

Stadsbijeenkomst voedsel

10 januari 2024
Thuis Wageningen



Inleiding

Dit is een verslag van de stadsbijeenkomst voedsel georganiseerd door de gemeente Wageningen en gefaciliteerd door Thuis.

Er waren ongeveer 40 mensen die er als inwoner, ondernemer of als vertegenwoordiger van een organisatie waren. Het doel was om met elkaar terug te kijken op wat er het afgelopen jaar bereikt is en wat de gemeente in 2024 prioriteit moet geven in het kader van de voedselagenda. De resultaten hiervan vind je terug in dit verslag.

Een ander doel was om het voedselnetwerk in Wageningen te versterken. Dat was geslaagd. Mensen bleven nog ruim een uur bij de borrel en er zijn mooie linkjes gelegd met elkaar.

This is a report of the town meeting "Food", organised by the municipality of Wageningen and facilitated by Thuis.

Approximately forty people attended as residents, entrepreneurs or representatives of organisations. The goal was to look back together at what has been achieved in the past year and what the municipality should prioritise in 2024 as part of the food agenda. You can find the results of this in this report.

Another goal was to strengthen the food network in Wageningen; this was successful. People stayed for over an hour over drinks and great links were made with each other.

Terugblik 2023



Maud Hulshof, the alderman, opened the gathering and stressed the importance of healthy and sustainable food for all. Janneke Bruil, policy advisor for food at the municipality of Wageningen, shared what the municipality of Wageningen has done in 2023, based on the four lines of action in the Food Agenda.

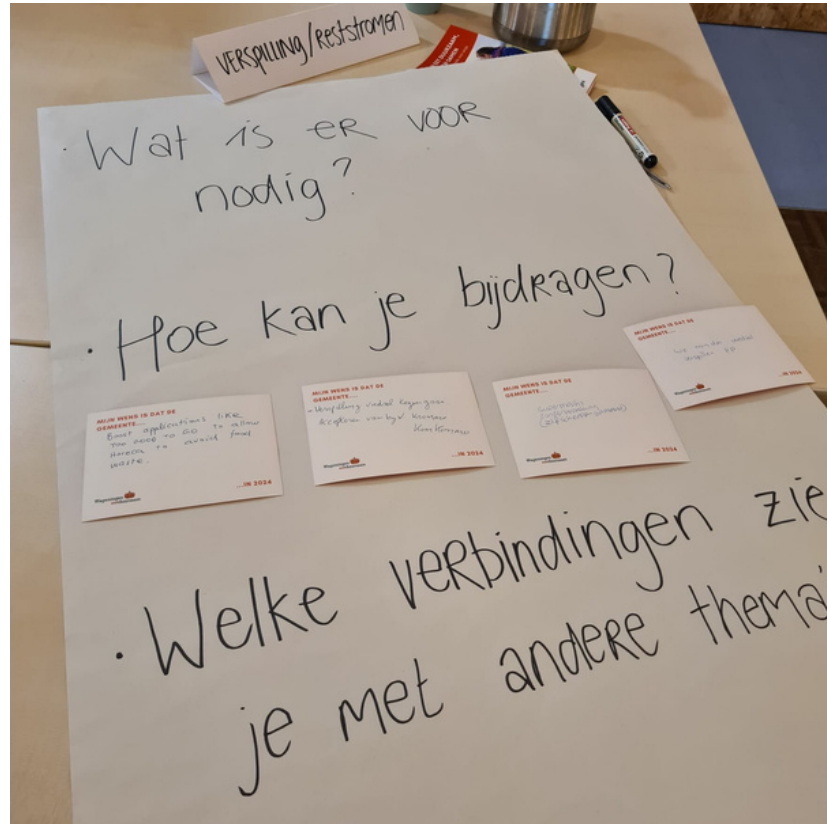
For example, in 2023 with a budget of €25,000 per year, it managed to: organise warm school lunches, provide the youth centre with healthy snacks, establish school gardens, plant more edible greenery, establish a regional market, run a lupine action week and institute Meatless Monday at the Town Hall. You can read more in the presentation attached. [This video](#) also provides a nice look back at the past year's activities



Maud Hulshof, wethouder, opent de bijeenkomst en onderstreept het belang van gezond en duurzaam voedsel voor iedereen. Janneke Bruil, beleidsadviseur voedsel bij de gemeente Wageningen, vertelt ons wat de gemeente Wageningen in 2023 gedaan heeft op basis van de vier actielijnen in de Voedselagenda.

Met een budget van € 25.000 per jaar is het in 2023 bijvoorbeeld gelukt om warme school lunches te organiseren, het jongeren centrum voorzien van gezonde snacks, schooltuinen opgericht, meer eetbaar groen, een streekmarkt, een actieweek lupine en een Meatless Monday op het Stadhuis te organiseren. In de presentatie die als bijlage is toegevoegd kun je meer lezen. [Dit filmpje](#) geeft ook een mooie terugblik op het afgelopen jaar.

Prioriteiten 2024



Bij binnenkomst kregen de deelnemers kaartjes waar ze hun wens op konden schrijven: wat zou de gemeente in 2024 vooral moeten doen voor gezond en duurzaam voedsel?

Vervolgens werden deze kaartjes verdeeld over de vier actielijnen uit de voedselagenda:

- In Wageningen is de voedselomgeving gezond en inclusief.
- In Wageningen eten inwoners duurzaam voedsel van dichtbij.
- In Wageningen verspillen inwoners, bedrijven en organisaties weinig voedsel.
- In Wageningen eten inwoners veel plantaardig voedsel.

Verderop lees je per categorie welke wensen er zijn gebracht.

Daarna gingen we in groepjes uiteen om één wens per actielijn verder uit te werken. Hieronder lees je wat de wensen per actielijn zijn en hoe deze verder is uitgewerkt door dit groepje. De actielijn over het tegengaan van voedselverspilling is niet verder uitgewerkt.

Per onderwerp lees je eerst welke wensen de deelnemers hebben opgeschreven. Vervolgens is er per thema 1 wens uitgewerkt.



Upon entering, participants were given orange cards on which they could write their wishes: "What in particular should the municipality do for healthy and sustainable food in 2024?"

Then these cards were divided among the four pillars from the food agenda:

- In Wageningen, the food environment is healthy and inclusive.
- In Wageningen, residents eat local, sustainable food.
- In Wageningen, food waste by residents, corporations and organisations is minimised
- In Wageningen, residents eat relatively much plant-based food.

Below, you can read which wishes were submitted for each pillar.

We then split into groups to elaborate on one wish per pillar. Below you can read what the wishes for each pillar were and how they were further developed by its subgroup. The pillar "preventing food waste" was unfortunately not further elaborated upon. For each pillar, the wishes of the participants are first provided, then the results of the groups discussions.

Pijlers van de Voedsel- agenda

pillars of the Food Agenda

1

In Wageningen is de voedselomgeving gezond en inclusief

In Wageningen, the food environment is healthy and inclusive;

2

In Wageningen eten inwoners duurzaam voedsel van dichtbij

In Wageningen, residents eat local and sustainable food

3

In Wageningen verspillen inwoners, bedrijven en organisaties weinig voedsel

In Wageningen, food waste by residents, corporations and organisations is minimised

4

In Wageningen eten inwoners veel plantaardig voedsel

In Wageningen, residents eat relatively much plant-based food.

1 In Wageningen is de voedsel-omgeving gezond en inclusief

mijn wens is dat de gemeente...

- Een keuken van de gemeente vóór Wageningen aanbiedt. Eventueel met mensen met afstand tot de arbeidsmarkt
- Meer bruggen slaat tussen verschillende stakeholders die betrokken zijn bij het thema "voedsel" binnen Wageningen, zoals, stichting boerengroep, professionals, inwoners, de universiteit
- zich blijft focussen op consumenten die niet rijk en/of hoogopgeleid zijn
- reclame richtlijnen voor bedrijven opstelt, waar staat dat er geen reclame mag gemaakt worden over vlees, zuivel, bewerkt voedsel en ongezonde voeding – speciaal nog ten aanzien van kinderen
- warme maaltijden op scholen blijft stimuleren en dat meer scholen daar toegang toe krijgen
- asiel en voeding samen brengt
- met hun programma een divers publiek aantrekt
- Kookworkshops – voor iedereen – voor gezonde plantaardige voeding aanbiedt
- Meer voorlichting geeft over de voordelen van gezonde, biologische, plantaardige voeding voor zowel je gezondheid (voordelen ten opzichte van vlees/zuivel), ecologische voetafdruk en dierenwelzijn.
- Plantaardig eten niet alleen op StreekWaar markt laat proeven (=bepaald publiek), maar ook op plekken waar mensen uit andere bevolkingslagen komen (wijkcentra?)
- samen gaat werken met buurttuinen en wijkcentra voor ontmoeting, leren, samen koken en eten
- advies geeft over voeding aan jonge ouders
- stads maaltijden en kookevents goedkoop of gratis en breed promoot
- probeert iedereen uit Wageningen te betrekken bij de voedselactiviteiten
- "recepten van de stad" platform/ verzamelplek maakt voor recepten van allerlei (thuis) koks uit Wageningen
- elk kind een seizoen lang schooltuin les krijgt in een moestuin inclusief proeven, kookles en leren over de natuur in de tuin
- samenwerkt met de azc's in Wageningen en hun toegang en kennis geeft over gezond voedsel. Misschien d.m.v. gezamenlijke tuinen
- ervoor zorgt dat alle kinderen voldoende te eten hebben, bijvoorbeeld door warme maaltijden op alle scholen. Bijvoorbeeld via postcodeloterij of fondsen
- via gezondheidspreventie mensen bewust maakt van wat ze zelf kunnen doen

1 The food environment in Wageningen is healthy and inclusive

My wish is that the municipality....

- Establishes a communal kitchen in Wageningen. Possibly with people facing unemployment or marginalisation in the labour market.
 - Builds more bridges between different stakeholders involved in the theme "Food" within Wageningen, such as: farmer groups/foundations, professionals, residents, the university.
 - Continue to focus on consumers who are not rich and/or highly educated.
 - Enforces advertising guidelines for companies, which state that there should be no advertising of meat, dairy, processed food and unhealthy food - especially with regard to children.
 - Continue to promote hot meals in schools and ensure that more schools have access to them.
 - Brings asylum and nutrition together.
 - Attracts a diverse audience with their program // connect with asylum seekers.
 - Cooking workshops - for everyone - for healthy plant-based eating.
 - Provides more education about the benefits of healthy, organic, plant-based food for both your health (advantages over meat/dairy), carbon footprint and animal welfare.
 - Initiates plant-based food tasting in accessible places such as community centres?
 - Cooperates with community gardens and community centres for meeting, learning, cooking and eating together.
 - Gives advice on nutrition to young parents.
 - Provide cheap or free city meals and cooking events and actively promotes them.
 - Tries to involve everyone from Wageningen in food activities.
 - Creates a "recipes of the city" platform/collecting place for recipes from all kinds of (home) chefs from Wageningen
- Organises season-long school garden lessons for children in a vegetable garden. Also including tasting, cooking class and learning about nature in the garden.
 - Collaborate with the AZC's in Wageningen and give them access and knowledge about healthy food.
 - Ensures that all children have enough to eat, for example through hot meals at all schools perhaps through joint gardens . For example through postcode lottery or funds through health prevention, make people aware of how they can contribute themselves.

1 In Wageningen is de voedsel-omgeving gezond en inclusief

Uitgewerkte wens: inclusief en gezond voedsel

Uitreiken naar divers publiek noodzakelijk

Vanuit de groep bleek duidelijk een bewustzijn te zijn dat je niet over inclusie kan praten, als het publiek overwegend wit, al bewust over duurzaamheid e.d. en hoogopgeleid is. Er kwam in de subgroep duidelijk een geluid: "We kunnen het nu wel hebben over inclusie, het toegankelijk maken voor mensen met lage inkomens en het betrekken van vluchtelingen, maar op dit moment weet niemand van ons wat hun behoefte is." We kunnen niet voor hen praten en/of denken en daardoor dit gesprek nu niet concreet maken en voeren"

Bevordering culturele uitwisseling en authenticiteit van recepten.

Er ontstond een gesprek over wat belangrijker is: culturele uitwisseling of duurzaamheid en plantaardig voedsel? Gerechten zijn van hoge culturele waarde, waarbij bijvoorbeeld vlees een belangrijke rol kan spelen.

Concreet voorbeeld van een van de deelnemers: "Ik werkte samen aan een project met een expat uit China. Zij voelde zich binnen het instituut waar ze studeerde gediscrimineerd, omdat zij als een van de weinigen wel vlees at en daar geen prettige reacties op kreeg. Er werd op haar neergekeken. Voor haar was het koken van authentieke Chinese recepten belangrijk, omdat die haar herinneren aan haar thuis en haar cultuur."

Als gemeente Wageningen erg gaat hameren op geen vlees eten en voornamelijk plantaardige producten eten, gaan er heel veel authentieke recepten verloren, die van grote culturele waarde zijn en die mensen in Wageningen kunnen helpen met hen hier thuis te voelen, dit zorgt voor een verwestering; uitsluiting. Dit zorgt voor een dilemma tussen de pijlers inclusiviteit en duurzaamheid/ plantaardig.

Hoe zorg je er als gemeente voor dat er ook nog ruimte blijft voor de culturele waarde van authentieke recepten? Er kwam bijvoorbeeld op in het gesprek dat men het belangrijk vindt om te kijken naar de al bestaande organisaties die in Wageningen gevestigd zijn en dat er daar meer aandacht is voor culturele uitwisseling d.m.v. voeding/recepten/gerechten. Hierbij is dan, volgens de subgroep, de verantwoordelijkheid bij de gemeente om deze initiatieven te ondersteunen in duurzame alternatieven die ook de culturele waarde van het gerecht niet verwesteren.

Pas op met waardeoordeel vanuit de gemeente

Hierbij is het voor de gemeente de zorg om niet een waardeoordeel te hangen aan wel of niet vegetarisch eten, maar zorgen voor lokale, toegankelijke en duurzame alternatieven.

The food environment in Wageningen is healthy and inclusive

Detailed wish: inclusivity and healthy food

There was a clear awareness from the group that you can't talk about inclusion if the audience is predominantly white, already aware about sustainability and highly educated. "We could talk about inclusion and how to make it accessible to low-income people and involving refugees, but right now none of us know what their needs are. We can't speak and/or think for them, and therefore it wouldn't be appropriate to do so."

Promoting cultural exchange and authenticity of recipes.

A conversation ensued about what is more important: cultural exchange or sustainability and plant-based food? Dishes are of high cultural value, where, for example, meat can possibly play an important role. Concrete example from one of the participants: "I collaborated with an expat from China for a project. She felt discriminated against, within the institute where she was studying, because she was one of the few who ate meat - and did not get pleasant reactions. She was looked down upon. For her, cooking authentic Chinese recipes was important because they helped her remind and feel part of her home and her culture."

If the municipality of Wageningen becomes very insistent on mainly plant-based products, a lot of culturally authentic recipes will get lost, which are of great cultural value and can help people in Wageningen feel at home here. In other words, focusing on plant-based alternatives only creates Westernised dishes and exclusion. This creates a friction between the pillars of inclusiveness and sustainability/plant-based.

How do you ensure that there is also room for the cultural value of authentic recipes as a municipality, ? It came up in the discussion that it is important to look at the existing organisations in Wageningen and that there is more attention for cultural exchange through food/recipes/dishes. Here, according to the subgroup, the responsibility is then with the municipality to support these initiatives in sustainable alternatives that also do not Westernise the cultural value of the dish.

The municipality should be mindful about their value judgements

Here, the concern for the municipality is not to attach a value judgement to whether or not vegetarian food should be eaten, but provide local, accessible and sustainable alternatives

2 In Wageningen eten inwoners duurzaam voedsel van dichtbij

Mijn wens is dat de gemeente...

- In blijft zetten op de 4 pijlers en tegelijkertijd lekker concreet groepen en initiatieven blijft steunen en mee blijft doen.
- Een flyer/ overzicht heeft in welke horecagelegenheden je biologisch/ Streekwaar kan eten.
- Een keuken van de gemeente vóór Wageningen aanbiedt. Eventueel met mensen met afstand tot de arbeidsmarkt
- Lokale horeca stimuleert gezondere en meer plantaardige opties aan te bieden
- Bij haar grondbeleid rekening houdt met lokaal voedsel. De Nieuwe Ronde heeft 250 mensen op de wachtlijst en zou graag uitbreiden, maar heeft geen grond genoeg
- Zorgt voor meer streekproducten in de supermarkten – hier eventueel een wedstrijd tussen de supermarkten voor uit zetten: "Wie biedt er het meest lokale en duurzame producten aan?"
- groene scholen en groene producten binnen de scholen stimuleert en faciliteert
- regionale hubs organiseert om korte keten weer op te bouwen, als alternatief op supermarkten
- een lokale documentaire maakt m.b.t. voedseleducatie waar samen leren, proeven, doen en lokaal centraal staat
- samenwerkt met de WUR en daardoor kan profiteren van alle kennis die daar is
- Dat er duurzame en geen tijdelijke oplossingen komen
- klimaatverandering serieus neemt
- goede initiatieven die er al zijn, blijft ondersteunen d.m.v. begeleiding en subsidies
- de Streekwaar website weer gaat gebruiken voor verkoop van streekproducten
- educatie verbindt met kleinschalige landbouw
- land beschikbaar maakt voor voedselproductie. ecologische landbouw
- duurzame boeren helpt om aan landbouw te komen
- faciliteert in een bouwplek voor werk en opslaglocatie voor de Wageningse korenschoof
- zoekgebied voor volkstuinen uitbreidt
- een campagne start om samen duurzaam te eten in de wijken
- zich realiseert dat natuur en landbouw geïntegreerd kunnen zijn en hand in hand kunnen lopen (natuur inclusieve landbouw)

In Wageningen, residents eat local and sustainable food

My wish is that the municipality....

- Continues to invest in the four pillars while continuing to support and participate in existing groups and initiatives.
- Creates a flyer/overview of which catering establishments you can eat organic/local produce.
- Supports a community kitchen in Wageningen. Possibly with people facing unemployment or marginalisation in the labour market.
- Encourage local catering establishments to offer healthier and more plant-based options.
- Consider local food in its land policy. The New Round has 250 people on the waiting list and would like to expand, but does not have enough land.
- Promotes more local products in supermarkets - possibly set up a competition between supermarkets for this: "Who offers the most local and sustainable products?"
- Encourages and facilitates green schools and green products within the schools.
- Organise regional hubs to rebuild the short chain, as an alternative to supermarkets
- Make a local documentary around food education where learning, tasting, doing and local community cooperates with the WUR and thus benefits from all the knowledge available there.
- Strives to achieve sustainable solutions, not temporary actions.
- Takes climate justice seriously.
- Continue to support existing initiatives through guidance and subsidies.
- Re-uses the regional website to sell local produce.
- Connects education with small-scale agriculture.
- Create more land available for food production and ecological farming.
- Helps sustainable farmers to get into agriculture.
- Facilitates a construction site for work and storage location for the Wageningse "korenschoof" (wheat shelf).
- Expands a search area for allotments.
- Launches a campaign to eat sustainably together in neighbourhoods.
- Realises that nature and agriculture can be integrated and collaborate (nature-inclusive agriculture)

2 In Wageningen eten inwoners duurzaam voedsel van dichtbij

Uitgewerkte wens: meer grond voor boeren, volkstuinen en gezamenlijke tuinen

Wat is er voor nodig?

- Garantie bij verkoop grond dat het tuin/landbouw blijft
- Boeren met pensioen. Wat doen we met die grond? Nu al uitzoeken wie dit zijn en hier een plan voor maken
- Gemeente weer grond bezitten en verpachten
- Verpaarding tegengaan/ weides
- Definitie volkstuin maken

Hoe kan je bijdragen?

- Moestuinen opsplitsen
- Gezamenlijke tuin vanuit de gemeente
- Kennis delen
- Nieuwe ronde || commons structuur|| meer dit gaan doen
- 'Beleidsplan gemeente biodiversiteit & lokaal voedsel promoten. Minder paarden en mais.

Welke verbindingen zie je met de andere thema's?

- Meer bonen in Wageningen (vlees thema)
- Meer grond || meer voedsel & ruimte voor voedselteelt beschikbaar. Huurprijs grond lager?

In Wageningen, residents eat local and sustainable food

Detailed wish: more land for farmers, allotments and community gardens

What will it take?

- Guarantee when land is sold that it remains garden/agriculture.
- Retiring farmers. What do we do with that land? Find out now who these are and make a plan for this.
- Municipality to own and lease land again.
- Combat land consolidation/meadows.
- Define vegetable gardens.

How can you contribute?

- Dividing up vegetable gardens.
- A joint garden from the municipality.
- Sharing knowledge.
- New round || commons structure|| start doing more of this.
- 'Policy plan municipality biodiversity & promote local food. Less horses and corn.

What connections do you see with the other themes?

- More beans in Wageningen (plant-based theme).
- More land || more food & space for food growing available. Land rent lower?

3 In Wageningen verspillen inwoners, bedrijven en organisaties weinig voedsel

Mijn wens is dat de gemeente...

- ervoor zorgt dat er p.p. minder voedsel wordt verspild
- ervoor zorgt dat horeca minder voedsel verspilt door bijvoorbeeld initiatieven zoals "Too Good to Go" stimuleert
- supermarkten zonder verpakking stimuleert – waar je zelf op maat kan opscheppen

In Wageningen, food waste by residents, corporations and organisations is minimised

My wish is that the municipality....

- Ensures that less food is wasted per person.
- Ensures that the catering industry wastes less food, for example by encouraging initiatives such as "Too Good to Go".
- Supports Supermarkets without packaging - where you can scoop up your own size.

4 In Wageningen eten inwoners veel plantaardig voedsel

mijn wens is dat de gemeente...

- Lokale horeca stimuleert gezondere en meer plantaardige opties aan te bieden
- Volwaardige vegan maaltijden als voedzame vervanger van vlees. Meer info geeft hierover bijvoorbeeld noten en kaas.
- Een coole vegan snackbar binnenhaalt
- Vegan menu's die bij restaurants te krijgen zijn op flyer/kaartjes in publieke ruimte verspreidt
- Lokale horeca stimuleert gezondere en meer plantaardige opties aan te bieden
- Een volledig vega restaurant zoals Green Kitchen binnenhaalt
- Elke week een plantaardig recept in de Stad Wageningen publiceert, met een connectie naar het product
- Lokale horeca stimuleren gezondere en meer plantaardige opties aan te bieden

In Wageningen, residents eat relatively much plant-based food.

My wish is that the municipality...

- Encourages local restaurants to offer healthier and more plant-based options.
- Promotes full-fledged vegan meals as a nutritious substitute for meat. More info on this e.g. nuts and cheese.
- Introduces a cool vegan snack bar.
- Makes vegan menus available at restaurants on flyer/tickets in public spaces.
- Encourages local restaurants to offer healthier and more plant-based options.
- Introduces an all-vegan restaurant such as Green Kitchen.
- Publishes a plant-based recipe every week in the Stad van Wageningen, with a connection to the product.
- Encourages local restaurants to offer healthier and more plant-based options.

4 In Wageningen eten inwoners veel plantaardig voedsel

wens: veganistisch eten in horeca

Wat is er voor nodig?

- Aantrekkelijk maken voor ondernemer met support vanuit de gemeente
- Verleiden met hele lekkere recepten
- In de krant promoten wat er in restaurants is
- Vertellen dat vlees en vis duur is
- Meer promo vanuit de gemeente voor restaurants die plantaardig op de kaart hebben staan || gratis promo.
- De man van de nieuwe winkel uit Nijmegen een workshop laten geven aan horeca. "oh wauw, daar wil ik aan meedoen".
- Muntjes concept van de markt gebruiken voor vegan maaltijd. Daardoor heb je dan korting.
- Hoe bereik je mensen die niet al een "believer" zijn?
- Openbare plantaardige evenementen organiseren

Hoe kan je bijdragen?

"Elke hap, is een stap"

- Nonye komt de workshop vanuit de nieuwe winkel filmen
- Door zelf naar horecagelegenheden te gaan die meedoen
- Naar vegan potluck van Thuis gaan
- Op mijn Instagram plantaardig promoten
- Een vegan restaurant starten (wat me tegenhoudt is regelgeving en voedselverspilling)

Welke verbindingen zie je met andere thema's?

- Gelinkt aan alle thema's
- Er zijn minder grondstoffen voor nodig
- Plantaardig kan goed lokaal

In Wageningen, residents eat relatively much plant-based food.

wish: vegan in hospitality industry

What is needed?

- Make plant-based food attractive to entrepreneurs, with support from the municipality.
- Entice with very tasty recipes.
- Promote in the newspaper plant-based options in restaurants.
- Tell people that meat and fish is expensive.
- More promo from the municipality for restaurants that have plant-based on the menu || free promo.
- Having the guy from the new store from Nijmegen give a workshop to restaurants. "oh wow, I want to participate in that".
- Use tokens concept from the market for vegan meals. As a result you then have a discount.
- How do you reach people who are not already a "believer"?
- Organise public plant-based events.

How can you contribute?

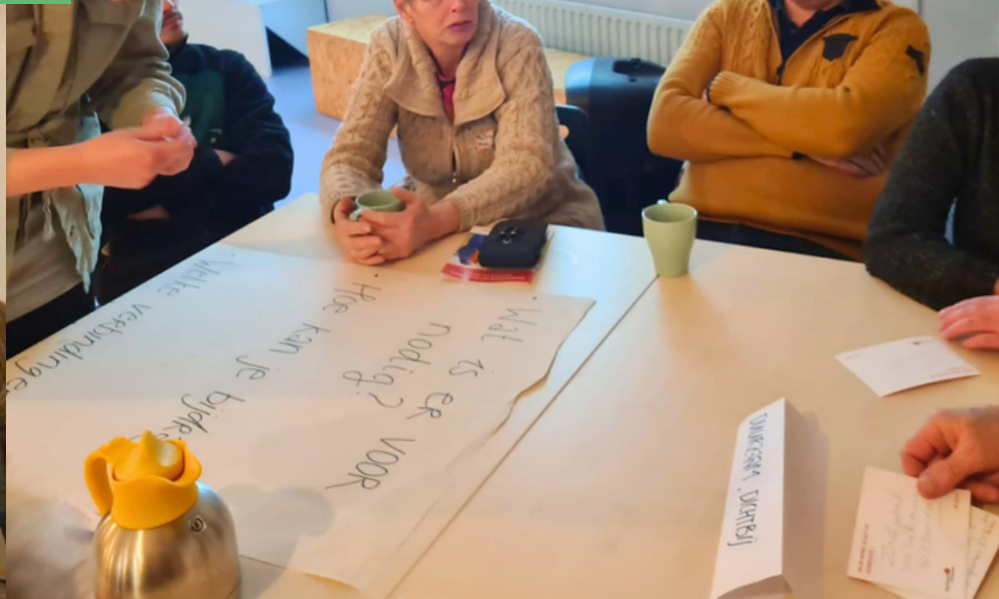
- "Every bite is a step".
- Nonye comes to film the workshop from the new store.
- By going to catering establishments participating yourself.
- Go to a vegan potluck from Thuis.
- Promoting plant-based on my Instagram.
- Starting a vegan restaurant (what holds me back is regulations and food waste).

What connections do you see with other themes?

- Linked to all themes.
- It requires fewer raw materials.
- Plant-based is more easily done local



Bedankt voor jullie bijdrage!
En tot volgend jaar.
Thanks for your contribution
and see you next year!



Samenwerking van

Collaboration of

Wageningen 
eet duurzaam

Wageningen eet duurzaam

www.wageningeneetduurzaam.nl

voedsel@wageningen.nl



Thuis Wageningen

www.thuiswageningen.nl

info@thuiswageningen.nl