

De smaken van

Zeeland

Het verhaal van
voedsel van het land en uit de zee



**ECONOMIC
BOARD ZEELAND**

SAMEN ZEELAND IN STROOMVERSNELLING HOUDEN

De smaken van Zeeland

Het verhaal van
voedsel van het land en uit de zee



**ECONOMIC
BOARD ZEELAND**

SAMEN ZEELAND IN STROOMVERSNELLING HOUDEN



Inhoudsopgave

Voorwoord	1
Observaties en aanbevelingen voor vervolgstappen	3
Het voedselverhaal van Zeeland	5
▶ Boeren op een unieke locatie	7
▶ Strategie en FoodDelta	10
Een plantaardigere toekomst	11
▶ Zeeland: koploper in de eiwittransitie	12
Voedsel uit zee	15
▶ Waarde toevoegen aan alle schakels van de keten	16
▶ High-tech aquacultuur als groeimotor in Zeeland	19
▶ Zeeland zeewierland	22
Verbinding toerisme en voedsel	24
▶ Kansen voor voedsel en toerisme	25
▶ Duurzaamheid in toerisme grote consequenties	27
Voedsel voor en door de volgende generatie	30
▶ Kustmatige Intelligentie in de akkerbouw	33

Voorwoord

Mosselen uit de Oosterschelde, eieren van kippen die rondscharrelen in Grijpskerke, aardappelen met de naam Rode Pipo. Stuk voor stuk Zeeuwse producten waar we trots op mogen zijn. En dit rijtje is nog veel langer. De Zeeuwse voedselsector heeft een rijke agrarische geschiedenis en telt vele trotse voedselproducenten.

Maar er zijn veel uitdagingen die deze voedselproducenten aan moeten gaan. Met dit 'Voedselverhaal van Zeeland' kijken we vooruit, niet alleen naar de uitdagingen, maar vooral ook naar de kansen. Om deze met beide handen aan te grijpen en samen te werken aan een toekomstbestendige, Zeeuwse voedselsector.

Zeeland kent een combinatie van vruchtbare landbouwgrond, een unieke positie voor aquacultuur en visserij en Vlissingen als grote overslaghaven voor voedsel. Daarmee heeft de Zeeuwse delta een sterke positie in de voedselvoorziening en zijn we een belangrijke schakel in de Nederlandse en Europese voedselketen. Dit willen we behouden, door te innoveren en investeren, in kennis en samenwerkingen.

Dit doen we samen als Economic Board Zeeland, met partijen als FoodDelta Zeeland, Zeker Zeeuws

en Impuls Zeeland. Deze ketensamenwerking is van groot belang, want samen kunnen we verschil maken. Door te investeren in onderzoek en ontwikkeling zijn er bijvoorbeeld nieuwe producten en processen ontstaan, die zorgen voor een efficiëntere en duurzamere productie van voedsel.

Door het versterken van netwerken en samenwerkingen wordt Zeeland steeds aantrekkelijker voor innovatieve voedselbedrijven als vestigingsplaats en is er meer aandacht voor regionale voedselproductie en -consumptie.

Als we deze lijn doorzetten, blijven innoveren, kunnen we de productie van voedsel verduurzamen en efficiënter maken. Daarmee verkleinen we de ecologische voetafdruk en vergroten we tegelijkertijd de economische waarde. Door in te zetten op digitalisering en data-analyse kunnen we de productieprocessen

verder optimaliseren en zorgen voor een betere afstemming tussen vraag en aanbod.

Dit biedt niet alleen kansen voor boeren en producenten, maar ook voor de hele regio en de Nederlandse economie als geheel.

Als Economic Board Zeeland zullen we ons blijven inzetten voor een gezonde en duurzame toekomst voor onze voedselproductie. Het 'Voedselverhaal van Zeeland' is een volgende stap om clustervorming te stimuleren en innovatiekracht, vestigingsvoorwaarden en een robuuste arbeidsmarkt te versterken.

Jo-Annes de Bat,

Lid Gedeputeerde Staten van de Provincie Zeeland



Observaties en aanbevelingen voor vervolgstappen

De afgelopen maanden is er intensief met een externe blik naar het voedselsysteem in Zeeland gekeken. Door veel trotse Zeeuwse ondernemers te spreken en bedrijven te zien, is een goed beeld ontstaan van de moeilijkheden, maar ook van de oplossingen en de kansen in de provincie. Dit is een eerste stap om de strategische agenda van de Economic Board Zeeland op voedselgebied tot uitvoering te brengen. Echte conclusies zijn in deze fase nog te vroeg, daarom spreken wij liever van observaties en aanbevelingen:

1. Zeeland heeft veel potentieel als proeftuin voor het voedselsysteem van de toekomst.

Zeeuwse ondernemers verbinden duurzame voedselproductie met een sterke exportpositie. De potentie van Zeeland wordt niet genoeg benut. Waar andere provincies zich sterk profileren, blijft Zeeland vaak bescheiden.

2. Zeeland is een eilandenrijk, zowel geografisch als metaforisch. Wat opvalt bij alle gesprekken met ondernemers, is dat zij

opereren vanuit hun eigen eiland: liever zelf pionieren dan overleggen en samenwerking zoeken. In de provincie zijn er veel initiatieven voor duurzame en hoogproductieve landbouw en aquacultuur, maar samenwerking laat in veel gevallen te wensen over.

3. Tevreden over de rol die de provinciale overheid speelt, smaakt naar meer.

Veel ondernemers zijn tevreden over de steun die ze krijgen van de overheid zoals Impuls Zeeland en FoodDelta Zeeland. Wel horen we dat de overheid haar rol om samenwerking te faciliteren en coördineren verder kan versterken.

4. Infrastructuur laat te wensen over.

Op verschillende plaatsen is infrastructuur een knelpunt. Of het nu gaat over nutsvoorzieningen zoals water en elektriciteit, geschikte bedrijfsruimte of clustervorming. Hier is op alle vlakken behoefte aan bij ondernemers.

Aanbevelingen

1. Zet Zeeland neer als **voorbeeld voor het voedselsysteem**. Bijvoorbeeld door Zeeland sterker te profileren als eiwitprovincie, koploper in high-tech akkerbouw of met zijn duurzame productie uit zee. Door meer naar buiten te treden, valt er ook meer naar binnen te halen voor Zeeland.
2. Zet in op **slimme specialisatie** (*smart specialisation*). Het Zeeuwse voedselsysteem heeft een aantal krachtige kernen zoals plantaardige eiwitten, duurzame productie uit zee en high-tech landbouw, die beter tot bloei komen als er meer focus wordt aangebracht. Dit kan bijvoorbeeld door een gezamenlijke uitvoeringsagenda van Economic Board Zeeland, Impuls Zeeland en FoodDelta Zeeland.
3. Slimme specialisatie vraagt een **ketenaanpak**. Ketens moeten in Zeeland beter met elkaar verbonden worden. De hoogste economische toegevoegde waarde in het voedselsysteem zit in de verwerkende industrie, retail en foodservice. Een betere samenwerking in de keten moet een goed verdienmodel over de gehele keten borgen.
4. Zorg dat de **infrastructuur op orde** komt voor deze slimme-specialisatiegebieden met moderne stroomvoorziening (bijvoorbeeld met smart grids) en voldoende bedrijfsruimte. Trek gericht bedrijven aan die bijdragen aan de versterking van clusters, onder andere met een gerichte strategie rondom directe buitenlandse investeringen.
5. Versterk de **uitvoeringskracht van FoodDelta**. Trek daarbij lering uit ervaringen van organisaties zoals Foodvalley. Foodvalley kon in de beginjaren grote stappen maken door intensieve samenwerking met organisaties die al verder waren, bijvoorbeeld door detachering van personeel van Oost NL bij FoodValley.
6. Faciliteer **samenwerking door participatie van de overheid**. Dit kan bijvoorbeeld door het opzetten van smart grids op bedrijventerreinen of een Zeeuwse coöperatie voor lokaal voedsel. Of door een dealmaker aan te stellen voor de slimme-specialisatiegebieden. De Provincie Zeeland kan ook meer optreden als launching customer.

Het voedselverhaal van Zeeland

Wie aan Zeeland denkt, denkt al snel aan al het lekkers dat uit de provincie komt. Mosselen, kazen, streekbieren en fruit. Zeeland staat bekend om haar divers culinaire landschap. Maar is dat altijd al zo geweest?

Voedsel in Zeeland door de tijd

In de prehistorie, toen Zeeland een eilandrijk was, hield de bevolking zich al bezig met visserij. De bewoners aten voornamelijk vis, schaaldieren en wild dat op het land te vinden was¹. Naarmate Zeeland meer aan het vasteland verbonden werd, nam de landbouw toe en werden er ook granen verbouwd.

In de middeleeuwen was Zeeland een belangrijke handelsprovincie, en werden er veel producten uitgevoerd zoals wol, bier en kaas². Ook nam het belang van de visserij toe³. Haring werd volksvoedsel, innovatie zorgde voor een langere houdbaarheid van de vis en het aantal vissersplaatsen nam toe. Een greep uit wat je op de vissersmarkten kon kopen: kabeljauw, heilbot, tarbot en schelvis. Vis die wij vandaag de dag nog steeds eten.

Tijdens de Gouden Eeuw was Zeeland een belangrijk distributiecentrum voor de Nederlandse Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC). Er werden producten uitgevoerd naar

andere delen van de wereld, zoals specerijen, suiker en tabak. Dit had ook invloed op het eten in Zeeland, aangezien de bewoners nu ook konden genieten van exotische producten uit andere delen van de wereld.

Zeeland werd aan het einde van de negentiende eeuw een belangrijke toeristische bestemming, en er kwam veel aandacht voor de lokale keuken. Er werden speciale gerechten en producten ontwikkeld specifiek voor toeristen, zoals de bekende "Zeeuwse mosselen" en "Zeeuwse bolussen".

Zeeland is tegenwoordig nog steeds bekend om zijn rijke culinaire traditie, met een nadruk op lokale, seizoensgebonden producten. Bij lokale boerderijen en op markten kunnen bezoekers genieten van vers en authentiek Zeeuws voedsel.

Als we één les kunnen trekken uit deze geschiedenis is het dat Zeeland een dynamische

¹⁻³ Zeeuwse Ankers | ² Zalig Zeeland

provincie is. Of het nu de zee, het land, de technologie of de politiek is, de Zeeuwen bewegen mee met de ontwikkelingen. Typisch Zeeuws. Dit belooft veel, want de voedselsector staat aan de vooravond van een mondiale transitie naar een duurzaam voedselsysteem.

EAT Lancet: het menu voor de toekomst in Zeeland

Voedsel vormt de belangrijkste schakel tussen onze gezondheid en het milieu. Er is steeds meer aandacht voor de nadelige effecten van het voedselsysteem. Denk aan de stikstofcrisis, klimaatverandering, het verlies van biodiversiteit en overgewicht. Ons huidig systeem is toe aan vervanging. Een transitie wel te verstaan. Maar waarnaartoe? Daarvoor kijken wij naar de wetenschap.

In 2019 presenteerde een grote groep wetenschappers de onderzoeksresultaten van een tweejarig onderzoek naar het wereldwijde voedselprobleem: het EAT-Lancet rapport. Het rapport beschrijft drastische veranderingen om in 2050 alle tien miljard mensen te voorzien van gezonde voeding én binnen de draagkracht van één planeet blijven. Dit wordt ook wel het menu voor de toekomst genoemd. Dit menu bestaat uit meer plantaardige producten, bewuste consumptie, lokalere ketens en vermindering van voedselverspilling. Het menu voor de toekomst zorgt voor gezondere mensen, een rijkere natuur en beter verdienvermogen voor boeren. Ook leidt het

tot minder uitstoot van schadelijke stoffen. Het EAT-Lancet rapport gebruikt een mondiale schaal om voedselproblemen aan te pakken. Ook in Zeeland moeten we hier invulling aan geven. Boeren, vissers, voedselverwerkers, hightechbedrijven, retailers, horeca, kennisinstellingen en overheden zijn aan zet om gezamenlijk het menu voor de toekomst in Zeeland te maken.

Zeeland en de transitie

Zeeland is de grootste akkerbouwprovincie van Nederland. De transitie biedt daarom kansen. De provincie loopt op kop bij de teelt van eiwitgewassen en is daarmee belangrijk in de nationale doelstellingen voor eiwittransitie. Innovatieve landbouw, zoals het telen van zeewier, biedt nieuwe kansen voor het Zeeuwse voedsellandschap. Ook zijn er volop mogelijkheden voor nieuwe verdienmodellen voor voedselproducenten, zoals het bieden van ecosysteemdiensten.

De Smaken van Zeeland neemt je mee op reis door het voedsellandschap van Zeeland. In dit verhaal lees je welke kansen er liggen in de provincie en welke uitdagingen lokale voedselprofessionals zien. Het voedselverhaal beschrijft:

- Een meer plantaardige toekomst
- Voedsel uit zee
- De verbinding tussen toerisme en voedsel
- Voedsel voor en door de volgende generatie

► Boeren op een unieke locatie

De unieke ligging van Zeeland zorgt ervoor dat de Provincie één van de meest vruchtbare gronden heeft van Europa. Toch betekent dit niet dat het boeren vanzelf gaat. Zo zijn er verschillende klimaatproblemen waar agrariërs tegenaan lopen. Samen met Henk de Kater, akkerbouwer en voorzitter van ZLTO Noord-Beveland, en Pieter de Ruijter, melkveehouder en voorzitter van ZLTO Schouwen Duiveland, bespreken we de uitdagingen van het boerenbestaan, lokale ketens en de rol van de provincie.



Het eerste probleem dat beide voorzitters te binnenschiet is de onregelmatige neerslag. “Met eigen ogen zie ik dat steeds meer boeren last hebben van het onregelmatige neerslag”, geeft Pieter aan. Zo zijn de periodes met neerslagoverschotten en droogte steeds onregelmatiger en extremer. “Als je een mooi gewas hebt en er komt opeens heel veel water overheen, dan kan je gewas weg zijn.” En dat is natuurlijk verschrikkelijk.

Behalve over de onregelmatige neerslag hebben beide mannen het ook over de zeespiegelstijging en verdichting van de bodem. Volgens Henk ligt het economische zwaartepunt van veel boeren in het najaar, de tijd om de producten van het land te halen. De zware machines die hiervoor nodig zijn omdat arbeid schaars is, zorgen door hun gewicht voor verdichting van de bodem. En dat effect wordt sterker als er veel neerslag valt.

Verandering, maar wie begint?

Beide voorzitters zijn het eens. Het is niet óf de landbouw moet veranderen, maar hoe de landbouw moet veranderen om een bestaanszekerheid te kunnen bieden. Het aantal agrarische ondernemers is de afgelopen jaren ontzettend afgenomen. Hoogopgeleide mensen willen geen boer meer worden. “Waarom zal je jezelf zeven dagen in de week opsluiten om te werken?”, is de gedachte. Pieter maakt zich daar zorgen over, omdat er

juist behoefte is aan innovatie. “Van het aantal Zeeuwse agrarische bedrijven is maar een klein gedeelte bereid om te veranderen. Een kleine groep ondernemers trekt de kar en durft zijn nek uit te steken. Het merendeel wacht rustig af. En sommigen willen nooit veranderen.” Toch zijn beiden allesbehalve pessimistisch. Ze zien vele kansen en ook de nodige samenwerkingen tussen partijen om de uitdagingen aan te pakken.

Verder kijken dan Zeeland

Zowel Pieter als Henk geloven dat het platteland interessanter wordt als de dynamiek toeneemt. Hiervoor moet je als boer meer knoppen krijgen waar je aan kunt draaien. Hoewel ze daar een andere type grond hebben, doen ze dat in Flevoland erg goed, geeft Pieter aan.

Ook kan er gekeken worden naar samenwerkingen tussen provincies. Zeeland kent bijvoorbeeld weinig veeteelt, waardoor het lastig is om de kringloop lokaal te sluiten. Noord-Brabant heeft juist te veel mest. Hier kunnen de provincies elkaar bedienen volgens Henk, en de kringloop in Zeeland sluiten.

Samen sterker

Om de klimaatproblemen op te lossen is het essentieel om samen te werken met alle betrokkenen. Er loopt een tienjarig onderzoek naar carbon farming waarin vijftien boeren experimenteren met het opslaan van koolstof

in de bodem. Daarnaast wordt er onderzocht hoe gewassen beschermd kunnen worden voor onregelmatige neerslag. Het plan: regenwater opvangen in bassins om in tijden van droogte te verkopen aan de land- en tuinbouwondernemers.

Lokale ketens

Zeeland ontvangt jaarlijks zo'n twaalf miljoen overnachters in de provincie. Hier liggen kansen voor lokale ketens om een beter verdienmodel te realiseren. Zo ziet Henk veel kansen voor samenwerking tussen toerisme in Zeeland en lokale voedsel. "Zonde dat we nu niet voldoende meepikken met het grote aantal toeristen. Want denk eens na, wat doe je als je op vakantie bent? Dan eet je friet. Als je dit meer lokaal aanbiedt, biedt dit kansen." Deze gedachtegang moet je verlengen naar andere lokale producten. Zo is er een win-win voor iedereen.

Volgens Pieter ziet hier al beweging in. Zo wil de helft van de strandtenten op Schouwen-Duiveland al meer lokaal voedsel serveren. Naast strandtenten zou je lokaal voedsel ook kunnen afzetten bij supermarkten. De uitdaging in dit verhaal: de hoeveelheden. Pieter is zelf melkveehouder en produceert 8.000 liter melk per dag. Dit is te veel om allemaal af te zetten bij een paar lokale initiatieven. Het aanbod is dus groter dan de vraag. En dit geldt niet alleen voor zuivelaars. Akkerbouwers hebben hier ook last van.

Niet meer ploegen, je grond jaarrond groen houden, lokale afzet. Dat zal allemaal wel een weg gaan vinden. En als we het hebben over lokaal wordt niet verwezen naar de grenzen van Zeeland. Het lokale gebied strekt zich uit tot steden zoals Rotterdam, Dordrecht, Breda en Antwerpen, die als een soort hoefijzer om de provincie liggen. Als je lokaal interpreteert als Zuid-West-Nederland, dan zijn er opeens veel mogelijkheden voor boeren.

De toekomst

De landbouw is zoekende volgens Pieter: "Welke kant gaan we nou op?". Als ZLTO vinden de voorzitters dat zij samen met de boeren de regie moeten houden en aangeven welk kant ze opgaan als sector. Hierbij kan de Provincie ondersteunen wat ze al goed doen. Denk aan het faciliteren van coöperaties en netwerken. Verder zien de voorzitters dat de manier van grond bewerken in de toekomst zal veranderen.

► Strategie en FoodDelta

In Zeeland is de landbouwsector van groot belang. Met ruim 3000 bedrijven die actief zijn in deze sector, is de bijdrage aan de vitaliteit en kwaliteit van het platteland enorm. Naast akkerbouw zijn ook fruitteelt en aquacultuur belangrijke sectoren in de provincie. De landbouwsector staat ook hier echter voor grote uitdagingen. Klimaatverandering, bodemvervuiling, wet- en regelgeving en afnemende biodiversiteit zorgen voor een groeiende behoefte aan een duurzamer landbouwsysteem.



De strategie voor landbouw en voedsel in Zeeland is gericht op het creëren van een 'volhoudbaar' landbouwsysteem dat in evenwicht is met de omgeving en waarbij kringlopen op een zo laag mogelijk niveau gesloten zijn. Door samenwerking tussen bedrijven, kennisinstellingen en overheden binnen het FoodDelta Zeeland-netwerk en het realiseren van innovaties, kan deze ambitie worden waargemaakt en kan de landbouwsector in Zeeland ook in de toekomst blijven bijdragen aan de vitaliteit en kwaliteit van het Zeeuwse platteland en de voedselvoorziening.



Impuls Zeeland en FoodDelta Zeeland werken daarom nauw samen om innovatie en transitie in het Zeeuwse foodcluster te versnellen en te faciliteren. Zo biedt Impuls Zeeland onder andere financieringsmogelijkheden en ondersteuning bij het ontwikkelen van businessplannen en het vinden van partners en netwerken. Door deze samenwerking kunnen de strategieën en plannen van FoodDelta Zeeland worden vertaald naar concrete acties en resultaten, die bijdragen aan een duurzame toekomst voor de Zeeuwse landbouw- en voedselsector.





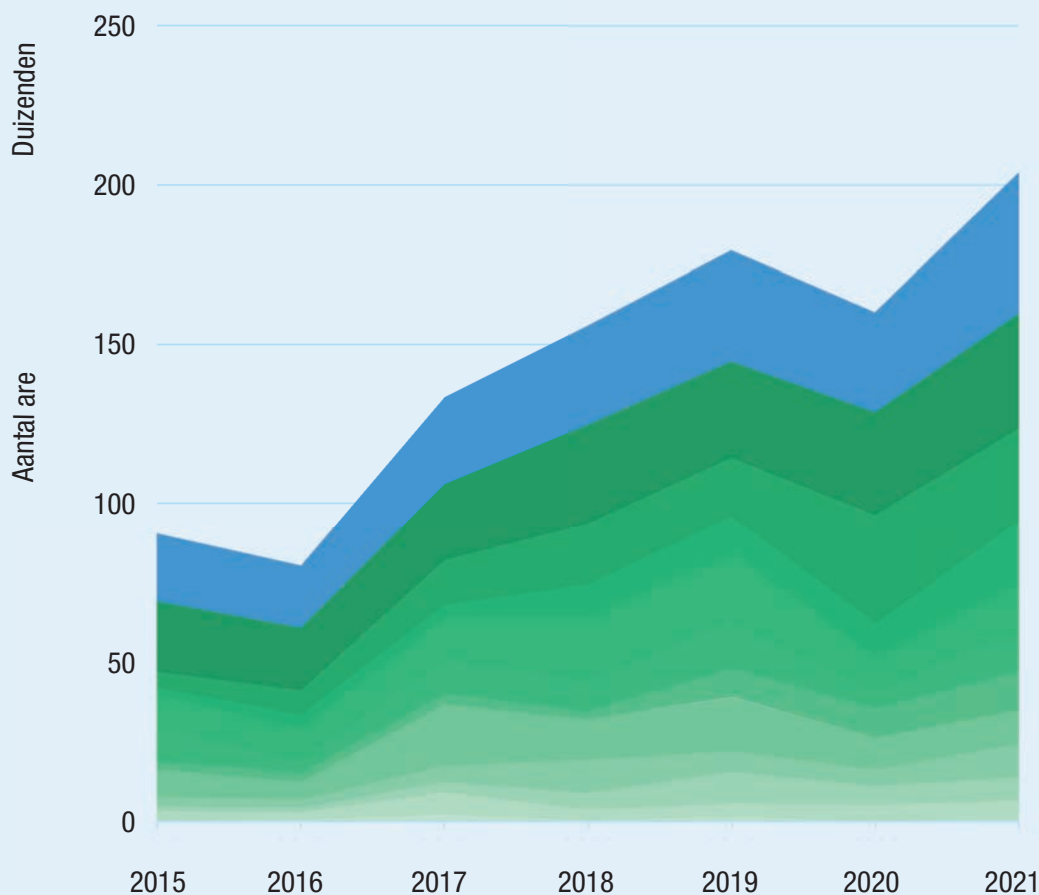
Een plantaardigere toekomst

Eiwittransitie, de verschuiving van de consumptie van dierlijke eiwitten naar (meer) plantaardige en alternatieve eiwitten, is een belangrijk onderdeel van de duurzame voedselproductie en draagt bij aan een gezonder en duurzamer voedingspatroon. In de afgelopen jaren is er een groeiende interesse in plantaardige eiwitteelt als duurzaam alternatief voor dierlijke eiwitbronnen. Plantaardige eiwitten zijn niet alleen gezonder voor het lichaam, maar ook beter voor het milieu. In Zeeland zijn er tal van initiatieven gestart om de productie van plantaardige eiwitten te bevorderen en te verduurzamen.



Zeeuwse boeren zijn in Nederland echte koplopers op het gebied van plantaardige eiwitgewassen. Nergens in Nederland wordt er zoveel veldbonen, lupine en andere eiwitgewassen geteeld als in Zeeland (zie grafiek). Daarnaast zijn er ook verschillende Zeeuwse bedrijven die een sleutelrol spelen in

de eiwittransitie. Denk daarbij aan bedrijven als Limagrain uit Rilland, CZAV in Wemeldinge, Enough in Sas van Gent, Meatless uit Goes en Oatly in Vlissingen. Samen zorgen zij ervoor dat sterke ketens ontstaan in Zeeland die van wezenlijk belang kunnen worden voor duurzame landbouw in heel Nederland.



◀ Grafiek:
Landbouw areaal
eiwitgewassen

► Zeeland: koploper in de eiwittransitie

Om naar een duurzaam en gezond voedselsysteem te komen moeten we naar meer plantaardige bronnen voor eiwitten. Nergens in Nederland zijn de omstandigheden beter voor de teelt van bonen dan op de Zeeuwse akkers. Juriaan Visser staat, als manager plantaardige eiwitproducten bij CZAV, in de frontlinie van plantaardige eiwitten. CZAV is een grote landbouwcoöperatie voor boeren in Zuid-Nederland en in Nederland ook de grootste leverancier van Nederlandse bonen.



▲ *Jurriaan Visser CZAV*

Hoogwaardige plantaardige eiwitten

De akkerbouw heeft veel te bieden voor duurzamere toekomst. Transitie van dierlijke naar plantaardige eiwitten als belangrijke en gezonde voedingsbron is een van de meest actuele onderwerpen in landbouw en voedsel. Peulvruchten zijn rijk aan die plantaardige eiwitten en akkerbouwers telen ze graag. Omdat ze gezond zijn, omdat ze goed zijn voor de bodem en goed voor de biodiversiteit. Daarbij gaat de voorkeur uit naar de bekende bruine bonen, en tegenwoordig ook steeds meer witte, zwarte of kidneybonen. Dit zijn hoogwaardige producten.

Toch wordt het nog niet volop geteeld. Dat heeft simpelweg te maken met het evenwicht tussen vraag en aanbod. Doordat er weinig vraag is blijft de prijs laag en zijn het geen interessante producten om te verbouwen. Als er meer vraag komt, stijgt natuurlijk de prijs en wordt het voor akkerbouwers interessant om in te stappen. Kortom: we moeten meer bonen eten in Nederland. En dan graag de soorten die we makkelijk lokaal kunnen telen. Die zijn misschien een paar cent duurder per potje, maar komen dan wel van eigen bodem.

Veldbonen en -erwten zijn het meest geschikt als grondstof voor producten zoals vleesvervangers of als veevoer. Eiwitrijke vlinderbloemigen (zoals veldbonen, erwten en bruine bonen) doen het

goed in het Nederlandse klimaat en kunnen als rotatiegewas bijdragen aan de bodemkwaliteit en de biodiversiteit. Een boer verdient zijn geld niet met rotatiegewas, maar met uien, bieten en aardappelen. Hoogwaardige teelt van goede producten is belangrijk. Dat kan voor de consument zijn, maar ook als zaaigoed voor teelt in het buitenland.

Ketensamenwerking

Er is geen gebied in Nederland dat klimatologisch zo geschikt is voor bonenteelt als Zeeland. Het project Zeeland Bonenland van ZLTO, CZAV, Herba en Meat-the-Alternative, dat boeren stimuleerde om meer peulvruchten te telen, heeft dat laten zien. De teelt is op orde en de kwaliteit van de Zeeuwse bonen is goed. Ook het samenwerken in de keten verloopt goed. Met de kennis uit het project worden nu voor klanten veldbonen geteeld. Om plantaardige eiwitten in Zeeland meer toekomst te geven zijn er meer van dergelijke projecten nodig. Waarin verschillende ketenpartijen met elkaar samenwerken, en waar zowel innovatieve startups als grote bedrijven een rol spelen. Die grote spelers zijn ook echt nodig, vanwege hun volume en kennis. Voorwaarde voor een succesvol project is dat de deelnemers gemotiveerd zijn om aan de slag te gaan, en dat het overzichtelijke blijft: met drie of vier partijen kan je sneller stappen maken dan met een groot consortium.

De rol van de overheid bij de nationale eiwitstrategie

Zoals hierboven beschreven is het voor een succesvolle eiwitstrategie belangrijk dat er voldoende vraag is. Daarom is het verwonderlijk dat de overheid zich zo concentreert op de aanbodkant en de vraagkant aan de markt over laat, terwijl de economie is ingericht als een vraag-economie. De overheid zou aan de vraagkant moeten stimuleren door supermarkten te stimuleren om meer plantaardige eiwitten te verkopen. Dan creëer je vraag, dan gaat de markt zich zetten, de prijs stijgt, en dan volgt het aanbod. De landbouw wil namelijk graag bonen telen als ze weet dat het loont. En dat is nu nog niet zo. De bean deal (onderdeel van de nationale eiwitstrategie) zou zich dus daarop moeten richten.

Europees gelijk speelveld voor boeren

Een meer plantaardig dieet op basis van meer lokaal geteelde gewassen is niet alleen in Nederland prioriteit. Ook in de ons omringende landen worden bedrijven en boeren gestimuleerd meer plantaardige producten te produceren, vaak op basis van vlinderbloemigen. Van een aantal landen, zoals bijvoorbeeld België en Frankrijk, weten we dat telers meer subsidie ontvangen voor hectares geteelde bonen. Dat betekent niet dat telers daar een beter inkomen hebben. Het betekent wel dat de marktprijs voor bonen uit België of Frankrijk lager is dan die van boeren

uit Zeeland. Om een eerlijke concurrentie op de Europese markt mogelijk te maken zou er een gelijk speelveld gecreëerd moeten worden voor alle Europese telers.

Innovatie in Zeeland

Zeeland speelt een grote rol in innovatie voor teelt van plantaardige eiwitten in Nederland. Er is teeltkennis, er is infrastructuur en er zijn afnemers. Waar de Provincie een rol in kan spelen is het stimuleren van samenwerking. Maar een belangrijk deel van de uitdaging ligt bij de markt. Wie betaalt er voldoende, zodat bonen een mooie plek in de bouwplannen van telers krijgen? HAK doet dat al, maar er zijn meer afnemers nodig. Zolang de supermarkten voor hun private labels uitgaan van de laagste prijs, heeft de Nederlandse boon weinig kans. Die is nou eenmaal een paar cent duurder per potje.

Een onderdeel van het stimuleren van de vraag is laten zien wat er allemaal al kan en wat er al gebeurt. De samenwerking tussen CZAV, Limagrain en HAK is een mooi voorbeeld. Limagrain ontwikkelt nieuwe bonenrassen, CZAV onderzoekt de teelt en HAK beoordeelt de smaak van het product en investeert in communicatie. Zij zijn met HAK een pilot begonnen om teelt exotische bonen in Nederland mogelijk te maken. De bottleneck is de retail en de consument. Om consumenten meer bonen te laten eten die in



▲ *Proeftuin HAK Bron: HAK & CZAV*

Zeeland worden geteeld, moeten we Zeeland branden als plantaardig eiwitgebied. En daarbij helpt het als supermarkten de boon niet meer onder in het schap wegstoppen, maar een prominente plek geven.

Toekomst met een zichtbare rol voor de teler

“In de toekomst zou het mooi zijn als er minder anoniem geteeld wordt. Dat de landbouwproducten via een herkenbare weg hun plek naar de markt vinden. Dan weet de

consument ook dat het van de boer komt. Als die verbinding weer tot stand komt, komt er ook meer begrip. En dan liggen eerlijke ketens, waarin iedereen iets mag verdienen voor de hand. Voor Zeeland is het ook belangrijk dat er meer diversiteit in gewassen komt. En wel meer diversiteit aan gewassen. Ik zie ook voor me dat er meer hightech zal zijn, met robots op het land. De grote bedrijven gaan zich hierin verder ontwikkelen en zie je kleine agrarische bedrijven in combinatie met toerisme en ambachtelijke producten.”

Voedsel uit zee

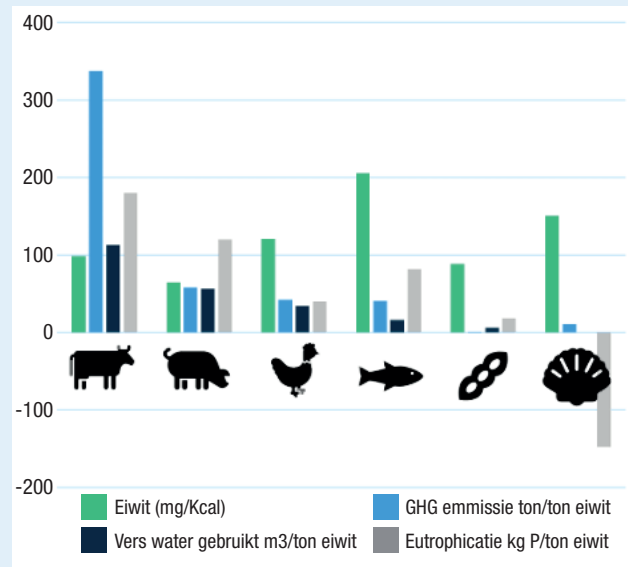
Eiwit uit zee gaat een belangrijke rol spelen bij het voeden van een groeiende wereldbevolking, terwijl het tegelijkertijd kan bijdragen aan het behoud van onze oceanen en de strijd tegen klimaatverandering. Schelpdieren, zoals mosselen, hebben een hele lage CO₂-voetafdruk in vergelijking met andere dierlijke voedingsmiddelen, zoals rood vlees, of zuivelproducten. Dit komt omdat schelpdieren een efficiënte voedselbron zijn die weinig middelen nodig hebben om te groeien.

Bovendien zijn schelpdieren in staat om te groeien op een dieet van plankton, wat hen helpt om hun koolstofvoetafdruk te verminderen.

Daarnaast zijn eiwitten uit zee zoals vis, schaal- en schelpdieren, en zeewier, rijk aan essentiële aminozuren en bevatten ze vaak gezonde vetten en andere belangrijke voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen.

De grafiek hiernaast vergelijkt schelpdieren met rundvlees, varkensvlees, kippenvlees, vis en soja. De groene balk geeft per eiwitsoort weer hoeveel eiwit er per kilocalorie in zitten. Dit is een maat voor de gezondheid. Hoe hoger de balk, hoe gezonder de eiwitverhouding. De lichtblauwe balk geeft weer hoeveel broeikasgassen er vrijkomen bij de productie, de donkerblauwe balk hoeveel vers water nodig is en de grijze balk hoeveel fosfor uitgespoeld wordt. Hoe lager deze balken hoe beter het is voor het klimaat en milieu. Overduidelijk is dat vis en schelpdieren zoals

mosselen heel erg gezond zijn, en een hele lage belasting geven voor klimaat en milieu.



▲ Grafiek aangepast van: Willer, D.F., Aldridge, D.C. Sustainable bivalve farming can deliver food security in the tropics. *Nat Food* 1, 384–388 (2020.)



► Waarde toevoegen aan alle schakels van de keten

Zeeland speelt een belangrijke rol in de voedselproductie in Nederland. De unieke ligging in de delta, met het estuarium van de Wester- en Oosterschelde, kenmerkt de lokale producten waar de Zeeuwse voedselmakers zo trots op zijn. Om deze Zeeuwse producten te behouden en verder door te ontwikkelen voor de toekomst is de sector samengekomen in een netwerk genaamd: FoodDelta Zeeland. Voorzitter Caroline Verwijs, directeur Krijn Verwijs Yerseke, schaal- en schelpdierenproducent en lid van de Economic Board Zeeland, neemt ons mee in het Zeeuwse voedsellandschap, Zeeuwse trots en de toekomst van voedsel in Zeeland.



▲ *Caroline Verwijs*

Zeeuwen boeren op land, op zee en met de zee. Het resultaat: een rijk aanbod aan voedselproducten die wereldwijd in trek zijn. Boeren om trots op te zijn. Toch zijn het niet alleen de boeren die alle eer verdienen.

Waarde toevoegen in Zeeland

Zeeland heeft naast vele boeren ook een groot aantal verwerkers. Belangrijk, want dit zijn de partijen die de primaire producten naar een hoger niveau brengen. Caroline zou geen mosselambassadeur zijn als haar eerste voorbeeld niet over mosselen zou gaan. "Naast kweekbedrijven zijn er natuurlijk ook partijen die zich bezighouden met het schoonmaken, sorteren en verpakken zodat de mosselen consument klaar naar de afnemers in binnen- en buitenland gaan. Daar staat Yerseke bekend om."

Mosselen en Yerseke, dat is voor de meeste mensen wel bekend. Wat weinig mensen weten, is dat Zeeland ook het centrum is van de uienteelt en -verwerking. In Zeeland worden de uien geteeld, opgeslagen, gesorteerd en verpakt, op zo'n manier dat de klant er blij van wordt. Voor aardappelen geldt een vergelijkbaar verhaal.

Over ruimte

Om je bedrijf te runnen is er ruimte nodig. Ruimte om je product te kunnen verbouwen, telen of kweken, maar ook om verder te ontwikkelen.

Landbouw kost nou eenmaal ruimte, ongeacht hoe efficiënt je bent. Helaas is ruimte schaars, zelfs in Zeeland. Dat geldt evengoed voor een sector zoals de schelpdierenkweek. Ruimte bewaken is dus heel belangrijk. Zeker ook omdat het één van de kenmerkende eigenschappen van Zeeland is en daarmee ook waardevol voor andere belangrijke sectoren zoals toerisme.

Caroline ziet dit als een belangrijke taak voor het provinciebestuur. "Het is belangrijk om goed te weten welke koers je wilt varen en welke toekomstige doelen je hebt. Als je dat als provincie duidelijk hebt, dan weet je ook hoe je de ruimte wilt inrichten." Regionale ontwikkeling met behoud van de unieke kenmerken van de regio, in de woorden van Caroline.

Voedseltransitie

Zo'n ruimtelijke regionale ontwikkeling is onderdeel van een grotere uitdaging binnen de provincie: een transitie naar een duurzamere voedselproductie (ook wel voedseltransitie). Bij deze transitie zijn twee uitgangspunten van belang: hoe produceren we eiwitten en hoe worden we toekomstbestendig? Deze vraagstukken bieden perspectief en kansen voor de Zeeuwse toekomst.

Technologische ontwikkeling is daarbij belangrijk. Het nieuw opgerichte Joint Reseach

Centre en het Delta Climate Centre kunnen daarin bijdragen. De ontwikkeling van nieuwe teelt- en kweekmethodes, het toekomst- en klimaatbestendig maken van de Zeeuwse primaire en secundaire productie is noodzakelijk voor een lange termijnstrategie. Hoogwaardige verwerkingsmethodes en een snelle levering naar de afzetmarkten vergen investeringen op het gebied van beschikbaarheid van energie en infrastructuur.

Tegelijk zullen korte ketens ook belangrijk blijven. Volgens Caroline moeten lokale producten ook lokaal beschikbaar zijn. Denk hierbij aan horecagelegenheden. Als je trots bent op je voedselproducten, dan mag je dat ook terugzien op de regionale menukaart.

Rol van andere partijen

Het meeste voedsel bereikt de consument via de supermarkten. In Europa hebben we grote supermarktformules die miljoenen consumenten bedienen. Als gevolg ligt de focus veelal op massaproductie. "Alles draait om grootschalige productie, afzet en prijs."

Daardoor zie je dat het aantal kleinere ondernemingen afneemt. Ook in Yerseke zie je de effecten van schaalvergroting. Tien jaar geleden waren er nog meer dan tien verwerkers van mosselen. Dit is inmiddels teruggelopen tot vijf.

Rol van de overheid

De uitdagingen van de toekomst vraagt van verschillende partijen in de keten een verandering. Hiervoor is nauwe samenwerking tussen industrie, kennisinstellingen en de overheid nodig: een triple helix. De Economic Board Zeeland is zo'n triple helix organisatie en ook FoodDelta Zeeland heeft hetzelfde DNA.

Hoewel veel beleid ten aanzien van voedselproductie in Den Haag en/of Brussel tot stand komt, kan de provincie daarin toch een belangrijke rol vervullen. Door belangrijke thema's voor de regio op de politieke agenda te krijgen, zowel nationaal als op Europees niveau. We moeten onszelf als regio zeker niet onderschatten daarin.

Zeeuwse trots

Ondanks alle veranderingen gelooft Caroline dat de Zeeuwen trots kunnen blijven op het eten dat zij produceren en hoe ze in Zeeland met het land (en zee) omgaan. Dit hoort bij de Zeeuwse identiteit. Caroline: "Zeeland ligt in het hart van de delta. Tussen Rotterdam, Den Haag en Antwerpen." De provincie produceert voor de wereldmarkt en is een belangrijke speler voor de Nederlandse voedselvoorziening. "Daar mogen we best trotser op zijn."



► High-tech aquacultuur als groeimotor in Zeeland

De vraag naar seafood stijgt wereldwijd. Steeds meer mensen eten vis en zeevruchten, omdat het gezond en lekker is. Het aanbod van vis, schaal- en schelpdieren uit wildvangst stagneert echter. Kingfish Zeeland, gelegen pal onder de Zeelandbrug, teelt op duurzame wijze Dutch Yellowtail in een gesloten systeem. Op deze manier voorziet het bedrijf in de toenemende wereldwijde vraag naar duurzame vis. Is Kingfish de toekomst voor het voedselverhaal in Zeeland?



▲ Kees Kloet



▲ Janneke van der Linde

Duurzame productie van hoogwaardige vis

Kingfish, een populaire vis onder de Japanners, is een smaakvolle en stevige vis. De vis is bekend als ingrediënt in sushi, maar is ook goed te gebruiken in voorgerechten als carpaccio's, ceviches, en gegrild, gebakken of gestoofd als hoofdgerecht. In West-Europa wordt de vis voornamelijk gezien als een alternatief op tonijn vanwege de grote bezorgdheid over de duurzaamheid van tonijnvangst. Hoewel de Kingfish zoveel meer is dan alleen een alternatief op tonijn, biedt het voor Kingfish Zeeland wel kansen. Zij richten zich namelijk op de aquacultuur van Dutch Yellowtail Kingfish. De geografische omstandigheden in Zeeland zijn ideaal voor een bedrijf als Kingfish.

Kingfish Zeeland kweekt zijn vis in grote bassins in een productiehal op land en in een productiehal plaatsvindt, en vangt de vis dus niet in het wild. Zo zijn de omstandigheden voor de vis volledig te optimaliseren. De bassins worden gevuld met zeewater uit de Oosterschelde en het water wordt vrijgehouden van ziekteverwekkers en parasieten door mechanische filtratie en desinfectie met UV-licht, en ozon. De uitwerpselen van de vissen worden gebruikt als mest in de akkerbouw in Zeeland. Het afvalwater wordt gezuiverd en ontdaan van fosfaat en stikstof voordat het weer terug de Oosterschelde in gaat.

Kingfish verwerkt en verpakt het grootste gedeelte zelf. Een klein gedeelte vindt plaats in Urk, waar specialistische fileerders zijn gevestigd.

Explosieve groei

Als je bij Kingfish Zeeland komt ademt alles groei en bedrijvigheid. De nieuwbouw van de uitbreiding van de kwekerij in Zeeland is nog maar nauwelijks afgerond en aan de muren hangen al bouwplannen voor een kwekerij in de Verenigde Staten. Vol trots vertelt Kees Kloet, mede-oprichter van Kingfish Zeeland, hoe zijn bedrijf pas zeven jaar geleden is begonnen en nu marktleider is voor Yellowtail Kingfish.

Hoewel Kingfish Zeelandklanten over de hele wereld heeft, blijft het grootste deel van de producten in Europa. Italië is de grootste markt, daarna volgen de Benelux, Frankrijk, Spanje en de rest van Europa. Omdat Kingfish streeft naar een korte transportketen en dus dicht bij zijn afzetmarkt wil produceren, zijn volgende uitbreidingen daarom wellicht in Zuid-Europa. De toenemende vraag naar duurzaam geteelde Kingfish buiten West-Europa zorgt ervoor dat het bedrijf voorlopig nog verwacht flink te kunnen groeien. De toekomst ziet er rooskleurig uit.

Veel werkgelegenheid in aquacultuur

Bij Kingfish werken op dit moment ongeveer 150

mensen. Veel jonge mensen willen er werken vanwege het duurzaamheidsaspect, vertelt brand ambassador Janneke van der Linde. Zelf is zij medewerker van het eerste uur. Ze maakte zeven jaar geleden de overstap van het notariaat naar Kingfish, om een bijdrage te leveren aan duurzame voedselvoorziening. "De unieke geografie van Zeeland maakt dat aquacultuur hier optimaal bedreven kan worden. Want er is nog ruimte genoeg."

Bij Kingfish werken enkele afgestudeerden van de Wageningen Universiteit. Daarnaast is er een samenwerking met de onderzoeksgroep aquaculture van de Hogeschool Zeeland in Delta Areas, die bedrijven ondersteunt die vragen hebben over aquacultuur. Bij het MBO in Goes is sinds kort een opleiding aquacultuur. Daar is Kingfish Zeeland heel blij mee, omdat het goed opgeleid technisch personeel garandeert. Vanwege de druk op de kottervisserij is



▲ KingFish

aquacultuur een mogelijk alternatief voor werkgelegenheid in de vissector.

Betere samenwerking voor nutsvoorzieningen

De nutsvoorzieningen op het bedrijventerrein in Kats, waar Kingfish gevestigd is, komen maar moeizaam van de grond. Drinkwatervoorziening is mondjesmaat en ook energievoorziening is een groot probleem. Op dit gebied schiet samenwerking te kort. De bedrijven praten niet met elkaar over deze gezamenlijke problemen en zoeken elk naar hun eigen oplossing. Een reden voor dit gebrek aan uitwisseling hierover zou kunnen zijn dat op de verschillende eilanden de problematiek weer net iets anders is. Zaken als gedeelde energievoorziening of een smart grid voor een bedrijventerrein komen daarom moeilijk van de grond. Desgevraagd geven zowel Kees Kloet als Janneke van der Linde aan dat hier echt een rol voor de overheid ligt om samenwerking tussen bedrijven te faciliteren. Overigens heeft Kingfish sinds kort met het naastgelegen windpark een GDS (Gedeeld Distributie Systeem) ontwikkelt.

Aantrekken van buitenlandse investeerders

Het terrein in Kats is aangewezen als ontwikkelgebied voor aquacultuur. Weinig plekken op de wereld zijn beter geschikt voor

aquacultuur dan Zeeland. Kees vertelt dat hij door de overheid goed geholpen is bij het zoeken naar buitenlandse investeerders (uit Israël) en bij het vinden van de locatie. Echter, nu hij het kan vergelijken met zijn recente ervaringen in de VS ziet hij dat daar echt veel harder gelopen wordt om nieuwe bedrijven aan te trekken.

Met samenwerking kan aquacultuur nog verder ontwikkelen

Bedrijven als Kingfish Zeeland die met een high-tech aanpak op duurzame wijze voedsel produceren, hebben de toekomst. Het zijn bedrijven met een groeiend marktaandeel en door intensieve samenwerking met onderwijsinstellingen op verschillende niveaus zijn ze verzekerd van goed geschoold personeel. Kingfish zou willen dat de Economic Board Zeeland zich meer inspant om ervoor te zorgen dat essentiële infrastructuur waaronder energie en water op bedrijventerreinen in Zeeland beter geregeld worden. Ook ligt er een rol voor de overheid om samenwerking tussen bedrijven te faciliteren, bijvoorbeeld met smart grids op bedrijventerreinen.

Impuls Zeeland zou, samen met de NFIA een sterkere propositie uit kunnen werken voor aquacultuur bedrijven. De unieke geografie van Zeeland maakt dat aquacultuur hier optimaal bedreven kan worden. Want er is nog ruimte genoeg.

► Zeeland zeewierland

Zeeland, heerlijk voedsel uit zee. Denk aan mosselen, oesters en de Oosterscheldekreeft. Maar wat nou als de toekomst bestaat uit minder dierlijke producten? Wat gebeurt er dan met voedsel uit zee? Dit bespraken wij met Alwin Kool, trekker van de joint venture Dutch Seaweed Group en Seaweed Tech. Hij is sinds vijf jaar betrokken bij zeewier in Nederland.



▲ Alwin Kool

Zeewier heeft de afgelopen jaren genoten van de nodige media-aandacht. Zo is de bekende alg gezond, neemt het CO2 op, is het (relatief) makkelijk te produceren en is het toepasbaar in vele industrieën. Een wondermiddel als je het zo leest. Toch was er een paar jaar geleden in Nederland nog geen markt voor zeewier volgens Alwin. De kennisinstellingen deden veel onderzoek naar verschillende teelten, maar op commercieel gebied stond het nog in de kinderschoenen. Een Nederlandse zeewierketen bestond nog niet en zeewier werd nog niet geïntegreerd als eiwitvervanger of good health ingrediënt. Dit is dan ook de missie van de joint venture.

Alleen ben je sneller, samen kom je verder

Dutch Seaweed Group en Seaweed Tech hebben recent hun krachten gebundeld om zo een volwassen zeewierketen te realiseren. Dutch Seaweed Group houdt zich bezig met zeewierteelt in de Oosterschelde, zogenaamde zeeboerderijen of nearshore farms, waar de soorten Wakame en Royal Kombu gekweekt worden. Seaweed Tech richt zich op teelt op land en focust zich op Ulva, ook wel zeesla genoemd.

De combinatie van de twee verschillende teelttypes zorgt ervoor dat er een divers aanbod geleverd kan worden van verschillende wieren

gedurende het hele jaar. Hoewel je verwacht dat zeewier het best in zee kan groeien, kan je op water maximaal maar twee keer paar jaar oogsten. Dat is te weinig als je de markt continue wil aanleveren, geeft Alwin aan. Hier biedt teelt op land een uitkomst. Op land is het mogelijk om het hele jaar te leveren en kan je precies meten hoeveel water en energie verbruikt wordt.

Uitdagingen & kansen

Momenteel produceert de joint venture marktgedreven. Dit betekent dat ze pas telen als afzet gegarandeerd is. Dat loopt goed: de vraag neemt toe en het bedrijf is in gesprek met grote foodbedrijven. Tegelijk is het uitdagend om het systeem telkens aan te passen aan de vraag van de klant, omdat elke afnemer weer wat anders wil. Denk aan een andere verpakking of minder water. Het doel is om uiteindelijk zo te standaardiseren dat zo veel mogelijk klanten bediend kunnen worden.

Zee(uws) wier

Zeeland is een meer dan logische plek om de zeewierketen op te zetten. Volgens Alwin is er door de ligging van de provincie en de rijke historie veel ervaring met het omgaan met de zee. De provincie is omgeven door water en dit zie je terug in de regionale kennis en kunde. Een mooi voorbeeld hiervan is het ontwikkelen van nieuwe aardappelrassen die beter bestand zijn

tegen het zout in de bodem, wat weer het gevolg is van verzilting. Dit komt voort uit noodzaak, maar het laat zien Zeeuwen creatief kijken naar wat juist wel kan. Zeewier is ook zo'n creatieve mogelijkheid.

Zo is er vorig jaar een nieuw logistiek centrum gerealiseerd in Yerseke. Hier is een productielijn opgezet waar alle noodzakelijke bewerkingen van de wieren worden verricht, zoals wassen, blancheren, bevriezen, drogen en versnijden. Na behandeling zijn de wieren klaar voor consumptie. De zeegroenten zijn biologisch gecertificeerd.

2043: Zeeland of Zeewierland?

De opkomst van zeewier is veelbelovend. Toch zal zeewier-consumptie niet de "silver bullet solution" zijn in de voedseltransitie volgens Alwin: "Zeewier vormt maar een puzzelstukje in de transitie." Als het aan Alwin ligt, gaan we zeewier zien als een lokaal en duurzaam product dat erg gezond is en vele toepassingen kent, ook buiten de voedselsector. Door zeewier te telen voor de lokale markt bespaar je in transportkosten in vergelijking met het importeren van zeewier uit andere landen in Europa, de Verenigde Staten of Azië.

Tegelijk biedt zeewier zoveel kansen. Het bevat vitamines, mineralen, antioxidanten en is ook nog eens hoog in eiwit. Zeewier kan, net als soja en palmolie, verwerkt worden in allerlei

producten, van voedsel tot cosmetica. Alwin geeft als voorbeeld drop, waar ze nu ook zeewier in gebruiken.

De meest gehoorde reactie die je dan krijgt is:



▲ Zeewieroogst

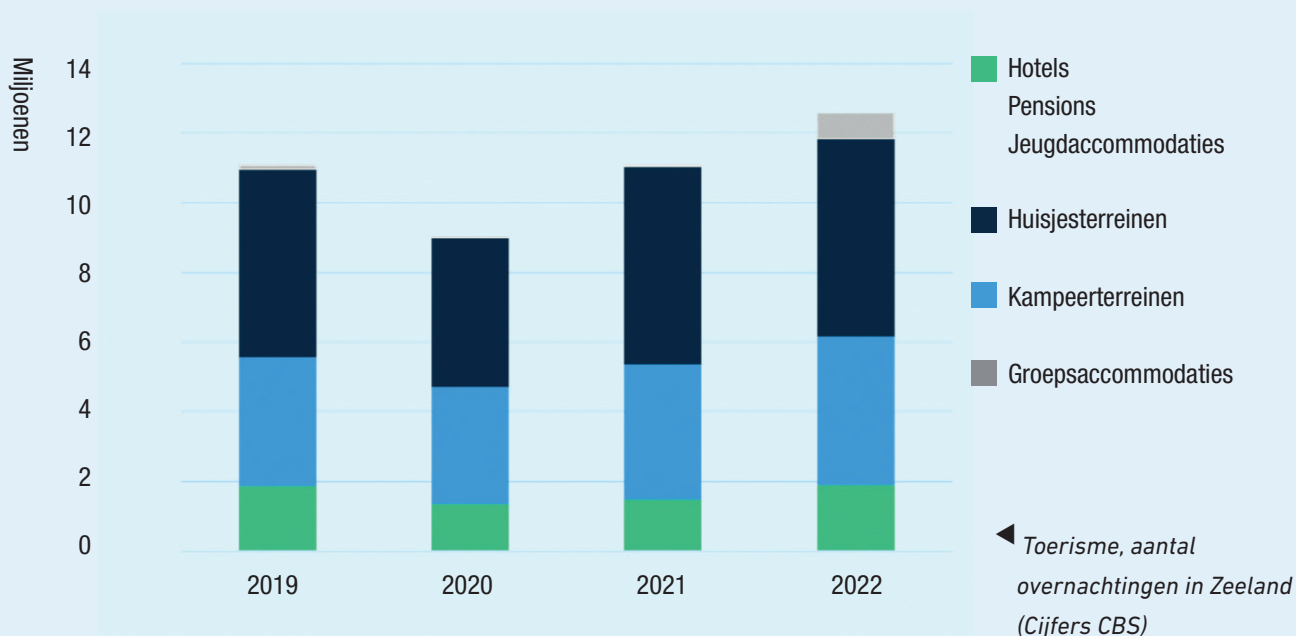
“Huh zeewier?”, maar in de toekomst zal het meer klinken als: “Natuurlijk met zeewier.” Alwin ziet de toekomst van zeewier in Zeeland rooskleurig in: in de toekomst kan Zeeland trots

zijn dat het een producent is van zo'n mooi product als zeewier en wordt het in allerlei producten gebruikt zoals Zeeuws brood, kruidenboter, kaas, pizza's en dagcrèmes.



Verbinding toerisme en voedsel

Naast landbouw, voedsel en logistiek is toerisme een grote economische pijler in Zeeland. Jaarlijks komen er tussen de 11 tot ruim 12 miljoen toeristen overnachten in Zeeland. Al deze mensen komen niet alleen slapen, maar moeten ook eten. Toerisme en landbouw zijn in veel toeristische gebieden op de wereld met elkaar verbonden. Toeristen zijn bereid meer te betalen voor lokaal geproduceerd voedsel met een verhaal. Toerisme biedt daarom ook voor boeren en verwerkende industrie kansen voor een beter verdienenvermogen. In Zeeland wordt deze kans vooral voor de mosselsector goed benut. In andere sectoren kan de verbinding met toerisme en voedsel nog verder versterkt worden.



MOSSELEN
onbederkt
à Volonté
€ 15⁹⁵



► Kansen voor voedsel en toerisme

Anno 2023 is Zeeland een gewilde vakantiebestemming voor toeristen uit eigen land, België en uit Duitsland. En goed eten hoort daar voor veel mensen bij, aldus Jerry Troy, gastheer en eigenaar van hotel Villa Magnolia uit Oostkapelle. We spreken hem over de kansen die hij ziet voor de verbinding tussen voedsel en toerisme in Zeeland.



▲ Jerry Troy

Jerry: "In Zeeland hebben we zoveel prachtige lokale producten. Hier in Oostkapelle hebben we bijvoorbeeld de oudste biologisch-dynamische boerderij van Nederland: Loverendale Ter Linde. Ze maken prachtige producten en verzinnen steeds nieuwe dingen. Een ander mooi voorbeeld waar ik blij van word is Diesch. Ze zijn bekend van de Zeeuwse babbelaars, en maken nu ook siroop. Ik denk dat er nog veel meer kansen liggen om Zeeland als een culinaire bestemming op de kaart te zetten. Daar zitten ook wel een paar uitdagingen bij."

Vraag en aanbod

De Zeeuwse horeca wil graag zakendoen met lokale producenten met een mooi verhaal. Dat kunnen biologische producten zijn, maar ook op een andere manier duurzaam, met een goed verhaal. Als producenten aansluiting weten te vinden bij grote distributeurs als Sligro of Bidfood, die beide groot zijn in Zeeland, kunnen ze een veel grotere markt bedienen. Voornamelijk omdat ze een zekerheid hebben over levering en dan kiezen voor het gemak van één leverancier. Door aan te sluiten bij de infrastructuur van deze grote distributeurs opent zich een enorm nieuw klantenbestand. Lokale producenten die ook graag lokaal willen leveren kunnen hier wel een impuls gebruiken.

"Dat vergt een inspanning van beide kanten:

Wij als afnemers moeten weten wat er wordt gemaakt, producten moeten weten waar behoefte aan is. Impuls Zeeland kan een stimulerende rol spelen, maar producenten moeten dit gezamenlijk doen. Voor een duurzaam en langlopend systeem is goede borging belangrijk. Bijvoorbeeld een coöperatie in Zeeland. Een intermediaire partij die vraag en aanbod, (online) bij elkaar brengt, zoals Zeeuwse Zaken dat doet voor foldermateriaal en houdbare delicatessen. Producenten innoveren voortdurend, en als ze daarbij ook rekening houden met hun afnemers, die behoefte hebben aan een betrouwbare en constante levering, levert dat voor beide partijen winst op. Dat vergt wat omdenken van de leverancier: wat heeft mijn afnemer nodig. Nu denken leveranciers vanuit hun product en vergeten daarbij de afnemer te vragen waar die behoefte aan heeft."

Logistiek

De grootste uitdaging zit dus in het bij elkaar brengen van vraag en aanbod. Daar hebben partijen als Impuls Zeeland en de Economic Board Zeeland een rol in. En er is specialistische kennis nodig over logistiek en processen bij horeca (de afnemers) en bij producenten. "En het net ophalen: we hebben al veel onderzocht, maar vaak blijft onderzoek op de plank liggen. Dat moet verder gebracht worden. Een partij als Jan Bax (landelijke leverancier van ambachtelijke

streekproducten uit heel Nederland) combineert ophalen en uitleveren. Terwijl ze (met kleine busjes) producten bij hun klanten uitleveren, rijden ze langs bij producenten en leveranciers om producten op te halen. Dat soort slimme oplossingen is nodig in Zeeland, omdat er grote afstanden te overbruggen zijn.”

Verdienmodel voor boeren

De massa van de markt is nodig, dat ziet ook Troy. Met alleen ambachtelijke producten kunnen we de wereld niet voeden. Maar in de korte ketens zit wel degelijk kansen. Waar het om gaat is dat je het goede verhaal vertelt. En daarvoor moet je weten wat de consument belangrijk vindt. Duitse toeristen, en die zijn er veel in Zeeland, zijn bijvoorbeeld graag bereid een meerprijs te betalen voor biologisch, of andere producten met een mooi verhaal. Ook hier zou het een kans zijn om boeren en distributeurs samen aan tafel te zetten om van elkaar te horen waar behoefte aan is.

Als je als bezoeker Zeeland komt binnenrijden, vallen twee dingen op: de weidsheid van het landschap en het licht. Zelfs op een bewolkte dag in januari merk je dat door de weerkaatsing in het water aan alle kanten er meer licht is dan in andere delen van Nederland. Speciaal voor dat bijzondere licht kwamen bekende kunstschilders als Piet Mondriaan en Jan Toorop ruim een eeuw

geleden dan ook naar Zeeland. Dit was ook de tijd dat het toerisme in Zeeland zich begon te ontwikkelen.

Hoe ziet wat jou betreft het toerisme in Zeeland eruit over twintig jaar? En het voedsellandschap? “Als je dan de provincie inrijdt, zie je nog steeds die weidsheid van het landschap. De toeristen komen voor Zeeland om wat het is. En die waarde toevoegen aan Zeeland, iets te brengen hebben. Er zijn landschappelijk ingepaste vakantieparken, die dienend zijn aan de omgeving. Daarbij hebben boeren een rol als natuurbeheerders. Je ziet dan ook in de zomer vanaf de weg de bloeiende akkers en akkerranden. Voedselproductie is mooi zichtbaar vanaf de weg. Tachtig procent van het menu in een restaurant is lokaal geproduceerd. En wij Zeeuwen zijn daar trots op en dragen dat uit.”

Villa Magnolia 



VILLA MAGNOLIA

► Duurzaamheid in toerisme grote consequenties

Toerisme is een belangrijke bron van inkomsten voor Zeeland. Het is verantwoordelijk voor een groot deel van de regionale economie, waardoor er veel banen worden gecreëerd. De groei van het toerisme heeft ook een positieve uitwerking op andere economische sectoren, zoals landbouw en voedsel. Het Zeeuwse bedrijf Roompot is hiervan een goed voorbeeld. Elk Roompot resort in eigen beheer heeft tenminste één restaurant en een minimarkt. Met ruim 6 miljoen overnachtingen in Europa maakt dat Roompot een grote aanbieder van voedsel. Wij spraken Jacqueline Baaijens-Bijman, verantwoordelijk voor duurzaamheidsstrategie bij Roompot.



▲ *Jacqueline Baaijens-Bijman*

Roompot in transitie naar duurzaam voedsel

Voor Jacqueline staat het vast dat toerisme duurzamer moet worden. Duurzaam voedsel hoort daarbij. Roompot heeft de afgelopen jaren grote stappen gezet in het aanbieden van duurzaam voedsel op basis van de menukaarten. Een aantal voorbeelden zijn dat er steeds vaker een vegetarische en vegan optie voor producten op de kaart staat, dat er overgestapt wordt naar biologische producten waar dat kan, bijv. wijn, koffie en brood en is frituurvet vrij van palmolie. Roompot heeft een samenwerking met de Good Fish Foundation, samen kijken ze welke vis verantwoord is om op de kaart te zetten.

Een belangrijke afweging: hoe zorg je dat verduurzaming past bij het publiek dat Roompot ontvangt. Roompot heeft uiteenlopende resorts, van zeer exclusief met je boot aanleggen tot resorts gericht op een breder publiek met een kleinere portemonnee. Elke stap in verduurzaming is maatwerk voor een specifieke doelgroep.

Green Key gecertificeerd

Verschillende Roompot resorts zijn Green Key Gold gecertificeerd. Green Key is een internationaal keurmerk voor duurzame bedrijven in de recreatie- en vrijetijdsbranche en zakelijke markt. Green Key geeft handvatten voor bedrijven op alle domeinen: energie, water, afval

en dus ook op voedsel. Green Key helpt Roompot om stapsgewijs duurzame vernieuwing toe te passen, ook voor voedsel. Jaarlijks wordt er gekeken welke stappen gezet gaan worden.

Lokaal voedsel is voedsel uit Nederland

Lokaal voedsel heeft volgens Jacqueline wel degelijk een toegevoegde waarde. Op een aantal resorts wordt ook gewerkt met lokale partners. Ook vinden ze het gaaf om een aantal Zeeuwse producten naar voren te duwen, ook op andere locaties. Mosselen zijn daarvan een voorbeeld.

Echter, de logistiek achter lokale ketens is een uitdaging. Roompot is een grote organisatie met 48 resorts in eigen beheer in Nederland en in de rest van Europa. Dat aantal groeit nog steeds. Een bottleneck voor lokale producten is dat er niet een centrale leverancier is die voldoende volume kan leveren voor de resorts van Roompot. Wel zijn er enkele Green Key gecertificeerde resorts die zelf op zoek zijn naar lokale producten. Voor Roompot betekent lokaal voedsel “zo dichtbij mogelijk”.

Lokaal voedsel uit Nederland vergt een seizoensgebonden aanpak. Roompot werkt met een gestandaardiseerd menu voor het hele seizoen. Omdat lokaal, uit Nederland, een prioriteit is betekend dat dat het menu aangepast moet worden aan de beschikbaarheid. Boontjes bijvoorbeeld kun je het hele jaar door krijgen,

maar als je ze uit Nederland wilt halen dan kan dat alleen tijdens het seizoen. Ook aardbeien kun je dan niet in de winter op het menu hebben.

Natuur inclusief als volgende prioriteit

De prioriteit van Roompot ligt op dit moment om producten, uit Nederland, in te kopen van boeren



▲ Roompot service

die natuurinclusief boeren. Dit is een manier van boeren waarin er rekening wordt gehouden met de biodiversiteit. Bij natuur inclusief staat het (herstel van) bodemleven centraal. Hierdoor maken boeren gebruik van mengteelt (in plaats van monocultuur) en verminderen ze gebruik van kunstmest en pesticiden. Alles om zoveel mogelijk de lokale ecologie te stimuleren. Op deze manier zullen gasten van Roompot op termijn een bijdrage leveren aan de natuur in Nederland. Roompot werkt samen met een centrale leverancier. Er zijn nu gesprekken hoe die leverancier kan zorgdragen dat de producten die zij leveren afkomstig zijn van natuur inclusieve boeren.

Op dit moment is het aanbod nog best beperkt maar Jacqueline ziet voldoende mogelijkheden en kansen om, stapsgewijs, het aanbod van Roompot duurzamer te maken. Roompot wil ook een eerlijke prijs daarvoor betalen, of dat ook een hogere prijs is dan gangbaar hangt af van het product en de hele keten. Daarbij hoeft het niet automatisch zo te zijn dat duurzame producten ook duurder zijn. Dat hangt sterk af van het product.

Jacqueline adviseert om Zeeuwse voedselbedrijven te stimuleren om de duurzame slag te maken om naar natuurinclusief boeren te gaan en aan te sluiten bij centrale distributeurs.

Een centrale coöperatie zou kunnen werken. Voor een bedrijf als Roompot is het belangrijk dat duurzame producten beschikbaar zijn. In de basis kijkt Roompot hoe ze kunnen verduurzamen en daarnaast kunnen zij extra's bieden in de vorm van lokale regionale seizoensgebonden producten.

Vakantie is heilig voor de gast

Roompot staat positief in de verduurzamingsstrategie die ze nu voeren. Ondanks dat het aanbod nog beperkt is, zijn er veel nieuwe mogelijkheden en kansen. Voorop staat het vakantieplezier van de gasten. Roompot wil en kan niet voorschrijven hoe mensen eten op hun vakantie. Wel kan Roompot gasten beïnvloeden door de duurzame keus de makkelijke keus te maken. Zo zal in de toekomst het eten bij Roompot steeds meer uit Nederland komen en seizoensgebonden zijn.

Voedsel voor en door de volgende generatie

Naast water, energie en vitaliteit is voedsel is een belangrijk thema voor HZ University of Applied Sciences. Vanwege de ligging van de provincie is het logisch dat seafood een grote rol speelt in het onderwijs en onderzoek, maar de hogeschool doet en wil meer. We spreken hierover met Barbara Oomen, voorzitter van het College van Bestuur van de hogeschool.



▲ Barbara Oomen

Unieke (voedsel)kennis in Zeeland

Barbara hecht aan de toevoeging Applied Sciences achter HZ University. Het praktijkgerichte onderzoek van de hogeschool brengt oplossingen voor de transities waarvoor we staan namelijk dichterbij. De HZ werkt aan de noodzakelijke innovaties. In het hbo komt alles tot stand door co-creatie. Lectoren en de praktijk formuleren samen een onderzoeksvraag en werken daarna samen aan het implementeren van de oplossingen voor het maatschappelijke vraagstuk. Organisaties als Campus Zeeland stimuleren deze samenwerking, niet alleen voor de HZ, maar ook in het mbo en wo in de provincie. Campus Zeeland is een samenwerkingsverband van de Zeeuwse kennis- en onderzoeksinstellingen, overheden en het werkveld.

Veel ontwikkelingen

De HZ richt zich op thema's die belangrijk zijn voor een deltaregio als Zeeland. Voedsel is zo'n thema. Op dit gebied doet de HZ al veel. Neem het lectoraat Aquaculture in Delta Areas dat onderzoek doet naar het duurzaam kweken van schaal- en schelpdieren. Ook is er het lectoraat Marine Biobased Chemie waarin de onderzoekers kijken naar de toepassingsmogelijkheden van zeewier. Het lectoraat Supply Chain Innovation kijkt dan bijvoorbeeld weer naar mogelijkheden om voedselverspilling tegen te gaan. Ook in het Joint Research Center Zeeland, een nieuw

onderzoekslaboratorium van onder meer de HZ, wordt veel onderzoek gedaan naar voedsel. Een mooi voorbeeld in het onderwijs van de HZ is de associate degree-opleiding Food and Gastronomy, die bij voldoende belangstelling in september 2023 begint. "Dit is een tweejarige opleiding die professionals op het gebied van voedsel opleidt."

Land van de zeekraal

De visserij, de teelt van schaal- en schelpdieren, maar ook de landbouw zijn onderdeel van de Zeeuwse identiteit. Dat verhaal moet nog duidelijker worden gedeeld, vindt Oomen. Picardië is wat dat betreft een mooi voorbeeld, zegt ze. Oomen is zelf vaak in de streek in Noord-Frankrijk geweest. "Je wordt daar overladen met zeekraal. De laatste keer dat ik er was, dacht ik: 'Wij hebben hier minstens net zoveel zeekraal. Als Picardië zich het land van de zeekraal mag noemen, mogen wij dat ook. We moeten ons verhaal nog beter verkopen, denk ik. Het wemelt in Zeeland van de sterrenrestaurants. Daar kun je dat perfect doen.'" Ze wijst ook op de geschiedenis van dit gebied. "Het oudste biodynamische landbouwbedrijf van Nederland ligt in Zeeland, al bijna honderd jaar. Ook dat is onderdeel van het voedselverhaal van Zeeland."

Ontwikkelpunt

Het voedselthema raakt Barbara. Volgens haar zijn er op dit onderwerp veel ontwikkelingen

gaande. Oomen laat zich graag inspireren door mooie voorbeelden. 'Re-rooting the Dutch Food System' van Imke de Boer is er zo een. "Hierin wordt een fysiek landschap geschetst waar je

bijvoorbeeld teelt op zee en zilte teelt ziet. Het systeem eromheen zijn korte ketens en burgers zijn betrokken bij de voedselproductie. Dat werkt goed."



▲ *Studenten*

Het is volgens Oomen goed als de HZ meebeweegt met de ontwikkelingen. “We doen al heel veel, maar aan de voedseltransitie kunnen we nog meer doen. Ik denk dat het in Zeeland nog veel meer op de kennisagenda kan staan. We gaan naar meer plantaardig. Zeeland is daarvoor fantastisch gepositioneerd. We hebben hier relatief weinig vee, maar een groot landbouwareaal waar veel mais, tarwe en suikerbieten worden geproduceerd, ook voor de wereldmarkt. Ik zie een toekomst met meer natuurinclusieve landbouw voor me. Landbouw waar we rekening houden met de verzilting en teelt op zee. Landbouw met meer toegevoegde waarde in de keten: kwalitatief hoogwaardige en kortere ketens. Hieraan moeten we werken in Zeeland. Ik vind de mosselburger, die hier is ontwikkeld, een goed voorbeeld.”

Delta Climate Center

Het Delta Climate Center (DCC) gaat een belangrijke rol spelen in de transitie, denkt Oomen. In het nieuwe onderzoekscentrum, waarin de HZ samenwerkt met vijf andere kennisinstellingen (Scalda, University College Roosevelt, NIOZ, Universiteit Utrecht en Wageningen University and Research) gaan studenten en onderzoekers kijken hoe de transitie kan worden gemaakt naar klimaat- en toekomstbestendige Zuidwestelijke Delta. De focus ligt op de nexus van water, energie en

voedsel met thema's zoals verzilting en voedsel en aquacultuur in combinatie met energiewinning. Het DCC gaat medio 2023 van start.

Hiermee ontstaat er nog meer ruimte voor meer innovatie, ook in de landbouw. De nadruk moet daarbij liggen op duurzame transitie. Volgens Oomen kan de landbouw hiervan profiteren. “We moeten de innovatieve landbouw een stem geven. Traditionele boerenbedrijven zien vandaag de dag vaak nog niet hoeveel zij te winnen hebben bij een kwalitatieve voedseltransitie. Dat moeten we meer laten zien. Door andere landgebruik en een andere inrichting van het systeem valt er meer te verdienen dan met bulkproductie. Het vereist een systeemtransitie. Nu hebben boeren vaak last van smalle marges en zijn ze een speelbal van de wereldmarkt en leveranciers. We moeten toe naar korte ketens met veel toegevoegde waarde. Zeeland en de agrariërs in het bijzonder gaan er dan op vooruit. Dit verhaal geldt overigens ook voor de mossel- en oesterkwekers.”

Economic Board Zeeland

Volgens Oomen ligt hier een rol voor de Economic Board Zeeland. Zij moet deze visie uitwerken en er concrete, duurzame doelstellingen aan verbinden. “40 procent van het klimaatprobleem ligt bij voedsel en daarmee ook 40 procent van de oplossing. Zeeland kan hierin de lead nemen. Het past bij de identiteit van Zeeland. Wij zijn een land van pioniers. Laten we dat voortzetten!”

► Kunstmatige Intelligentie in de akkerbouw

Wat krijg je als je passie voor de agrarische sector mengt met technologische kennis en een vleugje Zeeuwse bedrijvigheid? Drie jonge ondernemers die met hun technologische aardappelsortermachine verlichting brengen in de landbouw door middel van kunstmatige intelligentie (ook wel bekend als Artificial Intelligence, AI). Als winnaars van de Zeeuwse Innovatieprijs Emergo timmert Flikweert Vision Technologies (FVT) hard aan de weg om hun innovatie ook over de landgrenzen te krijgen. Belangrijke vraag: hoe past technologie zoals kunstmatige intelligentie in de transitie naar een duurzamer voedselsysteem?



▲ Drie jongen ondernemers

Wanneer je met Martijn Flikweert, medeoprichter, praat kom je er al snel achter waarom zij zijn begonnen met FVT; “Het komt voornamelijk vanuit passie. Passie voor de agrarische sector. Ik ben in 2019 samen met een neef gestart en later sloot ook mijn broer aan. Alle drie delen wij die passie voor de agrarische sector.” Hierbij moet je niet denken aan het ouderwetse beeld van de landbouw waar zo min mogelijk gebruik wordt gemaakt van technologie en innovatie.

Bij FVT willen ze praktische oplossingen ontwikkelen die de agrarische sector kunnen automatiseren en verduurzamen. Voor het ontwikkelen van deze oplossingen specialiseerde het bedrijf zich in het combineren van camera-toepassingen met kunstmatige intelligentie met als eindresultaat: de Quality Grader. Dit product, speciaal ontwikkelt voor (poot)aardappeltelers, reduceert het aantal arbeidsuren in de leeskamer tot het minimum en verhoogt de kwaliteit van de producten.

Arbeidsbesparing is een grote winst voor kleinere bedrijven geeft Martijn aan. Personeel wordt namelijk steeds duurder en het vinden van goed personeel wordt steeds lastiger. Daarnaast zijn machines betrouwbaarder dan mensen, menselijk personeel wordt zo nu en dan namelijk wel eens ziek. De Quality Grader niet. Dit geeft meer zekerheid aan de kleinere familieondernemer, die volgens Martijn de werkzaamheden binnen een kleine kring houdt.

Spruitjes, aardappelen & uien

Hoewel FVT langzamerhand verbonden raakt aan de aardappelteelt, was dat in eerste instantie niet het focusgebied van het bedrijf. Martijn: “Wij zijn begonnen met spruiten sorteren via een teler in de buurt die dat graag wilde.” Een mooi begin voor het jonge bedrijf om hun technologie te ontwikkelen. Toch, maakte het bedrijf al snel de overstap naar aardappelen. In Nederland zijn er namelijk meer dan 1.600 pootaardappeltelers. Als je dit afweegt tegen de 50 spruitentelers is de keuze snel gemaakt volgens Martijn. Een mooi voorbeeld van de ondernemende geest die Martijn heeft.

De klanten van FVT bevinden zich door heel Nederland: van Texel tot aan Zeeuws-Vlaanderen en dan vooral in de akkerbouwgebieden. En dat allemaal met nog maar één product. Voor nu ligt de focus op aardappelen, maar er wordt inmiddels ook onderzocht of de technologie inzetbaar is voor uien. De eerste testen zijn daarin veel belovend, aldus Martijn.

Kunstmatige intelligentie in de landbouw

Innovaties in de landbouw gebeuren continue. De gemiddelde boer maakt gebruik van vele machines. Toch was een aardappelsorteerder met kunstmatige intelligentie nieuw. Volgens Martijn waren er wel modellen die werkten met kleurmaten en een camera. Deze machines brachten de

aardappelen in kaart en konden zwarte plekjes herkennen. Het probleem was echter dat de machine zo'n zwart plekje alleen als "slecht" kon bestempelen waardoor alle aardappelen "slecht" werden bestempeld. Daarnaast is vaak het probleem dat dit soort machines te ingewikkeld zijn voor de teler. Martijn: "de teler is geen programmeur. De teler wil het juist simpel houden en dat doen wij met kunstmatige intelligentie. Telers hoeven bijna niks te doen. Wij doen alles. Wij moeten de doelgroep kennen en je moet weten wat hij graag doet." Een teler is gaan telen om

met het gewas bezig te zijn, niet om de hele dag achter zijn pc te zitten.

Intussen is het boerenleven allang niet meer alleen maar in het veld staan. Boeren verjongen en hun kennis over techniek groeit merkt Martijn. Met deze ontwikkeling houdt FVT hun technologie simpel zodat elke teler ermee aan de slag kan.

Van start-up naar scale-up

De mannen van FVT zitten met hun kantoor op het akkerbouwbedrijf van de ouders van medeoprichter Lars, in Ouwekerk. Hier heeft



▲ *Quality Grader*

het bedrijf om in series van tien machines te kunnen bouwen. Een mooie plek om te beginnen. Maar langzamerhand begint het wel een uitdaging te worden. Martijn: "Stel je wil je eigen marketingbureau beginnen, of een prototype bouwen, dan kan je heel goed terecht bij bijvoorbeeld Dockwize. Hier kan je een ruimte huren en je klanten ontvangen. Dit is goed geregeld in de provincie. Maar voor bedrijven zoals FVT zijn er uitdagingen om door te kunnen groeien. Wij hebben behoefte aan bedrijfsruimte waar we fysiek kunnen groeien." Een bedrijfsplaats met ruimte om machines te bouwen, voor computers en extra personeel.

De start up fase houdt het bedrijf nog wel bij het akkerbouwbedrijf. Toch is het belangrijk met het oog op de toekomst om al verder te kijken. Naast bedrijfsruimte zal personeel ook een uitdaging vormen. Werken in de high tech branche verwacht specifieke scholing. Taak aan de provincie om goed te blijven investeren in de hogescholen en universiteiten zodat er voldoende personeel wordt klaargestoomd om in innovatieve bedrijven zoals FVT te werken.

De toekomst

FVT focust zich nu voornamelijk op de aardappelsector en sorteermachines met kunstmatige intelligentie. Er valt nog voldoende te groeien en te ontwikkelen in deze sector namelijk. FVT gelooft dat er nog meer winst te

behalen valt voor hun klanten op het gebied van arbeids- en kostenbesparing. Desondanks weet FVT heel goed welke kant ze op willen gaan en welke partijen wat moeten doen om de agrarische high tech sector te stimuleren.

Zo ziet FVT een rol voor kennisinstellingen. "Het is belangrijk dat de opleiding dicht bij de praktijk blijft. De nieuwste technieken vind je namelijk in de praktijk bij innovatieve bedrijven": althans Martijn. Dit betekent dat digitalisering nog beter moet worden opgenomen in alle (technische) opleidingen. Als je studenten vroegtijdig kennis laat maken met innovaties zoals kunstmatige intelligentie, geef je als kennisinstelling meerwaarde mee aan je studenten.

Voor de Provincie ziet Martijn een rol om samenwerking en clustervorming tussen technische bedrijven te stimuleren. "Technische bedrijven bij elkaar zetten en de ruimte bieden. Dan stimuleer je echte samenwerking." Er zijn namelijk nog zoveel kansen om het technische domein beter te laten integreren met de landbouw en voedselproductie. Als high tech bedrijven een eigen terrein delen zorg je niet alleen voor een betere samenwerking, maar heb je ook een totempaal voor de sector. Dat is nodig voor een aantrekkelijk vestigingsklimaat voor technisch geschoolde mensen. Als je dat kan aanbieden als provincie, dan krijg je een hele mooie samenwerking.

De smaken van Zeeland

Het verhaal van voedsel van het land en uit de zee is een uitgave van

ECONOMIC BOARD ZEELAND

SAMEN ZEELAND IN STROOMVERSNELLING HOUDEN

Colofon

Deze uitgave is gemaakt door Schuttelaar & Partners in opdracht van het voedselcluster van de Economic Board Zeeland.

Interviews en redactie:

- Casper Zulim de Swarte
- Justin Sarijoen
- Tessel Kans

Fotografie:

- Het fotomateriaal bij de diverse artikelen is aangeleverd door de betrokken geïnterviewde.
- Pag. 1: Jord Stenvert
- Pag. 16-48: Shutterstock
- Pag. 5-14-22-34-37: beeldbank.zeeland.nl

Print:

Provincie Zeeland

Copyright 2023

