



## VersNabij

Een groeiend deel van de Nederlandse consument wil weten waar ons verse voedsel vandaan komt; te veel schandalen heeft achterdochtig gemaakt. Meer en meer Nederlanders gaan meer vers eten en gebruiken in de keuken. De CO<sub>2</sub>-footprint van versproducten van "ver weg" begint een minpunt te worden, terwijl we een grote capaciteit aan versproductie hebben en een enorme vakbekwaamheid op dit gebied bezitten: de Nederlandse Glastuinbouw. Deze zelfde glastuinbouw heeft het momenteel zeer moeilijk omdat de marges onder de maat zijn.

1+1=3

Wij pleiten voor een transitie naar meer regionale voedselvoorziening; meer versproducten uit de directe omgeving.

### De unieke USP's van VersNabij

- Verser kan niet
- Producent is bekend
- Weinig logistiek
- De beleving van vers
- Veel minder verliezen in de keten

### De transitiepaden van VersNabij

1. Van tuinbouwproducent naar voedselleverancier: herstel van vertrouwen en band tussen producent en consument; *groenteboeromdehoekgevoel*
2. Van onafhankelijke specialisten in één of twee gewassen, samen naar een breed assortiment
3. Grootschalige bedrijfsvoering op basis van costleadership en productiestromen vervangen door bedrijfsvoering gebaseerd op fijnmazige versbediening
4. Van voorraadbeheersing en logistieke stromen naar minimale voorraad en maximalisering versgehalte en kwaliteit
5. De retail als dictaat wordt vervangen door een reële vraagsturing door de consument
6. Van export van producten naar export van kennis en productiesystemen

### Aanpak CropEye

1. Waar zit de energie en wat speelt er al?
2. Kerngroep vormen van "ambassadeurs" met visie en zeggingskracht
3. Kerngroep komt tot doelstellingen en strategie
4. Werkgroep vormen van "zij die willen en kunnen"
5. Werkgroep maakt plan en voert uit met steun kerngroep
6. En werkt altijd samen op met MBO- en HBO onderwijs

### In welke regio?

- Zuidoost-Zuidwest Drenthe