

Duurzaam Ontbijt Circulaire grond-stoffen voor de Haagse voedseltransitie

21 maart 2025, Voedsellokaal de Gymzaal, circa 52 deelnemers

Dit ontbijt, tijdens de week van de circulaire economie, staat het belang van de circulaire voedseltransitie centraal. Het ontbijt is tot stand gekomen in samenwerking met Ons Eten/ Haagse voedselraad en de gemeente Den Haag. Lennart, gespreksleider, merkt op dat het een goed bezocht ontbijt is en geeft eerst de ruimte aan drie voedselinitiatieven uit de stad.

Als eerste Voedsellokaal de Gymzaal, de plek voor lokale voedseltransitie, met onder andere voedseldistributie door Lekkernassûh met voedselpakketten-uitgifte en een verpakkingsvrije winkel, Ons eten en de Weggeefwinkel. Meer info: [Voedsellokaal De Gymzaal - Den Haag](#)

Ten tweede Stefan Baecke van Yespers waarvan verschillende producten te proeven waren tijdens het ontbijt. Yespers ontwikkelt producten die goed zijn voor de planeet en de mens (individueel en collectief) voor een toekomstbestendige voedselketen. Mee info: [Yespers](#)

En als laatste Rechtstreex, gericht op de lokale voedselketen en samenwerking met lokale boeren en makers. Ze werken vooral met afhaalpunten (ook met thuisbezorging). Zoe Daboy, de regiocoördinator, doet een oproep omdat ze op zoek zijn naar nieuwe plekken en samenwerkingen; zo zouden ze bijvoorbeeld een buurt diner kunnen ondersteunen met producten. Er is ook een winkel in Den Haag: [Rechtstreex Weimarstraat](#)

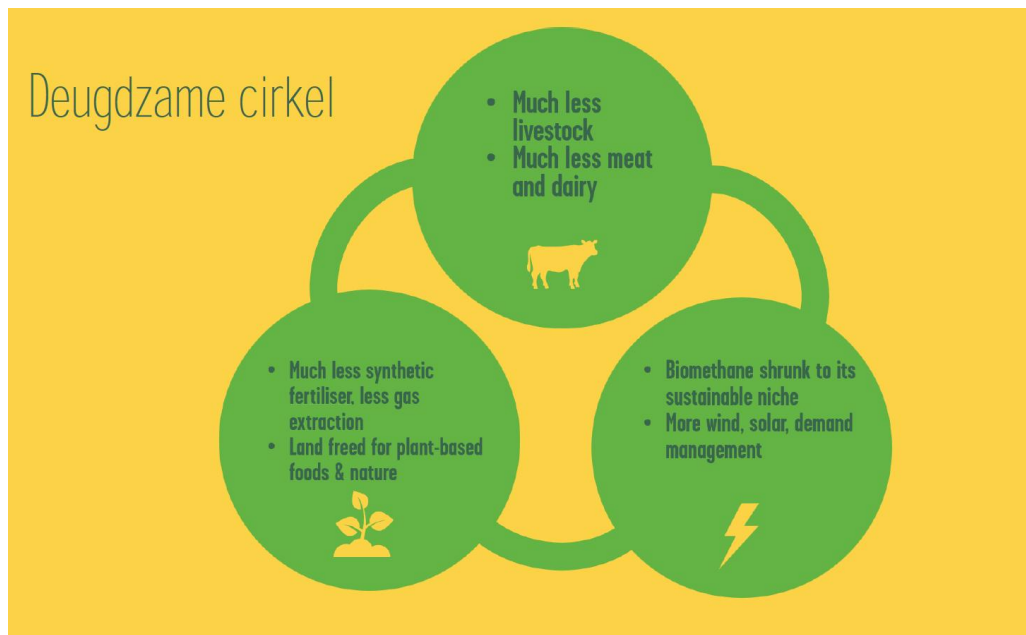
Daarna opent Robert Barker (wethouder Buitenruimte, Dierenwelzijn & Milieu) het programma. Hij wijst iedereen op de geactualiseerde voedselstrategie en noemt het belang van de koppeling tussen lokaal, duurzaam, plantaardig en de positieve impact die deze onderdelen hebben op het klimaat en het milieu. Hij onderschrijft dat voedsel een heel verbindend onderwerp is en dat bewonersinitiatieven een belangrijke rol kunnen spelen in het bij elkaar brengen van mensen rond allerlei transitiethema's.

De transitie naar een circulair voedselsysteem (Frank Mechielsen, Feedback EU)

Feedback EU werkt nauw samen met Ons Eten in Den Haag. Ze werken aan systeemverandering van een lineair naar een circulair voedselsysteem. Hun kritiek op het huidige systeem is dat dit nu vooral technocratisch is ingesteld terwijl het vooral een organisch voedselsysteem moet worden. De waarde ligt vooral in gezonde bodems en vanuit lokale initiatieven. Ze streven naar een deugdzame cirkel i.p.v. de negatieve vicieuze cirkel.

Er is een verband tussen vlees, energie en een gezonde bodem. Onder andere daarom is er de campagne geweest: "Campagne Stop the Biomethane Rush" tegen grootschalig biogas. Een duidelijk milieuprobleem bij de koppeling tussen bodem en vlees is de kunstmestindustrie; hier is weinig aandacht voor, terwijl dit probleem ver over de "planetary boundaries" gaat: 80 % van de kunstmest wordt gebruikt voor veevoer.

De transitie naar plantaardige voedselketens heeft het voordeel dat er minder afhankelijkheid is lokaal van geopolitiek, en dat het ook beter is voor boeren, verbinding met de natuur en voor dierenwelzijn. Er zijn voorbeelden in andere landen, zoals Spanje en Denemarken, waar meer plantaardig voedsel in de nationale voedselrichtlijnen zit. Er is op dit moment ook een lokaal voorbeeld in Moerwijk met een lokale eerlijke supermarkt.

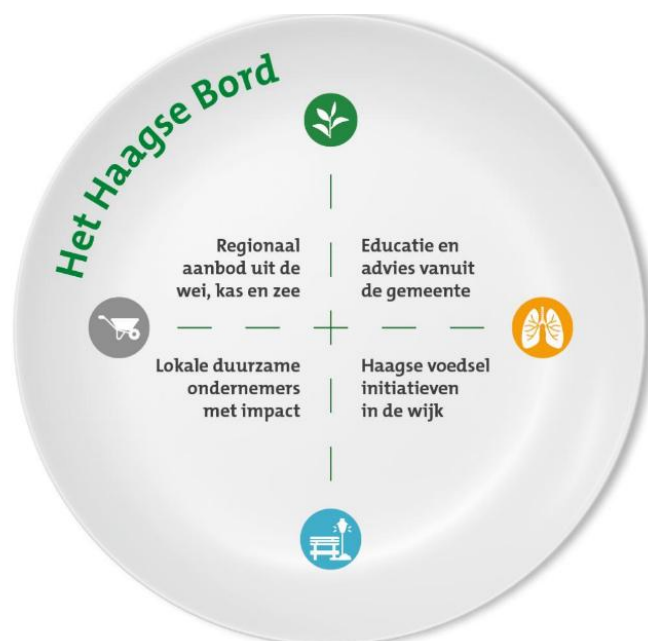


Figuur 1. Deugdzame cirkel Feedback EU

In de vragenronde na de eerste presentatie komt naar voren dat de kracht van marketing nodig is om deze systeemverandering te laten plaatsvinden.

Voedselstrategie gemeente Den Haag (Brenda Poot)

De Haagse voedselstrategie is van 2013; door alle ontwikkelingen rondom o.a. gezondheid was het belangrijk om deze te actualiseren. De Haagse kenmerken en de pijlers van de gemeente zijn samengevat in het Haagse bord.



Figuur 2. Het Haagse bord 2025

De ambities van gemeente Den Haag zijn ondergebracht in vier pijlers namelijk: duurzaam eerlijk en smaakvol eten; gezonde keuzes; oog voor elkaar; en korte, circulaire en veerkrachtige ketens. De laatste is tijdens deze presentatie verder uitgelicht.

Belangrijkste aandachtspunten zijn:

- Educatie met activiteiten, zoals de Verspillingsvrije week en verschillende lespakketten.
- Stimuleren en faciliteren bewoners (-initiatieven), via o.a. de [Subsidie duurzame wijkactie](#), het stadslandbouwloket, uitdeelacties van fruitbomen tot compostvaten.
- Stimuleren en faciliteren kennisinstellingen/ondernemers, via o.a. duurzaamheidskringen, The New Farm, ImpactCity.

Leuke afsluiter was de oproep voor de compostdag op 29 maart [Landelijke compostdag](#)

Meer informatie over de vernieuwde voedselstrategie is te vinden op de website van de gemeente: [Den Haag gaat voor duurzaam, gezond en eerlijk eten](#) en [Actualisatie Haagse Voedselstrategie](#)

Grond-stof voor Ons Eten (Liane Lankreijer, Haagse Voedselraad/Ons Eten Den Haag)

Deze presentatie gaat over: Herinneren als strategie. Vandaag is een bijzondere dag: 21 maart, start van de lente, verjaardag van mijn zoon, en moment waarop we bidden voor de vrede.

Liane verteld een persoonlijk verhaal over haar eigen transitie van 10 jaar geleden als ambtenaar, veranderingsmanager bij de rijksoverheid op het gebied van milieu en voedsel. Ze botste te veel tegen het bestaande systeem waardoor ze uitviel. Hierdoor is de reis begonnen van verbinding met de aarde en ruimte voor verdriet en angst i.p.v. het wegstoppen; hieruit komt nieuwe energie.

Dit staat symbool voor verbindingen die zijn verbroken in ons huidige gebroken systeem; dit wordt door het individu geïnternaliseerd. Verbinding heb je niet als je in de supermarkt staat; dan ben je alleen maar consument. Hoe verander je die positie?



Figuur 3. Bodem opbouwen

Tip: neem een keer de tijd na een maaltijd om intern stil te staan dat je deel bent van het systeem; je bestaat uit voedsel dat je eet.

Informerend heeft voor een grote groep niet het gewenste effect. Doel van Ons Eten is om door ervaring die (hernieuwde) verbinding en realisatie te stimuleren. Ons Eten is een vereniging; alle

voedselinitiatieven kunnen zich gratis aansluiten. Uitgangspunt is gemeenschap; dit is ook gekomen uit onderzoek gedaan voor de provincie. Het belangrijkste bij voedselarmoede-projecten zoals maaltijden en voedselbank is het contact met elkaar. Uitkomst zijn de voedselverbindingsplekken; hier komt alles samen: gezond voedsel, mensen, gemeenschap. Dit is nu weer teruggebracht naar de gemeente Den Haag.

Ontmoeting ontstaat op straat als je iets anders doet dan wat je normaal op straat ziet. In het gesprek komt vaak een gezamenlijk verlangen naar voren. En dan is het cirkeltje rond en is dat weer een vonkje voor de vrede.

Nagesprek: hoe brengen we dit verder

Verschillende mensen geven aan geraakt te zijn door het persoonlijke verhaal van Liane. Hieronder enkele oproepen en ideeën om te inspireren:

- Marloes Arkestijn is zo geïnspireerd dat ze graag haar lied wil zingen, gebaseerd op de documentaire “Kiss the ground”; zie Spotify, “Grond van ons bestaan”:
<https://open.spotify.com/track/4fXNq2XoQRpj9nUqiejhQ0?si=8b5c764b23824191>
- Vanuit verleiding en beschikbaarheid meer mensen betrekken; iedereen weet alle supermarkten wel te vinden, maar niet deze initiatieven. Reclames zijn heel erg vanuit het bestaande systeem; marketing-technieken inzetten via vrijwilligers die dit werk doen.
- Belangrijk om deze verbindingsplekken heel zichtbaar te maken.
- Buurttuin in de openbare ruimte (zonder hek etc.); dit werkt omdat mensen daar toegankelijk terecht kunnen en direct kunnen ervaren.
- Eline Keus van Haags Klimaatberaad: gevraagd en ongevraagd advies geven aan de raad. Ze wil deze interessante dingen graag meenemen in advies richting hen; koppeling met Haagse Voedselraad. Contact via: elinehaagsklimaatberaad@outlook.com Meer info op [Haags Klimaatberaad](#)
- Frank: 3 richtingen om op te volgen
- Het verhaal van Liane biedt ook inspiratie voor de energietransitie, die nog meer in het hoofd speelt; hoe kunnen we dit ook voelen in je lijf, want de essentie is hetzelfde.
- Tip om andere taal te gebruiken: bv Stadssoase (verbinding groen), prosumenten (energie consumeren en ook opwekken)
- Groen vlakken in de stad, kan nu al. Met paaltjes in de stad, kan bv in Scheveningen.
- Tip: plant mais, om in gesprek te gaan met verschillende culturen.
- Onderschat jezelf niet; iedereen kan verbinding maken door in te zien & samen te komen.
- Initiatief van Fleur: organiseert eetervaringen op het land van landerijen. Meer financiering voor ondernemers-initiatief via: [ImpactCity](#)
- Repair Cafe georganiseerd bij omgevingsdienst was inspirerend; ook voor vervolg. Tip: Bluecity loket in Rotterdam, aanspreekpunt circulair loket. Voor ondernemers over vergunningen: [Circulair Loket – BlueCity](#)
- *Ben je geïnteresseerd geraakt in het thema grondstoffen voor de Haagse voedseltransitie of heb je ideeën/vragen/samenwerkmogelijkheden op andere voedselthema's? De gemeente gaat komende tijd (o.a. met Ons Eten) aan de slag met het verder invullen van bijeenkomsten rond voedsel. Jouw input is welkom, via: stadslandbouw@denhaag.nl*
- Het volgende Duurzaam Ontbijt zal waarschijnlijk in juni zijn. Meer info volgt later.