

CAROLYN STEEL

Foodtopia

How food shapes our lives

F O O D T O P I A

Naar een Regionale Voedsel Visie

*'een inspiratiedocument'
door Carolyn Steel*

Inhoud:

Inleiding	06
Waarom een Regionale Voedselvisie?	07
De reis van het voedsel	09
Stad en Land	10
Een andere eetcultuur	11
Wat is een voedselnetwerk	12
Nieuwe kansen	13
Het Land	14
Transport	16
De Markt	18
De Keuken	20
De Tafel	21
Afval	22
Sitopia	24
Addendum I Voedsel, Steden en Sitopia	25
Addendum II De Regionale context van Groningen-Assen	31

Inleiding

Voedsel is een sterk element in de vormgeving van onze omgeving en onze samenleving. De effecten ervan zijn overal te vinden; in onze steden, weidse cultuurlandschappen, werkpatronen, sociale leven, politiek, economie en in de ecologische voetafdruk. Het is daarom heel vreemd dat tot voor kort, voedsel niet werd beschouwd als een onderwerp van de ruimtelijke ordening. Deze 'vreemde omissie', zoals het werd beschreven door de Amerikaanse Planning Association in 2007, wordt inmiddels steeds meer erkend als een belangrijke ontbrekende component in de stedelijke en regionale ontwikkeling. 'Voedsel beleid' is een nieuwe trend en diverse steden, met name Toronto, New York, Londen en Amsterdam, hebben de laatste jaren stedelijke voedselstrategieën ontwikkeld. Ondanks deze initiatieven blijft voedsel vooralsnog in de periferie van het reguliere politieke denken en de praktijk van het denken en plannen maken rondom voeding staat nog in de kinderschoenen.

Het vermogen van voedsel om vorm te geven aan onze wereld, is in de praktijk veel groter dan tot nu toe wordt erkend. Deze invloed gaat veel verder dan de ruimtelijke ordening, de politiek, of welke andere sociale of fysieke grens; voeding omvat eigenlijk elk aspect van ons leven op aarde. Voedsel is een te weinig gebruikte hulpbron die we, als we er voor kiezen, kunnen gebruiken om de structuur van onze toekomst te heroverwegen en beter vorm te geven.

De ambitie van de Regionale Voedselvisie is de kracht van voedsel op deze manier te gaan gebruiken. Dit cahier geeft een eerste indruk, hoe de Regio Groningen-Assen zich kan heroriënteren via voedsel, waarbij nieuwe sociale en fysieke netwerken en nieuwe ruimtelijke dimensies ontstaan. In de bestaande plannen en beleid komt daarmee ruimte voor nieuwe kansen voor individuen en organisaties, die zo kunnen bijdragen aan een levendige, evenwichtige en duurzame toekomst voor de regio.

Waarom een Regionale Voedselvisie?

De Regio Groningen-Assen is een rijk agrarisch gebied, waarvan de twee belangrijkste steden, Groningen en Assen met 188.000 inwoners en 65.000 respectievelijk, zowel kleinschalig als compact zijn gebleven. In het verleden waren de beide steden via de voedselvoorziening sterk verbonden met hun landelijke buitengebied en de landbouw was een belangrijke werkgever in de regio. Deze relaties zijn in de loop van de vorige eeuw verloren gegaan. Hoewel bloeiend in vele opzichten, staat de regio voor grote uitdagingen in de vorm van krimp, werkloosheid en ontvolking van het platteland. In verband met de wereldwijde recessie moet de regio op zoek naar een eigen economische dynamiek. Daarbij speelt ook de noodzaak om te reageren op wereldwijde ontwikkelingen als klimaatverandering en energietekorten. In dat verband streeft de regio ernaar CO₂-neutraal te worden.



Een deel van de uitdagingen waar de Regio Groningen-Assen voor staat, kan worden opgepakt via de voedselvoorziening. De regio's fysieke, sociale en politieke kenmerken zijn geschikt voor het creëren van nieuwe verhoudingen, die de sterke punten van de stad en het landschap kunnen combineren, die het herstel van oude verbindingen mogelijk maken en daarmee nieuwe markten creëren, die meehelpen een nieuw evenwicht tussen het platteland en het stedelijk gebied te realiseren. De erkenning van voedsel als een nieuwe beleidsprioriteit zal de regio Groningen-Assen nieuwe kansen geven in de relatie tussen het platteland en de bewoonde gebieden, nieuwe banen scheppen en het besef geven van de betekenis en de samenhang van de regio als geheel versterken.



De reis van het voedsel

Door middel van de realisatie van een regionale voedselvisie werkt de Regio Groningen-Assen niet alleen aan het versterken van de lokale voedselzekerheid, maar ook aan het verminderen van de complexiteit van sociale en fysieke problemen in relatie met de voedselvoorziening. Het voedsel voor de regio wordt geproduceerd op het land en in de zee, naar de markt gebracht, verkocht, gekookt, gegeten, en wordt als afval weer afgevoerd om uiteindelijk (als het goed is) terug te keren naar het land of de zee waar het vandaan kwam. Deze reis van het voedsel is de onophoudelijke cyclus die onze omgeving heeft gevormd: een vitale stroom die ten goede of ten kwade kan worden aangewend. De conceptuele structuur voor de regionale voedselvisie is gebaseerd op deze reis.

Elke fase van de reis van het voedsel speelt haar eigen rol in het vormgeven van de Regio Groningen-Assen. De manier waarop voedsel wordt geproduceerd, is direct van invloed op het landschap en de manier waarop het wordt vervoerd heeft invloed op het gebruik van wegen, spoorwegen en kanalen met consequenties voor het verkeer in de regio, de luchtkwaliteit, onze regionale ecologische voetafdruk en meer. Maar sommige invloeden van voeding zijn minder duidelijk zichtbaar. Zo hebben kinderen die regelmatig maaltijden aan tafel met hun ouders eten, niet alleen een gezonder dieet, maar ook een betere woordenschat en zij zijn sociaal vaardiger dan hun leeftijdsgenoten, die onregelmatig snacken.

De regionale voedselvisie zal ingaan op elk stadium van de reis van het voedsel, met de inzet om te zorgen voor een gezonder evenwicht tussen de stedelijke en de landelijke levensstijl, lokale en mondiale markten, tussen werk en vrijetijdsbesteding. Al deze aspecten zijn een sleutel bij het realiseren van welzijn zonder de aantasting van de natuurlijke omgeving, en alle zijn uiteindelijk verbonden met voedsel. In het onderstaande geven we een beschrijving van enkele manieren, waarop dit kan worden gerealiseerd.

Stad en Land

De versterking van de relatie tussen stad en land staat centraal in de regionale voedselvisie. De geografie van de regio lijkt, met een rijk en gevarieerd landbouwgebied rond twee compacte steden en diverse dorpen, op die van de historische stadstaten in het oude Griekenland of het middeleeuwse Italië. In het verleden werd een nauwe relatie van stad en platteland als ideaal gezien, want het voeden van de bewoners van de stad was van primair belang en die taak kan eenvoudiger worden vervuld als stad en land fysiek en politiek met elkaar verbonden zijn.

De industrialisatie in het voedselsysteem en de globalisering heeft deze nauwe banden laten verdwijnen. In het landbouwbeleid van na de oorlog gelden andere voorwaarden, waarmee de productie en aanvoer van voedsel voor de steden uit het verre achterland niet alleen redelijk, maar ook wenselijk is geworden. Op dit moment, in een tijdperk van klimaatverandering, uitputting van fossiele brandstoffen en instabiele wereldmarkten, is een dergelijke aanpak al minder logisch. Nu er nieuwe economische en ecologische verhoudingen ontstaan, is voor de voedselvoorziening ook een nieuw model nodig, waarin stad en land eens te meer met elkaar worden verbonden door middel van voedsel. In het verleden was de directe relatie tussen land en stad een bittere noodzaak, maar hoe zou een dergelijk systeem er vandaag uitzien? De omvang van deze vraag is groot, maar de uitdaging die in het antwoord ligt besloten is dat ook, want het zou de oplossing voor een nieuw ruimtelijk model voor de eenentwintigste eeuw kunnen zijn. Dit is de uitdaging voor de Regionale Voedselvisie.



Een andere eetcultuur

Onze eetcultuur is een som van gewoonten, tradities, overtuigingen uit kennis en praktijk, die samen het voedselsysteem vormen. Dit is het mechanisme, waarmee voedsel de samenleving vormt en daarmee ook de manier, waarop voedsel kan worden ingezet als een sociaal en fysiek instrument. Nauw verweven met de structuur van het leven zelf, is de eetcultuur in wezen een stelsel van waarden, gebaseerd op praktische en conceptuele betekenissen die wij aan voedsel geven.

De kwaliteit van een bepaalde voedselcultuur - zijn smaak, als het ware - is afhankelijk van de waarde die de maatschappij geeft aan voedsel. Hoe meer voedsel wordt gewaardeerd, hoe groter de positieve invloed die het heeft op mens en maatschappij. Duizenden huisvrouwen in Mumbai bijvoorbeeld, koken warme lunches voor hun echtgenoten, die verpakt in metalen "lunch-boxes" door een leger van fietskoeriers worden bezorgd, in aantallen van 200.000 maaltijden per dag. Hoewel niemand zou willen voorstellen, dat de Groningse huisvrouwen thuis blijven om te koken voor hun man, toont de situatie in Mumbai wel aan, hoe sterk voedsel mensen kan verbinden, voor werkgelegenheid kan zorgen, de openbare ruimte kan verlevendigen, en een teken van liefde kan zijn. De Indiase samenleving is natuurlijk heel anders dan de Nederlandse, maar de essentie van wat we allemaal nodig hebben als mens blijft hetzelfde, en veel ervan kan worden gerealiseerd door voeding.

Verandering van de eetcultuur met de bedoeling, het voedsel een hogere maatschappelijke waarde te geven, is dan ook een prioriteit van de regionale voedselvisie. Het gaat hierbij om het vergroten van de betrokkenheid van mensen bij voedsel en voeding, het bieden van mogelijkheden om er meer over te weten te komen, om hun eigen voedsel te verbouwen en te bereiden, om goed voedsel te waarderen, te genieten en te delen. Goed eten hoeft niet ingewikkeld of duur te zijn. Carlo Petrini, de oprichter van de Slow Food-beweging, heeft erop gewezen dat de cucina povera - de eenvoudige, seizoensgebonden keuken van de Italiaanse boeren - tot de beste in de wereld behoort. Uiteraard wordt in de cucina povera precies het soort voedsel gebruikt, wat door de industrialisatie van de voedselproductie grotendeels verdwenen is. Maar een beter inzicht in de waarde van gezond, duurzaam en ethisch geproduceerd voedsel is de eerste stap naar het herstel van een betere eetcultuur.

Wat is een voedselnetwerk

Voedselnetwerken zijn de krachtlijnen van de eetcultuur. Hoe fijnmaziger en verweven ze zijn, des te meer sociale 'voeding' kunnen ze leveren. De moderne industriële voedselvoorziening is er zoveel mogelijk op ingericht om het menselijk contact uit de voedselketen te elimineren. Daarmee hebben wij echter ook afstand gedaan van talrijke sociale voordelen, die kunnen worden bereikt met een fijnmaziger voedselsysteem op een menselijke schaal.

In talrijke studies is aangetoond, dat de mens een aangeboren behoefte heeft om zich samen te voelen met anderen: een gevoel van verbondenheid is essentieel voor ons welzijn. In het verleden speelden de sociale netwerken rond voedsel een belangrijke rol in het verbinden van mensen, zoals ze dat nog steeds doen in steden zoals Mumbai. Elke fase in de reis van het voedsel in het verleden was arbeidsintensief en vol sociaal verkeer. Belangrijke momenten in de agrarische kalender brachten stad en land bij elkaar: fabrieksarbeiders gingen vaak in hun vakantie helpen met de oogst. Dergelijke gewoontes zijn nog maar een generatie geleden uitgestorven, maar ze kunnen zulke grote gezondheidseffecten en sociale voordelen met zich mee brengen, dat het de moeite waard is ze opnieuw te verkennen. De pergola's, die op diverse plaatsen worden opgezet, zijn slechts een voorbeeld van de manier waarop deze directe relaties nieuw leven ingeblazen kunnen worden.

De verschuiving van de eetcultuur in de richting van een hogere voedselkwaliteit levert kansen op voor een herwaardering van menselijk contact en een versterking van de betrokkenheid van consumenten bij voeding. Dit zal vervolgens nieuwe banen kunnen scheppen voor kleine boeren, producenten van streekproducten, ondernemers, koks, koeriersbedrijven, cateraars en voor werknemers in het toerisme en de groene sector. Door de introductie van een ander voedselsysteem als een nieuwe lokale economische en sociale realiteit, zal de Regio Groningen-Assen nieuwe perspectieven kunnen bieden voor het platteland in de regio en de duurzame stedelijke ontwikkeling in Noord-Nederland.

Nieuwe kansen

Eten is een noodzaak. Hieruit volgt, dat een regionale voedselvisie niet een 'extraatje' in het regionale beleid is, maar een gelegenheid om nieuwe synergieën te vinden, die bestaande mensen, bedrijven en praktijken met elkaar verbinden kunnen. Het vermogen van voedsel om deze synergie-effecten te realiseren is vrijwel onuitputtelijk. Door goed te eten en het voedsel zelf te verbouwen, te koken en te delen en het afval te verwerken, kunnen mensen meer tijd dicht bij de natuur besteden, meer fysiek actief zijn, zich nuttiger voelen, beter met elkaar samenwerken, en ook liefde delen. Een heroverweging van de reis van het voedsel door de Regio Groningen-Assen is de sleutel tot een gezonder, gelukkiger en meer duurzame samenleving. Hieronder vindt u voor iedere fase van de voedselreis enkele concrete voorbeelden die daaraan kunnen bijdragen.



Het Land

Voedselproductie is de eerste fase van de voedselreis. Door de manier te veranderen waarop het voedsel wordt geproduceerd, kan de Regio Groningen-Assen de banden tussen stad en land versterken, de relatie tussen mensen en de natuur verbeteren en een sterker en veerkrachtiger regionaal voedselsysteem realiseren. Dit zal vervolgens werkgelegenheid op het platteland opleveren, recreatie en toerisme stimuleren, en op die manier kunnen resulteren in de versterking van het regionale 'merk'. Met een Regionale Voedselvisie komt de 'cultuur' terug in de landbouw.

De fysieke kenmerken van de Regio Groningen-Assen bieden veel mogelijkheden om positieve impulsen door middel van voedsel te realiseren. Het overzichtelijke formaat en de compactheid van de beide steden betekent, dat het landschap altijd in de buurt voelt en ook werkelijk dicht bij de hand is. De natuurlijke verscheidenheid van waardevolle lokale landschappen kan worden versterkt en behouden blijven door voedsel te produceren door gespecialiseerde landbouwbedrijven op kleine en middelgrote schaal. De werkgelegenheid op het platteland zal groeien door een grotere diversiteit van voedsel-gerelateerde activiteiten, zoals ambachtelijke verwerking van levensmiddelen, zorgboerderijen, afvalverwerking en de daarmee samenhangende banen in de groene sector, waaronder natuur- en waterbeheer.

Voedselproductie kan ook in de (nog steeds) groeiende steden worden aangemoedigd door diverse maatregelen. Het terrein van de stilgelegde suikerfabriek in Groningen heeft de potentie om een internationaal erkende multifunctionele bron van onderzoek en onderwijs in stedelijke en randstedelijke voedselproductie te worden.

Doelstellingen:

- Maak een gezondere regionale economie, gebaseerd op de productie van meer gevarieerde, regionale producten en gerechten.
- Zorg ervoor dat de regio Groningen-Assen bekend wordt als een gebied, waar goede voeding vandaan komt.
- Herstel de karakteristieke landschappen door middel van een daarbij passende landbouw.
- Verhoog de hoeveelheid voedsel die in de stad en de stadsrand wordt geproduceerd.
- Creëer nieuwe kansen voor werkgelegenheid in de lokale verwerking van levensmiddelen.

Mogelijke projecten:

- GA-logo voor streekproducten uit de regio Groningen-Assen
- Duurzame landbouw opleidingen en –stages bij de AOC's en Hogescholen
- Bevorder kleinschalige voedselproductie in de woonomgeving, met inbegrip van 'makkelijke moestuinen' voor de ouderen.
- Herontwikkeling van het terrein van de suikerfabriek tot een locatie voor stadslandbouw
- Voedselproducerende groene daken

Instrumenten:

- Netwerken, klankborden, symposia en conferenties
- Betrek expertise over voedsel in de stedelijke en regionale planprocessen (bijvoorbeeld de gebiedsvisie Woldstreek en de wijkvernieuwing)
- Samenwerking met de Kamer van Koophandel door specifieke netwerken te koppelen en evenementen rond voedsel te richten op ondernemers.
- Micro-kredieten en huursubsidies voor kleine levensmiddelenbedrijven
- Vergunningen voor (tijdelijke) voedselproductie op bouwlocaties, braakliggende grond en gemeentelijk groen.
- Stel ruimte, gereedschap en gemeentelijk advies beschikbaar voor bewonersprojecten, zoals de Eetbare Stad, Pergola's, permacultuur, enz.
- Subsidies voor groene daken
- Lokaal geld

Nader uit te werken:

- Waar wordt in de regio Groningen-Assen momenteel voedsel geproduceerd?
- Welk percentage en welke soorten voedsel worden lokaal geproduceerd?
- Welk voedsel produceert het platteland al in kwantiteit en kwaliteit?
- Waar gaan die producten momenteel naar toe?
- Welk percentage daarvan wordt afgezet in de regio?
- Wat hebben lokale producenten nodig om hen verder te helpen?
- Welke mogelijkheden zijn er voor het verbouwen van voedsel in de stad en de directe omgeving?
- Hoe kan de lokale regelgeving worden aangepast met het oog op de versterking van de lokale voedselproductie?

Transport

Het transport van voedsel is een voorwaarde die de vorm van de pre-industriële stad in belangrijke mate bepaalde. Zowel in Assen, als in Groningen is veel van de fysieke infrastructuur behouden, die ooit nodig was voor het vervoer van voedsel naar de stad. Onderzoek naar het hergebruik van een deel van deze infrastructuur, in het bijzonder het kanalennetwerk, is kansrijk. Vervoer van voedsel per rail is daarnaast te verkiezen boven wegtransport en de nieuwe regiotram kan wellicht op deze manier gebruikt worden.



Doelstellingen:

- Verhoog de dichtheid en de effectiviteit van lokale voedseldistributienetten
- Verken en stimuleer energie-efficiënte methoden van voedseltransport

Mogelijke projecten:

- Ondersteunen van al bestaande lokale voedseldistributienetwerken (bv. De Zaaister)
- Richt een nieuwe veiling in voor streekproducten
- Bevorder rechtstreekse relaties tussen producenten en restauranthouders
- Introduceer direct-marketing in lokale producten (verg. Markt, Amsterdam)
- Werk met supermarkten samen om meer lokale producten in de schappen te krijgen
- Moedig overheidsinstellingen zoals gemeentelijke en provinciale diensten, scholen en ziekenhuizen aan, om intern meer lokaal voedsel te gebruiken
- Bevorder de lokale voedseldistributie met elektrische (of fiets-) karren.

Instrumenten:

- Beperk de grootschalige detailhandel in de foodsector
- Huis-aan-huis bezorging van voedsel en lokale producten
- Pergola (rechtstreekse afspraken tussen producenten en consumenten)
- Transition Towns
- Stadslandbouw
- Belastingkortingen voor duurzaam vervoer bedrijven?

Nader uit te werken:

- Hoe bereikt het voedsel op dit moment de stad?
- Welk percentage van voedsel wordt vervoerd over de weg, per spoor, door de lucht en via het water?
- Wat is de CO₂-productie van het huidige voedsel-distributiesysteem in Groningen-Assen?
- Hoe kunnen waterwegen en spoorwegen beter worden gebruikt voor voedseltransport?
- Welk percentage van de voedselvoorziening wordt momenteel gecontroleerd door supermarkten?

De Markt

Het kopen en verkopen van voedsel heeft een grote invloed op de kwaliteit van de stedelijke ruimte. Warenmarkten zijn historisch gezien de sociale en fysieke kern van de stad, daar waar stad en land elkaar ontmoeten en waar de stedelingen een gevoel krijgen bij het wisselen van de agrarische seizoenen. Hoewel de markten niet langer de enige plaats zijn, waar mensen verse levensmiddelen kunnen kopen, heeft de markt veel van deze eigenschappen behouden. Om deze reden is de markt de beste plek voor het vergroten van de publieke betrokkenheid en de bewustwording over voedsel. De plek voor het verbeteren van de eetcultuur; een belangrijk doel van de Regionale voedselvisie.

Hoewel de warenmarkten in Groningen goed worden bezocht, loopt de belangstelling in het algemeen terug. Omdat de markt door alternatieve voedselproducenten en kritische consumenten wordt gezien als een onderdeel van het traditionele systeem van de reguliere voedselvoorziening, maken deze er weinig gebruik van. De versterking en aanpassing van de markten met meer lokale producten is daarom een belangrijke kans voor de regionale voedselvisie. Goede communicatie daarover is dan wel een vereiste.



Doelstellingen:

- Heroriënteren en uitbreiden van bestaande markten met streekproducten en inrichten van wijkmarkten daarvoor
- Bevestig de warenmarkten als de belangrijkste openbare ruimten in de stad
- Verbeter de beschikbaarheid van gezond voedsel in de openbare ruimte
- Moedig mensen aan 'co-producenten' te worden door middel van hun voedselkeuze

Mogelijke projecten:

- Lokale en regionale culinaire festivals (Noorderzon)
- Specialistische lokale kraampjes, met een streeklogo ondersteund door de regio
- Week van de Smaak
- Lokale coöperaties van voedselproducenten (bijv. Park Slope, New York City).
- Boodschappendienst voor de oudere bewoners.

Instrumenten:

- Herformuleer het marktbeleid op basis van het duurzaamheidsprincipe
- Maak de standhouders kwaliteitsbewust
- Samenwerking met het ministerie van LNV / WUR bij het creëren van lokale allianties met boeren (netwerk Stadslandbouw)
- Nieuwe markten in de wijken
- Neem de markt op in het duurzaamheidsbeleid

Nader uit te werken:

- Waar komen de mensen vandaan, die momenteel hun voedsel op de markt kopen?
- Welk percentage van het voedsel wordt gekocht op de markten, kleine winkeltjes en in supermarkten?
- Waar komen momenteel de verse streekproducten vandaan?
- Welk percentage van deze producten wordt lokaal afgezet?
- Hoe worden lokale en seizoensgebonden producten aan de consument aangeboden?
- Wat zijn de belemmeringen voor mensen bij het kopen van lokale, seizoensgebonden gerechten?
- Hoe moet het huidige marktbeleid voor voedingsmiddelen worden veranderd?

De Keuken

In de voedselketen zijn koks enorm belangrijke mensen, want zij denken na over eten, bezoeken markten en winkels, stimuleren daar de vraag naar goede producten, plannen maaltijden en bepalen daarmee ook hoeveel voedsel er wordt verspild. Als ontwerpers en (co-)producenten zijn koks de bewaarders van de eetcultuur. Groningen wil als Hoofdstad van de Smaak in 2011 uitgroeien tot een stad van goede koks - er is geen betere manier om ervoor te zorgen dat de voedselvisie een succes wordt.

Doelstellingen:

- Stimuleren en versterken van de kookvaardigheden over de hele linie
- Versterken van kennis en tradities over het lokale eten en koken
- Zorg dat de bestaande kennis over voedsel wordt doorgegeven aan de volgende generatie

Mogelijke projecten:

- Kookworkshops voor alle leeftijden
- Opleidingen voor duurzame koks
- Leerlingwezen in de keuken, slager etc.
- Voedsel workshops waar oma's kinderen leren koken
- Verzamelen en presenteren van lokale voedsel tradities (boek, tentoonstelling?)
- Gemeenschappelijke keukens, bijvoorbeeld in bejaardentehuizen

Instrumenten:

- Akkoord van Groningen (aan te passen aan de voedselvisie)
- Natuur-en Duurzaamheidseducatie (id.)
- Follow-up van de Hoofdstad van de Smaak

Nader uit te werken:

- Welk percentage van de mensen in Groningen-Assen kookt regelmatig zelf?
- Wat zijn de belemmeringen voor mensen die niet zelf koken?
- Wat is de houding van mensen tegenover koken en het belang ervan?
- Welk voedseltradities bestaan er in de regio Groningen-Assen?
- Wat hebben mensen nodig om hen te helpen om meer en beter koken?
- Is die kennis beschikbaar?

De Tafel

De maaltijd is de fase van de reis van het voedsel, die iedereen kent. Het is een weerspiegeling van de eetcultuur en daarom een sterk element in de sociale structuur van de samenleving. Hoe, waar en met wie de maaltijd wordt gebruikt, is dan ook een punt van aandacht in de regionale voedselvisie. Voedingsgewoonten worden vroeg in het leven gevormd en het is dus belangrijk, dat jonge kinderen zowel op school als thuis kennis maken met lekker eten. De waardering van goed voedsel eten is een sleutel, waarmee de maatschappelijke waarde van voedsel wordt versterkt. De daaruit volgende vraag naar echte kwaliteit stimuleert kansen voor lokale producenten en leveranciers.

Doelstellingen:

- Herwaarderen van de eetcultuur in de richting van een hogere kwaliteit
- Opvoeden van kinderen en volwassenen in waardering van pure smaak
- Verbeteren van de beschikbaarheid van goed voedsel
- Motiveer mensen om beter te eten, met gezonder en duurzaam geproduceerd voedsel
- Bevorder dat in het gezin samen aan tafel wordt gegeten

Projecten:

- Bouw van schoolkeukens en de introductie van schoollunches
- Proeflessen gezonde voeding voor schoolgaande kinderen (zoals in Frankrijk)
- Cafés serveren lokale producten
- Uitbreiden van de schooltuinen, inrichten van groene speelpleinen
- Jaarlijks een openbaar Goed Voedsel Feest op het dorps-/wijk-/buurtplein

Instrumenten:

- Publieke campagne 'Heerlijk Groningen' (inclusief website)
- Voedsel-en kooklessen in het schoolprogramma
- Aandacht in het basisonderwijs voor preventieve gezondheidszorg
- Voorlichting over de voordelen van gezond eten en de gevaren van obesitas, enz.
- Lokaal en biologisch voedsel in overheids- en bedrijfskantines
- Regionale richtlijnen voor 'best practice' in openbare eetgelegenheden
- Informatie over gezond eten op de menukaarten in de horeca

Nader uit te werken:

- Waar worden de maaltijden in Groningen momenteel gegeten?
- Welk percentage van de maaltijden wordt buitenshuis gegeten?
- Wie eten er in restaurants, en waarom?
- Wat is de houding van kinderen ten opzichte van maaltijden?
- Hoe verschuiven de eetgewoonten van generatie op generatie?

Afval

Afval is het meest verwaarloosde onderdeel van de voedselcyclus. Toch is het overal in de industriële voedselproductie aanwezig en een probleem in elk stadium van de reis van het voedsel, van productie tot consumptie. Landbouwoverschotten, supermarktuital, onverkocht voedsel uit de horeca en organisch huishoudelijk afval, ontstaan mede als gevolg van de lage maatschappelijke waarde, die aan voedsel wordt toegekend en de lage prijs, die daar het gevolg van is. Daarnaast wordt prijs van voeding kunstmatig laag gehouden door de werkelijke kosten af te wentelen op het milieu en de maatschappij. Vermindering en zo mogelijk hergebruik van afval over de hele linie is dan ook een belangrijke doelstelling van de regionale voedselvisie; de letterlijke herwaardering van voedsel is daarvan de kern.



Doelstellingen:

- Verminder de hoeveelheid afval in elk stadium van de voedselreis
- Sluit de ecologische kringloop door nutriënten terug te brengen bij de producent.

Projecten:

- Educatief programma om het bewustzijn te verhogen over afvalproblemen
- Composteren en recyclen van alle afvalstoffen uit de supermarkten
- Oprichten van een gemeentelijke biovergister (bijv. Vagron)
- Composteringslocaties in de buurten (bijv. 'Growing Power', USA)
- Bevordering van biovergisters in de landbouw
- Levering van afval uit de voedselproductie aan geselecteerde varkenshouderijen
- Werk samen met supermarkten aan de omvang van verpakkingen
- Bevordering van Voedselbanken

Instrumenten:

- Doorberekening van de werkelijke kosten van voedsel
- Het aandeel recycling in de afvalverwerking verhogen
- Identificeer de oorzaken van het ontstaan van afvalstoffen, zoek naar oplossingen, om deze te verminderen of te voorkomen.
- Geen onnodig verpakte levensmiddelen - bijvoorbeeld gebotteld water - in gemeentelijke gebouwen
- Bevorder alternatieve verpakkingsvormen (afbreekbaar, recyclebaar, herbruikbaar)

Nader uit te werken:

- Hoeveel van het afval in de regio Groningen-Assen bestaat uit voedsel?
- In welk stadium van de voedselreis wordt het meeste verspild?
- Welke soorten voedsel worden verspild, en waarom?
- Welke oplossingen zijn gevonden in de steden en regio's elders?
- Welke belemmeringen in de regelgeving veroorzaken verspilling in het voedselsysteem?
- Welke veranderingen in de regelgeving kunnen dit oplossen?

Sitopia

De zes stadia van de voedselreis die hierboven is beschreven, kunnen niet los van elkaar worden beschouwd, maar vormen een samenhangend geheel, dat alleen met een integrale aanpak benaderd kan worden. Het totaal noemen wij Sitopia, oftewel 'voedselplek': het gaat daarbij om het gezamenlijke effect van de voedselcultuur en de voedselsystemen op onze sociale en fysieke omgeving. Om zo te kunnen werken met voedsel in zijn totaliteit zal de regionale voedselvisie daadwerkelijk een "sitopische aanpak" voorstellen: een multi-functioneel instrument waarmee de complexiteit van voeding en de effecten ervan kunnen worden begrepen. De nieuwe integrale aanpak van de stedelijke en regionale ontwikkeling door middel van een regionale voedselvisie zal daarmee op verschillende schalen doorwerken en op individueel, lokaal, regionaal, nationaal en internationaal niveau consequenties hebben.

Doelstellingen:

- Een nieuwe blik op de structuur van de Regio Groningen-Assen door middel van voeding
- Mobiliseren van het lokaal en regionaal draagvlak voor een nieuwe visie op voeding
- Publiceren en delen van deze visie op nationale en internationale schaal.

Projecten:

- Regionale voedselwebsite "(H)eerlijk Groningen"
- Ontwikkeling van het Suikerunieterrein in Groningen tot een internationale proeftuin voor onderzoek en onderwijs in duurzame voedselproductie en stadslandbouw.

Instrumenten:

- Ontwikkelen en implementeren van de regionale Voedselvisie als een instrument voor lange termijnbeleid in de regio.
- Benoem specifieke doelen voor de voedselvisie en monitor de vooruitgang
- Richt een onderzoeksprogramma op de specifieke vragen, die voortkomen uit het bovenstaande.
- Realiseer daarvoor een samenwerking tussen de overheden, de commerciële sector en de academische wereld.

Nader uit te werken:

- Hoe ziet de Regio Groningen-Assen eruit in het Sitopia-ideaal?
- Welke verbindingen heeft de voedselvisie met de bestaande gemeentelijke en regionale ambities en programma's?
- Wat kan de regio Groningen-Assen in dit opzicht leren van andere steden en regio's

Addendum I Voedsel, Steden en Sitopia

Het gebruik van voedsel als denk- en ontwerpkader

Er is een fundamentele verandering gaande in de relatie tussen stad en platteland. Voor wat betreft hun levensonderhoud konden steden altijd vertrouwen op het platteland. Aan het begin van de 19^e eeuw, toen nog maar drie procent van de bevolking in een stad woonde, was de ecologische impact van steden beperkt. Vandaag de dag woont meer dan de helft van de wereldbevolking in stedelijk gebied, een aantal dat tegen 2050 naar verwachting nog eens zal zijn verdubbeld. Als de toekomst stedelijk is, dan is er dringend behoefte aan het herdefiniëren van de betekenis van het begrip.

Van alle middelen die nodig zijn om een stad te laten functioneren is voedsel de meest essentiële. Vóór de Industriële Revolutie was dit een helder gegeven. De logistieke problemen in relatie tot het produceren en naar de stad transporteren van voldoende voedsel, hadden bij elke stedelijk gezag de hoogste prioriteit. Geen stad werd gebouwd zonder eerst te kijken naar de wijze waarop daar voedsel beschikbaar was. De meeste lagen aan rivieren vanwege de overvloed aan zoet water, als bron voor drinkwater, goedkoop vervoer en voor de afvoer van afval. Het marktplein, veelal de enige beschikbare openbare ruimte van de stad, vormde de kern van het stedelijk leven. Gelegen in het hart van de stad, was het een multifunctionele plaats voor handel, gesprekken en handjeklap, voor openbare protesten, feesten en seizoensfestivals. Markten waren over het algemeen ook de enige plaatsen waar men vers voedsel kon kopen.



Graan was, zowel toen als nu, het voornaamste voedsel van elke stad en de gehele graanketen, van boerderij tot bord, werd dan ook zorgvuldig gecontroleerd. Seizoensgebonden vers voedsel zoals vlees en vis werd door het gebruik van verschillende conserveringstechnieken als pekelen, drogen of roken deels bewaard voor de winter. Groenten en fruit waren luxe levensmiddelen die lokaal, meestal in de stadsranden, geteeld werden voor degenen die het zich konden veroorloven. Verspilling van voedsel was uit den boze. Restjes werden gevoerd aan varkens en kippen, menselijk en dierlijk afval werd verzameld en gebruikt als meststof. Voedsel kon men in de pré-industriële stad in al zijn facetten waarnemen, in geuren en kleuren: van groen tot rijp, van rauw tot gekookt, van vers tot rot.

Vandaag de dag is dat allemaal veranderd. Met de komst van de spoorwegen werd de stad bevrijd van haar geografische beperkingen en kon zij elke grootte, vorm en ligging aannemen. Door de urbanisatie en de noodzaak om de stedelingen van voedsel te voorzien, werd het voedselsysteem geïndustrialiseerd en de relatie tussen stad en land verbroken. Terwijl architecten en stedenbouwer de stad wilden ontdoen van de chaos, rommel en stank van voedsel, gingen voedselondernemingen zich meer en meer richten op efficiency en winstmaximalisatie.

Met als gevolg dat de voedselproductie zich steeds verder van de stad verplaatste, naar oorden waar natuurlijke hulpbronnen en goedkope arbeidskrachten het goedkoopst en makkelijkst konden worden ingezet.

In ons idee van de stad, geërfd van een ver en overwegend landelijk verleden, wordt er gemakshalve van uitgegaan dat de natuurlijke omgeving eindeloos kan voorzien in middelen ter ondersteuning van ons stedelijk leven. Dit is niet het geval. Voedsel en landbouw zijn tegenwoordig goed voor een derde van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen. Negentien miljoen hectare regenwoud gaat jaarlijks verloren aan landbouw, terwijl een vergelijkbare hoeveelheid al bestaande landbouwgrond door verzilting en erosie onbruikbaar wordt. Zeventig procent van onze zoetwatervoorraad dient voor landbouwdoeleinden, gelijktijdig lopen rivieren en watervoerende lagen in de ondergrond wereldwijd droog. Op dit moment kost het zo'n tien calorieën energie om één calorie voedsel te produceren. Vervolgens wordt de helft van al het geproduceerde voedsel verspild. Een miljard van de wereldbevolking lijdt honger een even grote groep kampt met overgewicht of obesitas. Het moge duidelijk zijn dat de term "goedkoop voedsel" een contradictio in terminis is, waarvan de houdbaarheidsdatum ver is overschreden.

Door de industrialisatie is het beeld ontstaan van de stad als onafhankelijke, onberispelijke en niet te stuiten entiteit. Nu deze illusie aan kracht heeft ingeboet, is een nieuw manier van stedelijk samenleven noodzakelijk; een woonmodel dat de stad erkent als de dominante factor in de mondiale ecologie. Voedsel is de sleutel om tot een dergelijk model te komen. Het is het ideale ordeningsinstrument voor onze levens; immers zonder eten kunnen we niet overleven. Met elkaar kunnen we voedsel inzetten als een sociaal en fysiek middel, niet alleen om de wereld beter te duiden maar ook om haar beter vorm te geven. Dat kan door een 'Sitopia' (afgeleid van het Griekse sitos = voedsel en topos = plaats) te realiseren.

Omdat onze steden, landschappen en ecosystemen allemaal gevormd zijn door voedsel leven we in zekere zin al in een Sitopia. Maar wij hebben een systeem gecreëerd dat zo slecht is, dat het ons bedreigt met vernietiging als wij het niet veranderen. Daarom moeten wij een goede Sitopia maken dat zich richt op het hervinden van evenwicht in ons leven en onze maatschappij en dat de relatie met de natuur herstelt.



Veel van onze problemen zijn te wijten aan een gebrek aan respect voor en het niet op de juiste waarde schatten van voedsel. In een goede Sitopia behoort voedsel, als meest belangrijke gemeenschappelijke element in ons leven, niet aan de rand van de samenleving thuis, maar juist in het hart ervan.

In het debat over de wereldwijde voedselcrisis wordt voedsel vaak op een abstracte manier benaderd. Bijvoorbeeld in de discussie over de voors en tegens van productiemethoden, vragen die gaan over industrieel en hightech versus biologisch en het gebruik van traditionele praktijken. Door deze abstracte benadering lijkt het onderwerp voedsel amper nog te raken aan ons dagelijks bestaan. Juist deze mentaliteit zouden wij moeten veranderen. De focus moet niet liggen op een discussie die vastloopt in valse tegenstellingen, maar op onze ideeën en denkbeelden over het vormgeven van de toekomst. En daarop aansluitend: ons af te vragen hoe voedsel het best te verbinden met deze ambities.

Openheid over dergelijke vraagstukken is de sleutel tot Sitopia. Wat een goed leven inhoudt, kunnen we misschien niet precies beschrijven, een aantal universele nastrevenswaardige kenmerken zijn wel makkelijk te benoemen. Een gelukkig en gezond leven in een tolerante, vreedzame en duurzame samenleving, omgeven door een prachtige, afwisselende en overvloedige omgeving. Daarover zijn de meeste van ons het wel eens. Maar dit ideaal bestaat niet, dat zou Utopia zijn. Met de hulp van voedsel als ontwerpgereedschap zijn echter wel elementen van dit goede leven toe te passen. Sitopia is geen ideaal, maar juist een manier van denken, waarin verschillende verbindingen, relaties, maar ook plekken kunnen worden gecreëerd. Dat kan vele vormen aannemen: groot en klein, gedeeld of persoonlijk en kan ook altijd en overal door iedereen gerealiseerd worden.

Essentieel aan Sitopia is dat voedsel op de eerste plaats komt. En dan gaat het niet om culinaire hoogstandjes. Integendeel, het is een oproep om de sterke invloed die voedsel heeft op ons leven te erkennen en om die kracht positief te gebruiken. Onze meest dringende taak is het creëren van een leefomgeving die aantrekkelijk, gelijkwaardig en duurzaam is. Het is een taak vol paradoxen. Hoe kunnen stad en land, mens en natuur, welvaart en duurzaamheid met elkaar worden verzoend? Dit kan allemaal met voedsel.

Zoals Ebenezer Howard al in 1902 opmerkte in zijn Garden Cities of Tomorrow hebben stedelijke en landelijke levensstijlen hun goede en slechte kanten. De truc is om ze te combineren, zodat ze respectievelijk zoveel mogelijk worden gemaximaliseerd en beperkt. Dat kan op veel manieren. Makkelijk en snel kan dat door onze manier van eten te veranderen. Bijvoorbeeld door te kiezen voor producten die geproduceerd, getransporteerd en verkocht worden op een manier die aansluit bij het landschap en de sociale netwerken die we nastreven. Door bewust de wereld vorm te geven middels deze voedselkeuzes worden we, zoals Carlo Petrini oprichter van de Slow Food-beweging het noemt, 'co-producenten'.

Het anders produceren van voedsel kan ook helpen om onze relatie met de natuur in balans te brengen. Die behoefte is bij de meesten van ons diepgaand aanwezig. Echter onze levensstijl en de relatie tussen de stad en het platteland hebben zich zo ontwikkeld, dat de natuur juist steeds verder van ons af is komen te staan. De uitsluiting van de natuur is één van de impliciete doelstellingen van de bio-industrie. Dit in tegenstelling tot de traditionele gemengde landbouwmethoden, waarbij de productie van levensmiddelen volop wordt gecombineerd met natuurbehoud in harmonie met de natuurlijke cycli en seizoenen. Rechtstreekse afspraken tussen boeren en consumenten (de zogenaamde Pergola's), zorgboerderijen, gemeenschappelijke tuinen en de 'makkelijke' moestuin (square-foot gardens) getuigen allemaal van de voordelen van geïntegreerde voedselsystemen van kleine en middelgrote omvang.

Voedsel draagt ook bij aan het weerleggen van de paradox 'welvaart zonder groei'. Talrijke studies hebben aangetoond dat, zodra we in onze basisbehoeften zijn voorzien, ons welzijn niet significant toeneemt met het consumeren van (nog) meer materiële goederen. Geluk heeft veel meer te maken met andersoortige behoeften, zoals het delen en ontwikkelen van vaardigheden, saamhorigheid en de zorg voor elkaar. De humanistische psycholoog Abraham Maslow ontwikkelde hiertoe in de jaren vijftig een piramidevormig model, waarin hij de menselijke 'hiërarchie van behoeften' beschreef. Lichamelijke behoeften en de behoefte aan veiligheid en zekerheid (voedsel, water, slaap, onderdak) staan aan de basis, psychologische behoeften (liefde, respect, zelfontplooiing) aan top. Een gelukkig persoon - en een succesvolle samenleving - is er één waarin aan al deze behoeften wordt voldaan.



Voedsel speelt in Maslow's piramide een rol op elk niveau. Het is essentieel voor onze lichamelijke functies, gevoel van veiligheid en onze sociale banden. Het opkweken en het bereiden van voedsel vraagt vaardigheid, waardoor tuinieren en koken tevredenheid en waardering opleveren voor degenen die er mee bezig zijn, en plezier en saamhorigheid opleveren voor iedereen, waarmee ze het delen. Kortom: Voedsel is een uniek en divers medium, waarin we veel van onze behoeften kunnen bevredigen met geen, of heel weinig belasting van het milieu. Wanneer het op de goede manier wordt gewaardeerd, is voedsel de sleutel tot duurzaam welzijn.

Natuurlijk is voedsel niet het enige in ons leven. Maar het is een heel krachtig denk- en ontwerp kader bij het vormgeven van onze fysieke en sociale werelden. Ongeacht hoe onze leefomgeving er in de toekomst uitziet, de relatie stad-platteland zal daarin één van de kernwaarden zijn. Degenen die onze voedselvoorziening controleren, hebben de macht om onze lichamen, huizen, steden, landschappen en samenlevingen vorm te geven. Het is aan ons om te bepalen hoe we voedsel verbouwen, inkopen, bewerken, consumeren en in de afvalketen laten verdwijnen. Deze keuze, vele malen vermenigvuldigd, zal uiteindelijk onze gemeenschappelijke toekomst vormgeven. Door de juiste keuze te maken, hebben we niets te verliezen, maar juist veel te winnen.

Addendum II Groningen Stad en Regio

Fysieke context:

De geologische ondergrond van de regio Groningen-Assen is gevarieerd. Als gevolg daarvan zijn er alleen al rondom de stad Groningen vijf karakteristieke landschapsregio's te onderscheiden: de zandgronden van de Hondsrug, de beekdalen van de Hunze en de Drentsche Aa, het Drents plateau, het veenlandschap van het Zuidelijk Westerkwartier en de Veenkoloniën en in het noorden de zeekleigronden met daarop de wierden. In deze regio's vinden we een reeks van onderscheidende cultuurlandschappen, met een scala aan agrarische activiteiten, van melkveehouderijen, akker- en tuinbouw tot grootschalige aardappelproductie. In het "slagenlandschap" met houtwallen van het Westerkwartier dat grotendeels onaangetast bleef door de grootschalige ruilverkaveling van de jaren zeventig werken boeren aan de bescherming en behoud van het natuurlijke landschap en op de klei wordt geprobeerd om de afnemende weidevogelpopulaties te behouden.

De steden Groningen en Assen zijn zowel kleinschalig en compact, als groen van opzet. Beide zijn aangesloten op een netwerk van kanalen en doorsneden door tal van natuurlijke waterwegen en groene ruimten. In de Groenstructuurvisie van de gemeente Groningen zijn deze kenmerken beschreven als het 'blauw-groene netwerk' en zij spelen een belangrijke rol in het leefmilieu van de stad.

Plekken die hun oorsprong vinden in het voedselsysteem zijn overal in de steden terug te vinden, zoals de Marktstraat in Assen en de Grote Markt, de Ossenmarkt en de Vismarkt in Groningen. Er zijn regelmatig waren- en versmarkten, die zoals in het geval van de Groningse versmarkt in het stadscentrum zelfs klanten uit Duitsland trekt. Het terrein van de stilgelegde suikerfabriek in Groningen heeft een enorm potentieel om uit te kunnen groeien tot een aan voedsel gerelateerde plek voor de toekomst. Bijvoorbeeld in de vorm van een broedplaats voor experimenten met voedsel, die inspireert en ook bezoekers van buiten de regio trekt.

Sociale context:

Groningen is een compacte stad met een grote universiteit, een 'City of Talent', met een hoog opgeleide, gemotiveerde bevolking. Individualiteit, innovatie en trendsettende kwaliteit zijn fundamentele onderdelen van het beeld, dat de stad laat zien. Assen is de snelst groeiende stad in het Noorden, met veel economische activiteiten in de overheids- en dienstensector en met de grootste Nederlandse belastingbetaler – de Nederlandse Aardoliemaatschappij- binnen haar grenzen. Assen is ook een groene stad, met veel natuur binnen de stad en in haar directe omgeving. Hoewel de regio als geheel bloeit, zijn er zorgen in de vorm van werkloosheid en krimp in de wijdere regio.

Beleidscontext:

Groningen is sterk, sociaal en duurzaam en dit komt tot uitdrukking in beleid en plannen van de stad. De stad streeft er naar om in 2025 energieneutraal te zijn. Een doelstelling waarvoor potentiële bronnen van duurzame energie optimaal benut moeten worden, met inbegrip van hernieuwbare bronnen, vergisting van biomassa, riolering, enz. De inzet van het beleid in Assen is net als Groningen sociaal en duurzaam. Assen streeft ernaar CO₂-neutraal te zijn in 2020. Assen ontwikkelt nieuwe CO₂-neutrale woon- en werkgebieden. De stad is groen en investeert in het groene kapitaal. De komende jaren zal de aandacht van Assen ondermeer gericht zijn op het ontwikkelen de natuurlijke kwaliteit van het Drentse Aa-gebied.

De gemeente Groningen benadert haar stadsranden al enige jaren met grote zorg. De stad wil niet meer uitbreiden ten koste van het landschap, maar intensiveert en investeert er juist in. De unieke landschapskwaliteiten van de stadsrand zijn voortgekomen uit de hier al eeuwenlang beoefende landbouwpraktijk. Om deze kwaliteiten vast te kunnen houden, wil de stad de boerenbedrijven in de periferie van de stad dan ook zoveel mogelijk ondersteunen. Niet alleen omdat dit de beste manier is om de landschappelijke kwaliteit te kunnen benutten voor bijvoorbeeld recreatieve doelen, maar ook omdat de gemeente ervan overtuigd is, dat een goede relatie met de boeren in de omgeving in de toekomst van groot belang zal worden. In samenwerking met de provincie en de omliggende gemeenten is daarom de stadsrandvisie "Stadsrand Groninger Ommelanden" ontwikkeld als een beleidskader voor de ruimtelijke en sociaaleconomische invulling van de integrale kwaliteit in deze gebieden.

De laatste jaren zijn daarnaast diverse initiatieven gestart, om hieraan ook vanuit het perspectief van voeding meer inhoud te geven. Het in 2008 gestarte project “Streekproducten ... uut Grunn”, dat de regionale landbouwproductie wil ontwikkelen, was een dergelijk initiatief. In 2009 is Groningen Fair Trade stad geworden. Dergelijke projecten hebben ook bijgedragen aan het in de wacht slepen van de titel ‘Hoofdstad van de Smaak’ voor de stad Groningen in 2011. Deze nominatie geeft ook de regio een extra stimulans om de relatie met voedsel te versterken en een aantal bestaande beleidsmaatregelen en initiatieven te integreren tot een nieuw geheel: de Regionale Voedsel Visie.





Over de auteur:

Carolyn Steel (DIP Arch RIBA)

Na haar afstuderen aan de Universiteit van Cambridge in 1984, heeft Carolyn haar vak als architect gecombineerd met het onderwijs, schrijven en onderzoek. In 1989 trad zij toe tot Kilburn Nightingale Architects in London, sindsdien heeft ze onder meer gebouwen ontworpen voor de Central School of Speech and Drama. Ze heeft succesvolle ontwerpessies geleid in Cambridge, London Metropolitan University en aan de London School of Economics, waar ze inaugurele Directeur van het Stedenprogramma is. Ze heeft voor de BBC 'One Foot in the Past' gepresenteerd en is een vaste columnist voor Building Design.

Haar wetenschappelijk werk concentreert zich op het dagelijks leven in steden, en haar lezingenreeks 'Food and the City' is een vast onderdeel van de architectuuropleiding aan de Universiteit van Cambridge. Sinds 2010 is ze gastdocent aan de Universiteit van Wageningen. Haar boek 'Hungry City: How Food Shapes our Lives' won de Royal Society of Literature Jerwood Award voor non-fictie; eind 2010 zal de Nederlandse vertaling verschijnen.

Uitgave

Gemeente Groningen, dienst RO/EZ, afdeling Beleidsontwikkeling,
september 2010

Tekst

Carolyn Steel

Redactie en tekstbewerking

Wout Veldstra, Jeroen Berends, Hiltje van der Wal

Fotografie

Archief dienst RO/EZ

Vormgeving

Sander Wiersma

