

# Een voedsselfestival voor lokaal eten

De gemeente wil sterkere regionale voedsleconomie

4/5



De **Plantalyzer** van Berg Hortimotive in De Lier kan bepalen wat het beste moment is om een tros tomaten te plukken, zodat er zo min mogelijk weggegooid hoeft te worden.

## LOKAAL VOEDSEL

# Regio wil beter samenwerken voor vers voedsel

Dit weekend wil de gemeente laten zien dat vrijwel al ons voedsel vlakbij Rotterdam te krijgen is. We gingen kijken.

Tekst **Frank van Dijk** Foto **Rien Zilvold**

**T**rek een cirkel met een straal van 30 kilometer rond Rotterdam en je hebt in grote lijnen het gebied waar ons dagelijks voedsel vandaan komt. Dat staat op de website van het World Food Festival, dat dit weekend wordt gehouden. Onder het kopje 'De wonderlijke wereld van ons eten' lezen we wat op die 2.826 vierkante kilometer gebeurt: „Van zaaien en oogsten tot aan het bewerken van voeding, de logistiek, het consumeren en de afvalverwerking.”

Dus wat doen we? We trekken een cirkel met een straal van 30 kilometer rond Rotterdam. Als we de kamer van de burgemeester aan de Coolsingel als middelpunt nemen, omvat de cirkel een gebied van Hoek van Holland in het westen, Leiden in het noorden, Noordeloos in het oosten en Willemstad in het zuiden.

Een gebied van waterwegen en steden omringd door akkers van vette klei, zompige weilanden, ritseleende boomgaarden,

het Westland met zijn blinkende kassen, de Noordzee: de leveranciers van ons eten. Aardappelen, uien, graan, vlees, vis, tomaten, groenten, kaas en boter en eieren en melk en honing en nog zoveel meer - en wat niet binnen die straal van 30 kilometer groeit, komt via de Rotterdamse haven op ons bord.

Binnen de Rotterdamse regio zijn meer dan achtduizend bedrijven actief die zich op een of andere manier bezighouden met ons voedsel. De bedrijvigheid strekt zich uit van zaadveredeling, productie en onderwijs tot transport en logistiek. Door de gunstige ligging ten opzichte van de haven heeft het gebied een mondiale uitstraling. Woorden die je veel hoort als je met mensen over de Rotterdamse voedsel-economie spreekt, zijn: voedselveiligheid, duurzaamheid, klimaatdoelstellingen.

Oh, en: innovatie.

Ik had me bij het voorbereiden van dit verhaal lekker laten maken door het bericht dat er in het Westland kassen zou-

den zijn waarin drones rondvliegen in de strijd tegen insecten. Dat wilde ik wel eens zien, maar deze innovatie is nog zo nieuw dat er nog niets aan te zien is. De methode om vliegende plaaginsecten - in eerste instantie gaat het om de bestrijding van motten in de snijbloemteelt - met drones te lijf te gaan is nog volop in ontwikkeling. Het Delftse bedrijf PATS, een spin-off van de TU Delft, heeft uit een investeringsfonds een bedrag van een kwart miljoen euro ontvangen om de drones geschikt te maken voor andere toepassingen.

In de glastuinbouw worden biologische bestrijdingsmiddelen ingezet, zoals sluipwespen. Toch zitten tuinders soms met de handen in het haar. De nakomelingen van motten, rupsen, kunnen flinke schade toebrengen aan gewassen.

De drones die PATS ontwikkelt komen straks in actie zodra de camera van een basisstation in de kas een vliegende mot heeft gedetecteerd. Als een vleermuis vliegt de drone op het insect af dat door

de draaiende propellers wordt verpulverd. Binnen enkele seconden keert de drone terug op zijn basisstation om op zijn volgende slachtoffer te wachten. Starwars in de kas.

Jammer genoeg nog niet met eigen ogen te zien dus.

Maar een robot die tomaten op kleur en rijpheid scant en op basis daarvan een oogstprognose afgeeft kon ik wel komen bekijken. Bij Berg Hortimotive, een bedrijf in De Lier dat machines en apparaten voor de kassuinbouw levert. Wereldwijd, want, zegt Andreas Hofland, de verantwoordelijke voor de Plantalyzer, het in Nederland ontwikkelde systeem van kasteelt is een belangrijk exportproduct geworden. Als hij me voorgaat door het bedrijf, dat onlangs zijn vijftigste verjaardag vierde, wijst hij op de hoogwerkers en de transportwagens die hier wachten op expeditie, alle uitgevoerd in de bedrijfskleuren donkerblauw en helder oranje.

„Hollands, ja, Hollands trots,” lacht Hofland. Het bijzondere van de wagens

die hier worden geproduceerd, is dat ze zowel op de betonnen vloeren van de kassen kunnen rijden als op de verwaringsbuizen tussen de rijen planten.

In dezelfde kleuren en volgens hetzelfde principe is de Plantalyzer uitgevoerd, die wel iets wegheeft van het kraanwagentje van Pluk van de Petteflet. De Plantalyzer kan autonoom rijden. Op een draaibaar paneel in het midden zijn zes camera's aangebracht die de tomaten stuk voor stuk scannen.

„De onderste tomaat van een tros is altijd de laatste in ontwikkeling. Als de tros wordt geplukt omdat de andere tomaten rijp zijn, wordt de nog niet helemaal rijpe tomaat weggegooid. Dat is verspilling. De Plantalyzer kan zien wat een beter moment is om te plukken en zo uitval voorkomen,” zegt Andreas Hofland. „Tot nu toe wist je pas bij de oogst wat de opbrengst was. De teler sluit een contract met de klant voor een bepaalde hoeveel-



FOTO: ISTOCK

Dus wat doen we? We trekken een cirkel met een straal van 30 kilometer rond Rotterdam

## Samenwerking Regionaal voedsel

„Met het World Food Festival willen we het grote publiek laten zien dat we hier alles op het gebied van gezond en vers voedsel binnen bereik hebben,” zegt een woordvoerder van de gemeente Rotterdam, die het festival organiseert samen met buurgemeenten (Hoeksewaard, Lansingerland, Westland), belangenverenigingen (Glastuinbouw Nederland) en commerciële partners (de -jarige - Markthal, Rabobank). Op initiatief van de gemeente Rotterdam is de Rotterdam Food Cluster in het leven geroepen om de regionale voedsel-economie te stimuleren.

## Krekels Krekerij wint prijs met krekelburgers en -ballen

De Krekerij, een Rotterdamse bedrijf dat in BlueCity krekels en sprinkhanen kweekt en daar producten als de krekelburger en krokante krekelballen van maakt, heeft maandag op de BBB Horeca-beurs in Maastricht de Columbus Trophy gewonnen. Eigenaren Sander Peltenburg en George Brandenburg zijn in hun nopjes met deze aanmoedigingsprijs. Ze begonnen vorig jaar met De Krekerij vanuit de overtuiging dat krekels en sprinkhanen het voedsel van de toekomst zijn. Zondag kun je hun producten eten op het World Food Festival.

## Festival Eten, drinken en kijken rond de Binnenrotte

Het World Food Festival vindt dit weekend plaats op en rond de Binnenrotte - het centrale marktplein van de stad. Er zijn tal van activiteiten, zie voor details de website [worldfoodfestival.nl](http://worldfoodfestival.nl). Enkele onderdelen uit het programma zijn:

- Maak kennis met de biologische boerderijwinkel Doelwyck uit Korendijk in de Hoeksewaard.
- Vrijwilligers van de Voedselbank Rotterdam vertellen over de voedselpakketten die wekelijks naar 7000 huishoudens in de regio gaan.
- Wijn drinken van druiven uit het Westland of een speciaal gebrouwen biertje van de Kaapse Brouwers.
- Proef de bloemetjes, blaadjes en plantjes van Koppert Cress die smaken naar drop, honing, oesters en mosterd.
- Bekijk of je melk van gras kunt maken zonder tussenkomst van een koe.
- Bestel verse, seizoensgebonden producten bij boeren en makers uit je eigen regio via Rechtstreek.