

Van groots denken naar klein doen

14 tafelgesprekken voor verandering



Welkom bij de publicatie van de Embassy of Food Table Conversations. Ontdek de rijkdom van de tafelgesprekken door te navigeren langs de veertien tafels waar ontwerpers, wetenschappers, beleidsmakers en boeren hun ideeën deelden over concrete vraagstukken. Nieuwsgierig naar de essentie? Spring dan direct naar 'tot slot' en lees de kernachtige samenvatting waarin de dwarsverbanden, overkoepelende thema's en aanknopingspunten voor de toekomst worden gedeeld.

	introdactie
Versterk de relatie tussen mens en natuur in hetzelfde leefgebied	tafel 1
Inspireer mensen tot ander gedrag	tafel 5
Juch de verschillen toe en vind de gemene deler	tafel 9
Focus op (precies) genoeg	tafel 2
Verleid consumenten in de supermarkt tot het maken andere keuzes	tafel 10
Omarm de voordelen van grootschalige productie	tafel 13
Ontwerp een voedselsysteem op basis van gezondheid	tafel 8
Raak geïnspireerd door de mogelijkheden van technologie	tafel 7
Toon de positieve impact van kleinschalige boerderijen	tafel 12
Waardeer het innovatieve vermogen van de glastuinbouw	tafel 14
Activeer burgers om zelf de regie te pakken	tafel 4
Ambieer de groei van een lokale, biodiverse mix aan planten	tafel 11
Lanceer een centraal knooppunt voor lokale voedselinitiatieven	tafel 3
Faciliteer gezond en betaalbaar eten als vanzelfsprekende keuze voor iedereen	tafel 6
	tot slot
	colofon

* Alle regels uit de inhoudsopgave zijn aanklikbaar en brengen je bij de corresponderende tafels.

Dit geldt ook voor de informatie in de footer. Begin je bij het eind? Ook in de conclusie zitten linkjes, waardoor je makkelijk terug kunt gaan naar de tafel waaraan gerefereerd wordt. Veel leesplezier!

De Schijf van Vijf voor Twaalf

Table Conversations:

14 Gesprekstafels waarin een door Barbara Vos creatief leider Embassy of Food gecureerde groep van 100 mensen uit de hele voedselketen – van boeren tot wetenschappers, van beleidsmakers tot de supermarktvertegenwoordigers – met elkaar verbeelding en realiteit samenbrengen in een gesprek over de toekomst van ons voedselsysteem.

Embassy of Food:

Een programma van Dutch Design Foundation dat zich richt op maatschappelijke en duurzame vraagstukken, waarbij de kracht van ontwerp wordt ingezet anders naar oplossingen te kijken.

Thema Embassy of Food 2024:

De Schijf van 5 voor 12

Spreekers introductie:

Hoogleraar socio-economische transitie Derk Loorbach en social designer Fides Lapidaire

Waar:

Dutch Design Week 2024

Creatief Leider Embassy of Food:

Barbara Vos

Moderator:

Marsha Simon

Vormgeving Table Conversations:

Studio Kader

Productie:

Marleen Remmen, Anne Foekema en Rosanne Vromen

We staan voor grote uitdagingen in ons voedselsysteem. Vraagstukken die het fundament van onze samenleving raken. Barbara Vos, creatief leider van de Embassy of Food, ziet in de combinatie van verbeeldingskracht en daadkracht de sleutel tot het vinden van antwoorden: “We weten dat het anders moet, maar over het ‘hoe’ bestaan veel verschillende ideeën, en de mensen achter die ideeën vinden elkaar niet altijd even makkelijk. Met het thema ‘De Schijf van Vijf voor Twaalf’ onderzoeken we dit jaar met de Embassy of Food hoe we boven die uiteenlopende ideeën kunnen uitstijgen door samen te kijken naar de waarden die we belangrijk vinden – zoals gezondheid, natuur en sociale verbinding – en hoe we vanuit die waarden het voedselsysteem anders vorm kunnen geven. De uitdagingen zijn groot en complex, en de tijd dringt. Door te laten zien waar het al kan en door gebruik te maken van verbeeldingskracht, kunnen we samen een stip op de horizon zetten. Dat biedt ons de mogelijkheid een toekomst te dromen, zelfs als deze nog niet tastbaar is.” →

Veertien tafelgesprekken

Onder het motto 'Groots Denken, Klein Doen' wordt het complexe voedselsysteem vandaag tijdens de Table Conversations opgedeeld in kleinere, behapbare stukjes. In de zaal zitten 50 ontwerpers, kunstenaars en wetenschappers die samen met 50 experts uit de voedsel- en landbouwsector bij elkaar zijn gekomen om kennis, ideeën en perspectieven uit te wisselen. Aan elk van de veertien tafels staat een kernvraag centraal die is ingebracht door initiatieven die al bijdragen aan positieve verandering.



"Het zijn de kleine, betekenisvolle stappen die, met geduld en toewijding, kunnen leiden tot grote verandering."

Barbara Vos, creatief leider Embassy of Food

Slim gecureerde tafels

Bij het cureren van de tafels is er telkens voor gezorgd dat er een gelijkwaardige 50/50 verhouding is van mensen uit de praktijk en ontwerpers, kunstenaars en wetenschappers. Door deze tafelsamenstelling kunnen deelnemers vanuit verschillende perspectieven andere vragen stellen en elkaar inspireren om een nieuwe blik te ontwerpen op het vraagstuk. Want verandering begint niet bij dromen alleen. Het vereist ook concrete stappen, al zijn die klein, die ons in staat stellen om te leren wat werkt. Vos: "Het zijn juist die kleine, betekenisvolle stappen die kunnen leiden tot grote verandering. Door met mensen uit verschillende disciplines het gesprek aan te gaan maken we de link tussen verbeelding en praktijk. En in die verbinding kan de magie ontstaan." →

Transitieplezier terugkrijgen

Om de aanwezigen te inspireren, zijn twee bijzondere gasten uitgenodigd: professor economische transities Derk Loorbach en social designer Fides Lapidaire. Onder leiding van moderator Marsha Simon gaan zij met elkaar in gesprek over waar we staan, en wat er nodig is om het plezier in transitie weer terug te krijgen. Daarbij is het belangrijk dat we de overtuiging dat verandering iets goeds kan brengen, weer voelen.

Een nieuw systeem

Volgens Loorbach bereiden we ons voor op de ineenstorting van de fossiele economie. “Er heeft al een enorme opbouw van druk plaatsgevonden; er zijn geopolitieke spanningen, het klimaat staat onder druk, er heerst een gevoel van chaos, de polarisatie neemt toe, maar de alternatieven zijn al voorhanden. Een van onze doelen is om te laten zien dat het nieuwe systeem verdwijnt en een nieuw systeem ontstaat.”

Liefde voor schaarste

Lapidaire is ervan overtuigd dat verandering ook vereist dat we onze houding tegenover comfort en schaarste herzien. “We hebben een systeem gebouwd waarin comfort het hoogste goed is. Maar dat stopt een keer. Als mens kunnen we daar geen verbinding meer mee maken, we zijn te verwend. Ik zie een toekomst waarin we meer moeite moeten doen, dat is goed voor onze verbinding. En we moeten weer liefde voelen voor schaarste.” →

“Er heeft al een enorme opbouw van druk plaatsgevonden; er zijn geopolitieke spanningen, het klimaat staat onder druk, er heerst een gevoel van chaos, de polarisatie neemt toe, maar de alternatieven zijn al voorhanden.”

Derk Loorbach, professor economische transities



“We hebben een systeem gebouwd
waarin comfort het hoogste goed is.
Maar dat stopt een keer.”

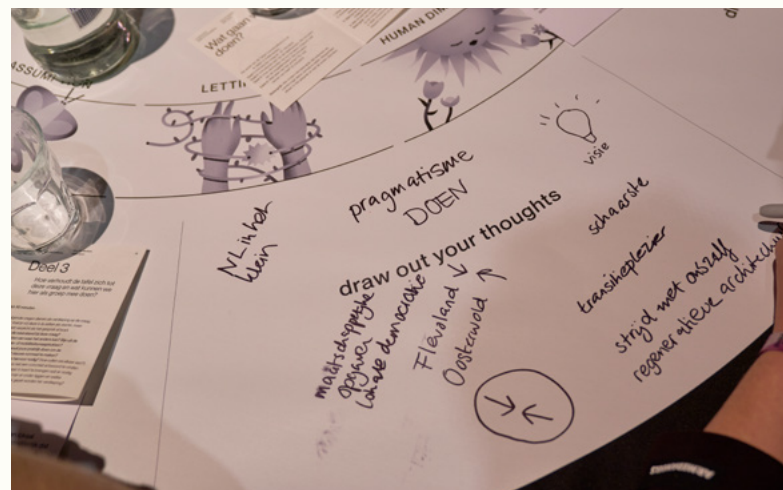
Fides Lapidaire, social designer

De planeet gezond eten

Loorbach vult aan: “Om de transitie te bewerkstelligen moeten we uitzoomen, maar tegelijk erkennen dat we nu al kleine beweginkjes kunnen maken die de transitie in gang zetten. We zitten hier met een zaal vol mensen die weten hoe we de planeet gezond moeten eten. Lapidaire: “We hebben misschien allemaal andere ideeën over hoe we het moeten aanpakken, maar we zijn het er allemaal over eens dat het anders moet. En we zijn ook allemaal al begonnen.”

Nieuwe verbindingen, nieuwe ideeën

Met deze uitdagingen en perspectieven in het achterhoofd, opent Vos de bijeenkomst: “Ik kijk ernaar uit om samen met jullie nieuwe ideeën te laten ontstaan. Of je nu boer, ontwerper, wetenschapper of beleidsmaker bent, we kunnen niet zonder elkaar. En ieder van jullie brengt een unieke expertise in. Laten we voortbouwen op elkaars werk, aanvullen waar nodig, en werken aan de verandering waar we allemaal de noodzaak van zien. Deze verbindingen zijn essentieel, want het voedselstelsel—of we het nu beschouwen als een vastgeroeste aanpak of als de gevestigde orde—bestaat uit mensen zoals wij. Wij zijn degenen die het systeem voeden, onderhouden en uiteindelijk kunnen veranderen. Elk gesprek aan tafel is een schakel in een groter netwerk. Laten we beginnen!” ←





“We moeten met elkaar de potentie van de transitie zichtbaar maken, en dat begint door zo inspirerend met elkaar aan tafel te gaan. Het bij elkaar brengen van praktijk, kennis en creativiteit zou weleens de sleutel tot geslaagde transitie kunnen zijn.”

Derk Loorbach, professor Economische Transitie

Versterk de relatie tussen mens en natuur in hetzelfde leefgebied

Tafelnummer

1

Tafeleigenaar

Lisa Olsthoorn / P2 Nieuwe Vroenten

Tafelgenoten

Monique Esselbrugge, Arthur Herrman,
Joran Lammers, Peter Veenstra,
Mees Wijnants, Paul van Zoggel

Tafelvraag

Wat maakt een lokaal initiatief zo aantrekkelijk dat het aanzet tot collectieve actie en verbinding?

Brabant staat voor een enorme uitdaging: in 2050 leven er 600 mensen per vierkante kilometer, 60 mensen meer dan nu. Voor 's werelds meest veedichte regio vraagt dit om vernieuwende oplossingen. Het concept Nieuwe Vroenten biedt het antwoord: een duurzaam woon-werklandschap van 1000 hectare voor 6000 mensen. Dit initiatief creëert een volledig circulaire leefomgeving buiten de stadsgrenzen. Bijzonder is dat iedereen mede-eigenaar wordt van de ontwikkeling en de grond. Zo wordt de gemeenschap, samen met de boeren, eigenaar van het land.

“We hebben gesproken over het coöperatief bottom-up ontwikkelen van een woon-werkgemeenschap als Nieuwe Vroenten, en hoe we mensen kunnen motiveren om mee te doen. We kwamen tot een aantal verrassende inzichten. Zo ontstond het idee om Nieuwe Vroenten te positioneren als ‘levend samenlevings-experiment’. Dat levert niet alleen transitieplezier op, maar creëert ook ruimte om samen met inwoners de koers te bepalen voor 2050 en maatwerkoplossingen te vinden. Door bovendien te gaan voor een holistische aanpak waarin we ook wonen, zorg en onderwijs meenemen, wordt het verhaal dat we vertellen voor veel mensen nog aantrekkelijker. Het perspectief dat we bewegen van ongemak naar comfort maakt de eerste fase voor veel voorlopers ook acceptabel.”

→ Lisa Olsthoorn, Nieuwe Vroenten

Inspireer mensen tot ander gedrag

Tafelnummer

5

Tafeleigenaar

Jaap Korteweg /

P2 Nieuwe Vroenten

Tafelgenoten

Sanne Groot Koerkamp,

Claudia Walraven, Sterre van de Velde,

Youetta Visser, Nadia Zerouali,

Suzanne Ros

Tafelvraag

Hoe kunnen we plantaardig eten binnen nieuwe gemeenschappen introduceren zonder mensen uit te sluiten of te verliezen?

Plantaardig eten is voor veel mensen nog niet vanzelfsprekend, dus het is belangrijk dit aantrekkelijk te maken. Want de voedseltransitie gaat ook over het creëren van een cultuur waarin duurzaam gedrag wordt beloond en waar de voordelen van plantaardig eten voelbaar zijn in het dagelijks leven. Dit kan door mensen actief te betrekken bij voedselproductie, hen de voordelen van plantaardig eten te laten ervaren en hen zo te laten zien hoe ze deel uit kunnen maken van de verandering. Door de stap klein en haalbaar te maken, willen de initiatiefnemers van Nieuwe Vroenten bewoners betrekken bij het dragen van de gezamenlijke verantwoordelijkheid voor een duurzamer voedselsysteem. Zo wordt plantaardig eten een logisch gevolg van het samenwerken aan hun eigen, gezonde leefomgeving.

“Al langere tijd waren we met elkaar in gesprek over de toekomstige bewoners van Nieuwe Vroenten; in hoeverre zouden we ze maatstaven kunnen opleggen met betrekking tot het consumeren van dierlijke producten? De gasten van de Table Conversations kwamen met een verrassend compromis; vraag de bewoners een intentieverklaring te tekenen om zich in te zetten voor een betekenisvolle en waardevolle toekomst van het nieuwe landschap. Op die manier voelen ze zich verbonden met de plek en bekrachtig je het eigenaarschap, maar stem je wel vooraf met elkaar af wat die gemeenschappelijke waardes zijn. Wie zich niet comfortabel voelt bij de intentie-afspraken, zal zich ook niet thuis voelen in Nieuwe Vroenten. De gasten die deelnamen aan ‘onze’ tafel tijdens de Table Conversations hebben ons dus een wezenlijk inzicht gegeven.”

→ Sanne Groot Koerkamp, Nieuwe Vroenten

Juich de verschillen toe en vind de gemene deler

Tafelnummer

9

Tafeleigenaar

Heleen Sanders / Food Hub

Tafelgenoten

Marjan de Boer, Femke Coops,
Reinier Gerrits, Michiel Korthals,
Myrthe Lanting, Bram de Vos

Tafelvraag

Welke specifieke instrumenten hebben we nodig om samen stappen te zetten naar een beter voedselsysteem waarin iedereen zich gehoord en betrokken voelt?

Het publieke landbouwdebat is gepolariseerd, maar de verschillende partijen hebben meer gemeen dan ze zelf misschien beseffen. Uit een recente analyse van vijftien voedselvisies over de toekomst van landbouw en voeding blijkt namelijk dat er brede eensgezindheid is over noodzakelijke veranderingen. Food Hub ziet hierin kansen voor verbinding. Ze werken samen met nieuwe en gevestigde partijen in de hele sector en leiden nieuwe voedselveranderaars op. In hun onderwijs richten ze zich op het bouwen van een eerlijk en duurzaam voedselsysteem, met ruimte voor agrarische, geografische en culturele diversiteit.

“De tafel was het erover eens dat als we instrumenten ontwikkelen, deze vooral de nadruk moeten leggen op sociale waarden. We willen verschuiven van een focus op ‘groei, comfort en overvloed’ naar ‘waardering, vertrouwen, en méér dan de mens alleen’. Een ander belangrijk inzicht was het belang van het creëren van verbondenheid. Hoe kunnen we ervoor zorgen dat meer mensen zich onderdeel voelen van “het voedselsysteem”? Wanneer mensen die verbinding ervaren, zullen ze zich er actief voor inzetten. Een mooi voorbeeld hiervan is het project van Bram de Vos: een “starters-kit” voor boeren in de vorm van een zeecontainer, compleet met alles wat ze het eerste jaar nodig hebben. Maar ook elders in de keten zijn meer mensen nodig, in alle diversiteit. Daar kunnen passende en inclusieve instrumenten een rol in spelen.”

→ Heleen Sanders, Food Hub

Focus op (precies) genoeg

Tafelnummer

2

Tafeleigenaar

Toine Timmermans /
Samen Tegen Voedselverspilling

Tafelgenoten

Fleur Bosch, Jelten Beekhuis,
Iris Martin, Scifo Minnaard,
Beatrijs Voorneman, Lena Wagner,
Jopie de Zeeuw

Tafelvraag

Hoe ontwerpen we een voedsel-
systeem waar iedereen precies
genoeg heeft, zonder verspilling
en zonder tekorten?

Wereldwijd verspillen we een kwart van ons voedsel, terwijl in Nederland steeds meer mensen worstelen om voldoende en gezond voedsel te kopen. Daarnaast verspillen we niet alleen ons eten, maar ook energie bij het verbouwen, verwerken, vervoeren en (ver)koelen van voedsel. Bij elke stap komen broeikasgassen vrij en is water en land nodig. Dit heeft grote impact op het klimaat. Het is daarom belangrijk dat we zo min mogelijk eten verspillen. Samen Tegen Voedselverspilling brengt bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties samen om dit aan te pakken. Het doel: 50% minder verspilling in 2030 vergeleken met 2015 (Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties).

“Er was een grote diversiteit aan deelnemers die verschillende perspectieven inbrachten. Dat gaf ons de kans om veel te bespreken. Aan tafel viel de nieuwsgierigheid en de wil om van betekenis te kunnen zijn vanuit de “next gen” op. Dat geeft hoop. We kunnen de keten zoveel slimmer maken door gebruik te maken van data, maar uiteindelijk gaat het om de waarde van voedsel en de bereidheid tot verbinding en verdieping.”

→ Toine Timmermans, Samen Tegen Voedselverspilling



“Goed georganiseerd event,
inspirerend en leuk dat we
uitgenodigd waren!”

Ilse Bastmeijer, Stichting Goeie Grutten

Verleid consumenten in de supermarkt tot het maken andere keuzes

Tafelnummer

10

Tafeleigenaar

Imre Ter Hedde / Lidl

Tafelgenoten

Daan Aveskamp, Ariela van Elteren,
Annebeth Erdbrink, Zoë van der Heijden,
Lucas Metsaars, Anna-Louisa Peeters,
Ellen Tunbult, Muriel Verain

Tafelvraag

Hoe kan een supermarkt consumenten verleiden tot duurzame keuzes zonder in te boeten op gemak en prijs?

Supermarkten kunnen een cruciale rol spelen in het bevorderen van gezondere en duurzamere voedselkeuzes. Wat als we de supermarkt niet alleen als een winkel zouden zien, maar als een plek die het verschil maakt in de keuzes die consumenten maken? Lidl speelt hierop in door duurzaamheid te combineren met betaalbaarheid, zonder concessies te doen aan gemak of prijs. Door het positief presenteren van duurzame alternatieven, probeert deze supermarkt de consument aan te moedigen om duurzame keuzes te maken.

“De Table Conversations hebben mij een heel waardevol inzicht gegeven doordat er vanuit verschillende perspectieven een blik werd geworpen op het door mij ingebrachte vraagstuk en ik werd geïnspireerd door de creativiteit aan tafel. De belangrijkste boodschap die ik meekreeg was dat we af moeten van het ‘betuttelen’ van de consument. We moeten ons focussen op de positieve boodschap en die blijven delen. Het daarbij aangaan van partnerschappen is en blijft heel belangrijk.”

→ Imre ter Hedde, Lidl

Omarm de voordelen van grootschalige productie

Tafelnummer
13

Tafeleigenaar
Stephan Petermann & Lija Groenewoud
Van Vliet/ Hungry Eco Cities

Tafelgenoten
Sarah Friedman, Henk Gerbers,
Verily Klaasen, Saskia van der Laan,
Eva Oosterlaken, Sebastiaan van Lunteren,
Geert Wilms

Tafelvraag
Hoe kunnen we grootschalige productie en de voordelen ervan opnieuw vormgeven? Wat is er nodig om weer vertrouwen te krijgen in moderne productie?

Van grootschalige productie zijn vooral de nadelen bekend, zoals de slechte omstandigheden voor dieren en de hoge uitstoot van stikstof. Maar met grootschalige productie kunnen we ook efficiënter produceren, kosten besparen en voedselverspilling tegengaan. Belangrijke ingrediënten voor een gezonder, duurzamer en betaalbaar voedselsysteem voor iedereen. Hungry EcoCities verenigt wetenschap, technologie en kunst om toekomstgerichte oplossingen te ontwikkelen voor het verantwoord gebruik van hulpbronnen. En daarmee komen scenario's waarin grootschalige productie ook goed kan zijn voor het milieu, een duurzame waardeketen en ethische voedselconsumptie, dichterbij.

“Waanzinnig dat de opkomst en energie zo sterk was! Ik vond het belangrijk dat ontwerpers dichterbij de realiteit en complexiteit van een echte voedselsector komen. Het was ook fijn dat aan tafel het nadenken over grootschaligheid inhoudelijk steun vond, juist in een landschap waarin ‘lokaal, lokaal, lokaal’ en ‘klein klein, klein’ zo dominant aanwezig is.”

→ Stephan Petermann, Hungry Eco Cities

“Het tafelgesprek heeft ons allereerst kennis laten maken met een nieuw netwerk. Daarnaast heeft het gesprek ons inzichten en ideeën gegeven voor het verder ontwikkelen van onze visie. Denk hierbij aan de transitie naar ‘Acces to Enough’ middels een voedsel- of supermarktcurator en aan meer aandacht voor hoe er in een ‘mega-visie’ geproduceerd wordt om anonimiteit in de keten tegen te gaan.”

→ Lija Groenewoud van Vliet, Hungry Eco Cities

Ontwerp een voedselsysteem op basis van gezondheid

Tafelnummer

8

Tafeleigenaar

Zuzanna Zielinska / Harvest Care

Tafelgenoten

Ilse Bastmeijer, Charlotte Grün,
Stephanie Holst, Kees Stijne,
Geke Walsma, Wilma Waterlander,
Charlotte van der Woude

Tafelvraag

“Hoe kunnen we de gezondheidszorg en het voedselsysteem zo op elkaar afstemmen dat zowel mensen als het ecosysteem er gezond van worden?”

De druk op de gezondheidszorg neemt toe, mede door de negatieve impact van het huidige voedselsysteem op onze gezondheid. Veel van het voedsel dat we dagelijks eten, is bewerkt en bevat te veel suiker, zout en verzadigde vetten, wat leidt tot chronische ziekten en een korter gezond leven. HarvestCare wil gezondheid centraal stellen in de voedselketen en zet projecten op die regeneratieve boerderijen verbinden met de gezondheidszorg. Door samen te werken met pionierende boeren, wijkbewoners en artsen van het Erasmus MC, bouwen ze aan een zorgsysteem dat geworteld is in lokale gemeenschappen, waardoor gezond eten en gezond ouder worden voor meer mensen vanzelfsprekender wordt.

“Tijdens ons tafelgesprekken werden een aantal zaken duidelijk:

- De systeemtransitie vraagt om gepassioneerde mensen – elke innovatie in de agri-health transitie begint met mensen die zich hieraan verbinden.
- De transitie is extreem complex en gelaagd, er is niet één juiste aanpak – we moeten projecten blijven financieren die mogelijke oplossingen uittesten. We moeten durven falen, leren en opnieuw proberen.
- Er is duidelijk momentum. En we moeten doorgaan totdat gezondheid – en echte gezondheid begint met een gezonde bodem – de nieuwe norm wordt.

Barbara Vos en alle gepassioneerde mensen die hun gedachten deelden tijdens ons tafelgesprek gaven vertrouwen. We omarmen de complexiteit en gaan door.”

→ Zuzanna Zielinska, Harvest Care

Raak geïnspireerd door de mogelijkheden van technologie

Tafelnummer

7

Tafeleigenaar

Floris Schoonderbeek / Circle Farming

Tafelgenoten

Rob van Aerschot, Emmy Boele,
Mariska Graat, Rick Huis in 't Veld,
Jur Jacobs, Jessica Peters,
Kawire Gosselink

Tafelvraag

Hoe kunnen we de weerstand tegen AI en data in kleinschalige landbouw wegnemen en deze inzetten voor lokale betrokkenheid en ecologisch herstel?

Nieuwe technologie, zoals AI, roept vaak weerstand op, maar kan ook een waardevolle rol spelen in het versterken van natuur inclusieve voedselpraktijken. Hoe kun je bijvoorbeeld beter zorgen voor de bodem en biodiversiteit en tegelijkertijd voldoende kwaliteitsvoedsel produceren in een aantrekkelijke omgeving? Circlefarming is ervan overtuigd dat de combinatie en kwaliteiten van menselijke arbeid, bestaande tools en nieuwe technologie, zoals AI en robotics, de landbouw weer aantrekkelijk kan maken. Ontwerper Floris Schoonderbeek ontwierp een concept dat een mix van mensen, machines en digitale technologie bij elkaar brengt om een nieuw, voedselproductielandschap te ontwerpen waarin ruimte is voor natuur en mens. In dit cirkelvormige landschap wordt de boer weer verbonden met zijn land en sociale omgeving en de consument betrokken bij de landbouw.

“Technologie heeft het imago ons uit de problematiek van de huidige landbouw- en klimaatproblemen te willen innoveren in plaats van de landbouw fundamenteel anders in te richten. De insteek van de vraag die ik inbracht was om te onderzoeken of er met technologische ondersteuning niet juist bijgedragen kan worden aan een natuurvriendelijker en klimaatbestendige landbouw. De woordspeling ‘WEIRDSTAND’ ontstond aan tafel en dat hebben we de betekenis gegeven dat in het gesprek over technologie je de weerstand moet respecteren. En dat je vanuit daar kunt gaan werken.”

→ Floris Schoonderbeek, Circle Farming



“Het was geweldig om deel te nemen aan de Table Conversations van de Embassy of Food tijdens Dutch Design Week en om zoveel inspirerende mensen te ontmoeten die werken aan de transformatie van voedsel-systemen! Ik zie groot potentieel in de combinatie van kunst en wetenschap. De weerstand groeit, dus de transitie is in beweging!”

Wilma Waterlander, Assistant Professor,
Principal Investigator at Amsterdam UMC: Food Systems

Toon de positieve impact van kleinschalige boerderijen

Tafelnummer

12

Tafeleigenaar

Lianne Van Genugten / Vaderland

Tafelgenoten

Marieke Groenhart, Lidwien Jacobs,
Pablo Fokkema Teijeiro,
Alfred van Mameren, Bor Romers,
Charlotte van der Woude

Tafelvraag

Hoe kunnen kleinschalige boerderijen bijdragen aan een gezonder voedselsysteem dat gezondheid en natuur centraal stelt?

Kleinschalige boerderijen produceren meer dan alleen voedsel. Met diepgaande kennis over het land, de smaak en de bodem, kunnen zij op vele manieren waarde toevoegen. Bij Vaderland, een boerderij die door de vijfde generatie wordt getransformeerd tot natuurinclusieve tuinderij met een restaurant in het hart, wordt aan de hand van smaak gewerkt aan bodemherstel en biodiversiteit. Zowel in de boerderijwinkel als in het restaurant spelen groenten uit eigen tuinderij een hoofdrol. Door de kringloop van geven en nemen te vieren, wordt op een inspirerende manier invoelbaar hoe onlosmakelijk mens en natuur verbonden zijn – iets wat belangrijk is in een tijd waarin de mens zichzelf boven de natuur lijkt te plaatsen.

“De Table Conversations hebben me laten zien dat de inzichten die wij opdoen op de boerderij door het werken met de natuur gedeeld mogen worden met een grotere groep mensen. Dat kleinschalige boerderijen misschien fysiek op kleine schaal werken, maar wel een grootschalige impact kunnen maken door kennis te delen. En dat we moeten gaan onderzoeken hoe die kennis ook gefinancierd kan worden.”

→ Lianne van Genugten, Vaderland.

Voor mij was de belangrijkste opbrengst een open gesprek met kwetsbaarheid, zowel bij de ondernemer als bij anderen. Durven te zeggen wat moeilijk is en wat je niet weet. Dat levert openingen op. Dat is ook op een hoger niveau super belangrijk omdat het te vaak over de inhoud gaat. We moeten ook durven niet te weten, hulp vragen en tijd nemen.

→ Alfred van Mameren, Provincie Noord-Brabant

Waardeer het innovatieve vermogen van de glastuinbouw

Tafelnummer

14

Tafeleigenaar

Atoesa Farokhi & Ed Smit / Eatthis

Tafelgenoten

Kevin Corcoran, Pien van Gennip,
Stefanie Holst, Jannemarie de Jonge,
Manon Klein, Mira Steenhuis,
Almar Bok

Tafelvraag

Wat is de rol van de glastuinbouw in een plan(eet)aardig voedselsysteem?

De wereldwijde voedselvoorziening vraagt om duurzame oplossingen. Oplossingen die de huidige en toekomstige generaties dienen, zonder onze planeet te schaden. Glastuinbouw, een sector die bekendstaat om innovatie en technologie, biedt grote potentie, vooral in een stedelijke omgeving. Kassen kunnen bijdragen aan maatschappelijke vraagstukken op het gebied van duurzaamheid en bieden kansen voor een toekomst waarin voedselproductie en ecologische verantwoordelijkheid hand in hand gaan. EatThis, een internationaal netwerk van tuinbouwbedrijven, werkt actief aan het delen van duurzame oplossingen voor de toekomst van voedselproductie en ziet hoe glastuinbouw ook voor Nederland zelf van nog grotere betekenis kan zijn.

“Dit gesprek heeft me laten zien hoe belangrijk het is om uit je bubbels te blijven treden. Ook al ben je allemaal met voedsel bezig, je raakt snel in een echokamer en het is juist goed om uitgedaagd te blijven. Het inzicht in mijn casus was dat de sector een tweeledige rol kan hebben: op internationaal en nationaal niveau. De uitdaging ligt vooral in de ontwikkeling op het nationale niveau. En daarvoor is de verbinding met andere partijen in de samenleving cruciaal.”

→ Atoesa Farokhi, EatThis

Activeer burgers om zelf de regie te pakken

Tafelnummer

4

Tafeleigenaar

Geert Van Der Veer /
Plaats De Kleine Aarde

Tafelgenoten

Maria Geuze, Ralf Immens,
Lucca Kroot, Derk Loorbach,
Wouter Rosekrans, Jeanette Verdonk

Tafelvraag

Hoe kunnen burgers het
startpunt vormen voor een
ander voedselsysteem?

Wat als burgers gezamenlijk het initiatief nemen voor een compleet nieuw voedselsysteem, waarbij gezond, duurzaam en betaalbaar voedsel voor iedereen mogelijk is? Het Herenboeren-model, waarin burgers samen een boerderij opstarten en de regie over hun voedselproductie terugnemen, biedt hierin een krachtige basis. Maar het kan verder worden doorontwikkeld: stel je voor dat deze burgerinitiatieven niet alleen lokaal georganiseerd zijn, maar een landelijk netwerk vormen, waar samenwerking tussen boeren, consumenten en andere actoren centraal staat? Door kennis, resources en ervaringen te delen, kunnen we een voedselsysteem bouwen dat toegankelijk is voor iedereen, waarin gezond eten geen luxe is, maar een recht. Plaatsgenoten biedt de ruimte voor deze burgerbeweging, waar iedereen kan bijdragen aan het creëren van een duurzamer voedselsysteem.

“Ik kan terugkijken op een heel mooi gesprek met stuk voor stuk unieke mensen die echt wat in konden brengen. We hebben gezocht naar een manier om iedereen die wil bijdragen aan een ander voedselsysteem zich verbonden te laten voelen. Onderlinge verbinding terwijl iedereen toch zijn eigen spel kan blijven spelen. Niemand aan tafel nam genoeg met algemeenheden en iedereen heeft meegewerkt aan het concrete idee om een burgervereniging op te richten waar iedereen zich als changemaker bij kan aansluiten. Door samen op te trekken kunnen we de club snel laten groeien. Iedereen die aan tafel zat, is bereid om daaraan bij te dragen. Hier ga ik zeker op terugkomen.”

→ Geert van der Veer, Plaats de Kleine Aarde

Ambieer de groei van een lokale, biodiverse mix aan planten

Tafelnummer

11

Tafeleigenaar

Zackary Denfeld /

The Center For Genomic Gastronomy

Tafelgenoten

Katinka Feijs, Jaap Maas,

William van der Riet, Reza Shiavashi,

Fabio Vicino

Tafelvraag

Hoe kunnen we een complexe en biodiverse mix aan planten kweken en eten die bovendien lokaal wordt geteeld?"

De kracht van verbeelding kan positieve verandering teweegbrengen. Het verbeelden van een eerlijker, biodiverser en mooier voedselsysteem is daar een goed voorbeeld van. Dit is dan ook een van de speerpunten van The Center for Genomic Gastronomy, een door kunstenaars geleid onderzoeksinstituut dat de biotechnologie en biodiversiteit van menselijke voedselsystemen onderzoekt. Door coalities te smeden met wetenschappers, chefs, hackers en boeren verkennen ze de grenzen van ons voedselsysteem en werken ze aan een wereld waarin de lokale kweek van een complexe en biodiverse mix aan planten mogelijk is.

“Een belangrijk inzicht aan tafel was dat cultuur ertoe doet en dat Nederlanders opnieuw verbinding moeten leren leggen tussen smaak en bodem. Veel van de uitdagingen die we signaleerden zijn ontstaan omdat consumenten geen diepgaande of betekenisvolle band hebben met de grond waar hun voedsel wordt geproduceerd. “

→ Zackary Denfeld, The Center for Genomic Gastronomy

Lanceer een centraal knooppunt voor lokale voedselinitiatieven

Tafelnummer

3

Tafeleigenaar

Luc Roefs / Voedselstation

Tafelgenoten

Manon Ensink, Chantal Engelen,
Joost Esser, Shiinta Oosterwaal,
Nadine Rauterberg,

Tafelvraag

Hoe creëren we een lokaal voedselsysteem dat biodiversiteit verrijkt, zonder in te leveren op smaak en gemak?

Wat is biodiversiteit? Veel mensen weten het niet of interesseert het niet. Maar het teruglopen van de biodiversiteit is een grote bedreiging voor het welzijn van onze planeet, en dus ook voor ons als mens. Voedselstation vindt het belangrijk om mensen hiervan bewust te maken en de voedselmakers die hier bewust mee bezig zijn sterker en weerbaarder te maken. Vanuit de Betuwe werken ze aan een nieuwe, volledig circulaire voedselketen. Dit doen ze door de krachten van kleine, innovatieve voedselondernemingen te bundelen en de hele keten, van teler tot consument, met elkaar te verbinden via hun 'station'. Zo kan de boer direct de burger bereiken en andersom, waardoor er nieuwe voedselketens ontstaan die duurzaam, lokaal en circulair zijn.

"Bij ons aan tafel dachten we na over de betekenis van biodiversiteit, wat dit betekent voor onszelf en voor de mensen om ons heen. Hoe kunnen we dit relevant maken voor mensen? We hebben het gehad over het bestaande systeem. Moeten we in dit bestaande systeem opereren of moeten we een nieuw alternatief systeem creëren waarin het makkelijk is om voor lokaal te kiezen en waar producten van boeren die voor biodiversiteit kiezen makkelijk verkrijgbaar zijn. Hoe kunnen we de interesse aanwakkeren bij mensen? Misschien een verplichte stage of hebben we zelfs een biodiverse dienstplicht nodig? Uiteindelijk zal er veel nodig zijn om beweging in gang te zetten en is er niet één oplossing."

→ Luc Roefs, Voedselstation

Faciliteer gezond en betaalbaar eten als vanzelfsprekende keuze voor iedereen

Tafelnummer

6

Tafeleigenaar

Floris Visser / Public Food

Tafelgenoten

Mark Aink, Ties van Daal,
Mark de Jong, Karolien Niederer,
Lisa Smith, Angélique Spaninks,
Guusje Weber

Tafelvraag

Hoe ziet een voedselsysteem eruit waarin gezond eten voor iedereen de makkelijkste en goedkoopste keuze is?

Goed eten is een basisbehoefte, geen luxe. Public Food is een oproep om lokaal gezond voedsel als basisvoorziening te realiseren en de controle over het voedselsysteem terug te geven aan de gemeenschap. Het concept komt voort uit Mensa Mensa, een openbare keuken in Rotterdam-Zuid waar mensen voedzame maaltijden kunnen eten voor snackbarprijzen. Wijkbewoners kunnen er samen met een kok betaalbare, gezonde weekmenu's bereiden om mee naar huis te nemen. Ook krijgen kinderen gratis kookles. Hard nodig, want vooral mensen met minder geld hebben het zwaar om gezond te blijven. Tijd dus om daar verandering in te brengen.

“Wat het gesprek aan tafel ons heeft gebracht is de bevestiging vanuit verschillende perspectieven dat er echt radicale alternatieven nodig zijn voor het huidige systeem. En dat machtsverhoudingen daarin de belangrijkste schakel zijn. Alleen met meer democratische instituten die draaien vanuit het algemeen belang, is het mogelijk om gezond en duurzaam eten de betaalbaarste en makkelijkste keuze voor iedereen te maken. Daar zijn verschillende vormen voor; van coöperatie, burgerinitiatief, tot een publieke voedselsector. Het belangrijkste is dat deze vormen allemaal het machtsvraagstuk centraal stellen, en op zoek zijn naar rechtvaardigere en slimmere systemen. “

→ Floris Visser, Public Food



“Fantastisch programma was het, alles zo mooi uitgedacht. En heel bijzonder om daar onderdeel van te kunnen en mogen zijn!”

Maria Geuze, Directeur Slow Food Youth NL

Tot slot

klik op de onderstreepte woorden om naar de desbetreffende pagina te gaan

Uit de gesprekken kwamen een aantal centrale thema's naar voren. De dwarsverbanden, conclusies en aanknopingspunten die de gesprekken boden voor de toekomst, worden hieronder toegelicht.

Ruimte voor natuur

Aan verschillende tafels werd gesproken over het belang van de zorg voor natuur bij onze voedselproductie. Daar wordt hard aan gewerkt in inspirerende coalities; bijvoorbeeld via een regionaal voedselstation waarin kleine voedselondernemers die op een duurzame manier produceren, de krachten bundelen. Of in een landschap waar bewoners en boeren samen mede-eigenaar zijn van een gedeeld gebied waar functies als wonen, werken, zorg en duurzame voedselproductie in samenkomen. Of door een bijzonder hoogwaardige coalitie van wetenschappers, kunstenaars, boeren en hackers die nieuwe voedselsystemen bedenken waarin een complexe, biodiverse mix aan planten lokaal gekweekt kan worden met behulp van de nieuwste technologie.

Nieuwe technologie en schaal

En dat brengt ons ook op een ietwat controversieel onderwerp; de mogelijkheden en uitdagingen van nieuwe technologie, zoals Artificial Intelligence. We zagen gelukkig veel hoopvolle voorbeelden; dat de combinatie en kwaliteiten van menselijke arbeid, bestaande tools en nieuwe technologie, kan leiden →

tot een nieuw voedselproductielandschap bijvoorbeeld. Door goed te zorgen voor de bodem en biodiversiteit en tegelijkertijd voldoende voedsel te produceren in een aantrekkelijke omgeving, kan de beschikbare grond op een andere manier worden ingericht. Dat biedt aanknopingspunten in de strijd om de beperkte ruimte in Nederland en leidt ons mogelijk naar antwoorden op de vraag: hoe tekenen we die ruimte, van kas tot voedsellandschap verder in? We zagen ook dat technologie kansen biedt voor duurzame, grootschalige productie. Bijvoorbeeld in de glastuinbouw. Hoe kunnen we deze grote export-tak ook voor ons land zelf interessanter maken?



Een mentaliteitsverandering

Het omarmen van meer plantaardig eten, is daarop een logisch antwoord. Dat daar wel een mentaliteitsverandering nodig is, en dat het interessant is te ontdekken hoe we daarin iedereen mee kunnen krijgen, bleek ook een belangrijke boodschap.

Het betrekken van alle partijen, zowel binnen de keten zelf als binnen de maatschappij, is bovendien ook breder gezien een belangrijk thema. Gelukkig is ook hier veel aandacht voor. Van de supermarkt die hier een →

speerpunt van maakt, tot de lokale initiatieven die gezond en duurzaam voedsel voor steeds meer mensen mogelijk proberen te maken. Want gezond, veilig en voedzaam eten is voor een groeiende groep mensen niet beschikbaar. Belangrijk dus om ook te kijken hoe we zo min mogelijk voedsel kunnen verspillen.

Een gezond voedselsysteem

Want dat een gezond voedselsysteem onlosmakelijk verbonden is met de gezondheidszorg, en dat de verantwoordelijkheid daarom niet bij het individu moet liggen maar dat er een systeemverandering nodig is om gezond eten voor iedereen toegankelijk te maken, was een inzicht dat breed gedeeld werd. Hoopvol is dat er al een aantal concrete initiatieven zijn die hiermee bezig zijn. En er is momentum. Interessant dus om hierop door te gaan: wat als we gezondheid leidend zouden maken in ons voedselsysteem, hoe ziet het systeem er dan uit?

Zelf het heft in eigen hand nemen

Het is belangrijk het ijzer te smeden nu het heet is, want er is ook niet oneindig veel tijd meer. Het is voor de natuur bijvoorbeeld wel echt vijf voor twaalf. Dat veel mensen dit nog niet weten, geeft aan dat er ook nog een wereld te winnen is. Dat er ook al veel mensen gewoon begonnen zijn, van kleinschalige boerderijen die mensen onderdeel laten worden van de kringloop van de natuur tot mensen die met ondernemerschap zelf verandering brengen, geeft hoop voor de toekomst. Want als mensen het heft in eigen hand nemen, kunnen compleet nieuwe voedselsystemen ontstaan. Daarbij kan het idee van commons – maatschappelijk ondernemerschap waarbij lokale gemeenschappen zelf de regie voeren en de kans krijgen om binnen de planetaire grenzen hun eigen leven vorm te geven, een interessante richting zijn om verder te onderzoeken. Hoe zou dat eruit kunnen zien? →

Met bovenstaand thema's en vragen in het achterhoofd, is er ook veel daadkracht en hoop. Overal zijn mensen al begonnen, op kleine en grote schaal, om het voedselsysteem fundamenteel te transformeren. ←



“Ik ben enorm trots op de diverse groep mensen die we bij de Embassy of Food hebben samengebracht. Table Conversations draait voor mij om gezamenlijke verbeeldingskracht – de ontmoeting van verschillende mensen en ideeën en wat er dan gebeurt. De onderwerpen verschillen enorm: van de toekomst van een boerderij tot nieuwe manieren om naar schaal in het voedselsysteem te kijken. Deze tafelgesprekken geven geen kant-en-klare oplossingen, maar ze leggen wel de basis voor verandering door uit te gaan van het menselijke. Door het stellen van andere vragen, kun je loslaten wat je denkt te weten en ontstaat er ruimte voor iets nieuws. Laten we in 2025 voortbouwen op deze energie om gezamenlijk de transitie naar een duurzaam, rechtvaardig en gezond voedselsysteem te realiseren.”

Barbara Vos, Creatief leider Embassy of Food



“De kracht van samenwerking en creativiteit was duidelijk voelbaar. De Table Conversations gaven niet alleen inspiratie maar ook richting: door gezamenlijk buiten bestaande kaders te denken met creativiteit en verbeeldingskracht, werken we toe naar een eerlijker en inclusiever voedselsysteem.”

Nadine Rauterberg, ontwerper

Een productie van
World Design Embassies

Creatief leider Embassy of Food:
Barbara Vos

Programmaleider:
Judith Vinkenvleugel

Concept Table Conversations:
Barbara Vos & Studio Kader

Concept & tekst:
Anne Dilven

Ontwerp:
Marieke den Ouden

Foto's:
Oscar Vinck

Illustratie:
Sjoerd van Leeuwen

Met dank aan

Carolina Aboarrage, Rob van Aerschot, Daan Aveskamp, Ilse Bastmeijer, Jelten Beekhuis, Marjan de Boer, Emmy Boele, Fleur Bosch, Almar Blok, Kevin Corcoran, Femke Coops, Myrthe Elfrink, Ariela van Elteren, Manon Ensink, Chantal Engelen, Annebeth Erdbrink, Monique Esselbrugge, Joost Esser, Katinka Feijs, Anne Foekema, Pablo Fokkema Teijeiro, Sarah Friedman, Pien van Gennip, Reinier Gerrits, Henk Gerbers, Maria Geuze, Lianne van Genugten, Mariska Graat, Marieke Groenhart, Sanne Groot Koerkamp, Lija Groenewoud van Vliet, Charlotte Grun, Imre ter Hedde, Zoë van der Heijden, Rick Huis in 't Veld, Stephanie Holst, André Hoogendijk, Jur Jacobs, Lidwien Jacobs, Jannemarie de Jonge, Mark de Jong, Verily Klaassen, Manon Klein, Jaap Korteweg, Michiel Korthals, Lucca Kroot, Saskia van der Laan, Joran Lammers, Myrthe Lanting, Sebastiaan van Lunteren, Jaap Maas, Alfred van Mameren, Iris Martin, Lucas Metsaars, Lot Meijers, Scifo Minnaard, Karolien Niederer, Lisa Olsthoorn, Shiinta Oosterwaal, Eva Oosterlaken, Anna-Louisa Peeters, Stephan Petermann, Jessica Peters, Nadine Rauterberg, William van der Riet, Luc Roefs, Bor Romers, Wouter Rosekrans, Heleen Sanders, Floris Schoonderbeek, Reza Shiavashi, Lisa Smith, Ed Smit, Angelique Spaninks, Marsha Simon, Mira Steenhuis, Kees Stijne, Ellen Tunbult, Sterre van de Velde, Geert van der Veer, Fabio Vicino, Youetta Visser, Floris Visser, Beatrijs Voorneman, Bram de Vos, Rosanne Vromen, Lena Wagner, Geke Walsma, Wilma Waterlander, Guusje Weber, Mees Wijnants, Geert Wilms, Charlotte van der Woude, Claudia Walraven, Paul van Zoggel, Jopie de Zeeuw, Zuzanna Zielinska

Speciale dank aan de partners van
Embassy of Food 2024

Provincie Noord-Brabant

Rabobank



SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPILLING

NE X T
NATURE

P | REGISSEURS
VAN EEN
BETERE
TOEKOMST



Dutch Design Foundation