

VOKO Utrecht | Visie en werkwijze | September 2015

Wij willen laten zien dat er een alternatief voedselsysteem binnen de randstad mogelijk is. Gebaseerd op gedeelde, realistische idealen. Met kwaliteit, transparantie en verbinding als kernwaarden.

Wij willen een alternatief voedselsysteem in de omgeving Utrecht mogelijk maken door lokale en natuurlijk producten aan de stedelingen van Utrecht aan te bieden vanuit een coöperatief. Kernwaarden hierin zijn kwaliteit van voedsel, transparantie van producent naar consument en een relationele verbinding tussen de twee.

Ons doel is om een invloedrijke partij te zijn in Utrecht om de lokale boeren te steunen en lekker, lokaal en natuurlijk eten uit de omgeving op ons bord te krijgen door samen te werken met elkaar.

Wij vinden het belangrijk om vanuit idealisme en pragmatisme een nieuwe relatie tot voedsel mogelijk te maken. Een belangrijk onderdeel daarvan is dat er binnen VOKO Utrecht ruimte is voor verschillende mensen die ieder andere ideeën hebben over voedsel. Wat ons verbindt is de wil om samen met boeren natuurlijk, kleinschalig en lokaal geproduceerde land- en tuinbouw, veeteelt en zuivel producten beschikbaar te maken voor de stad Utrecht. Wij vinden het belangrijk dat deze vorm van het produceren van voedsel behouden blijft en willen een invloedrijk platform vormen om dit behoud te realiseren voor zowel de boeren en telers als de consument. De relatie tussen leden van VOKO Utrecht en met de verschillende boeren staat hierin dan ook centraal. We hechten er belang aan dat het een *samenwerking* is, gebaseerd op vertrouwen, betrokkenheid en openheid.

Transparantie betekent dat helder is *waar* het product vandaan komt en *hoe* het geproduceerd is. Dit staat bij ieder product afzonderlijk vermeldt. De vraagprijs wordt vastgesteld door de boeren vanuit de gedachte dat zij een eerlijke prijs voor hun product krijgen.

Kwaliteit gaat zowel over gezondheid, natuur- en milieuvriendelijkheid en verspilling. Wij vinden het belangrijk om vooral verse producten aan te bieden, al is een klein percentage bewerkte producten geen probleem. Daarnaast willen we verspilling zoveel mogelijk tegen gaan; zowel aan onze kant als aan die van de boeren. We nemen dit aspect mee in onze kennismakingsgesprekken met nieuwe boeren. Ook hebben we onze eigen ideeën over hoe een product gemaakt is, wij vinden het belangrijk dat dit op een zo natuurlijke en milieuvriendelijke manier gebeurd is. Daarover bestaan veel verschillende ideeën en regelmatig zijn beiden met elkaar in strijd. We doen hieronder een suggestie voor een richtlijn maar vinden het belangrijk dat iedere situatie open beoordeeld moet worden. Vaak hebben boeren een hele goede reden om bepaalde keuzes te maken over de manier waarop ze met hun gewassen en dieren omgaan. Dit is nadrukkelijk een *richtlijn*.

Lokaal betekent voor ons daar waar een product zo dicht mogelijk bij Utrecht te vinden is. Verder vinden wij het belangrijk dat er meer dan één product op een bepaalde plek te krijgen is en dat er in de buurt meerdere leveranciers zijn; dit in verband met het milieu, de tijdsinspanning die we van elkaar vragen en de kosten die het met zich meebrengt. Als richtlijn hebben we een aantal ringen:

Ring 1: een straal van 35 kilometer rondom Utrecht

Ring 2: een straal van 60 kilometer rondom Utrecht. Deze ring geldt voor producten waar vraag naar is en die iedereen toch wel gebruikt maar waarvan geen goed alternatief (wat betreft afstand of aard van productie) te krijgen is in supermarkten of andere plekken. De keuze voor het opnemen van boeren in deze ring hangt af van de beschikbare tijd en kosten; die moeten in verhouding zijn. Deze afweging moeten we per geval samen maken.

Ring 3: producten die van buitende de straal van 35 kilometer komen maar die aangeboden worden door een boer die binnen deze straal valt. Voorwaarde is dat deze producten ook zonder dat wij ze afnemen, aanwezig zijn bij de boer.

Wat betreft gewassen betekent natuurlijke land- en tuinbouw voor ons dat er geen meststoffen gebruikt zijn uit de categorie die volgens het skalkeurmerk verboden zijn. Ook wat betreft gewasbeschermingsmiddelen willen we de in dit keurmerk opgenomen richtlijnen gebruiken. Zaden- en plantmateriaal hoeft niet van biologische oorsprong te zijn. Verder vragen we in onze kennismakingsgesprekken met de boer naar vruchtwisseling, wat goed is voor het bewaken van de bodemvruchtbaarheid. Voor verwerkte producten gelden de zelfde richtlijnen wat betreft lokaal en natuurlijk al is een percentage afwijkende ingrediënten toegestaan.

Visie: Wij willen laten zien dat er een alternatief voedselsysteem binnen de randstad mogelijk is. Gebaseerd op gedeelde, realistische idealen. Met kwaliteit, transparantie en verbinding als kernwaarden.

Kwaliteit:

- 1. Gezond en vers
- 2. Milieu-/natuurvriendelijk
- 3. Geen verspilling



Locale of regionale boer

Contact, korte lijnen, verbinding



Waardering en uitwisseling



**VOKO-leden vormen
Een open, betrokken en
diverse gemeenschap
in Utrecht.**



Transparantie van

- 1. Producten
- 2. Herkomst
- 3. Proces
- 4. Kosten