

13 juli 2019 2^e Verdiepingsdag werkplaats Voedselbossen

Thema: wie eet er van jouw voedselbos

Aanwezigen: zie bijlage 1

10.00 inloop met koffie, oude bekenden groeten elkaar en nieuwe bekenden werden gemaakt

10.30 welkom en dagplanning door Dyon Temming

10.40 Kort verslag van de 1^e werkplaats Voedselbossen met het thema: bodem door Pip Gilmore. Het verslag heeft even op zich laten wachten, maar wordt binnenkort naar de aanwezigen opgestuurd en publiek gemaakt op de website van NMO

11.00 rondleiding over Ekoboerderij Arink. John Arink vertelt over de uitdagingen die bij het varen van een eigen koers horen en hoe zijn familie daar mee omgaat. Over diversificatie, productontwikkeling, de economie van producten, grondgebonden landbouw en dierenwelzijn.

12.00 start casussen: in vier groepen gingen de groepen met 4 verschillende vraagstukken rondom oogst, vermarkting en vraat aan de gang.

13.00 lunch verzorgt door Biotel Arink

14.00 2^e ronde casussen: de groepen krijgen een andere casus voorgelegd en borduren voort op de bevindingen van de eerste groep. De casussen zijn hieronder uitgewerkt

15.00 Plenair: bevindingen en samenvatting over de casussen, ruimte voor aanvullingen en opmerkingen.

15.30 De volgende bijeenkomst is op 14 september in het Coöperatie Markelokaal te Markelo. Welk thema willen we volgende keer aansnijden? er zijn een aantal thema's en denkrichtingen genoemd. Oa plantmateriaal en vermeerdering en regelgeving rondom aanleg. Hierover later meer.

Maurice Westerbeek geeft aan me te willen doen in de organisatie van de volgende bijeenkomst.

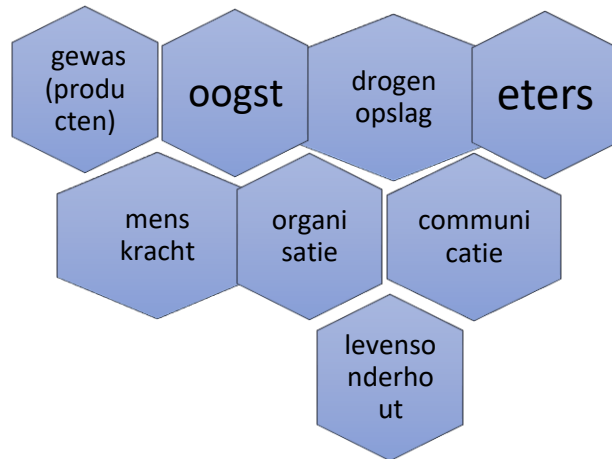
Casus 1: Handen te kort

Situatieschets:

“Country Winery in Nijverdal verkoopt heel veel voedselbosplanten en heeft heel veel producerende voorbeelden op het terrein. De eigenaar, Hans Kluijt, heeft jaarlijks zijn handen vol aan de oogst, verwerken, vermarkten en verkopen van de diverse producten. Een collega, Ronald de Boer, gebruikt een deel van de producten voor zijn eigen catering bedrijf en hij heeft ook veel geïnteresseerde afnemers in zijn netwerk. Helaas komt de hele keten in gevaar want veel van de producten worden niet of niet op tijd geoogst, mede door onvoldoende tijd en gebrek aan helpende handen.

Hoe nu verder?"

We hebben dit vraagstuk in twee rondes geanalyseerd en gebrainstormd over een oplossing. Aspecten van een voedselbos zijn volgens ons:



We zijn de verschillende aspecten langsgelopen om te kijken of daar een oplossing zit voor dit vraagstuk:

- Gewas – veel soorten, hier zou het misschien helpen een soort kalender te hebben, zodat je weet wat wanneer rijp is/werk vraagt zodat er ruim op tijd bekend is op welke tijden er meer werk is.
- Oogst – hier zit dus het probleem. Onze ideeën zijn om van de oogst een 'feestje' te maken. Zo persen sommige mensen hun appels samen met hun vrienden op een oogstweekend. De vrienden komen dan een weekendje kamperen. Dit is evt. te combineren met 'woofing' – mensen die het leuk vinden om dit soort dingen te doen. Dit zou je op een site kunnen zetten.
- Drogen-opslag – hier zit ook veel arbeid in – als vervolg op het oogsten. Heeft Hans voor alle oogsten de juiste verwerkingsmogelijkheden? Anders zou je ook aan verwerkings-workshops kunnen denken: mensen komen gezellig oogst verwerken in een kookworkshop. Bv. 'zoete hekeserij'. In de workshop plukken en koken de deelnemers en aan het eind krijgen ze een potje mee en heb je potjes voor de winkel. Voor zo'n leerzame gezellige belevenis betalen mensen wel € 35,- voor een dagdeel.
- Menskracht is hier duidelijk de vraag, maar we denken vooral dat de vraag is: hoe haal je de mensen naar je toe? Hierbij denken we dat je op zoek kan gaan naar wat jij makkelijk kan bieden (waar ligt de overvloed van Hans?) en dat je vervolgens op zoek kan gaan naar een netwerk in de omgeving dat dit leuk vindt. Bv. gezelligheid, buiten dingen doen, kennis over gewassen, geld uitsparen door zelf oogsten/inmaken. Er bestaan wel groepen/gemeenschappen die dit soort dingen leuk vinden, bv. Bewust Zwolle (Bewust... is een landelijke site), mensen die graag goedkoop goed eten en daar voor willen werken, kerkgemeenschappen?
- Levensonderhoud: Je zou bijvoorbeeld kunnen kijken wat je te ruil aan kan bieden voor de inzet van mensen. Stekjes voor het plukken, een percentage van wat je plukt mag je houden?

- Rekenwerk laat zien dat iemand inhuren waarschijnlijk geen optie is, daarvoor is de afzetprijs te laag. Misschien dat er een klein loontje in zit voor een puber of dat je met stagairs kan werken? Ook een plukdrone is nog niet echt haalbaar denken we.
- Communicatiemogelijkheden die wij nog zien:
 - Flyeren in de buurt om mensen te werven. De pluktuin in Zwolle is zo gestart en is van hieruit uit gaan bouwen via mond-tot-mond reclame. Mensen die aan het plukken waren bleken meer betrokkenheid te willen bij deze fijne plek en zo groeide de hulp en nieuwe plannen.
 - Proberen de mensen van het Paw-paw feest meer vast te houden, bijvoorbeeld door tijdens dat feest al de volgende momenten dat je hulp nodig hebt aan te kondigen. Een folder met planning voor het volgende seizoen/een bord met 'hulp gevraagd' voor etc. Belangrijk is sowieso om de HULP-vraag te durven stellen.
 - In het algemeen: optimaal benutten van de mensen die er wèl zijn door hun talenten aan te moedigen, ze de vrijheid geven om 'hun ding te doen'. Zo creëer je meer reuring op de tuin en betekenis voor betrokkenen. Het geeft mensen niet altijd energie om te doen wat iemand anders graag wil.
 - Wat belangrijk is, is dat mensen weten wanneer ze welkom zijn op de tuin, dus een duidelijk bord waarop staat 'elke donderdag van 15 tot 17.30 activiteitenmiddag' of zoiets. Je zou ook andere activiteiten kunnen organiseren zoals muziekmiddagen om mensen op je plek te lokken en dan betrokkenheid creëren. Ook stellen we ons voor dat je met kinderen iets kan (workshop voor de kinderen, klusje voor de ouders)

Ons inzicht/eindconclusie is dat je eigenlijk veel meer moet organiseren en plannen dan je geneigd bent te doen als je druk bent met het voedsel(bos) zelf. Het maken van een oogstplanning, communicatie op websites en met netwerken uit de omgeving kost óók tijd. Soms is het misschien handiger om hier meer in te investeren dan alleen snoeien/plukken en hard werken in de tuin.

Tenslotte kwamen we door dit gesprek op een concreet idee: de voedselboswebsite uitbreiden met een optie om je oogstbare producten op te zetten. Iemand die wat leuks en nuttigs wil doen kan dan een soort harvesttrail voor zichzelf uitzetten en zijn maaltje bij elkaar plukken en/of gezellig elk weekend bij een ander voedselbos kamperen. Voor ons biedt het mogelijkheid om mensen aan ons te binden: als ze bij één bos zijn geweest bezoeken ze de volgende keer een andere. Sijtse Jan gaat onderzoeken in hoeverre dit idee uitvoerbaar is.

Casus 2: Noten oogsten

Situatieschets:

Op De Smallekamp in Nunspeet zijn er veel notenbomen die noten produceren. De noten van de moeder notenbomen tussen de gebouwen en op het erf worden jaarlijks opgeraapt. De noten van ca. 40 andere bomen in het veld voor de gebouwen ("het veldje") worden niet opgeraapt omdat er geen tijd meer voor is.

Niet alleen is het wenselijk om het grootste gedeelte van de noten te oogsten vanwege potentiële verloren omzet en het niet benutten van voedsel, maar ook om het aantal ratten op het terrein te beperken. Vanaf ongeveer de derde week september tot ongeveer half

oktober moeten dagelijks noten geraapt worden. Op het veldje is de schatting dat 1 persoon 2 uur per dag bezig zal zijn met rapen en nog een 2 - 3 uur per dag bezig zal zijn met verwerken (wassen, eventueel sorteren en drogen): 1 persoon is 4-5 uur per dag x 4 weken achter elkaar bezig. De notenbomen zijn heel gezond en groeien goed met als resultaat dat de notenooft per jaar sterk zal toenemen.

In de afgelopen jaren is het niet gelukt om iemand te vinden om de noten te verzamelen en verwerken.

Hoe nu verder? Welke reële opties zijn er?

De Flap met ideeën:

Bouw aan een netwerk waarin potentiële ondernemers zitten die de oogst willen verzorgen/ organiseren (evt digitaal). Denk daarbij aan activiteiten als rapen, wassen, drogen, pellen, verwerken tot producten en educatie.

Oogsten kan eenvoudiger met een noten roller, opvang netten of oogstmachines, ook voor het pellen en sorteren zijn machines beschikbaar.

Het persen van walnoot olie of het verwerken in smeerbare notenpasta zullen hoogwaardige producten opleveren.

Uiteraard kan de gedroogde noot ook worden verkocht in lokale (boerderij) winkels, groenten tassen, de startende foodies (ondernemers) en evt op beurzen waar de Smallekamp ook vaak staat.

De arbeid verrichters:

-(Startende) ondernemers

-Warmonderhof als les momenten en de ondernemingen van de studenten

-Opleidingen/ workshops over noten organiseren waarbij de deelnemers oorsten en verwerken

-Zorg instellingen

-Raap dagen voor publiek

-Varkens (varkens traktor = verplaatsbaar hok, in eigen beheer of samenwerking met varkens boer)

Verder wordt er verwezen naar een onderzoek van de WUR om multifunctionele beplanting, project in Winterswijk, waarbij er zelfs nog meer oogst op andere momenten uit deze boomgaard gehaald kan worden.

De ratten kunnen eventueel ook verwerkt worden tot rattenburgers ;) en verminderd worden door natuurlijke vijanden als uilen, dus uilenkasten ophangen.

Casus 3. Diversiteit en continuïteit

Situatieschets:

Op Landgoed NR30 in Harreveld is een jong voedselbos aangeplant. Er werkt een groep mensen met afstand tot de arbeidsmarkt die wel graag producten willen verkopen. Nu,

produceert het landje al verrassend veel, te veel om alles met de groep zelf op te eten, daar komt bij dat de jongens voldoening halen uit verkoop. Maar toch is het van alles zo weinig en met horten en stoten dat restaurants niet kunnen inspelen op het aanbod en mensen ook niet wekelijks aan huis blijven komen.

Wat is een oplossing, waar ga je bijvoorbeeld naar toe met eenmalig 15 kg shi-taken?

Ga vooraf (of zodra het speelt) in gesprek met je afnemers. Hieronder een lijstje met potentiële afnemers en volg de aanwezigen de voorkeur

1. Eigen verkoop / direct aan particulier
2. Community Supported Agriculture (CSA)
3. Coöperatie of Unie van Voedselbosbouwers (Distreko als lokaal voorbeeld)
4. Horeca (vaak kleine hoeveelheden). Liefst een restaurant met een flexibele kaart of daghap / catering of kookstudio waarbij men eenvoudig met bijzondere producten de kaart kan aanvullen.
5. Probeer te leveren aan groentetassen. Als vervanging van een houdbaar product, als houdbaar product, of als optionele uitbreiding op de vaste tas zoals ook wel bij vlees en zuivel gebruikelijk is.
6. Sluit aan op bestaande verkoopkanalen zoals een bevriende marktkraam (kleine courtage) of Odin / Ekoplaza (hoge courtage)

Ga verbinding aan met collega's (in de regio)

Met meerdere producenten kun je het aanbod stabiel en diverser maken

- Ieder kan zich specialiseren op zijn of haar eigen specialisme.
- Hoe groot is jouw regio?
- Richt een coöperatie of Unie op van Voedselbosbouwers

Verwerk de producten tot uniformere en liefst houdbaardere producten

Door uniformere producten met een zelfde gebruik kun je het aan dezelfde doelgroep en voor hetzelfde 'gebruik' blijven verkopen. Zo hoeft de klant niet elke week iets nieuws te leren maar kan hij gewoon zijn routine blijven volgen.

Voorbeeldproducten zijn:

- Fruitrepen: elke week een reep, elke week (deels) andere inhoud.
- Salade van diverse bladeren en bloemen
- Pesto (smeersels voor op brood(jes) / cracker uit een potje)
- Chutney / moes (saus voor bij het eten)
- Sap in pak of fles
- Thee / koffie. Gedroogde kruiden / wortels

Dit verwerken kan bijvoorbeeld door gebruik te maken (van de diensten van) bevriende horeca ondernemers of cateraars. Die hebben hun keuken(spullen) op orde (Materiaal, Hygiene / HACCP) maar vast niet altijd in gebruik. Zoek de Win-Win! Dat scheelt een hoop investeren en zo kan een ieder doen waar hij goed in is en plezier aan beleeft. Overige handige adressen:

- Dantech uit de Glind heeft machine ontwikkeld om kastanjes te pellen (Dit werkt ook voor eikels).

- Mobipers uit Zoelen heeft naast sappersen ook een notenpers (voor olie) en een kraakmachine. Voor de helft van de olie krijg jij de andere helft. (niet gegarandeerd van eigen noten).
- De Kleine Muyl heeft ook een oliepers maar dan kleiner. Daar kun je dus mogelijk wel je eigen olie terug krijgen.
- Dhr. Tuunte heeft een biologische hazelnotenkwekerij en heeft zelf een kraakmachine (gebouwd)

Casus 4 Planten en plagen

Situatie:

In Hummelo zijn in januari 200 appel- en perenboompjes aangeplant. Er kwam een rupsenplaag die de helft van de jonge aanplant het leven heeft gekost. In de directe omgeving is inheems bosplantsoen, een voedselbosje, bloemrijk grasland, in totaal 6ha in biologisch beheer. Diversiteit genoeg zou je zeggen voor natuurlijke plaagbestrijding. Hoeveel diversiteit is nodig?

Hierover hebben twee groepen gepraat.

Eerst wat kritische puntjes: Is de boom wel echt dood? Vaak lopen ze onderaan toch weer uit. Is diversiteit eigenlijk wel de oorzaak van de sterfte? Jonge aanplant is sowieso verzwakt. Januari is vrij laat in het plantseizoen, november zou beter zijn (meer tijd om te wortelen). En was het plantmateriaal wel van goede kwaliteit?

Ten tweede, bestaat het “natuurlijk evenwicht” eigenlijk niet, want ook in de natuur komen grote en onvoorspelbare schommelingen in aantallen voor, bijvoorbeeld door weersomstandigheden. Uiteraard heeft dat gevolgen voor andere soorten en kunnen ook in de natuur alle bomen van een soort in een gebied volledig worden kaalgevreten. Diversiteit kan zulke schommelingen wel in belangrijke mate dempen, maar kan niet alles voorkomen.

Diversiteit niet alleen in omgeving beoordelen, maar ook aanbrengen bij het aanplanten. Niet alleen peren/appels, en stap voor stap aanplanten (verspreiden over meerdere seizoenen). Meteen bij aanleg denken aan natuurlijke plaagbestrijding: nestgelegenheid voor insectenetende vogels, en waardplanten voor roofinsecten (afstemmen op bloei vruchtbomen).

Als beheerder ook zorgen voor diversiteit in wat je oogst: risicospreiding! Korte keten, lokale verwerking. Heb geduld, accepteer de natuurlijke processen en successie en oogst wat het wel goed doet. Een misoogst is ook ondernemersrisico. Stel je verwachtingen bij. Zorg voor oogst waarbij divers is wat je er mee kan. Dit is mooi bruggetje naar dagthema: “wie eet er van jou voedselbos”.

Zorg dat je flexibel bent in verwerking, bv houdbaar maken door drogen, jam maken etc.

Bijlage 1: Lijst van aanwezigen

SijtseJan		Roeters
Maurice		Westerbeek
birgit		brouwer
Camiel		Helming
Otto		Veerman
caroline		klaassen
Michiel		Bussink
Martijn		Aalbrecht
Else		Koning
Robin	De	Wit
Pim		Lankhorst
Peter	van	Beek
Henk en Lianne, dus 2 personen		Kiers
Erika	van	Drimmelen
Dyon		Temming
Bouwie		Greenman
Liane		Lankreijer
Pip		Gilmore
Marijtje		Mulder
Bart		Achterkamp
Andre		Kaminski
Jan		Hammink
afwezig met afmelding		
Erika	Van	Drimmelen
Leonie		Pierik
Rick		Staudt
Jan		Schouwenburg