



LOKALE VOEDSELVOORZIENING IS NU RELEVANTER DAN OOI TEVOREN

Hoe Covid-19 openingen biedt om onze achterhaalde systemen te herzien

woensdag 10 juni 2020 - Bram Koppert

Een opvallende verandering die de Covid-19 pandemie met zich meebrengt, is een stukje besef over onze voedselconsumptie. Nu meer dan ooit beseffen we ons dat het best bijzonder is dat we het 'normaal' vinden dat we in de buurtsuper alle producten van over de hele wereld kunnen kopen, ongeacht de tijd van het jaar. We zijn verwend, maar weten ook niet beter. Nu de delen van de wereld afgesloten zijn, logistiek ontregeld, en sommige internationale handel stilvalt door de crisis, worden we gedwongen om na te denken over wat voorheen zo voor de hand lag en beseffen we steeds meer dat het importeren en exporteren van groenten, fruit en vlees niet vanzelfsprekend is als er een crisis als deze opduikt.

Het is in de huidige situatie nog steeds mogelijk om producten te importeren en exporteren, maar één ding is zeker: overheden, ondernemers, consumenten en telers hebben wel even in de rats gezeten. Want stel je voor dat voedsel niet meer non-stop verkrijgbaar is en de supermarkten het aanbod moeten afstemmen op wat er dat moment, lokaal te verkrijgen is. Wat dan? Nu we onszelf deze vragen stellen, zet je automatisch vraagtekens bij het huidige economische systeem. Is het eigenlijk wel zo logisch om boontjes naar Nederland te importeren, terwijl die in Nederland ook geteeld worden? En waarom houden we ons nog zo bezig met het veredelen van groenterassen die langer houdbaar zijn, als we tegenwoordig ook de technologische middelen hebben om jaarrond, op iedere plek in de wereld, onder alle weersomstandigheden te kunnen telen? Door deze crisis ontstaan er aan alle kanten openingen om ons huidige systeem radicaal te veranderen.

Lokale voedselproductie, minder druk op gezondheidszorg

Steeds meer overheden realiseren zich de noodzaak van lokale voedselproductie en hoe fout het af kan lopen als we afhankelijk zijn van voedsel van buitenaf. Er is de afgelopen jaren onvoldoende rekening gehouden met het produceren van gezond voedsel, dichtbij daar waar mensen wonen en daardoor is de huidige infrastructuur allesbehalve duurzaam. Om de voedselvoorziening te verduurzamen, moeten we overheden, burgemeesters, architecten, stedenbouwkundigen, ondernemers en particulieren inspireren om tot een vernieuwde denkwijze te komen. Een denkwijze waar bij de ontwikkeling van steden ruimte gecreëerd wordt voor voedselproductie voor de mensen in de stad. Het mes snijdt aan twee kanten: wanneer we voedselproductie meer en meer verduurzamen en mensen zo een gezonder eetpatroon krijgen, dan worden we sterker en minder vatbaar voor ziektes. En daarmee verlagen we de druk op de gezondheidszorg.



In de Lier (Zuid-Holland, Nederland) wordt het dorp omringd door kassen

Veranderen van consumentengedrag

Ook wijzelf kunnen invloed uitoefenen op het veranderen van de huidige voedselindustrie. Dit hebben we de afgelopen maanden kunnen merken. Nederlanders steunen sierteelttelers die door de crisis hard worden geraakt. We kopen massaal bloemen voor elkaar en voor de zorg. Ook steunen we lokale kledingwinkels en drogisterijen door onze behoeftigheden daar te kopen. We voelen ons extra solidair met de lokale ondernemers. De grote vraag is natuurlijk of consumenten dit koopgedrag volhouden na de crisis. Voelen we dan nog steeds de behoefte om lokale ondernemers te steunen en een goede prijs te geven voor hun producten? Of kopen we dan gewoon weer massaal de goedkopere tomaten uit Spanje of de boontjes uit Marokko, terwijl we weten dat deze binnen een straal van 200 km ook op Nederlandse bodem worden geteeld?

Een interessante vraag is in hoeverre consumenten bereid zijn om hun koopgedrag te veranderen, want lokale voedselproductie betekent ook dat niet alles maar non-stop te verkrijgen valt. Wat als we bananen, avocado's en mango's niet meer constant kunnen laten invliegen? Is het dan interessant voor de tuinbouwsector om te overwegen om deze soorten fruit en vruchtgroenten lokaal te gaan telen? En tegen welke prijs zijn consumenten bereid deze lokaal geteelde producten te kopen?

Globalisering voor lokale voedselvoorziening

Nu grenzen steeds zichtbaarder worden en producten niet oneindig over de hele wereld verscheept kunnen worden, moet de tuinbouwsector in gaan zien dat er meer is dan winstgevendheid. Het is belangrijk dat we als tuinbouwsector vanuit het ondernemersperspectief keuzes gaan maken. De coronacrisis biedt de sector nieuw perspectief. Stel; je krijgt de kans om - met eventuele steun van banken of overheid - opnieuw te investeren... Doe je dat dan in het bedrijf zoals die was voor de crisis? Of ga je investeren in iets wat toekomstbestendig is? Sommige telers staan op dit moment in overlevingsstand, maar moeten wel blijven nadenken over hoe zij hun bedrijf willen voortzetten na de coronacrisis. Is lokaal ondernemen in het buitenland een optie? Of moet er meer diversiteit komen in het aanbod en meerdere producten geteeld gaan worden? De banken en overheden spelen hierbij een belangrijke rol. Zij kunnen de tuinbouwondernemers de kans geven om te mee te bewegen.

Domeinkennis ombouwen tot concrete oplossingen

Ideeën over lokale voedselproductie bij telers en leveranciers waren er natuurlijk al voordat de pandemie uitbrak. We denken al ruimere tijd na over het lokaal produceren van voedsel en wereldwijd openen tuinbouwbedrijven vestigingen om lokaal voet aan de grond te krijgen. Dat valt niet altijd mee. Wel zien we dat telers beter en sneller ondersteund kunnen worden en zij hun bedrijf voor een groot

deel op afstand kunnen 'runnen'. Er hoeven minder mensen ter plaatse te komen voor support – dat scheelt tijd en transportbewegingen. De intelligentie in de regelsystemen zorgt ervoor dat ook de groene vingers geautomatiseerd worden en bedrijven gewassen van een hoge kwaliteit kunnen telen, zonder dat er gekwalificeerde telers ter plaatse zijn. De succesfactor daarin is zonder twijfel domeinkennis. Daarmee kan data omgezet worden in waardevolle informatie en effectieve regelingen die telers helpen hun bedrijf te optimaliseren. Zonder domeinkennis is data niets meer dan een verzameling van gegevens.

Wie zet de eerste stap?

Omschakelen van “alles altijd en overal beschikbaar” naar “lokaal geteelde verse producten” is een verandering die niet vanzelf gaat. Consumenten hebben invloed op de vraag. Telers hebben invloed op het aanbod. Maar wie zet de eerste stap? Als telers deze verandering in gang willen zetten, zullen zij elkaar over de grenzen heen moeten vinden om samen te werken. Het klinkt bijna paradoxaal: globalisering van de tuinbouw die gaat zorgen voor lokale en duurzame voedselvoorziening.

MEER WETEN?

Ik help u graag!



Bram Koppert

VP Horticulture



+86 18516043348

OP DE HOOGTE BLIJVEN VAN DE ONTWIKKELINGEN BINNEN PRIVA EN IN DE TUINBOUW?

Schrijf u in voor onze nieuwsbrief