

## **Verlag 2<sup>e</sup> bijeenkomst programma Natuurlijk Kapitaal – casestudie Innovatieve Food Ondernemers**

*Aanwezig: Jack Stroeken (Bee Box / Slow food Nederland), Jan Sevenster (EZ), Inno Kock (Lazuur), Jan Dirk van der Voort (Remeker), Joop Bodegraven (EZ), Rosanne Metaal (EZ), Frederiek van Lienen (PBL), Petra van Egmond (PBL), Christi Veldhuis-Van Essen (PBL).*

Locatie: PBL, Den Haag

---

Deze bijeenkomst werd georganiseerd in het kader van de casestudie “Innovatieve Food Ondernemers” binnen het programma Natuurlijk Kapitaal. Het was de tweede bijeenkomst na een reeks van interviews met innovatieve food ondernemers en stakeholders uit het voedselsysteem. Doel van de bijeenkomst was om te reflecteren op de dilemma’s van de innovatieve food ondernemers en de dilemma’s van de beleidsmakers bij initiatieven voor verandering naar een duurzaam voedselsysteem.

Frederiek van Lienen gaf in haar presentatie (zie bijlage) een analyse van de ontwikkelingen in “het voedselsysteem” en de plek die innovatieve food ondernemers en andere stakeholders daarin innemen. Aan de hand van de presentatie ontstond een gesprek tussen ondernemers en beleidsmakers over de invulling van een voedselbeleid en specifieke aspecten daarvan die voor deze innovatieve food ondernemers relevant zijn. Het verslag van dit gesprek is rond een aan zes-tal thema’s gegroepeerd.

### **De meervoudige waarden van voedsel met kwaliteit**

In de presentatie gaf Frederiek aan dat wanneer men vanuit systeemdenken naar een duurzaam voedingsproduct kijkt, men meer waarden kan onderscheiden dan alleen de directe waarde voor de klant. Ondernemers die bewust bezig zijn vanuit dat systeemdenken leggen ook de nadruk op de waarden voor natuurlijk kapitaal, sociaal kapitaal en het financieel kapitaal, om hun product te verwaarden. Als voorbeeld van systeemdenken werd de consumptie van peulvruchten genoemd: doordat we die niet meer veel eten, verliezen we niet alleen nuttige eiwitten in ons dieet, maar ook de mogelijkheid van rotatie in de teelt, het stikstofbindend vermogen in de bodem etc.

Er ontstond een gesprek over de bedoeling van de genoemde typen kapitalen en meerwaarden (meestal input, hier lijken ze output te zijn) en de invulling hiervan. In het eindrapport wordt de geleverde input meegenomen.

### **Nieuwe concepten en systeeminnovatie**

Aan de hand van onderstaande slide over de ondernemersproposities ontstond een gesprek over het ontwerp van duurzame oplossingen en ondernemersconcepten. Daarbij werd aangegeven dat men in het kleine systeem vooral aan oplossingen werkt die uitgaan van een duurzaam ontwerp (sustainable by design). De oorsprong van het product of het bedrijf ligt in de keuzes zodat je in balans met het

natuurlijk kapitaal werkt. Werken aan een aspect als voedselverspilling draagt ook bij aan het verduurzamen van het voedselsysteem, maar is een oplossing die voortkomt uit het oude systeem. Je zou ook minder voedsel kunnen produceren; dat kan door voedselverspilling te voorkomen of door een ander eetpatroon waarbij minder landgebruik nodig is (meer plantaardig, voedzamer, minder vlees).

### Ondernemers proposities:

- Lokaal eten in de supermarkt;
- Erkende streekproducten;
- Natuurlijke duurzaamheid en smaak;
- Puur en ambachtelijk eten;
- Direct van de bron (boer/teler);
- Betaalbaar biologisch assortiment;
- Verbinden met een lokale community;
- Productinnovatie (met goede ingrediënten en recepten);
- Unieke producten;
- Producten met maatschappelijke meerwaarde;
- Herstellen relatie consument en producent.

*"Sustainable by design"*

13

#### Voorbeelden:

Remeker is een bedrijf wat continu zijn eigen ondernemingsprocessen innoveert en verbetert. Eigenlijk is men permanent bezig met systeeminnovaties in het bedrijf en is men continu op zoek naar de optimale samenhang met het natuurlijke systeem waarin wordt gewerkt. Onlangs is er een natuurlijk kaaspakhuis gebouw, en nu richt Remeker zich op het volgende probleem. Na iedere oplossing wordt het volgende verbeterpunt zichtbaar.

Beebox merkt een hele grote dynamiek in de markt van de maaltijdboxen, wat veel innovatie en aanpassingsvermogen vraagt. Elk kwartaal veranderen markt, de context, technologie en concurrenten.

De innovaties gaan enerzijds sterk uit van tradities maar dit wordt gecombineerd met de technologieën van deze tijd. Slow Food ziet voor zich dat de diversiteit in de natuur binnen afzienbare tijd beschikbaar zou moeten kunnen worden gemaakt voor de consument zoals dat ook is gebeurt met muziek via Spotify. De breedte van de flessenhals, die door de supermarkten in het huidige systeem is ontstaan, zal daarbij moeten worden vergroot. Gebruik technologieën om voort te bouwen en te innoveren vanuit die tradities.

#### **Over het voedselbeleid**

Naar aanleiding van het WRR rapport kwam ook het voedselbeleid van Nederland in de discussie aan de orde. In het rapport van de WRR staat dat het voedselsysteem in Nederland voor een overgroot deel bestaat uit niet-agrarische spelers: gewasbeschermingsmiddelen fabrikanten, meststoffenleveranciers etc. De machtsbalans binnen het grote systeem is daarmee heel anders dan

de balans in de biologische voedselsector. Het is dus zinvol om eens naar het systeem van de biologische sector te kijken, waarin een aantal belemmeringen uit het andere systeem simpelweg niet aanwezig zijn. We moeten bovendien af van het beeld dat deze innovaties alleen maar geld kosten. Ze kunnen ook geld opleveren en kosten besparen, o.a. qua economisch groei, hoeveelheid BTW etc.

Een ander aspect is een fundamenteel punt: wat is het perspectief voor dit soort nieuwe voedings-initiatieven om de hele wereld te voeden? En waar richt je je innovatiepower op in Nederland? Door de ondernemers wordt gesteld dat wat klein is niet altijd klein blijft, en de innovaties doorgroeien in het grote systeem (denk aan de foodboxen markt en de adaptatie van maatregelen van de biologische sector in de gangbare landbouw). Deze innovaties moeten serieus genomen worden. We kunnen als land dit nieuwe systeem ook gaan exporteren: een systeem met bij wijze van spreken nul negatieve impact. We moeten de oplossingen uit het biologische systeem serieuzer bekijken op die aspecten.

Er is ook een noodzaak voor uitwisseling van innovaties tussen het grote en het kleine systeem. Agrariërs in het huidige traditionele systeem zien dat dat systeem vastloopt, qua bodemvruchtbaarheid, financiële duurzaamheid etc. Veel boeren oriënteren zich nu op een andere richting. Daarnaast inspireren de kleine ondernemers het traditionele systeem: de uitdagers laten de grote jongens harder lopen.

### **Welke waarden zijn belangrijk voor natuurlijk kapitaal?**

#### *Traceerbaarheid van de bron*

Het inzichtelijk maken van de bron van voedsel is een belangrijke keuze. Er ligt nu een voorstel om in de vleesketen producten zo van informatie te voorzien dat de producenten ervan te traceren zijn.

Met het in beeld brengen van die bron komen direct de andere meervoudige waarden in beeld. Ook de potentiële waarden komen dan in beeld. Je zou dit kunnen doen voor alle producten waar een verpakking op zit. De informatie is dus impliciet onderdeel van het product (meerlaagse informatiesystemen). In de VS gebruikt men al diverse systemen voor traceerbaarheid. Zo'n systeem kun je gelijkelijk aan uitbouwen, startend bij de locatie maar dan ook de teeltmethoden etc. Verplichten hiervan in Nederland is onwaarschijnlijk, zolang Europa dat niet wil. Het is misschien wel te koppelen met bijvoorbeeld BOB/GTS wetgeving, daar liggen al publieke dossiers. Dit raakt ook aan de etiketteringswetgeving.

#### *Is dit belangrijk voor de klant? Of voor het ecosysteem?*

Vanuit het ecosysteem is dit zinvol (van bulk naar bron) en het schept ook vertrouwen bij de klant maar het probleem is vermenging van producten in de keten: traceerbaarheid is eigenlijk alleen goed te doen met het 'pure product'. Zodra het een ingrediënt van een ander product wordt is het een stuk lastiger.

#### *Basisvoedsel, korte ketens en voedselsoevereiniteit*

Tegengeluid in de discussie naar aanleiding van traceerbaarheid is dat wij eigenlijk geen traceerbaarheid willen, maar een korte en zichtbare keten. We willen dat mensen op basis van

vertrouwen een eigen oordeel kunnen vormen en hun eigen voedsel kunnen kiezen (kortom: voedselsoevereiniteit). Dat lukt niet met traceerbaarheid en transparantie van hele lange (internationale) ketens. De consument krijgt dan teveel informatie te verwerken en ook ontstaan er enorm veel administratieve lasten in de keten. Je bereikt de gewenste voedselsoevereiniteit dus niet door traceerbaarheid, maar eerder door lokaal geproduceerd basisvoedsel aan te bieden waardoor alles heel inzichtelijk wordt. Die inzichtelijkheid is dus een afgeleide.

Het zal grote voedingsproducenten dus niet lukken om deze transparantie te realiseren omdat hun producten veelal samengestelde producten zijn met heel veel verschillende ingrediënten. Zolang dit ook helder wordt gecommuniceerd naar de consument, ontstaat er potentieel een prikkel om meer lokaal en meer onbewerkt voedsel te gaan kopen.

### *Wegnemen van belemmeringen*

Voedselbeleid en onderzoek is nu vrijwel volledig gericht op de grote systemen. Zorg ook voor ondersteuning van en onderzoek naar het kleine systeem. Een voorbeeld hiervan is het HCCP systeem, dat lastig toepasbaar is op kleine ondernemers. Maak daar een lightversie van. De kleine ondernemer kan dan concurreren met het grote systeem. Een andere suggestie is het afschaffen van skal-certificeringskosten voor kleine ondernemers.

### *Schaal en opschaling*

Schaal en locatie zijn voor ecosystemen belangrijke aspecten, maar deze aspecten matchen vaak niet met het grote systeem. Opschaling wordt als belangrijkste belemmering gezien. Er zitten grenzen aan de manier waarop kleine duurzame ondernemers werken.

### **De carrot of de stick?**

Wetgeving richt zich meestal op het totale bestand van bedrijven: je kiest dan voor generieke wetgeving die voor de meeste bedrijven geldt. In de praktijk kan generieke wetgeving echter belemmerend werken voor innovatieve en kleine ondernemers. Er is meer kennis nodig bij de wetgever over vernieuwende initiatieven en hoe daar het beste ruimte voor gecreëerd kan worden. Daarvoor is ook een lange termijn visie nodig op wat voor voedselsysteem wij nodig hebben, en hoe daarvoor voldoende experimenteerterruimte gerealiseerd kan worden om daar te komen.

Een ander spoor is dat de milieueisen kunnen worden aangescherpt, zodat het grote systeem langzaam gaat kantelen. Strengere regels stellen vanuit de overheid kan helpen om zwakke collectieve waarden te verbeteren. Boeren die biologisch werken lopen al vooruit op strengere wet- en regelgeving en zouden dus een voordeel hebben. Hierbij wordt echter wel de vraag gesteld of dit soort aanscherping van de milieueisen ook niet juist tot ongewenste schaalvergroting kan leiden. Er zijn helaas meerdere voorbeelden van regels met ongewenste bijeffecten (vb. mestwetgeving). Toch moet deze weg wel onderzocht worden, want strengere regels kunnen innovaties in het grote traditionele voedselsysteem stimuleren, en voor het behoud en de verbetering van natuurlijk kapitaal is het wel nodig om een sterkere relatie tussen het grote systeem en het natuurlijk kapitaal te realiseren.

### **Beleid gericht op smaak vanuit een natuurlijk systeem**

De relatie tussen smaak en natuurlijk kapitaal zou in het beleid erkend moeten worden. Smaak is gerelateerd aan voer, mest en bodem, en aan de manier van bewerken (bijvoorbeeld rauwe of bewerkte melk). Het natuurlijk systeem heeft een enorme diversiteit aan smaken, waar je je als producent in kunt onderscheiden. Daarmee bereik je een veel breder publiek dan alleen in de biologische markt, namelijk: de smaakmarkt. Misschien kan de overheid eens kijken hoe dit soort systemen zich verder kunnen ontwikkelen. Wanneer Nederland meer smaakvolle producten in haar voedselsysteem weet te genereren die samenhangen met natuurlijk kapitaal, levert dit economisch ook mooie kansen op: denk bijvoorbeeld aan een beter imago voor Nederland als 'smaakvol' exportland.

## Afronding en aanbevelingen voor beleid

Tenslotte worden een paar essentiële punten uit de discussie besproken die met name betrekking hadden op het beleid.

Gezamenlijk opstellen van beleid: Hoe kun je samen met grote en kleine ondernemers en met de overheid fundamentele oplossingen zoeken en vinden? Het lijkt alsof we uit elkaar gedreven worden en we beschouwen natuur en productie als verschillende systemen terwijl het allemaal samenhangt.

Beleid rondom diversiteit: De kern gaat om diversiteit en beleid dat daarop gericht is. Diversiteit in de landbouw, in het supermarktschap, en in ons eetpatroon. Dit levert ook voordelen op in termen van gezondheid van de consument. Gezondheid en gezondheidsvoordelen en de kostenvoordelen daarvan. Gezondheid is daarbij het essentiële haakje voor veel biodiversiteitsprojecten. Kunnen we in die projecten de relaties verkennen tussen diversiteit in het menu, in de landbouw, de bodem en de biodiversiteit gerelateerd aan biologische landbouw? Diversiteit is dus het centrale principe, maar niet noodzakelijk gekoppeld aan het verleden (angel hieruit halen), maar gekoppeld aan een vorm van innovatie om te komen tot voedselgemeenschappen lokaal en digitaal, op allerlei manieren.

Voedselbiodiversiteit koppelen aan innovatie: Onderzoek hoe je als ondernemer, maar ook als overheid in het beleid voedselbiodiversiteit kan koppelen aan innovatie. Dat leidt tot spin-off op Nederland exportland, Nederland kennisland en Nederlandse innovatie, topsector creatief beleid etc. Het imago van Nederland op het gebied van voedsel is internationaal eigenlijk niet eens zo heel goed (qua smaak): het exporteren van smaakvoller beter voedsel kan bijdragen aan een beter imago van Nederland.

Geef innovatie een brede invulling: Innovatie wordt nu vaak versmald naar technologische innovatie met als doel efficiënter en schoner te produceren in het huidige systeem. VWS en ook de WRR hebben het vaak niet over innoveren, maar over het 'herformuleren van producten' (minder zout, minder suiker). Ook hier moet men omdenken. Aan innovatie moet een bredere invulling gegeven worden. Men kan ook denken aan het innoveren van business modellen, van markten, van routines, en van eetpatronen.

Richt je als overheid meer op de kleine bedrijven: De essentie is zichtbaarheid in beide systemen, en het vinden van een goede balans tussen schaal en kwaliteit en inzet van overheidsmiddelen. Het kleine systeem heeft vooral behoefte aan kennis; er zijn veel drempels voor kleine bedrijven die veroorzaakt worden door gebrek aan kennis. Programma's voor het aanpassen van wet- en regelgeving zouden kunnen worden opengesteld voor MKB-bedrijven. Te denken valt aan regelingen speciaal voor kleine bedrijven om te voorkomen dat de boventoon wordt gevoerd door grote bedrijven. De vraag werd gesteld wat men hier van de overheid mag verwachten. Er werd gesteld dat er een signaal nodig is richting gevestigde partijen, om te laten zien dat verandering noodzaak is.

Diversiteit in oplossingen: De overheid zou de focus kunnen leggen op innovatieregelingen voor nieuwe initiatieven rond voedsel en diversiteit, en lokale verbindingen. Denk ook aan actief beleid op de diverse voedselsystemen: "organiseren van diversiteit". Geef ook aandacht aan voedselgemeenschappen, zet in op alternatieven voor de supermarkten. --