



PROEVtuin FoodValley brengt regionale producten dichterbij

De FoodValley regio is rijk aan duurzaam regionaal voedsel. Maar hoe krijg je dit ook in de regio zelf bij de consument op het bord? In het project PROEVtuin FoodValley is de afgelopen periode gewerkt aan het beter beschikbaar en bereikbaar maken van producten van eigen bodem. Met Coöperatie Boerenhart, het Smaakpark en de FoodMap zijn concrete oplossingen op de rit gezet.

TEKST ALICE VAN SCHUPPEN | APA TEKST FOTOGRAFIE SJEF PRINS | APA FOTO

“We merkten dat individuele boeren zich meer wilden richten op de regionale afzet van hun producten en daar hulp bij zochten”, zegt Suzan Klein Gebbink die in opdracht van gebiedscoöperatie O-gen het project leidde. “Samenwerking bleek daarvoor dé oplossing.” Lokale producenten, O-gen, Rabobank, Van der Wee Grootverbruik en gemeente Ede richtten in 2014 Coöperatie Boerenhart op. Veertien agrarische bedrijven uit de Gelderse Vallei en de Veluwe nemen inmiddels deel aan deze coöperatie.

Boerenhart werkt alleen business-to-business en levert de streekproducten van de leden aan horeca, winkels en instellingen zoals Ziekenhuis Gelderse Vallei. “We helpen de ondernemers bij het vermarkten van lokale producten”, zegt Pieter Vink van Boerenhart. “Wij zorgen voor de logistiek, de marketing en communicatie en de verkoop.” Roel van Dijk, van Melk- en Vleesboerderij Het Binnenveld in Rhenen, heeft veel profijt van zijn deelname

aan Boerenhart. “Pieter legt het contact met de afnemers en zorgt voor het transport, precies de zaken waar wij zelf geen tijd voor hebben”, geeft hij aan. Van Dijk, die ook een winkel aan huis heeft, verkoopt inmiddels een kwart van zijn producten via Boerenhart.

Vink wijst net als Van Dijk op de trend dat steeds meer mensen willen weten waar het voedsel vandaan komt. “Wij kunnen de herkomst garanderen”, zegt hij. Vanuit de horeca groeit de vraag naar streekproducten. Vink: “Ze willen het wel graag op één plek kunnen bestellen. Daarin voorziet Boerenhart dus ook in een behoefte. Het is mooi om te zien dat alle partijen er uiteindelijk beter van worden.” Door de keten kort te houden, krijgen de deelnemers aan Boerenhart een eerlijke prijs voor hun producten.

Naast Boerenhart is in het project PROEVtuin ook ondersteuning gegeven aan het Smaakpark, een initiatief van de Edese topkok

Christian Weij, waarvoor bijna de schop de grond in gaat. “Een plek in de stad, waar consumenten op een makkelijke manier in contact kunnen komen met duurzame regionale voeding”, omschrijft Suzan Klein Gebbink. Het culinaire park legt zo de verbinding met het buitengebied, waar ook de FoodMap aan bijdraagt. In de vorm van een app, die nog in ontwikkeling is, maakt de FoodMap inzichtelijk waar welke producten in de regio te krijgen zijn. Klein Gebbink: “Niet als ‘platte’ informatie, maar gecombineerd met onder meer activiteiten, recepten en fiets- en wandelroutes.”

PROEVtuin heeft het thema ‘voedsel’ in de regio beter zichtbaar gemaakt, noemt Klein Gebbink als belangrijk resultaat. “Er is reuring rond het thema en het zwengelt discussies en andere projecten aan”, merkt ze. “Het is geen hype, de concepten die zijn ontwikkeld staan er echt en vormen een nieuwe inkomstenbron voor ondernemers.” ■