



Stichting Erkend Veluws Streekproduct

Lokale Graanketens

Veluwse boeren voor Veluwse brouwers, bakkers en burgers



Projectverslag, december 2019



Europees Landbouwfonds voor
Plattelandontwikkeling: Europa
investeert in zijn platteland

 provincie
Gelderland

Wat past er nou mooier in het Veluwse landschap dan wuivende korenvelden tegen de achtergrond van boomwallen en bossages? En hoe geweldig zou het zijn als het lokale bier van de Veluwe ook gemaakt is met de granen van de Veluwse akkers, en het brood met puur lokale ingrediënten. Brouwers en bakkers willen wel, maar het graan is vaak moeilijk verkrijgbaar of voldoet niet aan de juiste kwaliteit. En om bier te brouwen moet de gerst eerst gemout worden. Ook dat is op de Veluwe niet mogelijk.

Aanleiding en doel

Aanleiding voor het project 'Lokale Graanketens' is de constatering dat er op en rond de Veluwe verschillende losse initiatieven zijn voor de teelt en verwerking van granen tot brood. De initiatieven zijn kwetsbaar voor misoogsten of andere omstandigheden, waardoor Tom van Otterloo een aantal jaren geen Echt Veluws brood heeft kunnen bakken met lokaal geteelde granen. De uitdaging is om het Veluws graan beter en in gezamenlijkheid op de kaart te zetten, en tegelijkertijd continuïteit te kunnen bieden voor wat betreft de beschikbaarheid en kwaliteit van het graan.

Uitvoering en aanpak

Het project 'Lokale Graanketens' is van start gegaan in het voorjaar van 2018. Gedurende ruim anderhalf jaar zijn door bureau Streekwijzer uit Wageningen bijeenkomsten en proeverijen georganiseerd met telers, bakkers en brouwers om de (n-) mogelijkheden van lokale graanketens op de Veluwe verder te verkennen en in kaart te brengen. Ook is samenwerking aangegaan met reeds lopende initiatieven en andere projecten. Er is een haalbaarheidsonderzoek uitgevoerd voor een Veluwse Mouterij en er is ervaring opgedaan met de teelt van baktarwe en brouwgerst. Er zijn batches Veluwse mout geproduceerd door Vloermouterij Masterveld. Meerdere brouwers hebben hiermee Veluws bier gebrouwen. Tevens is een kleinschalige marktintroductie van Veluws mout georganiseerd. Gaandeweg kreeg het project het karakter van een actieonderzoek, waarmee een schat aan ervaring is opgedaan. Deze ervaringen vormen een goede basis voor een gezamenlijke (marketing) aanpak voor Veluws Graan. Voorwaarde hierbij is wel dat er een sterke procescoördinator komt die handen en voeten geeft aan het Veluws Graan concept en ondesteunend en faciliterend werkt naar al die initiatieven en bedrijven die op een of andere manier betrokken zijn geweest of in kaart zijn gebracht in het kader van dit project.

Onderstaand worden een aantal activiteiten en resultaten uit het project nader belicht en beschreven.

Uitgangspunten

Allereerst is een uitgebreide analyse gemaakt van het netwerk van telers, bakkers en brouwers op de Veluwe. Wensen en behoeften zijn in kaart gebracht en via (netwerk) bijeenkomsten besproken met de betrokkenen.

Uit de eerste analyse bleek dat er al flink wat initiatieven rondom lokale granen op de Veluwe waren. Een korte inventarisatie:

- Samenwerking Tom van Otterloo en Bart Lubbers: van Akker naar Bakker
- Puur Veluws van Bakker Piet, samen met Versteegen uit Uddel
- Start samenwerking Albert Wassink met Bakker Brill in Voorst
- Initiatieven van de Heideboerderij en de Burgerboerderij
- Samenwerking Veld en Beek met de Seelse Bakker (Renkum-Doorwerth)
- Start samenwerking Herman Borggreve en Wilco Nieuwenhuis
- Bakker van Dongen heeft een eigen lijn Veluws Brood (tarwe en spelt)
- Bakker Schuld (Oldebroek) teelt en verwerkt eigen tarwe.

Gezamenlijkheid benadrukken

Het streven van projectdeelnemers is om waar mogelijk samen te werken om het Veluws graan op de kaart te zetten. Dit kan door middel van een **overkoepelende aanpak** waarbinnen ieder van de bovenstaande initiatieven zijn eigen plek kan houden (laat 1000 bloemen bloeien, eenheid in diversiteit). We denken hierbij aan een gezamenlijk (keur-)merk met een reglement waar ieder initiatief zich aan conformeert.

We werken daarbij vanuit een aantal randvoorwaarden (onder meer verbonden aan het keurmerk Echt Veluwe – Erkend Veluws Streekproduct):

- De teelt van graan op de Veluwe heeft een meerwaarde voor natuur, landschap en biodiversiteit. Dat wil zeggen zo milieuvriendelijk mogelijke teelt, terughoudend in het gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen en waar mogelijk met bloemrijke akkerranden of het behoud van akkeronkruiden.
- Be- en verwerking dient op de Veluwe plaats te vinden (de Veluwe is omschreven als het deel van Gelderland ten Noorden van de Rijn en ten westen van de IJssel).
- Uitgangspunt is om producten te maken met 100% Veluws graan. Indien dit niet lukt dient het percentage Veluws Graan zo hoog mogelijk te zijn.

Vanuit de deelnemers is hierbij ook aangegeven dat er een **eerlijke prijs** voor teler, molenaar, bakker en consument moet zijn in de keten. Met een transparante prijsopbouw en lange termijn afspraken.

Lokale graanketens – afspraken met telers, bakkers en brouwers op de Veluwe

Gezien het specifieke karakter van het gebied waarbij sprake is van een groot aantal lokale samenwerkingsverbanden langs de randen van de Veluwe, maar er vrijwel geen gebied-dekkende netwerken zijn, is er voor gekozen om vooral lokale netwerken en ketens te ondersteunen en faciliteren. Dit betrof onder andere het met elkaar in contact brengen van

de partijen, ondersteunen bij het maken van afspraken en planning van teelt en verwerking, ondersteunen bij de ontwikkeling van het businessmodel van samenwerkende telers via de CANVAS methode etc. Tevens zijn **analyses** gemaakt van door deelnemers geteelde granen en zijn **bakproeven** uitgevoerd.

Proefbakken met Veluws Graan

Een van de bijeenkomsten met de bakkers (5 november 2018) stond in het teken van het proefbakken met op de Veluwe geteelde granen, waaronder 3 soorten baktarwe: Lavette, geteeld door Bart Lubbers, Lennox geteeld door Versteegen uit Uddel en Julius geteeld door Albert Wassink in Voorst. Van alle 3 de partijen zijn monsters genomen en geanalyseerd. De resultaten zijn goed wat betreft gehalten etc.

		Julius lavette	Ijsseloord lavett	Uddel lennox	Meerveld lennox
Reiniging	HL-gewicht	82,1	81,9	76,1	72,3
	Spleetzeef 2,5 mm	8,6	14,6	26,8	49,0
	Stof	0,1	0,1	0,1	0,1
	Breuk	0,5	0,6	1,3	1,6
	Puntjes	0,3	0,1	0,3	0,3
	NIR-Vocht	11,4	10,9	11,4	10,8
	NIR-Eiwit	10,9	14,6	14,4	16,3
	Hagberg	366	361	399	419
	Zeleny	37	45	63	64

Tom van Otterloo heeft hier verschillende soorten brood van gebakken, onder andere gistbrood en desembrood. De conclusie is dat van alle drie de soorten tarwe goed brood te bakken is. Het deeg rijst goed en bakt naar behoren. Julius en Lavette zijn qua kleur vergelijkbaar, Lennox is duidelijk donkerder. Lennox wordt ook als het meest smaakvol beoordeeld.

De bakproeven en samenwerking tussen bakkers en telers heeft op verschillende manieren vervolg gekregen, onder andere in de ontwikkeling van recepturen voor het Veluws Markebrood en Graangeluk. Het betreft hier combinaties van extensief geteelde tarwe en oude granen zoals het Veluwse kruiprogge.

Vanuit het project zijn verder diverse samenwerkingsverbanden aangegaan met andere projecten en initiatieven rondom granen op de Veluwe. De samenwerking bestaat uit het delen van kennis en netwerken en onderlinge afstemming van activiteiten. Het betreft hier projecten van de Heideboerderij Veluwezoom, een Korte Ketenproject in Brummen (Van Patrijs tot Pannenkoek) en Korte Ketenproject De Bekoring.

Voor de coöperatie Heideberen Veluwezoom i.o. is het volgende CANVAS businessmodel gemaakt op basis waarvan de samenwerking tussen de betrokken telers verder vastgelegd wordt:

Businessmodel Coöperatie Heideboeren Veluwezoom (versie 1)

Strategische Partners	Kernactiviteiten	Waardepropositie (product en diensten)	Klantrelaties	Klantsegmenten
<u>Uitvoerend:</u> Externe vormgevers en communicatie adviseurs Molenaars en bakkers Externe opslag, <u>schoning etc.</u> Laboratoria. Terreineigenaren <u>Beleidsmatig:</u> Stichting Heideboerderij Stichting Erkend Veluws Streekproduct Natuurmonumenten, Geldersch Landschap en Kastelen, gemeenten, Provincie Gelderland, Rivierklimaatpark, LTO	<u>Primair:</u> Gezamenlijke teeltplannen opstellen Organiseren van gezamenlijke afzet, opslag en verwerking, kwaliteitscontrole. Gezamenlijke communicatie en promotie. Marketing en verkoop. <u>Secundair:</u> gezamenlijke afspraken met TBO's	Het collectief aanbieden van bijzondere producten uit het natuur-inclusieve landbouwsysteem van de Heideboerderij. Geen bestrijdingsmiddelen, geen kunstmest. Directe verbinding met beheer van natuurgronden. Meerwaarde voor natuuren landschap langs de Veluwezoom. Kernwoorden: streek, lokaal, bijzonder, transparant, eerlijk. Leveringszekerheid met gegarandeerde uniforme kwaliteit voor de afnemer: Voedselveiligheid geborgd	Service gericht Ondersteuning in communicatie en PR Gericht op lange termijn samenwerking Kanalen Eigen distributie of extern inhuren? Website? Webshop?	B2B afnemers: Bakkers, pannenkoekenhuizen, Streekwinkels Molenaars, winkels met zelfbakklanten
Kostenstructuur		Inkomstenstromen		

Aanvullend op het projectplan is als extra activiteit een partij brouwerst gemout (2 batches) bij Vloermouterij Masterveld in Winterswijk. Deze batches zijn in opdracht van Boerderij De Kolke van lokaal geteelde gerst gemaakt. Met deze mout zijn door meerdere Veluwse brouwers **proefbrouwsels** gemaakt. De gebrouwen bieren zijn geproefd tijdens een netwerkbijeenkomst in de brouwerij van het Openluchtmuseum, waarbij ook andere geïnteresseerde brouwers aanwezig waren. (zie ook volgende paragraaf over het haalbaarheidsonderzoek voor een Veluwse Mouterij)

Bovenstaande heeft mede geleid tot diverse **nieuwe samenwerkingsverbanden en ketenafspraken:**

- Langdurige samenwerking van Bakker Piet (Elspeet) met Molen De Vlijt in Wapenveld voor het malen van graan tot meel en in latere instantie het builen van bloem (waarvoor de molen extra investeringen heeft moeten doen).

- Meerjarige samenwerking Boerderij de Kolke (teelt van granen) met Brouwerij De Vlijt (Veluwe Schavuyt) in Apeldoorn. Teeltplan voor 2020 en verder.
- Levering van bloem en meel aan Bakker Brill in Voorst en aan Pannenkoekenhuis De Huifkar in Putten.
- Samenwerking van 5 graantelers op de Veluwezoom in de Coöperatie Heideboerderij i.o. ; teeltafspraken, gezamenlijke schoning en opslag van het graan, gezamenlijke afzet
- Samenwerking Bakkerij Tom van Otterloo (De Steeg en Arnhem) met de telers van de Coöperatie Heideboerderij rondom Velps Volkorenbrood
- Samenwerking van de telers van Coöperatie Heideboerderij met Bakker Borggreve uit Velp rondom het streekbrood De Ossendaaler
- Afstemming en samenwerking inzake het Veluws Markebrood (Coöperatie Burgerboerderij met meerdere bakkers) als gecertificeerd Erkend Veluws Streekproduct
- Samenwerking tussen GraanGeluk en Stadsbrouwerij Wageningen, geplande crowdfunding en burgerparticipatie
- Afspraken over certificering van de bieren van Stadsbrouwerij Wageningen (met granen van Stichting De Korenschoof van de Wageningse Eng) en Brouwerij De Vlijt uit Apeldoorn (met graan van Boerderij De Kolke) over het gebruik van het keurmerk Erkend Veluws Streekproduct.

Een haalbaarheidsonderzoek en businesscase voor een lokale mouterij

Onderdeel van het project was onderzoek naar de haalbaarheid van een Veluwse Mouterij. In het kader hiervan is een marktanalyse en een enquête onder alle Veluwse Brouwerijen uitgevoerd. Daarnaast is contact geweest en afstemming gezocht met diverse andere initiatieven voor het regionaal vermouten van graan en het opzetten van kleinschalige mouterijen, en is een vakbeurs bezocht.

Omdat zich de mogelijkheid voordeed om i.s.m. Vloermouterij Masterveld een proefbatch met Veluwse mout te maken heeft het haalbaarheidsonderzoek het karakter gekregen van een **actieonderzoek**. Er is gerst geteeld, hiervan is Veluws mout gemaakt en verschillende brouwers hebben proefbrouwsels gemaakt. In het kader hiervan is een proeverij georganiseerd. Ook is er een kleinschalige marktintroductie geweest van het Veluws mout.

Onderstaand het analyserapport van de eerste batch mout van Veluwse brouwergerst (voorjaar 2019):

Analyse Rapport Nederlandse Vloergemoute Vienna mout

De Kolke
Familie Wassink
Klarenbeekseweg30
7383 EB Voorst



	Analyse	Specificatie
<u>norm</u>		
Vochtgehalte	4.7%	5% max.
Extract fijn droge stof	83.5%	80% min.
EBC	7-9	9 max.
Totaal Eiwit	9.9	11.5 max.
Oplosbaar Eiwit	4.2	4- 4.7
Kolbach index	43	35- 45
Friabiliteit	85%	80 min.

Het uitgevoerde haalbaarheidsonderzoek geeft ons een aantal interessante inzichten in de haalbaarheid van een regionale mouterij op de Veluwe.

Allereerst blijkt dat het goed mogelijk is om op de Veluwe brouwgerst van goede kwaliteit te produceren die kan dienen als grondstof voor biermout. De gerst die in het kader van het actieonderzoek is geteeld door Boerderij De Kolke in Voorst, op zavelgronden in de IJsselvallei, bleek van uitstekende kwaliteit. Maar ook elders op de Veluwe, zoals de Wageningse Eng en Westberg is brouwgerst geteeld dat een goede kwaliteit mout oplevert. Naar verwachting is de teelt van brouwgerst op en rond de Veluwe vrij eenvoudig op te schalen.

Van de mout die vervolgens is geproduceerd door Vloermouterij Masterveld is door lokale Veluwse brouwers bier gebrouwen. De brouwers zijn tevreden over de kwaliteit van de mout, en ook de gebrouwen bieren vielen uitstekend in de smaak.

Uit de enquête onder Veluwse brouwers bleek dat er aanzienlijke interesse is in Veluwse mout. Het gebruik van regionale grondstoffen past bij de marktorientatie van de brouwers. De meesten leggen zich toe op het produceren van vrij traditionele biersoorten voor de lokale of regionale markt. Het gebruik van Veluwse mout kan hierbij een toegevoegde waarde hebben om de relatie met de streek te onderstrepen.

Echter, uit de kleinschalige introductie van de beschikbare mout bleek dat de prijs van de mout voor veel brouwers een te grote drempel was. Het prijsverschil van de aangeboden mout met de regulier verkrijgbare mout was voor veel brouwers te groot. Daarbij speelt dat een aantal brouwers onlangs grote investeringen hebben gedaan en hierdoor, mede onder druk van investeerders, zeer scherp op de kostprijs moeten letten. Brouwers die interesse hebben in het gebruik van regionaal mout geven als richtprijs € 1,00 per kilo aan (30-50 cent meer dan regulier).

Uit vergelijkbare initiatieven elders in het land blijkt overigens dat een aanzienlijke meerprijs van de mout wel geaccepteerd wordt als het gaat om een gecertificeerd biologisch product, of als er een duidelijke meerwaarde wordt ondervonden in de vorm van marketing ondersteuning en de toegang tot specifieke afzetkanalen. Het is voor Veluws mout van belang dat de PR en marketing voor gecertificeerde Veluwse streekproducten goed op orde is zodat de meerwaarde ervan door de brouwers ervaren wordt.

Gezien de totale volumes aan bier en de vraag naar mout op de Veluwe is het niet aannemelijk dat een nieuwe mouterij alleen voor de Veluwe haalbaar en rendabel is. In dit project is samen gewerkt met Vloermouterij Masterveld uit Winterswijk. Deze mouterij heeft een maximum capaciteit van 150 tot 200 ton verwerkt graan per jaar. Dit is meer dan de helft van de totale vraag naar mout op de Veluwe. Daarbij komt dat veel Veluwse

brouwerijen huurbrouwers zijn zonder eigen brouwketels. Zij hebben slechts beperkt invloed op de inkoop van de mout.

De consumptie van speciaalbier in Nederland is gedurende de afgelopen 10 jaar doorlopend gestegen, tot bijna 11% van de totale bierconsumptie in 2019. Er is geen reden om te verwachten dat aan deze stijging op korte termijn een eind komt. Op basis hiervan kunnen we verwachten dat ook de totale productie van de Veluwse brouwerijen in de komende jaren verder toe zal nemen, en daarmee ook de vraag naar (regionaal) mout. Ook voor de Veluwse brouwerijen die grotendeels in hetzelfde marktsegment zitten, wordt het in de toekomst van belang om zich duidelijker te onderscheiden in de markt en een kloppend verhaal te vertellen.

Op dit moment functioneert de samenwerking met de Vloermouterij Masterveld voor het vermouten van Veluws graan naar tevredenheid. Verschillende initiatieven uit de omgeving maken daarnaast gebruik van de vloermouterij om kleine partijen brouwgerst te maken voor bier met lokale grondstoffen (Graangeluk uit Wageningen, Brouwerij Nevel uit Nijmegen, of het eerder genoemde innovatietraject uit Flevoland). De vloermouterij vervult hiermee een belangrijke rol in de zoektocht naar lokale en regionale mouten, de samenwerking tussen brouwers en telers. Het is belangrijk om deze rol van de vloermouterij te erkennen en zoveel mogelijk te ondersteunen. Het oprichten van een nieuwe mouterij op de Veluwe zou op korte termijn de levensvatbaarheid van de vloermouterij kunnen ondermijnen.

Op langere termijn zou gekeken kunnen worden naar samenwerking met andere aanpalende regio's om een mouterij faciliteit te ontwikkelen aanvullend op de vloermouterij. We zouden hierbij bijvoorbeeld kunnen denken aan samenwerking met Flevoland, dat beschikt over een goede infrastructuur voor graanteelt en verwerking. Er zijn reeds contacten met een initiatief dat wordt ondersteund door de Flevo Campus.

Ook valt het te overwegen om samenwerking te zoeken met de grote mouterijen. Uit een gesprek met de Swaen mouterij uit Kloosterzand tijdens het Dutch Craft Beer event 2019 bleek dat daarvoor openingen zijn. De grote mouterijen zien de ontwikkeling van craft brouwerijen en de vraag naar regionale grondstoffen en zoeken hierbij aansluiting. De Swaen heeft inmiddels Holland mout op de markt gebracht van brouwgerst van Zeeuws Vlaamse telers. Dit vormt ook de grondstof voor diverse gecertificeerde Zeker Zeeuws streekbieren. Volgens een ingewijde in de bierwereld die eerder betrokken is geweest bij initiatieven voor een lokale mouterij is dit zelfs de enig haalbare optie: grote mouterijen hebben kapitaal en kennis voor het opzetten van speciaal mouterijen.

Hoewel vroeger – tot circa 100 jaar geleden – van de 300 brouwerijen in Nederland ongeveer een derde een eigen mouterij had, is het maken van kwaliteitsmout een gespecialiseerd vakmanschap dat veel kennis vraagt. Grote mouterijen hebben hiervoor gespecialiseerde moutmeesters en begeleiden hun telers met raskeuze, teeltmaatregelen, bemesting en oogst. Er is veel aandacht voor technische aspecten van het mouten, en wat

er allemaal mis kan gaan. Belangrijk is om te voorkomen dat de hoeveelheid mycotoxines in graan en mout en daarmee in het bier het de normen overschrijden. Met name bij ambachtelijke bieren met een hoog alcohol gehalte (waarvoor veel mout wordt gebruikt) worden toegestane normen geregeld overschreden.

In de VS is parallel aan de 'craft beer revolution' ook een 'craft malt revolution' waarneembaar <https://craftmalting.com/>. Kleinere regionale mouterijen maken speciaal mout van lokale grondstoffen en spelen in de vraag van de ambachtelijke brouwerijen. Kennisuitwisseling tussen de mouterijen speelt hierbij een grote rol. Er is veel openheid en bereidheid tot het delen van kennis. Hiervoor worden zelfs speciale conventies georganiseerd. Voor de ontwikkeling van kleinschalige mouterijen in Nederland is het van belang om dergelijke uitwisseling ook hier te faciliteren. In Nederland maar wellicht ook samen met onze buurlanden.

Het produceren van mout in een vloermouterij is een arbeidsintensief proces, waarbij de geweekte mout uitgespreid wordt op de vloer om te kiemen. Tijdens het kiemen moet de mout dagelijks gekeerd worden om broei te voorkomen. Na het kiemen wordt de mout handmatig van de vloer geschept en daarna gedroogd. Na het drogen wordt de mout in zakken of big-bags afgevuld. Vloermouterij Masterveld draait in een verbouwde voormalige ligboxenstal en is opgezet met ondersteuning vanuit Leader.

Naast Vloermouterij Masterveld start begin 2020 een 2^e kleinschalige mouterij in Nederland: Mouterij Kiemkracht in Bad Nieuweschans. In tegenstelling tot Vloermouterij Masterveld werkt deze mouterij met een volcontinu proces waarbij het weken, kiemen en eesten van de mout in een en dezelfde ketel plaatsvindt. Dit proces vraagt relatief weinig arbeid. Mouterij Kiemkracht heeft de installatie grotendeels zelf ontworpen en laten bouwen door regionale bedrijven en installateurs.

Er zijn ook kant en klare micro mouterijen verkrijgbaar op de markt. Een bekend voorbeeld is de installatie van Caspar Schulz uit Bamberg met een capaciteit van 2-5 ton per week. De investeringen hierbij bedragen ruim 500.000 euro voor de installatie alleen. Volgens berekeningen is dit moeilijk rendabel te maken, zeker gezien eerdere constatering over het belang om de kostprijs van de mout in de hand te houden. Schulz richt zich qua verkoop overigens vooral op (middelgrote) brouwerijen die met een dergelijke technologie het hele proces in eigen hand kunnen houden en grondstoffen uit de eigen regio kunnen verwerken. In de Nederlandse realiteit van kleinschalige brouwerijen lijkt dit voorlopig nog een stap te ver.

Overigens zijn vergelijkbare mout installaties ook als zelfbouwpakket in China verkrijgbaar. De kosten hiervoor zijn aanzienlijk lager, maar het vraagt wel veel meer inspanning en installatiekosten.

In het kader van de versterking van de regionale economie in tijden van de transitie in de landbouw, is het een interessante optie om in navolging van Vloermouterij Masterveld te

zoeken naar een mogelijk herbestemming voor vrijkomende agrarische gebouwen (VAB's). Hierover zijn reeds gesprekken gevoerd met Gebiedscoöperatie O-Gen die het provinciale loket voor VAB's in Gelderland faciliteert.

Ook O-gen is in het verleden betrokken geweest bij een haalbaarheidsstudie naar een regionale mouterij. Belangrijkste bottle-neck daarbij was het ontbreken van een ondernemer of onderneming die bereid was de kar te trekken en risico te lopen bij de ontwikkeling van een mouterij. Deze 'trekker' is ook in het kader van dit haalbaarheidsonderzoek niet gevonden of opgestaan.

Colofon

Het project 'Lokale Graanketens; Veluwse boeren voor Veluwse brouwers, bakkers en burgers' is een initiatief van de Stichting Erkend Veluws Streekproduct in samenwerking met Bakkerij Tom van Otterloo (Arnhem en De Steeg), Stadsbrouwerij Wageningen en Boerderij De Kolke uit Voorst.

Het project is uitgevoerd door VOF Streekwijzer uit Wageningen, in nauwe samenwerking met ondernemers uit de streek.

Het project is mede mogelijk gemaakt door de Provincie Gelderland en de Europese Unie in het kader van POP3 – Innovatie Concepten.

© Stichting Erkend Veluws Streekproduct, 2019/2020

www.echtveluwe.nl

Nadere informatie over het project en de resultaten kan worden opgevraagd via info@echtveluwe.nl



Europees Landbouwfonds voor
Plattelandsontwikkeling: Europa
investeert in zijn platteland

≡ provincie

Gelderland
