

# Voedsel voor en door de regio

De bouw van de Food Factory in Leek wordt vanmiddag bekendgemaakt tijdens een 'feest' van de Gebiedscoöperatie Westerkwartier in Zevenhuizen. De bijeenkomst moet volgens directeur Hans Bergsma duidelijk maken dat de organisatie na veel overleg en onderzoek nu een eerste aansprekend resultaat heeft geboekt.

JOHN GEIJP

**H**oogwaardige producten die worden verwerkt en geconsumeerd in de eigen regio. Dat is de gedachte achter de Gebiedscoöperatie Westerkwartier. Daarmee wil de organisatie een keerpunt bewerkstelligen in de trends in de voedselketen: schaalvergroting, bulkproductie voor export en verwerking door een kleine hoeveelheid grote concerns.

De Food Factory in Leek moet dit idee handen en voeten geven. De presentatie van het plan voor de fabriek volgt op onderzoek van het lectoraat Duurzaam Coöperatief Ondernemen (DCO) van de Hanzehogeschool Groningen, dat onder leiding van lector Willem Foorhuis een veelheid aan onderzoeken verricht voor de gebiedscoöperatie.

Een forse terugname van het aantal agrarische bedrijven en banen in de afgelopen 20 jaar laten zien dat de sector er niet florisant voorstaat. Foorhuis: „Wij hebben een analyse gemaakt van de stand van de landbouw in het Westerkwartier. De cijfers maken duidelijk dat de boeren het niet zo makkelijk hebben. Ze hebben geen opvolgers, kunnen

*‘Waarom een aardappel uit Tunesië en een visje uit Vietnam op het bord?’*

geen krediet krijgen, grond is duur en de milieueisen worden steeds strenger.”

De potentiële afzetmarkten zijn echter dicht bij huis. Onderzoek

## Prijzen

De Gebiedscoöperatie Westerkwartier heeft voor haar werk al twee prijzen ontvangen. De Europese Associatie van Regionale Ontwikkelingsmaatschappijen Eurada bekroonde haar als meest effectieve organisatie voor gebiedsontwikkeling in Europa. Begin dit jaar werd de gebiedscoöperatie de Langmanprijs toegekend voor organisaties en personen met bijzondere verdiensten voor het Noorden.

heeft geleerd dat de twaalf ziekenhuizen in Noord-Nederland alleen al ruim 17.000 maaltijden (ontbijt, lunch en diner) per dag nodig hebben.

Foorhuis: „Waarom krijgen de patiënten een aardappel uit Tunesië en een visje uit Vietnam op hun bord? En waarom brengen we onze varkens naar Italië om er daar worst van te laten maken, die we hier vervolgens weer opeten? Mensen zullen waarschijnlijk zeggen: voedsel uit eigen regio is duurder. Dat hebben we onderzocht en het is niet zo. Wat inkopers belangrijk vinden, is de garantie dat ze geleverd krijgen en dat de producten van goede kwaliteit zijn. Daar moeten we zorgen.”

Om alle producten te kunnen leveren, moet de 'factory' vanuit het hele Noorden aanvoer krijgen.

Bergsma: „In het Westerkwartier hebben we veel veehouders. Voor granen en aardappelen moeten we aanvoer uit Oost-Groningen hebben.” Om de afzetmarkt op maat te bedienen, zullen volgens hem sommige boeren hun bedrijfsvoering moeten aanpassen, bijvoorbeeld door een gewijzigd bouwplan of als aanvulling naast melk- ook vleeskoeien te houden.

Alle acties die nodig zijn om de regionale voedselketen te vormen, moeten worden bekeken in samenhang met al die andere waarden waar de gebiedscoöperatie zich voor inzet. Die wil behalve de *biobased* economie de zorg, het welzijn, het waterbeheer, de natuur en de duurzame energiewaarde naar een hoger plan te brengen.

Foorhuis: „Een voorbeeld: momenteel worden in de regio 700 koeien geslacht, terwijl voor het vlees dat wordt geconsumeerd in de stedelijke regio rond Groningen (het gebied binnen een straal van 40 kilometer – red.) 40.000 koeien nodig zijn. Die hebben drie jaar nodig voor ze volgroeid zijn. Dit betekent dus dat je voor 120.000 koeien een plek moet vinden en een mestprobleem hebt op te lossen. We hebben in het



Willem Foorhuis (rechts) en Hans Bergsma. FOTO CORNÉ SPARIDAENS

Noorden 130.000 hectare natuurgebied. Je zou dus kunnen overwegen op elke 1000 vierkante meter een koe te laten grazen.”

Na een aanloop van enkele jaren werd de gebiedscoöperatie en de link met het lectoraat in 2015 geformaliseerd. Foorhuis vindt het een schoolvoorbeeld van hoe het (hogere) onderwijs met zijn studenten en onderzoekers de regio kan bijstaan. De lector: „Je hebt aan de ene kant een gebied waar het mkb moeite heeft te innoveren. En je hebt aan de andere kant de universiteit en de Hanzehogeschool met hun studenten en onderzoekers die hen kunnen helpen daar verandering in te brengen.”

Het motto van de gebiedscoöperatie is: voor en door de regio. Overheid, onderwijs, ondernemers, maatschappelijke organisaties en burgers bespreken tijdens bijeenkomsten, avondjes noemt Foorhuis

ze, hoe ze het gebied kunnen verbeteren.

Het waren er vorig jaar 550, vertelt Foorhuis. Bij vragen die tijdens de sessies ontstaan, worden – mits als zinvol beoordeeld – door studenten en onderzoekers antwoorden gezocht. Zo zijn al 1700 onderzoeken afgerond, van kleine opdrachten tot afstudeerscripties. Voor dat werk heeft de gebiedscoöperatie in Noordhorn een innovatiewerk-

plaats waar studenten kunnen werken.

Foorhuis: „Als we daarvoor mensen hadden moeten inhuren voor 70 euro per uur, waren we vorig jaar anderhalf miljoen euro kwijt geweest. Nu kost het niets. En de studenten hebben een prachtige leeromgeving. De onderzoeken verschillen heel erg. Soms gaat om het kleine opdrachten. Er was bijvoorbeeld een veehouder die bang was dat in geval

van nood de ambulance 's avonds zijn bedrijf niet konden vinden. Daarvoor hebben we langs een deel van de route lichtgevende plaatjes geplaatst. Het kan ook gaan om de vraag hoe een veehouder zijn bedrijf kan verduurzamen of om een businessplan. Er zijn in Groningen 30.000 studenten op de universiteit, 30.000 op de Hanzehogeschool en ook nog eens 40.000 in het mbo. Dat is zo'n enorme bundeling van kennis. Elke vraag is te beantwoorden.”

De Gebiedscoöperatie Westerkwartier houdt vanmiddag van 13.00 tot 19.00 uur een bijeenkomst waar ze zich presenteert aan het publiek. Daarbij wordt ook informatie verstrekt over de Food Factory. De bijeenkomst vindt plaats bij Loonwerkbedrijf Stuuat aan de Jonkersvaart 85 in Zevenhuizen.



The Food Factory moet een spil in de noordelijke voedselketen worden.

ARTIST'S IMPRESSION

## Consumptie in Stad

Het lectoraat DCO van de Hanzehogeschool Groningen heeft voor een aantal soorten voeding op een rij gezet hoeveel daarvan in de stad Groningen wordt geconsumeerd.

- 5.400.000 kg aardappels
- 7.400.000 kg varkensvlees van 132.000 varkens.
- 4.500.000 kg kippenvlees van 2.900.000 kippen
- 3.120.000 kg rundvlees van 9.500 koeien
- 2.400.000 kg kaas uit 24.000.000 liter melk