

Thema C. Lokaal

Wat is lokaal voedsel?

Lokaal voedsel legt een kortere afstand af naar de consument en er zijn vaak minder schakels in de keten nodig. Het streven is om productie, verwerking en verkoop zoveel mogelijk op lokaal niveau te laten plaatsvinden. Globaal zijn er drie typen korte keten initiatieven te onderscheiden:

1. Directe verkoop. Er is rechtstreeks contact met de boer of producent. Deze vorm is te zien bij boerderijwinkels, zelfpluktuinen, bezorgservices en online services. Er wordt direct besteld bij de boer of producent (of met één tussenpersoon).
2. Lokale afzet via een normale winkel. Het product wordt in een lokale winkel (of op een markt of evenement) verkocht. Het gaat klanten niet zo zeer om het directe contact met de boer of producent, maar meer om het lokale product en de herkomst.
3. Traceerbare producten. De klant kan gemakkelijk achterhalen wie de producent van zijn product is en hoe het product geproduceerd is via een label of QR-code.



Waarom lokaal voedsel?

Voordat het voedsel bij een consument op het bord belandt, heeft het vaak een ingewikkelde route afgelegd. Het voedsel wordt vanaf het landbouwbedrijf vervoerd over vele kilometers, heeft diverse bewerkingen ondergaan, is verpakt en verhandeld. Door de anonieme grootschalige voedselproductie heeft de consument het gevoel de grip op de kwaliteit van zijn eigen voedsel kwijt te zijn. Lokale voedselinitiatieven spelen hier op in door productie, verwerking en verkoop zoveel mogelijk op lokaal niveau te laten plaatsvinden. Hiermee krijgt de klant inzicht in de herkomst van zijn voedsel en de manier waarop het wordt geproduceerd. Vaak heeft de klant zelfs direct contact met de producent die niet alleen laat zien wat hij doet (transparantie), maar ook doet wat hij belooft (vertrouwen). Het product heeft minder transportkilometers afgelegd en komt uit een bekende regio waarmee de klant zich verbonden voelt. Daarnaast draagt lokaal voedsel vaak bij aan een positieve identiteit van de streek en een mooi agrarisch landschap.

Hoe ziet het er in de praktijk uit en/of wat zijn voorbeelden van bedrijven?

In het landelijk gebied ontstaan steeds meer korte ketens waar boeren en handelaren rechtstreeks verse producten aan consumenten leveren. Sommige horeca- en speciaalzaken onderscheiden zich in de markt door uitsluitend gebruik te maken van lokale producten en ook de gangbare supermarkten zetten vaker regionale producten in het schap.

- [Willem&Drees](#)
- [Restaurant en Kwekerij de Kas](#)
- [Zilt-e](#)
- [Gijs bij Plus](#)
- [Herenboeren](#)



Wie jaagt het met name aan?

Met name lokale producenten die zich verenigen en steeds meer de consument die erom vraagt.

Verder lezen:

- [wikiwijs: Regionaal voedsel hoe werkt het?](#) onder paragraaf 2.6.2 'Kenmerken en verschijningsvormen van de korte keten'.

Het laatste nieuws:

- Voor het laatste nieuws kijk je op het dossier [Regionaal voedsel](#) van Groen Kennisnet

[Keer hier weer terug naar een overzicht van de thema's.](#)

Ga verder naar [Thema D: Gezonde producten](#)

Of ga terug naar [Thema B: Stadslandbouw](#)