitrijke)gewassen, die waar mogelijk ook interessant zijn voor verwerking tot plantaardige producten. Dit doet de provincie onder meer met het programma 'Landbouw Meerdere Smaken' en door te investeren in de Boerderij van de Toekomst in Lelystad. In samenwerking met Wageningen Universiteit en Research worden hier gewassen in afwisselende smalle stroken naast elkaar geteeld. Deze strokenteelt draagt bij aan een aantrekkelijk landschap, maar ook aan meer biodiversiteit, waarmee de weerbaarheid van de landbouwgewassen wordt versterkt. Meer diversiteit in de landbouw biedt kansen om het aanbod uit de directe omgeving van Almere nog beter aan te laten sluiten bij het consumptiepatroon van Almeerders. Het onderzoek naar dit consumptiepatroon zal de komende jaren onze aandacht krijgen, als verdieping op het bestaande onderzoeksprogramma van Flevo Campus. Voor een beter zicht op de kennis, houding en het gedrag van mensen als het gaat om voeding en hoe dit voor huishouders onderling verschilt. Dit type onderzoek is belangrijk om beter te onderbouwen welke acties er komende jaren vanuit de gemeente nodig zijn. Het kan bovendien de basis vormen voor een effectieve communicatiestrategie, waarmee een groter deel van de Almeerders kan worden bereikt.

De focus op het versterken van de diversiteit en de waarde van het lokale product, zal het aanbod en aandeel van lokaal en regionaal voedsel vergroten. Dat levert kansen op voor ondernemers en de werkgelegenheid in en om de stad. Ook wordt daarmee werk gemaakt van het verkleinen van de afstand tussen boer en burger en het vergroten van de inclusiviteit van het voedselaanbod.

*Voor meer trots op onze lokale en regionale producten en initiatieven stelt de gemeente zichzelf ten doel om:*

- Initiatieven die het aanbod uit de korte keten onder de aandacht brengen bij consumenten actief te gaan ondersteunen en zichtbaar te maken. Door het online platform Lokaal Voedsel Flevoland verder uit te bouwen en een publiekgerichte campagne op te zetten.
- Met supermarkten in Almere een convenant te sluiten om het aanbod vers en lokaal voedsel uit de korte keten in de schappen te vergroten en te promoten. En daarmee concrete invulling te geven aan doelstellingen zoals opgenomen in het Nationaal Preventie Akkoord dat werd getekend door 70 partijen, waaronder het CBL; de vereniging voor supermarkten en foodservicebedrijven.
- Via Flevo Campus een onderzoek uit te laten voeren naar de behoeftes van Almeerse consumenten als het gaat om lokaal en regionaal geproduceerd voedsel en de resultaten beschikbaar te stellen aan (potentiële) voedselondernemers.

GROEN &
GEZOND
ALMERE

# 4 DRIE ICOONPROJECTEN

Onderstaande icoonprojecten worden vanuit de Gemeente Almere geïnitieerd in de periode 2021 – 2022 in samenwerking met diverse partners in de stad. De icoonprojecten hebben een tweeledig doel: bijdragen aan de inhoudelijke doelstellingen én zorgen voor zichtbaarheid en betrokkenheid, zowel binnen als buiten de stadsgrenzen.

## 1 GEZONDE EN GROENE LOPER NAAR DE FLORIADE EXPO 2022

Vanuit de ambitie om een voedselomgeving te creëren die gezonde en bewuste keuzes stimuleert, is Almere in 2020 met een project gestart om een gezonde en duurzame 'corridor' te ontwikkelen op de route van het stationsgebied naar het Floriadeterrein. De doelstelling van dit project is het gezonder, duurzamer en meer divers maken van het voedselaanbod in de stad. Op sommige plekken in de stad is een eenzijdig aanbod aan fastfood ontstaan dat niet uitnodigt tot het maken van gezonde voedselkeuzes. Het is dus van belang om het gezonde aanbod lekker en aantrekkelijk te maken.

In 2022 zal de 'groene en gezonde loper' richting het Floriadeterrein het visitekaartje zijn van voedselstad Almere. De groene loper verbindt station Almere CS met het Floriadeterrein en eindigt op het Flevo Campusterrein bij onder andere het Food Forum, waar veel activiteiten zullen worden ontwikkeld, gericht op de relatie voeding en gezondheid. Deze groene loper is het toonbeeld van hoe een gezonde en groene stedelijke omgeving eruit kan zien en welke rol de gemeente hierin kan spelen.

Ook bedrijven op de route hebben acties ondernomen om een gezonder en duurzamer voedselaanbod te creëren. Dat kan een horecaondernemer zijn die een maand lang alleen maar plantaardige opties verkoopt en een retailer die een groot assortiment lokaal geproduceerd voedsel aanbiedt. Samen met de provincie ondersteunt de gemeente interventies die helpen om consumenten te verleiden om gezondere keuzes te maken. Ondernemers, voedselproducenten, buurtorganisaties en burgers geven samen met de gemeente verdere invulling aan de route. De lessen uit dit project zullen waardevol zijn voor het denken over de toekomstige stedelijke ontwikkeling van Almere. Studenten zullen worden betrokken bij het onderzoek naar de ervaringen van Almeerders en de ondernemers binnen dit project. Het zal handvatten bieden voor de vraag op welke wijze korte ketens kunnen worden gestimuleerd en de toegankelijkheid van gezond en duurzaam voedsel kan worden vergroot.

## 2 FLEVO CAMPUS

In 2017 besloot de Gemeente Almere samen met de provincie Flevoland tot het ontwikkelen van de Flevo Campus als nieuw kennisinstituut dat in 2021 haar deuren zal openen. De Flevo Campus

biedt een unieke mix van onderwijs en onderzoek naar de meest prangende stedelijke voedselvraagstukken van de komende decennia. De campus zal een groot aantal (internationale) studenten en young professionals aantrekken en via samenwerkingen met ondernemers en voedselveranderaars een aantrekkelijk profiel opbouwen binnen het voedsellandschap. In Nederland én binnen het internationale onderwijsaanbod. Dit biedt kansen voor de werkgelegenheid en economische ontwikkeling van de stad en het vergroten van de aantrekkingskracht van Almere op nieuwe inwoners.

De Flevo Campus biedt de gemeente Almere een unieke uitgangspositie om stedelijke voedselvraagstukken integraal én in samenwerking met onderwijs en onderzoek aan te pakken. De afgelopen jaren kwamen er uit de Flevo Campus Denktank-programma's al verschillende relevante aanbevelingen voor de te ontwikkelen voedselstrategie van de stad. Die aanbevelingen zijn meegenomen in deze uiteindelijke voedselstrategie. Flevo Campus zal door de gemeente nog nadrukkelijker worden meegenomen in de propositie van Almere als voedselstad. Ook zal Flevo Campus, en met name de Aeres Hogeschool, een belangrijke rol gaan spelen in de uitvoering van de voedselstrategie samen met alle bestaande initiatieven uit de stad en omgeving.

# 3 EEN REGIONALE VOEDSELHUB

Een meer lokaal en regionaal georiënteerde voedseleconomie met korte ketens, vraagt om een fijnmaziger distributienetwerk dat in staat is om naast (internationale) handelsstromen ook kleinere volumes over meer verschillende kanalen te distribueren. Om die reden wil de gemeente samen met de provincie en marktpartijen verkennen of er een succesvolle business case kan worden ontwikkeld rondom een regionale voedselhub die meerdere functies kan vervullen: van distributiecentrum tot marktplaats en van horecagroothandel en productielocatie tot voedseleducatiecentrum.

Een mooie testcase voor zo'n regionale voedselhub biedt de komende wereldtuinbouwtentoonstelling Floriade, die een half jaar zal duren. Vereniging Flevofood zal in die periode de Floriade voorzien van regionaal geproduceerd voedsel. De bevoorrading van het evenement door de verschillende ondernemers binnen Flevofood zal laten zien hoe een regionale voedselhub zou kunnen functioneren.

# 5 PLANNING

Deze voedselstrategie is opgesteld voor de periode 2021 – 2025. De periode tot het einde van de Floriade (november 2022) zal gebruikt worden om de voedselstrategie in werking te stellen, samen met stakeholders en initiatieven een activiteitenplan te ontwikkelen en een start te maken met uitvoering van de strategie. In de periode tot en met de Floriade zullen de genoemde icoonprojecten worden opgestart, evenals de positioneringscampagne en de uitnodiging aan onze internationale netwerken om deel te nemen aan de Floriade. Eind 2022 zal de strategie worden geëvalueerd en waar nodig bijgestuurd en zullen aanpassingen voor de periode 2022 – 2025 worden doorgevoerd. Grofweg onderscheiden we binnen deze strategie dus twee fases:

## FASE 1

**Op weg naar en tijdens de Floriade (januari 2021 t/m eind 2022)**

Start uitvoering activiteitenplan, inclusief realisatie icoonprojecten, positioneringscampagne en uitnodiging aan internationale netwerken voor deelname aan de Floriade.

*Focus op het voor Almeerders zichtbaar maken wat er gebeurt binnen het thema voedsel en de toegankelijkheid en aantrekkelijkheid van lokaal voedsel vergroten. Almere in aanloop naar en tijdens Floriade nog nadrukkelijker positioneren als 'voedselstad'.*

## FASE 2

**Periode na de Floriade (januari 2023 t/m 2025)**

Evaluatie en bijstellen van de strategie en vervolg uitvoering activiteitenplan.

*Aantrekken nieuwe (economische) bedrijvigheid, voedsel een natuurlijke plek geven in de stedelijke ontwikkeling van de stad, verdere invulling geven aan positionering van Almere als 'voedselstad'*

# 6 REALISATIE & ORGANISATIE

De voedselstrategie is tot stand gekomen dankzij het meedenken en de betrokkenheid van veel verschillende experts, initiatiefnemers, ondernemers, beleidsmedewerkers en onderzoekers. Een aantal van hen waren betrokken vanuit een rol in de begeleidingscommissie of het expertpanel, anderen hebben wij individueel gesproken. Wij zien voor hen ook een belangrijke rol in de uitvoering en monitoring van de implementatiefase van de voedselstrategie.

Binnen de voedselstrategie staan de thema's gezondheid en duurzame economie centraal. Wij stellen voor om langs deze twee lijnen een klankbordgroep samen te stellen bestaande uit minimaal één onderzoeker/expert, een aantal ondernemers en/of initiatieven vanuit de praktijk en een coördinator/projectleider vanuit het gemeentelijke voedselteam en een betrokken communicatiemedewerker/adviseur.

Het doel van de klankbordgroep is om kritisch te reflecteren op de voortgang van de uitvoering binnen het betreffende thema en de activiteiten en projecten die daarbinnen in de uitvoeringsagenda zijn bepaald. De klankbordgroep heeft een adviserende rol naar de gemeente en helpt om kansen te identificeren en het netwerk te betrekken. De klankbordgroep adviseert de gemeente ook t.a.v. de ontwikkelingen binnen de icoonprojecten die binnen de voedselstrategie zijn beschreven.

De samenstelling van de klankbordgroep kan jaarlijks wisselen, zodat er een open netwerk ontstaat met mogelijkheden om nu of in de toekomst aan te sluiten. De beide klankbordgroepen komen een keer per kwartaal bijeen. Daarnaast zal er 2x per jaar een brede stakeholderbijeenkomst worden georganiseerd voor alle voedselondernemers, initiatieven en geïnteresseerde burgers. Tijdens de brede stakeholderbijeenkomsten zal de ontmoeting centraal staan, maar ook voortgang voedselstrategie (waarbij de klankbordgroepen iets kunnen vertellen over de voortgang, of dat een icoonproject wordt uitgelicht etc).

# 7 DANKWOORD

Deze voedselstrategie had niet tot stand kunnen komen zonder de medewerking van tal van experts, voedselondernemers en maatschappelijke initiatieven, allen wonend en/of werkzaam in Almere. In het bijzonder willen wij Arthur Bouvy (bestuurslid Almere Economic Board), Lenny Vulperhorst (kwartiermaker Flevocampus) en Sigrid Wertheim (lector Aeres Hogeschool), bedanken voor het kritisch en constructief meedenken vanuit de begeleidingscommissie. We danken Arjan Dekking (actie-onderzoeker Wageningen UR), Jan Eelco Jansma (onderzoeker Wageningen UR), Henk Renting (docent & onderzoeker Aeres Hogeschool), Bauke van der Veen (ondernemer & bestuurslid Vereniging Flevofood) en Willeke Waller (adviseur marketing, communicatie & coöperatie zaken met aandachtgebied Food, Rabobank) voor hun onmisbare rol in het expertpanel. Daarnaast gaat onze grote dank uit naar Anke van der Beek (programmamanager GGD), Tineke van den Berg (Stadboerderij Almere), Boj van den Berg (directeur Urban Greeners), Valerie Bos (eigenaar Van Loof), Hillebrand Koning (programmamanager provincie Flevoland), Carlo Verhart (programmamanager Voedsel Verbindt), Nadia Zerouali (eigenaar Nadia Food Communicatie) en Ron van Zwet (ONZE Volkstuinen), die allen bereid waren om hun kostbare tijd en waardevolle inzichten en ervaringen met ons te delen.

Ook danken wij alle deelnemers aan de stakeholderbijeenkomst op 26 augustus 2020 bij Stadsboererij Almere en de deelnemers aan de Flevo Campus Denktank die waardevolle input hebben geleverd voor deze strategie. Ten slotte, willen wij onze dank uitspreken voor al diegenen die zich al langer hard hebben gemaakt voor het belang van een voedselstrategie voor de stad. Hun aanhoudende inzet heeft in belangrijke mate bijgedragen aan de totstandkoming van deze strategie en het draagvlak daarvoor binnen de gemeente. Een aantal van hen is hierboven met naam en toenaam genoemd.

## RON VAN ZWET
## ONZE VOLKSTUINEN

foto: Fotografie Alexander

Heb je groene vingers en wil je exotische groenten kweken? In Onze Volkstuinen van Ron van Zwet kun je volkstuintjes huren in allerlei afmetingen. De kas zorgt voor een tropisch klimaat om groenten te kweken die het niet in de volle grond doen. Dat trekt o.a. Surinaamse Almeerse tuinders aan. Zij verbouwen bijvoorbeeld meloen, antroewa, sopropo, bitawiri en kousenband. Natuurlijk wordt er duurzaam gekweekt zonder bestrijdingsmiddelen. ***groenengezond.almere.nl***

## GUNO MARENGO
## TUINDER

foto: Fotografie Alexander

Tuinieren is verslavend voor de Surinaamse Almeerder Guno Marengo. Bijna dagelijks is hij te vinden in zijn tuin in Onze Volkstuinen. Sopropo is een belangrijke groente om te verbouwen. Hij heeft diabetes type II en door het gebruik van sopropo verminderde hij zijn medicijn gebruik aanzienlijk. Hij maakt er thee van en eet het als groente. Het is een beetje bitter en hij vindt het overheerlijk! ***groenengezond.almere.nl***

## CLAUDIA WESTERMANN
## HORIZON FLEVOLAND

foto: Fotografie Alexander

Heb jij weleens gehoord van sopropo?. Deze groente kan mogelijk bijdragen aan het bestrijden van diabetes type II. Met een aantal partners is Green Health Solutions opgezet om te onderzoeken of dit echt zo is. En er zijn meer groenten die heel gezond zijn. Zo is het idee ontstaan van de Groenten Apotheek, gevestigd op de eerste etage van Onze Volkstuinen. Met de Groenten Apotheek willen zij mensen informeren over de gezonde werking van (alle) groenten. ***groenengezond.almere.nl***

## BAUKE VAN DER VEEN
## FLEVOFOOD

foto: Fotografie Alexander

De betrokkenheid van Bauke van der Veen bij Flevoland is groot. Aan de ene kant ligt zijn hart bij de runderen die in het Kromslootpark grazen. Voor wie kiest voor een stukje vlees op tafel, dan wel van eigen bodem en eerlijk geproduceerd. Via vereniging Flevofood zet Bauke zich in voor het bevorderen van de afzet van Flevolandse producten op de lokale markt. Dat de gezonde groenten uit de polder op álle keukentafels terecht komen, daar tekent hij voor.

***groenengezond.almere.nl***

## SHARON DE MIRANDA
## CHEF-KOK

foto: Fotografie Alexander

Chef-kok Sharon de Miranda, bekend van o.a. het TV programma BinnensteBuiten, werkt ook voor werk/leerbedrijf Tante Nel bij Zorgkwekerij Weet hoe je Leeft. Hier motiveert zij mensen met een beperking om eigen gekweekte groenten te plukken en aan het werk te zijn in de keuken; van voorbereiding tot het serveren van een overheerlijke maaltijd. Het is belangrijk dat iedereen mee kan doen en zoveel mogelijk kan deelnemen aan de Almeerse samenleving. Sharon vindt het fijn dat zij daar aan kan bijdragen. ***groenengezond.almere.nl***

## ZORGKWEKERIJ WEET HOE JE LEEFT
## THEEHUIS TANTE NEL

foto: Fotografie Alexander

Waar kun je in Almere lekkere lokale producten scoren? Bij Theehuis Tante Nel hebben ze een breed aanbod van zelf gekweekte groenten en fruit. Je kunt naast het boodschappen doen ook terecht voor een lunch, diner of een high tea, volledig samengesteld uit lokale oogst. De werk/leerwinkel is onderdeel van Zorgkwekerij Weet hoe je leeft, waar mensen met een beperking samen met chef-kok Sharon de Miranda gegarandeerd zorgen voor een gezellige sfeer. ***groenengezond.almere.nl***

## MARTIN TOPPER
## ZONNEHEERDT

foto: Fotografie Alexander

Telen van groenten zit Martin Topper in de genen. Op zijn Flevolandse akkerbouwbedrijf in Dronten teelt hij o.a. paarse peen, gele kroten en wortelpeterselie. Ze worden duurzaam geteeld, bevatten veel voedingsstoffen en zijn gewoon heel lekker. Vandaar dat je deze rode, paarse, oranje of gele penen ook kan tegen komen in een Flevour Box. Met natuurlijk een lekker recept erbij.
***groenengezond.almere.nl***

## NADIA ZEROUALI
## CULINAIR SCHRIJFSTER

foto: Fotografie Alexander

TV Kok en kookboekenschrijfster Nadia Zerouali is trots op de Arabische cultuur. Ze kookt internationaal met een voorkeur voor de Marokkaanse keuken. Vooral de uitwisseling van de gerechten uit verschillende culturen zorgt voor verbinding. Dit is voor Nadia een belangrijk aspect. Nu weten mensen wat couscous en labne is. Als ambassadeur draagt ze bij aan het bekender maken van de smaak uit Flevoland. Ze bedenkt steeds andere lekkere recepten voor in de Flevour Box, bijvoorbeeld met de penen van Zonneheerdt. ***groenengezond.almere.nl***

## EVA FLANTUA
## STUDIO DAAGSCH

foto: Fotografie Alexander

Eva Flantua is gastronoom en gek op Flevoland. Zij zag dat door de coronacrisis Flevolandse telers hun producten moeilijk kwijt konden. Zij bedacht de Flevour Box: een box gevuld met lokale producten zoals aardappelen, quinoa en penen. Hiermee wil zij Almeerders kennis laten maken met ons Flevolandse Voedsellandschap. En de boeren helpen met de afzet van hun producten. Zij hoopt op een betere balans tussen lokaal consumeren en exporteren. ***groenengezond.almere.nl***

## TINEKE VAN DEN BERG
## STADSBOER

foto: Fotografie Alexander

Op stadslandgoed de Kemphaan en in Oosterwold vind je de Almeerse biodynamische boerderijen waar Tineke van den Berg stadsboer is. Ze verbouwt op haar akkers onder andere uien, erwten, peen, pompoenen, bietjes, mosterd en kool. En ze houdt koeien, die voor kostbare mest voor de akkers zorgen. Zo maakt ze de kringloop rond. Ze verkoopt haar producten op Boerenmarkt de Kemphaan en in de Boerderijwinkel Vliervelden. ***groenengezond.almere.nl***

## ARJAN DEKKING
## ALMEERSE WEELDE

foto: Fotografie Alexander

Gepassioneerd voor het halen van voedsel uit hun omgeving, dat zijn de ambachtslieden van Almeerse Weelde. De liefde voor het maken van producten met grondstoffen van Almeerse bodem verbindt hen in hun passie. Het gaat hier om jammakers, brouwers, wijnmakers enzovoort. Arjan Dekking is een van hen en samen zetten zij zich in om de inwoners van Almere bewust te maken van de kansen die de stad biedt en hen te verbinden met de basis van het leven: voedsel. ***groenengezond.almere.nl***

## BOERENMARKT
## DE KEMPHAAN

foto: Fotografie Alexander

Voor lokale producten, biologisch verbouwd, versgebakken of zelf gebrouwen kun je iedere zaterdagochtend tussen 9.30 en 13.00 uur terecht op de Boerenmarkt de Kemphaan. Deze is op het erf van de Stadsboerderij. Ook Almeerse Weelde is hier te vinden met hun producten. Het aanbod is gevarieerd en veelal van Flevolandse bodem, de gezelligheid is uniek. ***groenengezond.almere.nl***

## ANNEKE GERAADS
## BROUWERIJ STIJL

Zeg je Brouwerij Stijl dan denk je aan biertjes uit Almere, zoals de Ally Pale Ale. Het bier is gebrouwen van biologisch geteelde granen uit Flevoland, aangevuld met restbrood van lokale bakkerijen. De familiebrouwerij werkt lokaal en circulair, de bierbostel wordt door Bakker Borsch gebruikt in heerlijke desembroden. Ook oogsten zij hop uit eigen Stijl Hoptuin op Utopia eiland. En zo brouwen ze heerlijke Flevolandse bieren! ***groenengezond.almere.nl***

## JOHAN BORSCH
## BAKKER BORSCH

Online bestellen bij bakker Borsch en offline bezorgen. Johan Borsch houdt van vers. En van een lach op de gezichten van zijn klanten. Die combinatie komt vaak voor. Voor het bakken van zijn broden heeft hij een lijntje met Brouwerij Stijl. Hij verwerkt de restgranen van bier, de bierbostels, en gebruikt ze voor zijn desembroden en koeken. Die zijn uiteraard te bestellen op de webshop, zoals al zijn producten.
***groenengezond.almere.nl***

## PERRY HENDRIKS
## ALMERE CITY FC

Voetbal en een Ally biertje. Wat wil je nog meer op vrijdagavond? Marketingmanager Perry Hendriks van Almere City FC werkt al vele jaren in de voetballerij. Met een gezonde dosis ambitie en professionaliteit wil hij de club op een hoger niveau brengen. Voor de stadionhoreca heeft hij ook lokale ambities. Met brood van bakker Borsch en een Ally Pale biertje voor de 18+ voetballiefhebbers.
***groenengezond.almere.nl***

## LEERLINGEN
## OBS DE KLAVERWEIDE

foto: Fotografie Alexander

De kinderen van OBS de Klaverweide hebben hun korte pauze. En drinken een lekker glas Almeers water. Linda Dagloonder, directeur OBS de Klaverweide, is voorstander van gewoon kraanwater en laat bij voorkeur de kinderen een dag in de week water drinken tijdens de pauze. In plaats van limonade. Het is gezond, zonder suiker of toevoegingen en het is duurzamer want er worden geen pakjes drinken weggegooid. Jong geleerd is oud gedaan. ***groenengezond.almere.nl***

## SORAYA OMTZIGT
## THE VEGGIE WEEK

foto: Fotografie Alexander

De achttienjarige Soraya Omtzigt heeft een missie. Ze wil iedereen, en vooral haar medeleerlingen, laten weten dat als je één dag in de week geen vlees eet, dit al een positieve impact heeft op ons klimaat en de maatschappij. Ze organiseerde op school THE VEGGIE WEEK en liet met o.a. een gluten- en lactosevrije chocolade pindakaastaart van zoete aardappel en chocolate chip cookies proeven hoe lekker dat is. Op haar Insta-account @the_veggie_week meer gezonde inspiratie!
***groenengezond.almere.nl***

## MARLEEN WARNAAR
## MAKELAAR JONG LEREN ETEN

foto: Fotografie Alexander

Als makelaar Jong Leren Eten Flevoland wil Marleen Warnaar via het onderwijs zoveel mogelijk kinderen en jongeren in aanraking brengen met gezond en duurzaam eten. Ze stimuleert dat jongeren van elkaar leren omdat ze dat heel belangrijk vindt. Zo geven studenten van de Aeres MBO Food opleiding in Almere smaaklessen in het basisonderwijs. Die voorbeeldrol werkt heel krachtig.
***groenengezond.almere.nl***

## CASPER KROMKAMP
## EKOPLAZA

Naast biologische producten bestaat het assortiment van supermarkt Ekoplaza Almere ook uit lokale producten. Van groenten en fruit tot biologische sappen. Niet alleen consumenten kopen in zijn winkel, ook retailers als IJspressi en The Black Cockatoo weten hem te vinden. Iedere zaterdag staat hij op de biologische Boerenmarkt. De prettige en relaxte sfeer spreken hem aan. En hij merkt dat Almeerders steeds groener worden, een mooie ontwikkeling! ***groenengezond.almere.nl***

## INGE DE BOER
## IJSPRESSI

Een ijsje van wortels of bieten. Ja het kan! IJspressi heeft een creatief ijsaanbod van pure ingrediënten en met een kleur sensatie die er vanaf spat. Jong en oud komen er een ijsje halen om een geluksmomentje te beleven. In het assortiment is ook altijd een ruime selectie vegan en suikervrij ijs te vinden. Zo kan iedereen een lekker ijsje uitkiezen. ***groenengezond.almere.nl***

## KIMBERLEY VONK
## THE BLACK COCKATOO

Voor vegan ontbijt of lunch ga je naar The Black Cockatoo in Almere Centrum. Kimberley Vonk heeft een sfeervolle plek gecreëerd waar je heerlijk kunt genieten van bijvoorbeeld een sushi bowl, toast met hummus en avocado of een vegan burger. Op het menu vind je bijzondere gerechten met aandacht voor duurzaamheid en kwaliteit, gemaakt met Flevolandse producten. Ook voor specialty koffie en huisgemaakte taarten ben je bij The Black Cockatoo aan het juiste adres.
***groenengezond.almere.nl***

## MONIQUE SEYNEN
## REGELRECHTVANDEBOER

In het hart van Almere Buitenvaart vind je de winkel van Monique Seynen, Regelrechtvandeboer. Alle producten zijn 100% biologisch, organisch, lokaal en van het seizoen. De boeren krijgen een eerlijke prijs voor hun product, de klanten eerlijk voedsel. Via Facebook houdt zij haar volgers op de hoogte van de laatste oogst: Flevolandse appeltjes, pompoenen of suikermais. Een van haar leveranciers is Biofood, teler van biologische komkommers. ***groenengezond.almere.nl***

## BOB VAN DER VOORT
## BIOFOOD

Bob van der Voort teelt biologische komkommers in zijn kas op de Buitenvaart in Almere. Het is zijn favoriete gewas ook al is het moeilijk om te telen. Het groeit heel snel, dat is spectaculair om te zien. Een van zijn afnemers is Regelrechtvandeboer. Want hij levert graag aan lokale ondernemers. De bulk van zijn teelt gaat echter naar de export. Hij ziet dat graag andersom. ***groenengezond.almere.nl***

## CORA SPAANS
## ALMEERSE CONSUMENT

Cora Spaans haalt bij voorkeur haar groenten bij Regelrechtvandeboer. Ze kan zelf de porties bepalen en soms komt het nog diezelfde ochtend van het land, kan het nog verser? De minimale logistiek van de producten is voor haar een belangrijk punt. Hierdoor is het naast biologisch ook duurzaam. De pure smaak van de groenten, die spat er echt van af. Iedereen smult ervan! En dat is minstens zo belangrijk. ***groenengezond.almere.nl***

GROEN &
GEZOND
ALMERE