

Table Conversations



Reflectie

Reflectie Table Conversations Voedsel voor verandering

Ons voedselsysteem, en de huidige manier van consumeren, is hoognodig toe aan verandering. Maar hoe realiseer je dat?

Op 26 oktober, tijdens de Dutch Design Week, organiseerde de Embassy of Food een conferentie waar we een groep van 100 experts uit de voedselsector, wetenschap en ontwerpwereld bij elkaar brachten. Wat ze gemeen hadden, was dat ze allemaal op de één of andere manier werken aan een beter voedselsysteem. Onder hen bevonden zich chefs die streven naar smaakvol, betaalbaar lokaal voedsel, boeren die de vruchtbaarheid van hun grond op natuurlijke wijze bevorderen, ontwerpers die de ideale 10 hectare voedselproductielocaties onderzoeken en studenten die de rol van supermarkten in duurzame, diervriendelijke en menswaardige keuzes in twijfel trekken. Een diverse groep mensen met een gedeelde missie, die elkaar in het dagelijks leven zelden tegenkomen. Desalniettemin wilden we deze individuen samenbrengen, omdat ze voor ons de belichaming van verandering zijn. Ongeacht hun werkterrein

en de schaal waarop ze opereren, hebben ze allemaal het potentieel om daadwerkelijk impact te hebben. Wat gebeurt er wanneer we deze krachten bundelen??

Wat heeft voedsel met ontwerp te maken?

Voordat we daar op ingaan, leggen we eerst graag uit wat ontwerp en voedsel met elkaar te maken hebben. Voedsel is ten eerste het fundament van ons dagelijks leven, doordrenkt met culturele betekenis en persoonlijke emoties. Het vertegenwoordigt identiteit, sentiment, familie, cultuur en erfgoed. Voedsel brengt ons samen, creëert verhalen en versterkt onze sociale banden. Het is een onderwerp dat iedereen op zijn eigen manier benadert, omdat het letterlijk van iedereen is. Tegelijkertijd is er de harde kant van het verhaal. Voedsel is namelijk ook macht met een keiharde

totaal geglobaliseerde voedselindustrie die erachter schuilgaat. Het zijn een paar hele grote bedrijven die verantwoordelijk zijn voor zo'n zeventig procent van het voedsel dat wereldwijd in de supermarkten ligt. Achter dat persoonlijke onderwerp voedsel zit een wereld die maar moeilijk te ontrafelen is. En die haast onverenigbaar lijkt.

Toch moet het anders. En kan het anders. Wij, geloven dat ontwerp hier een cruciale rol in kan spelen. Het heeft de kracht om complexe processen in de voedselindustrie inzichtelijk te maken, machtsstructuren te onthullen en de gevolgen van verandering te visualiseren. Door de puzzelstukjes van het systeem te ontrafelen, wordt het begrijpelijker waar we het over hebben en kunnen we de diepere lagen, waarden, dilemma's en implicaties beter begrijpen. Dit opent de deur naar nieuwe perspectieven en innovatieve benaderingen om ons voedselsysteem daadwerkelijk te transformeren.

In maart '23 begon de EoF dan ook aan een nieuwe koers waarin we onderzochten naar wat voedselsystemen nou maakt, en hoe we daar verandering in kunnen brengen en wat daarvoor nodig is? Systemen zijn gemaakt door mensen. Dan kunnen mensen het ook veranderen, toch? Daarvoor is het belangrijk dat we de waarden snappen achter de keuzes van de mensen. Het doel van dit eerste jaar was het bouwen van een nieuw netwerk van verschillende perspectieven en benaderingen

om met een andere blik te kijken naar de uitdagingen binnen ons voedselsysteem door ontwerpkracht in te zetten voor verbinding.

Wat zijn de drijfveren van de mensen die streven naar verandering voor wat zij belangrijk vinden? En waar vinden ze elkaar? Wat we wilden was een ruimte ontwerpen waar een gesprek kan worden gevoerd om diepgaand inzicht te verwerven, gemeenschappelijke waarden te ontdekken en een constructieve dialoog te starten, waardoor een nieuwe kijk op het huidige voedselsysteem ontstaat. We zochten naar een nieuwe dialoogvorm om dat te faciliteren en waarin deelnemers de ruimte kregen om essentiële kwesties en waarden te verkennen bij het ontwikkelen van oplossingen voor de verandering van waar zij voor staan. Want groots en meeslepend klinkt mooi, maar is niet voor iedereen realistisch. Wat we wilden was de ruimte pakken waarin we "grootschalig konden worden in kleinheid", aldus kunstenaar Arne Hendriks. Maar wat betekent dat dan? En belangrijk: hoe doe je dat?

Table Conversation: ruimte voor gesprek

Een nieuwe vorm van het gesprek voeren én ervoor zorgen dat er een mix aan expertises en uitgangspunten aan tafel zat, werd het uitgangspunt van de conferentie. Het

moloch “voedselsysteem” werd opgedeeld in kleinere, menselijke onderdelen door 14 “onderwerpeigenaren” centraal te zetten met hun vraag, waardoor de uitdaging behapbaar werd en het een menselijk gesprek werd. Aan elke tafel brachten we een groep samen die paste bij de vraag en ging deze diverse groep deelnemers in gesprek over diverse vraagstukken door te starten met hun relatie tot het onderwerp. Van het herdefiniëren van het gesprek over de eiwittransitie tot het ontwerpen van een integraal plan voor een ideaal 10 hectare productief voedsellandschap. Door deze interactie konden verschillende deelnemers, waaronder ontwerpers, boeren, beleidsmakers en consumenten, gezamenlijke waarden en gemeenschappelijke doelen ontdekken en een constructieve dialoog aangaan over de toekomst van de voedselproductie in Nederland.

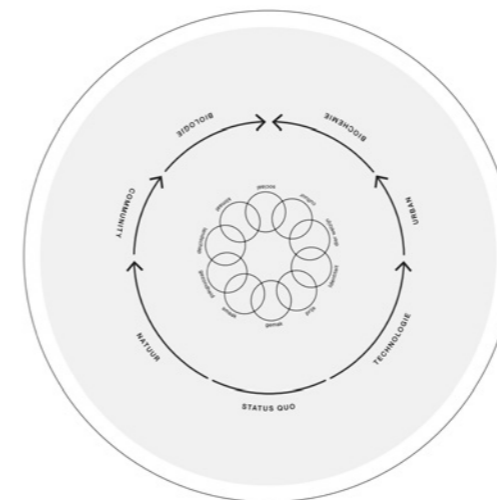
De Table Conversations bleken een verbindend middel om een dialoog te voeren die lang over datum was. Eentje gestoeld op gemeenschappelijke waarden, en een goede uitlijning tussen wat er op korte termijn kan, om zo te durven dromen over wat op lange termijn dan mogelijk is. De kracht van verandering lag in de samenhang en samenwerking van diverse belanghebbenden, die allemaal hun eigen expertise en perspectieven inbrachten om een duurzamere toekomst voor voedselproductie te creëren. Zoals bij “tafel 9”, gehost door

Floris Visser van Mensa Mensa waar de vraag “Hoe wordt gezond, lokaal voedsel een basisvoorziening?” centraal stond. Terugkijkend op de sessie zei Visser dat de ruimte om wat je over de lange termijn gerealiseerd wil hebben, en met wie, van meerwaarde was voor zijn persoonlijke missie.. “De belangen van de status quo bedrijven zijn heel groot. Daar moet je de verandering niet zoeken. Een beweging vanuit onderop is veel interessanter. Als een steeds groeiende groep zegt: “We accepteren het huidige systeem niet, we willen iets anders”. Dan krijg je een andere beweging. Met Mensa Mensa zorgen we ervoor dat we een plek hebben om die verandering te realiseren. Want je moet ergens beginnen met elkaar. Wat dat nu kan zijn, is nog niet helder misschien, maar we gaan voor de lange termijn. En uit dit gesprek zijn nieuwe contacten opgedaan om dat mogelijk te realiseren”.

Hoe verder?

De grote vraag is dan ook nu: hoe verder? Vanuit de Embassy of Food hebben wij nooit de illusie gehad dat we deze dag zouden komen tot dé oplossing. Maar wat we wel hoopten was dat we konden laten zien dat ontwerp een cruciale rol speelt bij het blootleggen van de diepere lagen van ons voedselsysteem en het bieden van nieuwe perspectieven. En dat de mensen achter de systemen meer raakvlakken hebben dan ze

denken. En óók werken aan een alternatief. Dat is de basis waarop we deze groep opgezet hebben, en waar we op willen uitbouwen. Ze hebben elkaar ontmoet en weten elkaar te vinden. Vanuit de Embassy of Food gaan we verder met de gesprekken, die we begin dit jaar willen publiceren omdat we geloven dat de inhoud van de de moeite waard is voor iedereen om te lezen. Uit de gesprekken destilleren wij de onderzoeksvraag voor Dutch Design Week ‘24 en verder en werken dit met het (groeierende) netwerk uit. Want wat gebeurt er als deze groep samen gefocust aan 1 project voor verandering werkt? Dat wordt onze nieuwe uitdaging.



Concept en vormgeving: Studio Kader / Embassy of Food
met Rogier Klomp

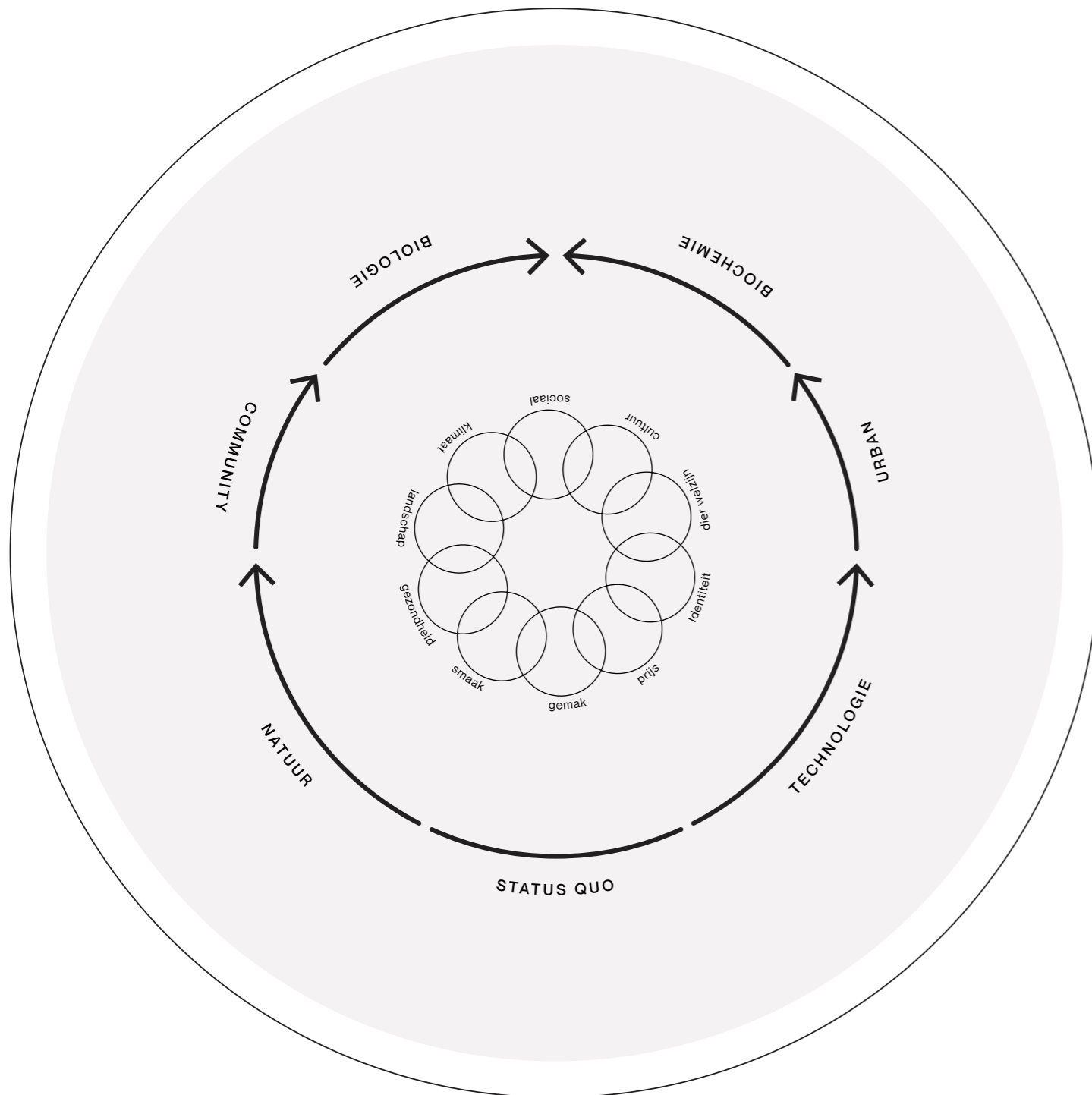
Een belangrijk onderdeel van de sessie is het toekennen van waarden die ten grondslag liggen voor verandering. In de buitenste laag is het ratio geframed, de binnenste laag liggen de waarden centraal die we belangrijk vinden bij het maken van keuzes.

Table Conversations

De Table Conversations is een terugkerend onderdeel en middel in het programma van de Embassy of Food, waarin we het hele jaar door in 4 verschillende meet-ups richting de Dutch Design Week de dialoog faciliteren waarin we opnieuw vanuit ontwerpkracht kunnen kijken naar de vraagstukken die nu en in de toekomst spelen. Dat doen we door het delen van onderzoek en inzichten en projecten centraal zetten, gekoppeld aan een gesprek hoe de aanwezigen kijken en reflecteren op de vraagstelling, wat ze ermee kunnen, en wat er nodig is voor verandering. We gebruiken de waarden, die ook centraal staan in de mapping van ons voedseldenken, gemaakt door Rogier Klomp in opdracht van de EoF, als uitgangspunt om kritisch naar de vraagstelling te kijken. En zo ook een spiegel voor ons eigen hokjes denken te zijn.

We hopen dat je onderdeel blijft. En kijken uit naar wat er komen gaat.

Tafelindeling



Tafel 1 Jur Jacobs & Maarten Kuiper, Dirk-Jan Visser, Alfred van Mameren, Linde Dibbelink, Eva Burgers, Mark Giller Sanne Stadler.

Tafel 2 Anna Peeters, Sarah Kunze, Sebastiaan Aalst, Jaap Maas, Janny van der Heijden, Scifo Minnaard, Robert Jan Marringa.

Tafel 3 Zoë Robaey, Angelique Spaninks, Elisabeth Koch - Van der Spek, Sabine Grootendorst, Chloe Rutzerveld, Margo Stam, Ira van Eelen.

Tafel 4 Femke Coops, Jetske van Oosten, Pallas Agterberg, Sietske Klooster, Marina van Goor, Rianne Makkink, Frank Kimenai, Maaïke Engels.

Tafel 5 Charlotte Grun, Marcel Webster, Muriel Verain, Marrit Voskuilen, Eva Flantua, Annette de Vries, Jip van Trommel, Rick Schifferstein, Lisa Smith.

Tafel 6 Paul van Zoggel, Floris Schoonderbeek, Lisa Smith, Rinke Bossink, Nele van Eeden, Pieter van Hout, Elena Cañas Ochoa, Luc Roefs.

Tafel 7 Sigrid Wertheim-Heck, Hannah Goss, Julia Rijssenbeek, Anna Mascagni, Kevin Corcoran, Evy de Gier, Youetta Visser, Frenk van der Berg.

Tafel 8 Floris Visser, Micha Lubbers, Sanne van Leeuwen, Annelie Verbon, Margit van den Berg, Joanne van der leun, Fenna van der Kruit, Karin Bakker.

Tafel 9 Charlotte van der Woude, Fabio Vincino, Lente IJntema, Marrit Kyung Ok Schakel, Thijs Menting, Gerard Voskuilen, Johanna Fuld.

Tafel 10 Stephan Petermann, Marjan de Boer, Darlyn Genao Castillo, Junion Hanenberg, Lidi Brouwers, Julia Jochems, Manon Ensink, Arne Hendriks.

Tafel 11 Nadia Zerouali, Beatrijs Voorneman, Harold Smits, Fernande Pool, Clemens Driessen, Pablo Teijero Fokkema, Gisanne Hendriks, Maria Geuze, Gerard Flantua.

Tafel 12 Pieter van der Valk, Mary van Hoek-Hendriks, Lucca Kroot, Myrthe Lanting, Maya Ouwehand, Simone Eijsink, Rupert Parker Brady, Joost van Strien.

Tafel 13 Fides Lapidare & Yanna Hoek, Kristel Bottinga, Henk Gerbers, Linette Mak, Geke Walsma, Lisanne van Oosterhoud, Ashley van Donk.

Tafel 14 Bram de Vos, Sterre van de Ven, Ada Korteknie, Geert Wilms, Margot Meijerink, Sandra van Kampen, Stan Kerkhofs.

1

Jur Jacobs & Maarten Kuiper

Mark Gillier, Sanne Stadler, Dirk-Jan Visser, Alfred van Mameren, Linde Dibbelink, Eva Burgers

2

Anna Peeters

Scifo Minnaard, Sarah Kunze, Sebastiaan Aalst, Jaap Meas, Robert Jan Marring, Janny van der Heijden

3

Zoe Robaey

Ira van Eelen, Angelique Spaninks, Elisabeth Koch - Van der Spek, Sabine Grootendorst, Margo Stam, Chloe Rutzerveld

4

Femke Coops

Jetske van Oosten, Pallas Agterberg, Frank Kimerai, Marinna van Goor, Rianna Makkink, Maaike-Elisabeth

5

Charlotte Grun

Lisa Smith, Marcel Webster, Muriel Verain, Marrit Voskuile, Eva Flantua, Jip van Trommel, Rick Schifsteyn, Annette de Vries

6

Paul van Zoggel

Luc Roefs, Floris Schoonderbeek, Lisa Smith, Rinke Bossink, Nèle van Eeden, Pieter van Hout, Elena Cañas Ochoa

7

Sigrid Wertheim-Heck

Hannah Goss, Junia Rijssenbeek, Anna Mascagni, Kevin Corcoran, Evy de Gier, Yvonne Visser, Frenk van der Berg

8

Floris Visser

Micha Lubbers, Same van Leeuwen, Annelie Verbon, Margit van den Berg, Joanne van den Berg, Karin Bakker, Fenja van der Kruit

9

Charlotte van der Woude

Fabio Vincino, Lente Jntema, Marrit Kyung Ok Schakel, Thijs Menting, Gerard Voskuilen, Johanna Fuld

10

Stephan Petermann

Manon Ensink, Arne Hendriks, Marjan de Boer, Darlyn Genao Castillo, Luidi Brouwers, Julia Jochens, Junion Hanenberg

11

Nadia Zerouali

Beatris Voorneman, Harold Smits, Fernande Pool, Clemens Driessen, Pablo Tejero Fokkema, Gissem Hendriks, Maria Geuze, Gerard Plantua

12

Pieter van der Valk

Mary van Hoek-Hendriks, Luca Kroot, Mirthe Laning, Maya Ouwehand, Simone Eijsink, Joost van Strien, Ruper t Parker Brady

13

Fides Lapidaire & Yanna Hoek

Kristel Bottinga, Henk Gerbers, Linette Mak, Geke Walsma, Lisame van Oosterhout, Ashley van Donk

14

Bram de Vos

Sterre van de Ven, Ada Korteknie, Geert Wims, Margot Meijerik, Sandra van Kampen, Stan Keikhofs

Mens en machine: hoe behouden we menselijkheid in landbouw en arbeid?

“Het was bijzonder om onze vraag voor te leggen aan een groep tafelgenoten die vanuit zoveel verschillende perspectieven konden reageren. De noodzaak van waardering voor seizoenarbeid in de voedselindustrie werd door iedereen gedeeld, maar de verschillende invalshoeken brachten mooie verschillende ideeën voort om dat te realiseren. Één idee van deze tafel waar ik zelf graag verder mee ga is kijken of we lokale, lang bestaande oogstfeesten nieuwe lading kunnen geven door de beleving van seizoenarbeiders daar zichtbaar te maken.”

Maarten Kuiper, De Seizoensarbeider

Tafel 1

Jur Jacobs
& Maarten Kuiper

Dirk-Jan Visser
Alfred van Mameren
Linde Dibbelink
Eva Burgers

Mark Giller
Sanne Stadler



Waar liggen kansen voor reframing in de eiwittransitie?

“Aan tafel bleek het maar weer hoe moeilijk het is om het gesprek op niveau te voeren van de verschillende frames, zonder direct naar oplossingen te kijken (die uiteraard wel altijd onderdeel zijn van een bepaald frame) en de effectiviteit hiervan, ipv de kwaliteit vd uitgangspunten en manier van denken. Kortom: het frame zelf wordt snel buiten de discussie geplaatst.”

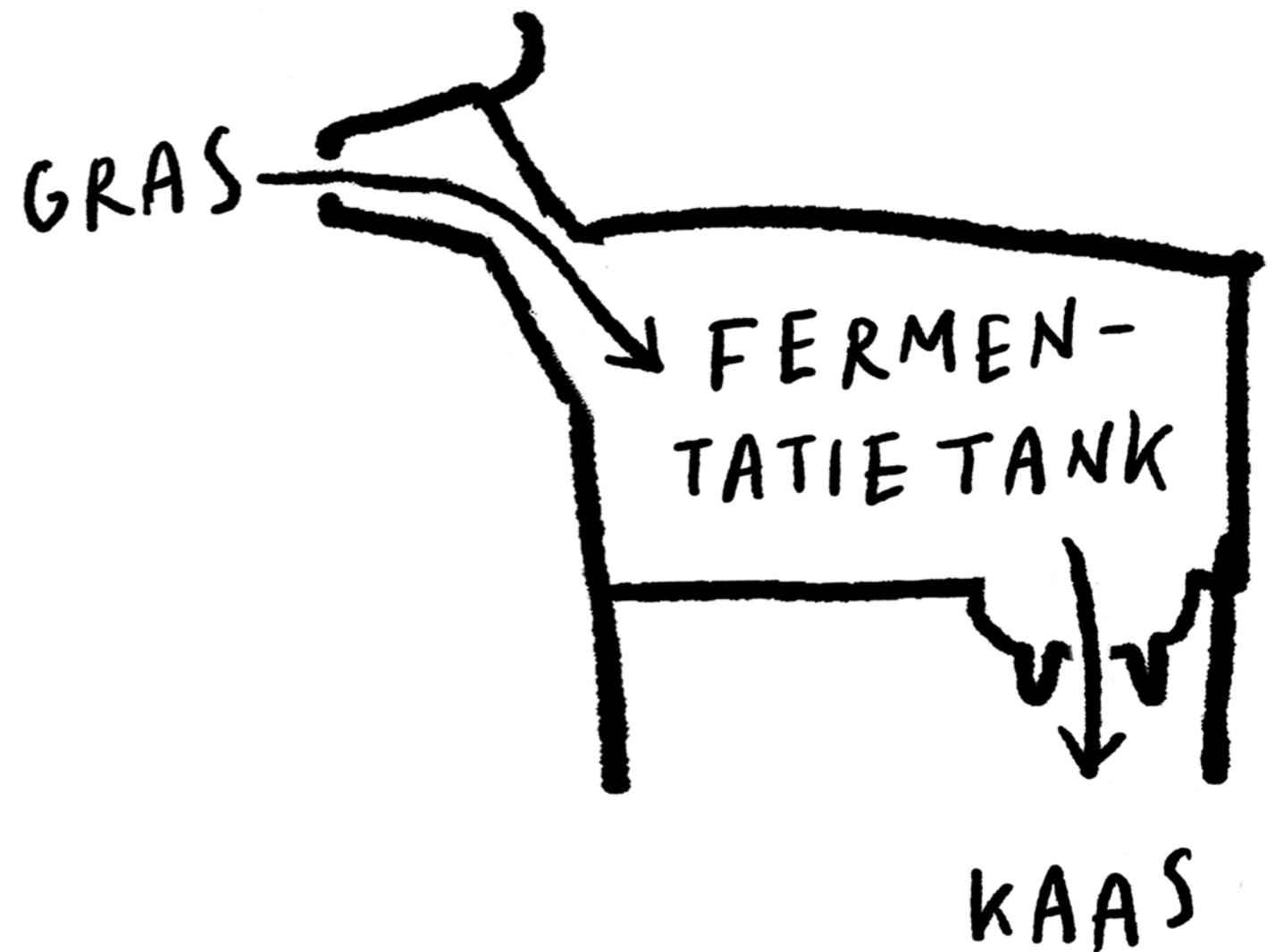
Sebastiaan Aalst, Food Cabinet

Tafel 2

Anna Peeters

Sarah Kunze
Sebastiaan Aalst
Jaap Maas
Janny van der Heijden

Scifo Minnaard
Robert Jan Marringa



Hoe kunnen we onze relatie met degenen die ons voedsel produceren veranderen: van boeren en dieren tot micro-organismen?

“Als je kweekvlees als voedselproductie ziet, begrijp je waarom het cellulaire agricultuur heet en geen biotechnologie. Deze sessie gaf me de mogelijkheid te vertellen wat ons doel is en hoe we dat doen, ipv uitwerken en uit te weiden wat de voorwaarden moeten zijn van je doel. Hét voorbeeld van verbeeldingskracht goed in te zetten.”

Ira van Eelen, Oprichter RespectFarms

Tafel 3

Zoë Robaey

Angelique Spaninks

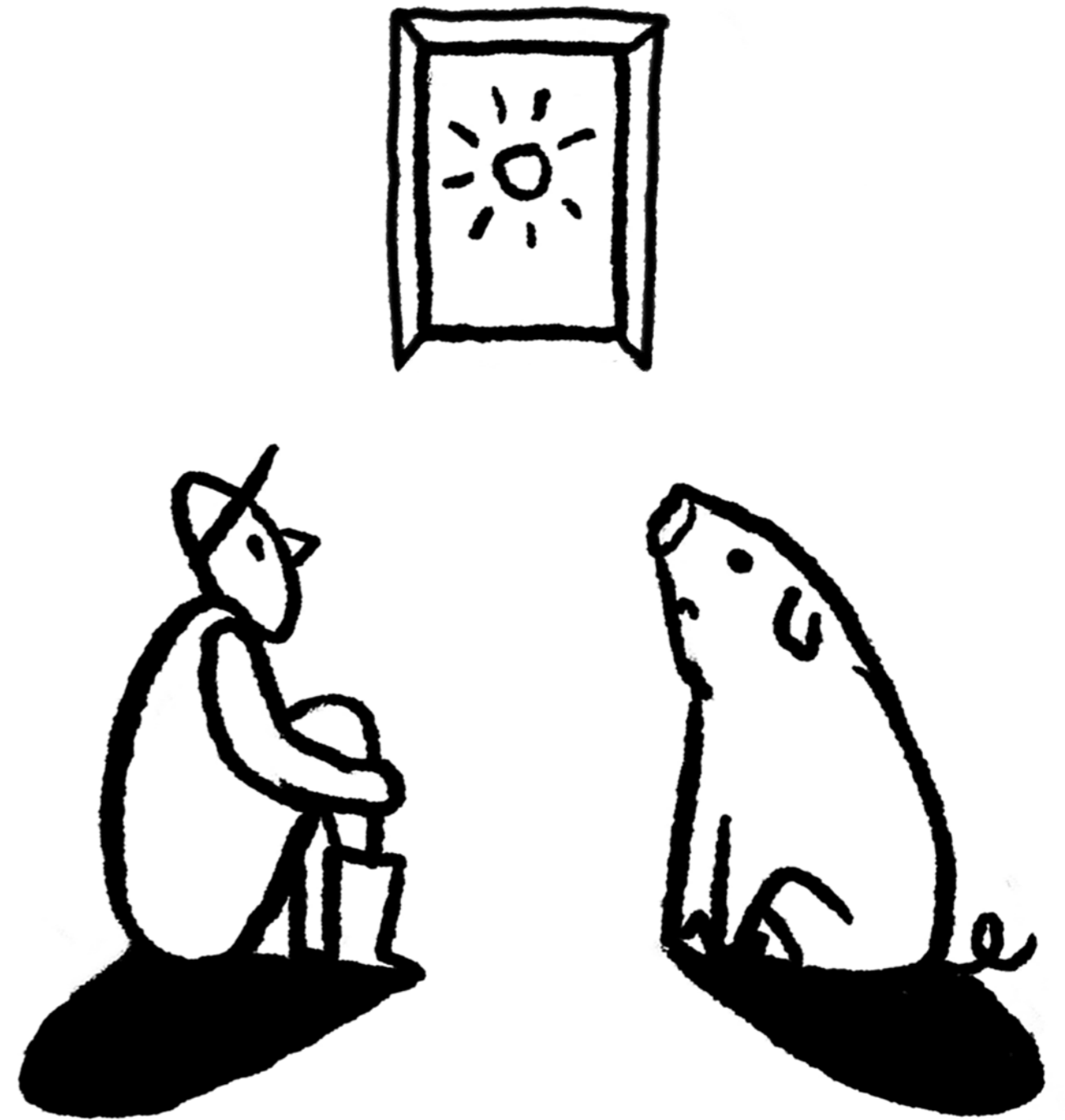
Margo Stam

Elisabeth Koch - Van der Spek

Ira van Eelen

Sabine Grootendorst

Chloe Rutzerveld



Afscheid nemen in tijden van transitie: hoe doe je dat?

“De voedseltransitie heeft nieuwe perspectieven nodig en een proces voor systeemverandering. De nieuwe ideeën zijn er, maar de verandering heeft meer aandacht en sturing nodig. Ook voor wat was.

Pallas Agterberg, Change Officer Alliander en RLI

Tafel 4

Femke Coops

Jetske van Oosten
Pallas Agterberg
Marina van Goor
Rianne Makkink

Frank Kimenai
Maaïke Engels



Hoe kunnen we de voedselketen opnieuw inrichten vanuit gezondheid?

“Consumenten kiezen hun voeding (nu) nog op basis van gemak, betaalbaarheid en smaak. De uitdaging is hoe gezondheid in dit rijtje komt. Dit vraag misschien wel om een herziening van de vraag: want wat is gezondheid? En voor wie?”

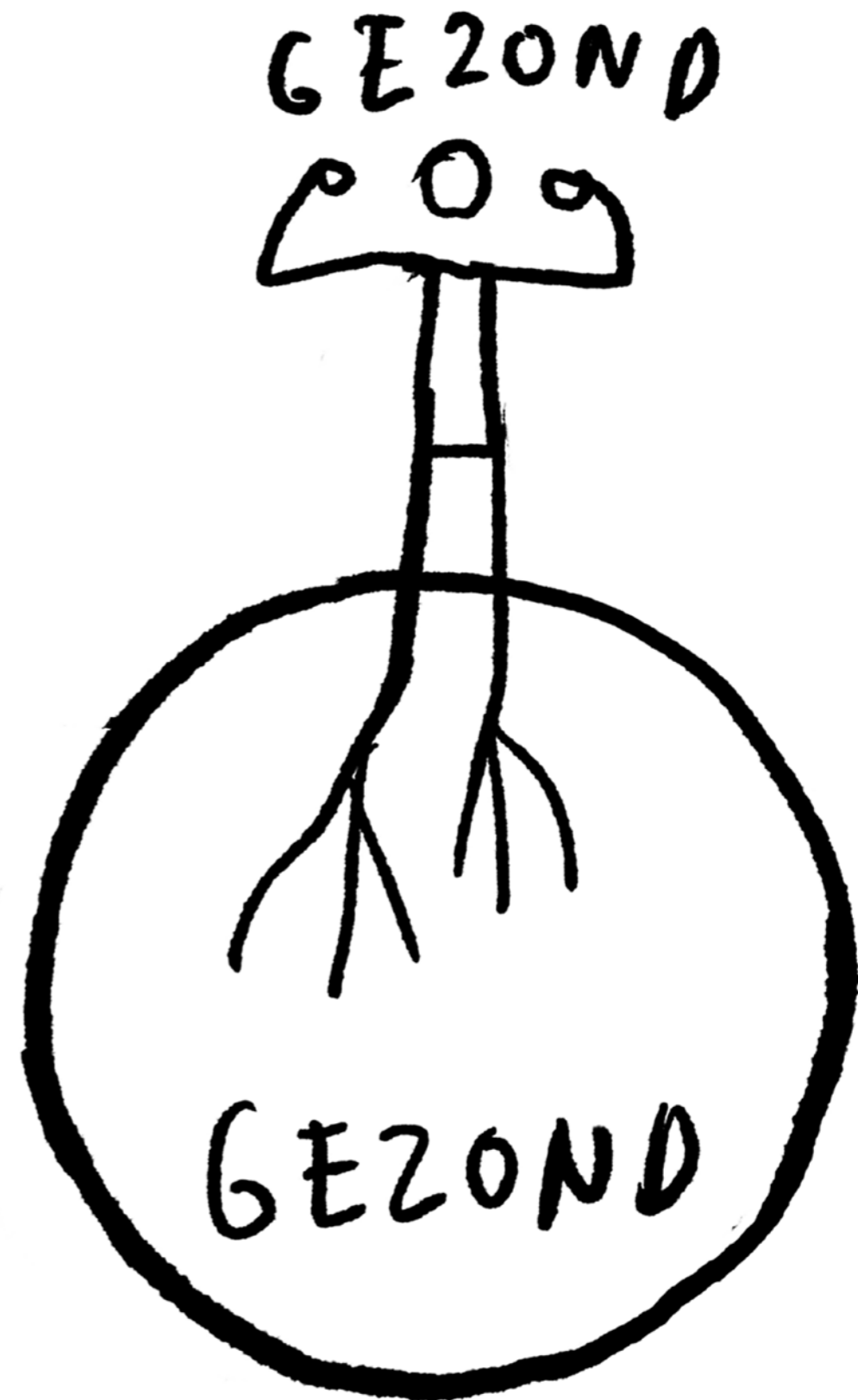
Charlotte Grün, ontwerper

Tafel 5

Charlotte Grün

Marcel Webster
Muriel Verain
Marrit Voskuilen
Eva Flantua

Annette de Vries
Jip van Trommel
Rick Schifferstein
Lisa Smith



De grote kavelruil 2030: hoe richten we samen 100.000 ha voedsellandschap in met oog op ecologie, economie en maatschappij?

“Van 100.000 Ha in stukjes opdelen en vanuit ambities opbouwen, tot het recht op ruilen en de ‘right to reshare’ uitzoeken. “In ieder geval is de tijd van uitbuiting verleden tijd en moeten we alle betrokkenen betrekken bij het vormgeven van dit alternatief.”

Paul van Zoggel, VDBorne Campus

Tafel 6

Paul van Zoggel

Floris Schoonderbeek
Lisa Smith
Rinke Bossink
Nele van Eeden

Pieter van Hout
Elena Cañas Ochoa
Luc Roefs



Hoe zou een radicaal nieuw normaal in voedselconsumptie eruit kunnen zien vanuit een maatschappelijk/sociaal perspectief?

“We moeten af van het woord consument in het voedselsysteem. Dat is een eenzijdige economische dimensie van wie wij zijn.”

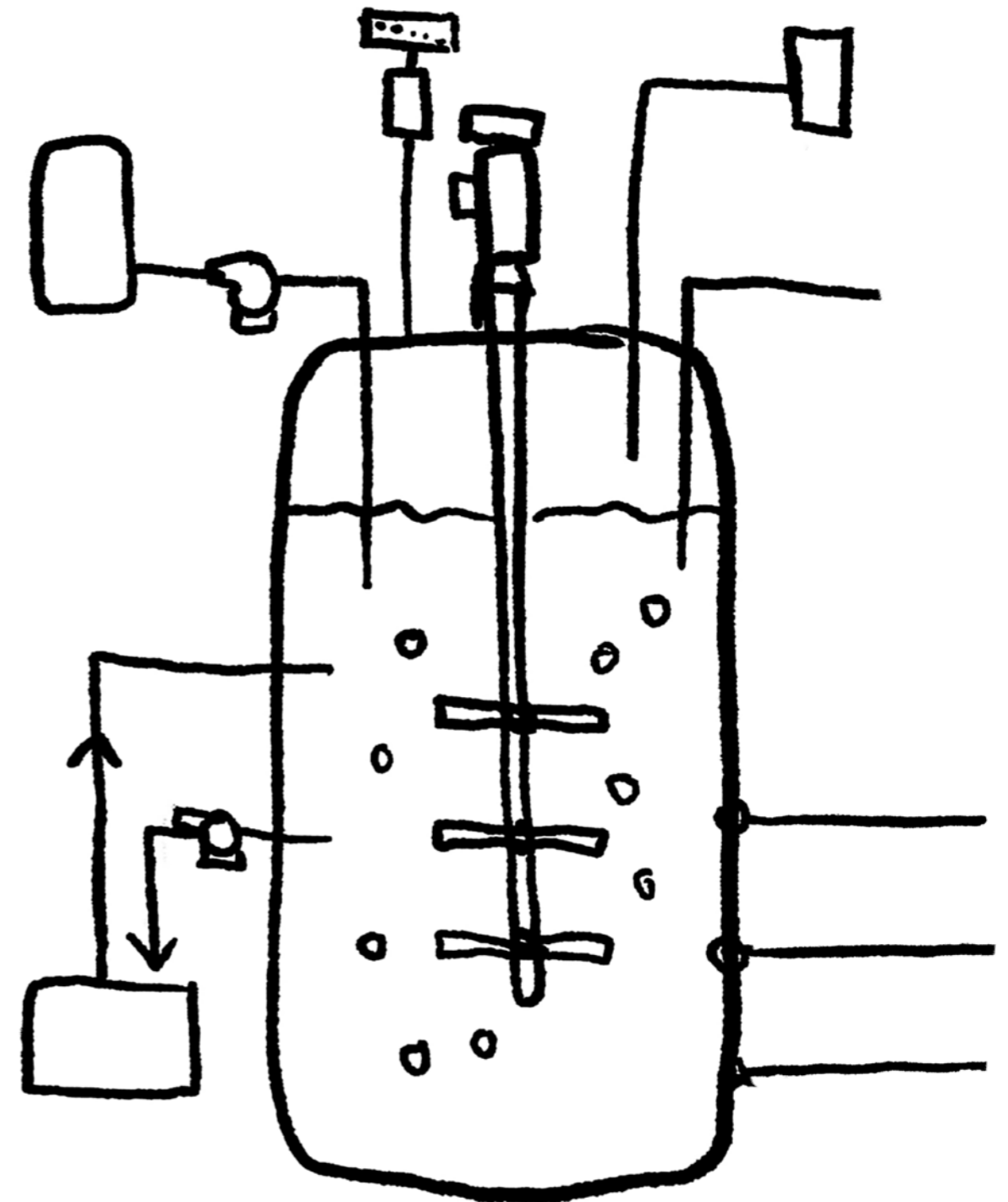
Julia Rijssenbeek, filosoof en onderzoeker

Tafel 7

Sigrid Wertheim-Heck

Hannah Goss
Julia Rijssenbeek
Anna Mascagni
Kevin Corcoran

Evy de Gier
Youetta Visser
Frenk van der Berg



BOERDERIJ?

Hoe wordt gezond, lokaal voedsel een basisvoorziening?

“De belangen van de status quo bedrijven zijn heel groot. Daar moet je het niet zoeken. Een beweging vanuit onderop is veel interessanter. Wat als je zegt: “We accepteren het huidige systeem niet, we willen iets anders” en start met bouwen aan dat alternatief? Je moet ergens beginnen met elkaar. Dat hoeft nu direct nog niet helder te zijn, maar we gaan voor bestendinging voor de lange termijn.”

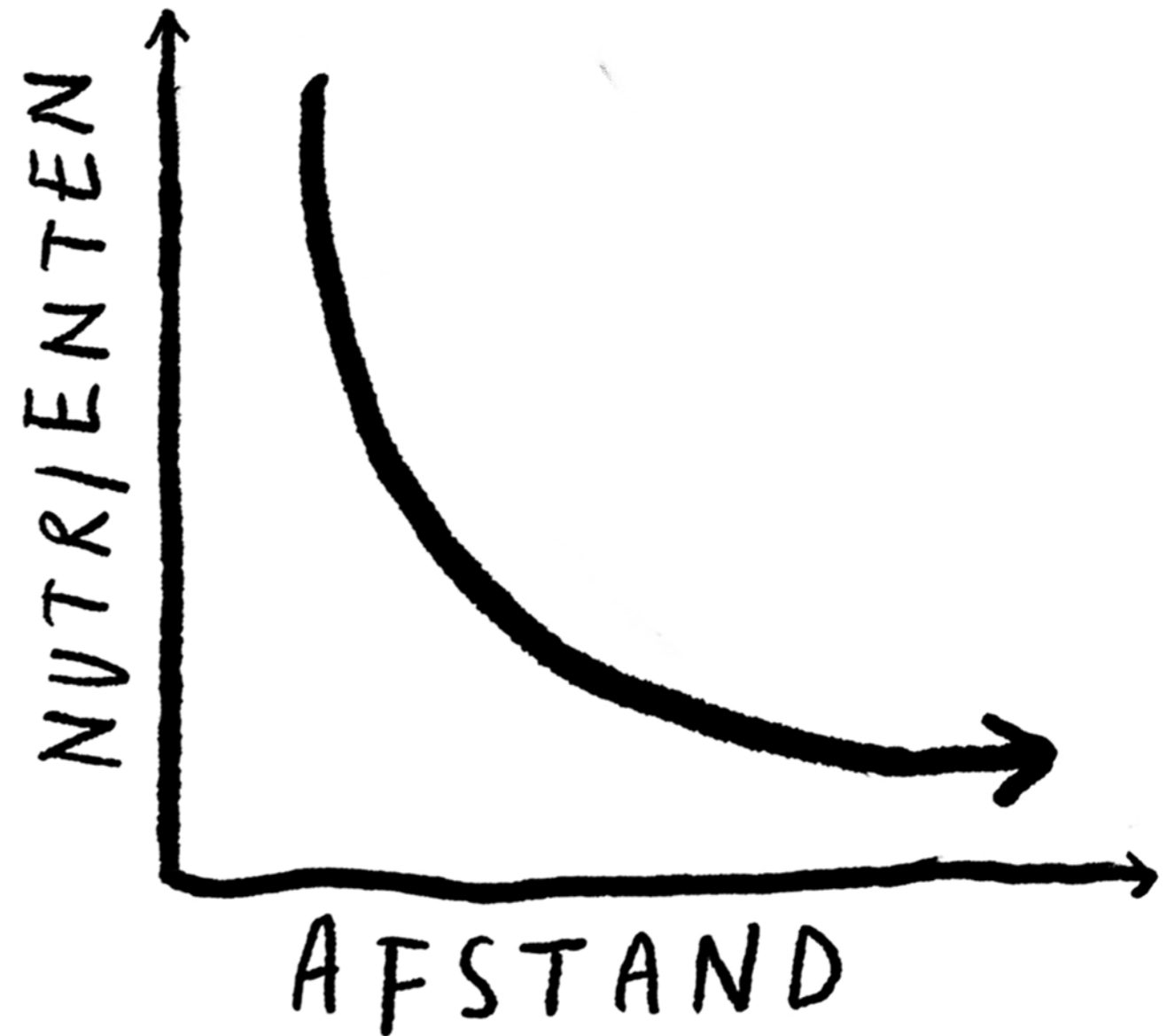
Floris Visser, Mensa Mensa

Tafel 8

Floris Visser

Micha Lubbers
Sanne van Leeuwen
Annelie Verbon
Margit van den Berg

Joanne van der leun
Fenna van der Kruit
Karin Bakker



Hoe wordt het landschap weer van iedereen?

“Gedecentraliseerd eigenaarschap (commons, steward owned, andere stichting constructies) voor land en langdurige pacht kunnen hand in hand gaan en samen versnellend werken voor organisaties die de voedseltransitie willen versnellen. Het ene concept hoeft het andere niet uit te sluiten.”

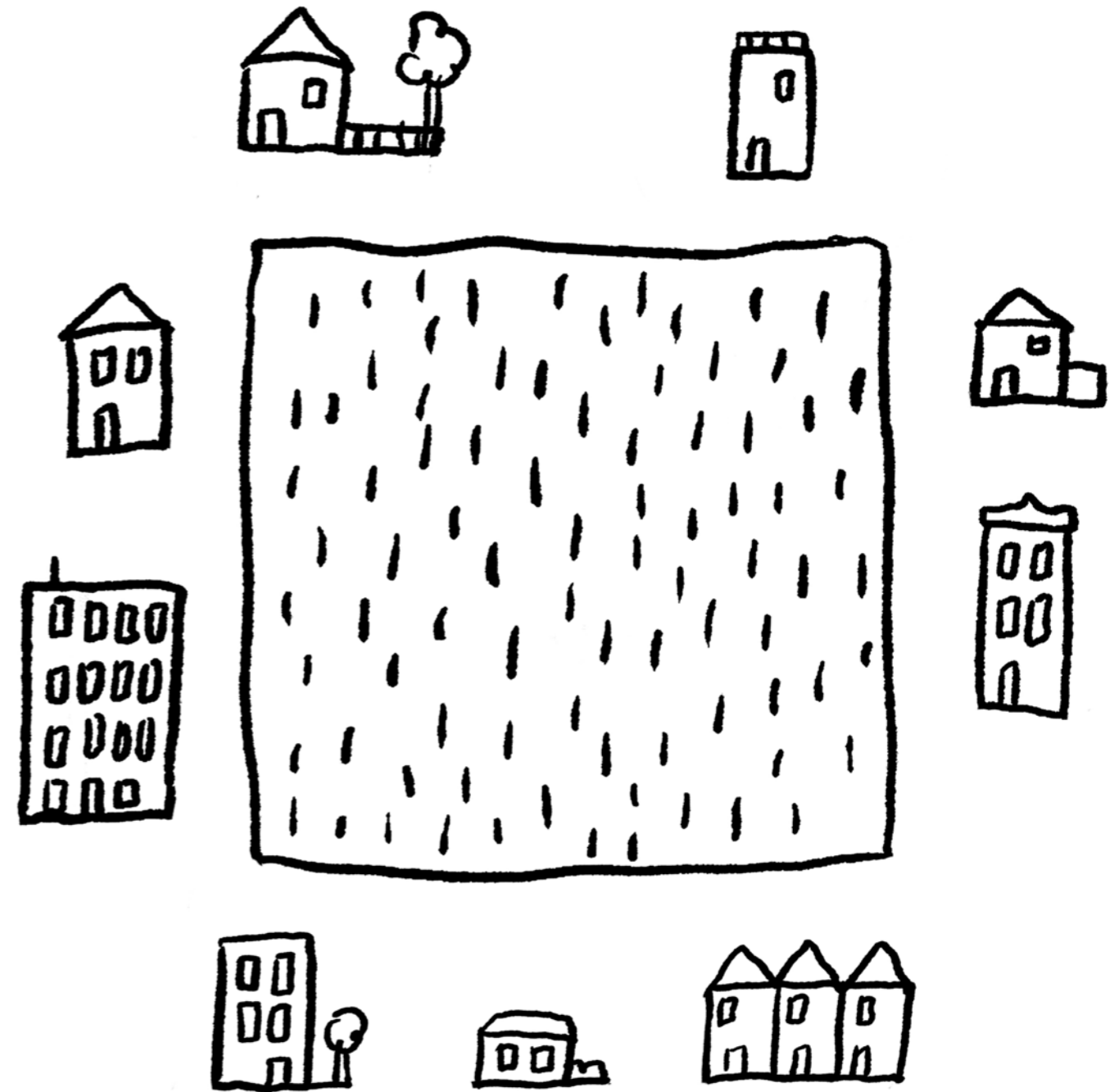
Fabio Vicino, mede-oprichter Onze Groenteboer

Tafel 9

Charlotte van der Woude

Fabio Vincino
Lente IJntema
Marrit Kyung Ok Schakel
Thijs Menting

Gerard Voskuilen
Johanna Fuld



Industriële productie voor voedselzekerheid: waarom schaal er wel toe doet?

“Schaal is noodzakelijk in het voeden van monden. Hoe kunnen we grootschalige kleinheid realiseren?”

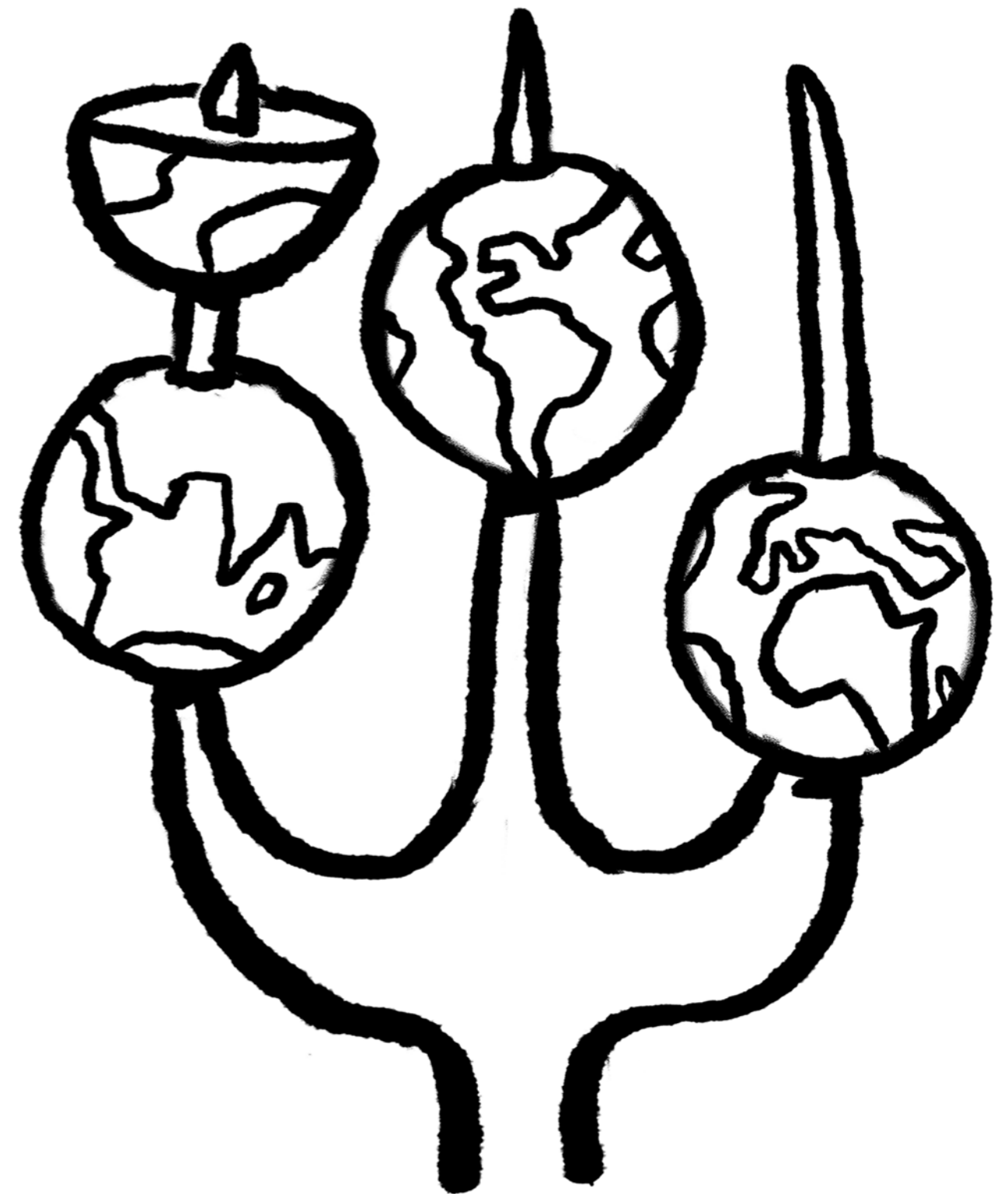
Arne Hendriks

Tafel 10

Stephan Petermann

Marjan de Boer
Darlyn Genao Castillo
Junion Hanenberg
Lidi Brouwers

Julia Jochems
Manon Ensink
Arne Hendriks



Samen aan tafel: Hoe wordt ons eten weer een verantwoordelijkheid van iedereen?

“We moeten de moed niet verliezen dat we in 1 sessie alle problemen in ons voedselsysteem kunnen oplossen. Belangrijk is het besef dat we er samen voor moeten gaan omdat wij het voedselsysteem zijn.”

Nadia Zerouali

Tafel 11

Nadia Zerouali

Beatrijs Voorneman
Harold Smits
Fernande Pool
Clemens Driessen

Pablo Teijero Fokkema
Gisanne Hendriks
Maria Geuze
Gerard Flantua



Hoe bouw je nieuwe waardeketsens waar bodem centraal staat?

“We lijken vast te zitten in soort winner-takes-it-all denken. Dat zet discussies op slot en ondermijnt potentie voor innovatie en verandering”

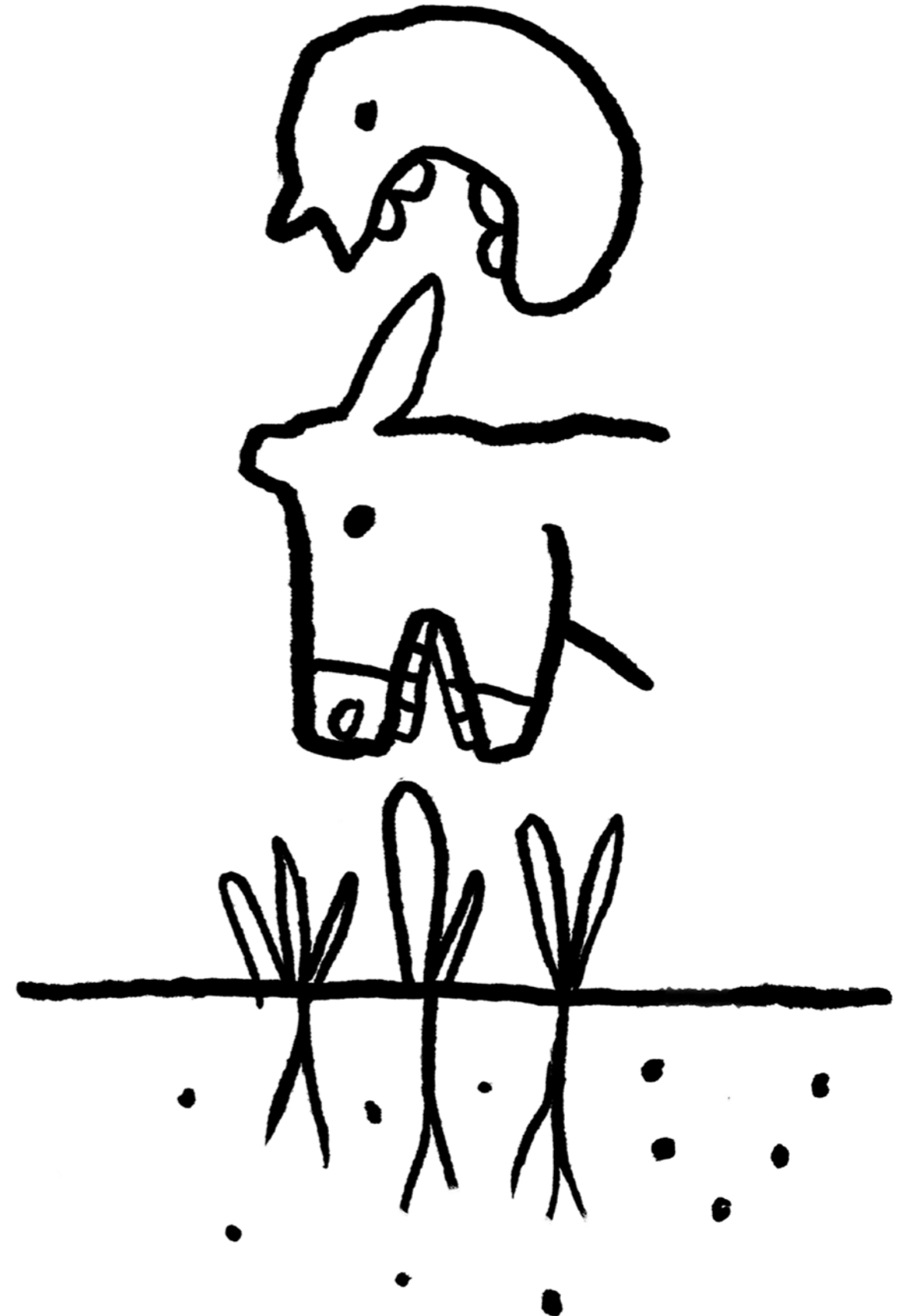
Pieter van der Valk, oprichter Agricycle

Tafel 12

Pieter van der Valk

Mary van Hoek-Hendriks
Lucca Kroot
Myrthe Lanting
Maya Ouwehand

Simone Eijsink
Rupert Parker Brady
Joost van Strien



Hoe ziet onze gezondheidszorg eruit als we onszelf als grondstoffenleverancier voor de voedselproductie zien?

“Kak is kapitaal! In de wereld die wij tijdelijk gecreëerd hadden is doodgaan een dienst en wordt gezondheid gemeten aan de hand van de bijdragen die jij kunt leveren door te poepen.”

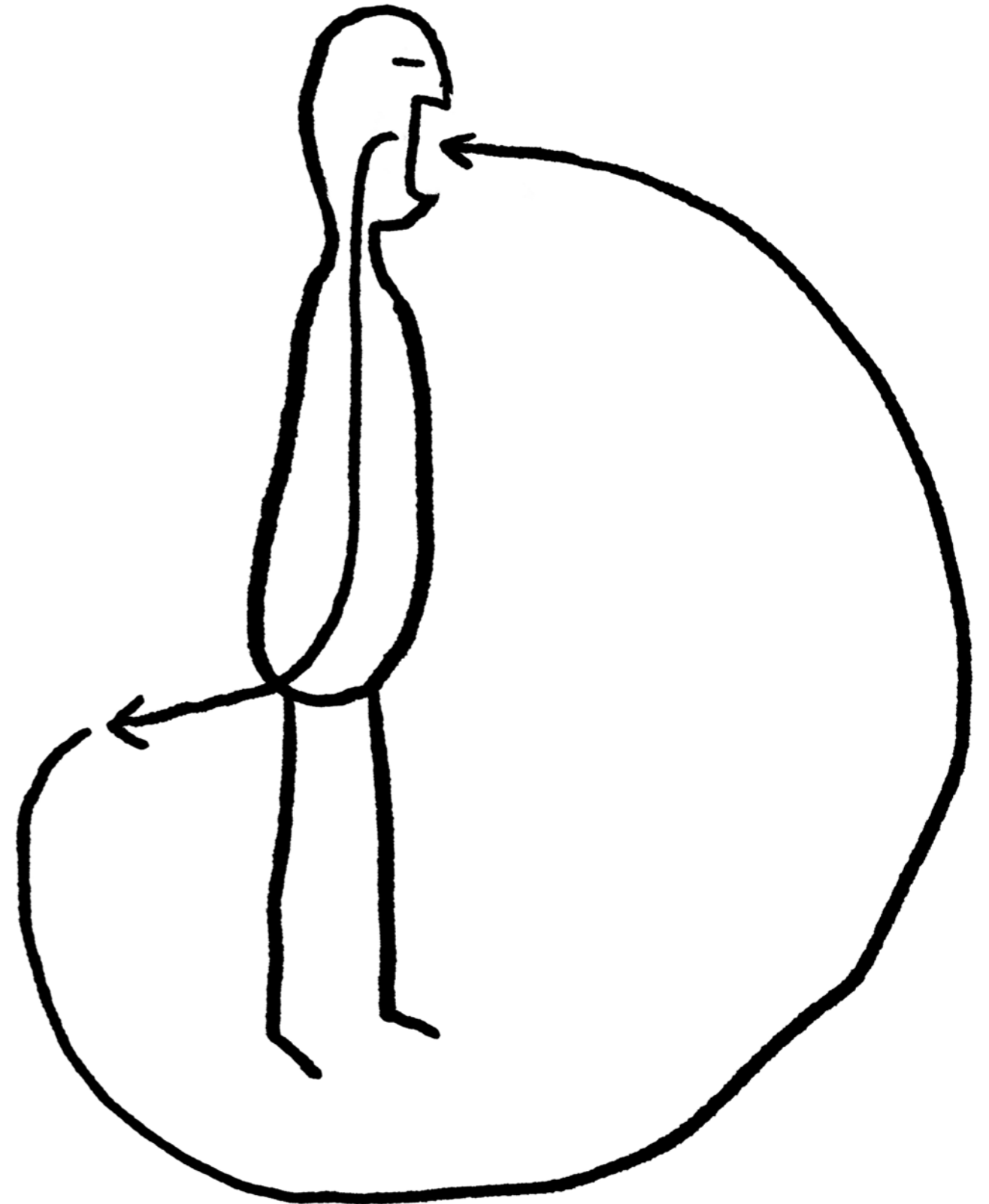
Fides Lapidair, Social Designer

Tafel 13

Fides Lapidair & Yanna Hoek

Kristel Bottinga
Henk Gerbers
Linette Mak
Geke Walsma

Lisanne van Oosterhoud
Ashley van Donk



Hoe ziet de ideale 10 hectare productielandschap eruit?

“Na deze sessie is het mij nog duidelijker geworden dat ontwerp en praktijk samen moet komen. De vaardigheid om complexiteit te visualiseren is hard nodig om tot gezamenlijke inzichten te komen.”

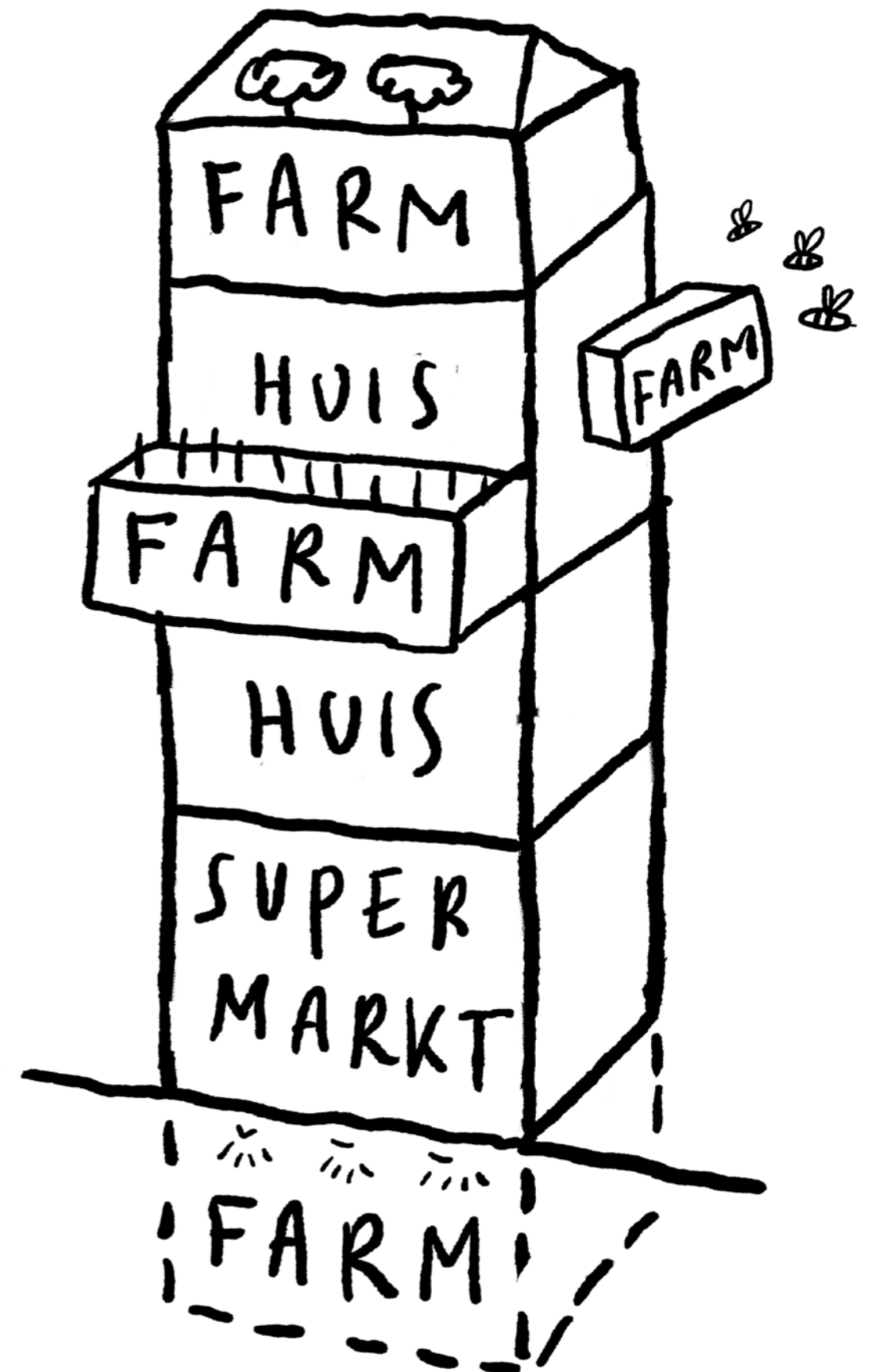
Bram de Vos, Systeemontwerper

Tafel 14

Bram de Vos

Sterre van de Ven
Ada Korteknie
Geert Wilms
Margot Meijerink

Sandra van Kampen
Stan Kerkhofs



Embassy of Food

Conferentie: Table Conversations



Colofon

Creatief Leider Embassy of Food
Barbara Vos

Projectleider Embassy of Food
Jelleke Raats

Concept
Barbara Vos i.s.m. Studio Kader

Ontwerp en productie
Studio Kader

Illustraties
Rogier Klomp

Rabobank

Provincie Noord-Brabant



NE > T NATURE



het scheepvaart
national maritime
museum

