



## Ruimte voor bedrijven én een mooier buitengebied

Ondernemers in het buitengebied meer ruimte geven voor ontwikkeling en tegelijkertijd zorgen voor een mooiere omgeving en meer begrip bij de consument. Dat is de succesformule van het project Menukaart van Regio FoodValley. “Als je denkt vanuit de mogelijkheden in plaats van de beperkingen, biedt dat veel meer perspectief”, zegt projectleider René Hilhorst.

TEKST [ALICE VAN SCHUPPEN](#) | APA TEKST FOTOGRAFIE [SJEFF PRINS](#) | APA FOTO

Regio FoodValley wil bedrijven op het platteland de ruimte bieden om zich te ontwikkelen. Alleen dan kunnen ze op wereldschaal concurrerend blijven. Maar bestemmingsplannen en langdurige vergunningprocedures vormen vaak een beperking. “Ontwikkelingen die niet binnen een bestemmingsplan passen, maken met de Menukaart toch een kans”, legt Hilhorst uit. “In samenspraak met omwonenden krijgt een ondernemer de mogelijkheid om zijn plan in te passen in de omgeving.”

Een ondernemer die bijvoorbeeld zijn bedrijf wil uitbreiden buiten het bouwvlak van zijn kavel, krijgt daarvoor de ruimte, mits hij de dialoog aangaat met de buurt en een percentage van zijn ontwikkelkosten besteedt aan een tegenprestatie. De Menukaart zet de keuzemogelijkheden op een rij. “Denk aan maatregelen op het gebied van architectuur,

verfraaiing van het erf, maatregelen op het gebied van duurzaamheid, waterberging of dierenwelzijn”, somt Hilhorst op. “Het menu van tegenprestaties kan per gebied verschillen, maar het uitgangspunt is dat de inspanning voor elke ondernemer gelijk is.”

Omwonenden houden het recht om bezwaar te maken, maar volgens de projectleider leidt een goed en vroegtijdig overleg met de buurt vaak tot snellere realisatie van de plannen. Kalverhouder Fije Visscher, voorzitter van LTO Noord Gelderse Vallei ziet met de Menukaart kansen voor ondernemers in de FoodValley regio. “Het biedt ruimte en flexibiliteit, al zijn er ook zorgen over het meenemen van de omwonenden in de plannen”, geeft hij eerlijk aan. “Maar als het lukt, sla je twee vliegen in één klap: je krijgt de maatschappij en de consument mee en het buitengebied wordt er mooier van.”

### Meer mogelijk

De regio heeft zich achter de Menukaart geschaard en het ziet er naar uit dat dit vanaf 2017 ook past in de provinciale regelgeving. Vanaf dan kan de Menukaart ook echt worden ingezet. Om te kijken hoe het in de praktijk gaat, worden pilots uitgevoerd. De bevindingen daarvan worden verwerkt in een handreiking voor ambtenaren en een algemeen beleidskader voor bestuurders. “Werken met de Menukaart vergt wel een cultuurverandering”, realiseert Hilhorst zich. “Niet een plan afschrijven als het niet binnen de lijntjes past, maar denken vanuit de mogelijkheden.” Het belangrijkste resultaat is dan ook dat er meer mogelijk is. Hilhorst: “Ondernemers krijgen de mogelijkheid om uit te breiden, de omgeving wordt fraaier en de maatschappelijke acceptatie van de plannen en ondernemerschap in het buitengebied groter. Dat is drie keer maatschappelijke winst.” ■