

## Sebastiaan Aalst: Alles begint bij een goed idee!

*In opdracht van DuurzaamDoor heeft het Steunpunt Smaaklessen interviews gehouden met duurzame vernieuwers in de voedselketen. Wat zijn volgens Sebastiaan Aalst de ontwikkelingen op het gebied van voeding en duurzaamheid en hoe heeft dit betrekking op kinderen? Lees het verhaal van één van de duurzame vernieuwers.*

### Food Cabinet

Er is al veel bekend over ons eten, de voedselketen, gezondheid, smaken en duurzaamheid. Toch bereikt deze kennis veel consumenten en ook kinderen niet. Simpelweg de feitjes oprakelen heeft geen effect, er is meer voor nodig om personen te bereiken en vervolgens te bewegen. Sebastiaan Aalst ziet hier een grote uitdaging in. Vier jaar geleden werd Food Cabinet opgericht. Food Cabinet is een project- en campagnebureau dat gespecialiseerd is in voedselvraagstukken, waar Sebastiaan Aalst directeur van is. Bij Food Cabinet staat een duurzaam voedselsysteem centraal. Alles start hier met een goed idee die worden omgezet in werkbare strategieën en projecten die bijdragen aan een duurzamer voedselsysteem. Hierbij wordt samengewerkt met verschillende organisaties en worden verschillende partijen aan elkaar gekoppeld. Zo adviseren ze organisaties hoe ze een bijdrage kunnen leveren aan een beter voedselsysteem en waar te beginnen om hun ambities waar te maken. Ook bedenken ze creatieve oplossingen voor evenementen, het overbrengen van een boodschap, de vormgeving en ontwikkeling van producten en ontwikkelen ze communicatiestrategieën. Ze gaan hierbij uit van vier drijfveren; (1) Food Culture; veel eetgewoontes worden bepaald door de cultuur. Iets wordt gedaan omdat het simpelweg zo is aangeleerd, het is de norm. Food Cabinet probeert hier met positieve prikkels een verandering in teweeg te brengen. (2) Food Politics; de consument denkt misschien zelf veel invloed op zijn/haar keuzegedrag te hebben maar veel wordt bepaald door de politiek. Food Cabinet stimuleert de overheid om voedsel als belangrijk speerpunt te zien en dit ook te vertalen in praktische en structurele oplossingen. (3) Innovation; in deze moderne tijd is alle innovatie, creativiteit en denkracht van over de hele wereld nodig

bij het oplossen van voedselvraagstukken. (4) Food Waste; een belangrijk thema is voedselverspilling. Food Cabinet betreft burger, overheid en ondernemers om met dit thema aan de slag te gaan.



### Succesvolle campagnes

Aan Sebastiaan vragen naar zijn meest succesvolle projecten, is net als een ouder vragen naar zijn favoriete kind. Het is voor hem onmogelijk om te kiezen. Hij gelooft dat kleine projecten een grote impact kunnen hebben en daar kan hij veel voorbeelden van noemen. Zo is het project Damn Food Waste een groot succes. Bij dit project draait het allemaal om voedselverspilling in zowel de keten als bij de consument. Om hier aandacht voor te vragen werden op verschillende plekken lunches georganiseerd waarbij ingrediënten die normaal gesproken weggegooid zouden worden, werden gebruikt.

Ook op het project Meat Less Monday is Sebastiaan trots. Het eten van minder vlees en vis is namelijk een effectieve manier om bij te dragen aan een duurzaam voedselsysteem. Hiervoor is een verandering nodig in het eetgedrag van de consument. Meat Less Monday liet zien dat het niet ingewikkeld hoeft te zijn om smakelijke en aantrekkelijke gerechten te serveren waarin vlees of vis niet gemist wordt.

Daarnaast noemt Sebastiaan een relatief kleinere campagne met een groot effect; Big Bang Broccoli. De consument wordt namelijk van alle kanten beïnvloed met voedselcampagnes, zelfs zonder dat hij/zij het in de gaten heeft. Het probleem is alleen dat deze campagnes vooral over ongezonde producten gaan. Om te laten zien dat het ook anders kan, werd er met weinig budget een speciale campagne voor de broccoli ontwikkeld. En geen saaie campagne met feitjes en de boodschap dat

groente goed voor je is, nee een flitsende campagne die de broccoli weer sexy maakt. De campagne dook op vele plekken op en was een succes.



### **Voedselonderwijs**

Sebastiaan zet zich ook in voor voedselonderwijs. De omgeving van de mens zit vol verleidingen en wordt steeds ongezonder. Om kinderen hier op voor te bereiden moet volgens Sebastiaan het aanbod op scholen worden verbeterd en voedsel een duidelijkere plek krijgen in het onderwijs. Op het gebied van educatie werkt Food Cabinet vooral samen met natuur- en milieuorganisatie ANMEC.

Het streven is hierbij om voedselonderwijs integraal te organiseren. Hiervoor is het noodzakelijk dat verschillende partijen en initiatieven de handen ineen slaan en zich samen sterk maken voor goed voedselonderwijs in Amsterdam.



### **Honderd badkuipen vol**

Sebastiaan is ervan overtuigd dat kinderen weer bewust maken van wat ze eten, alleen gaat met een positieve benadering. Het zijn ten slotte best ingewikkelde onderwerpen. Een begrip als duurzaamheid klinkt heel zwaar maar het is volgens Sebastiaan belangrijk dat kinderen ontdekken dat ze er zelf invloed op hebben en er zelf iets aan kunnen doen. Daarnaast is het volgens hem belangrijk om de korte lijnen zichtbaar te maken en de producenten een podium te geven. Op die manier zien kinderen echt wat er allemaal met hun eten gebeurt. Het verbinden van producenten uit de korte ketens met het onderwijs is volgens Sebastiaan dus een essentiële stap.

Ook verspilling is volgens Sebastiaan een onderwerp dat goed aangekaart kan worden. Door inzicht te krijgen in de keten beseffen kinderen namelijk wat er aan tijd, water, geld, energie en liefde nodig is om iets te produceren. Het is belangrijk om

daar gevoel bij te krijgen en zo in te zien hoe de planeet gebruikt wordt. Beeldend werken is daarbij volgens Sebastiaan essentieel. De droge feiten blijven niet zomaar hangen dus dit moet volgens hem vertaald worden naar beeldende voorbeelden. Het aantal kilogram dat jaarlijks in Nederland verspild wordt, kan simpel in kilo's uitgedrukt worden, maar om het voor kinderen beeldend te maken kan het ook uitgedrukt worden in 'aantal winkelmandjes' of 'zoveel badkuipen vol'. Daarnaast geeft Sebastiaan de tip om iets vooral praktisch te maken. Kinderen moeten het zelf doen en zelf ervaren. Zo vertelt hij dat kinderen een keer naar de bakker gingen om daar het brood op te halen wat normaal gesproken aan het eind van de dag weggegooid wordt. De kinderen hadden het brood zelf in handen, konden zien en voelen hoeveel het was en waren hier erg van onder de indruk. En dat is een indruk die blijft.



### **Wortels met wortels vergelijken**

Volgens Sebastiaan is koken het middel om kinderen enthousiast te maken, de rest volgt dan ook wel. Wanneer kinderen koken, ervaren ze zelf hoe een aantal handelingen ervoor zorgen dat onbewerkte producten veranderen in heerlijke maaltijden. Ook komen ze er achter dat er echt niet per se een zakje of pakje voor nodig is. Tijdens het koken moet je volgens Sebastiaan op een speelse manier vragen stellen. Neem bijvoorbeeld reguliere en biologische wortels en vraag de kinderen eens waarom de ene nou groter is dan de andere. Op deze manier wordt spelenderwijs de interesse gewekt en leren ze ook meer over de herkomst van producten. Zo wordt de kookles een hele ervaring, een ervaring die blijft.

