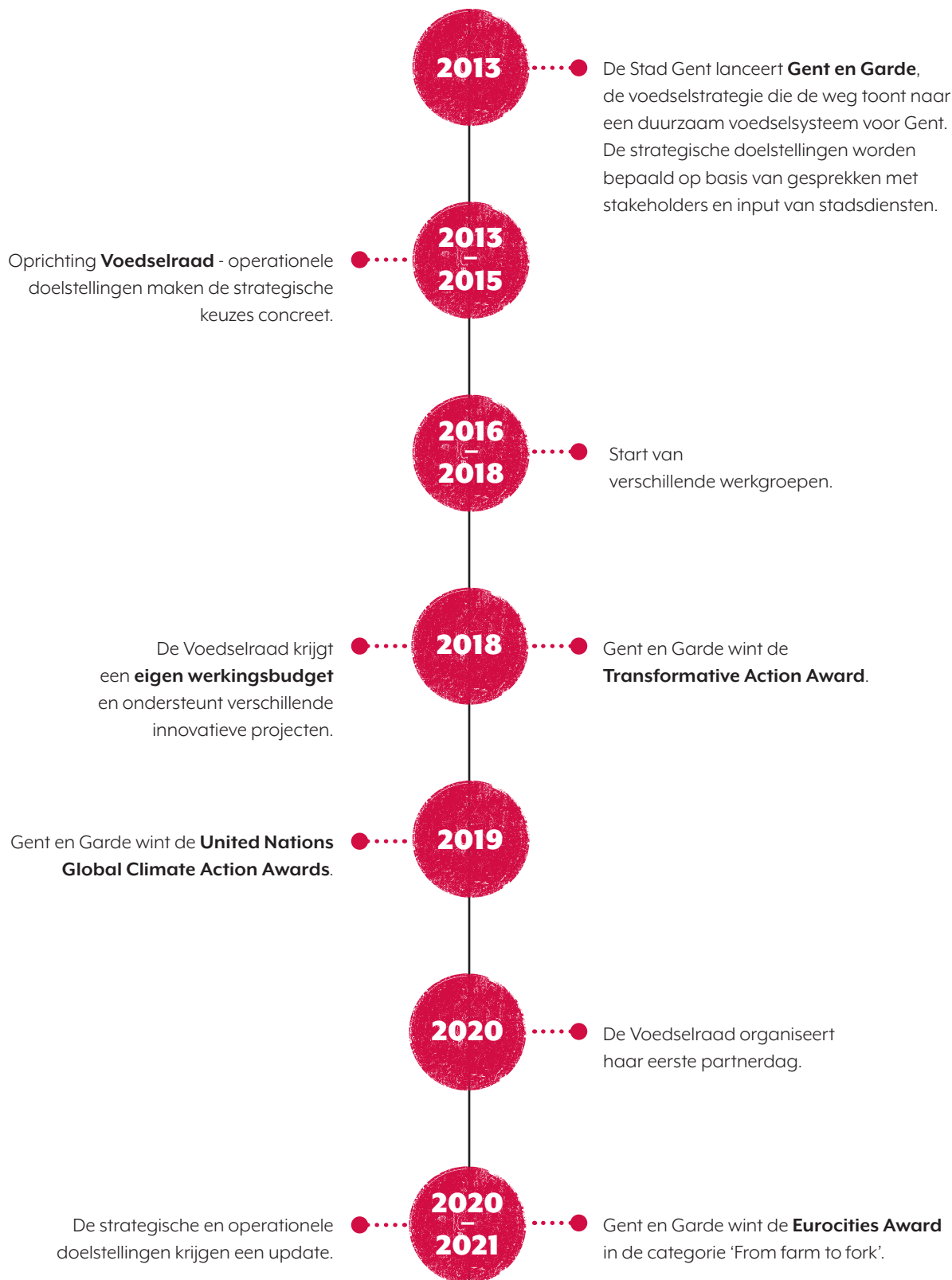


gent:

DOELSTELLINGEN VAN DE GENTSE VOEDSELSTRATEGIE

GENT
EN
GARDE





INLEIDING

Gent is al jaren een pionier op het vlak van duurzame voeding en een duurzaam voedselbeleid.

In 2013 lanceerde de Stad de voedselstrategie **Gent en Garde** in samenwerking met heel wat stakeholders. Kort daarna werd de **Voedselraad** opgericht, het participatieve beleidsorgaan van Gent en Garde. In de jaren daarna kreeg het voedselbeleid verder vorm en won Gent hiervoor verschillende internationale prijzen.

In deze brochure lees je welke **doelstellingen** de Voedselraad nastreeft, en hoe we die concreet invullen. Sommige doelstellingen kregen een update, zodat ze blijven beantwoorden aan de uitdagingen van vandaag. We gebruiken ze als kader om het voedselbeleid van Gent te bepalen en om resultaten te evalueren.

Maar het blijft niet bij theorie: in deze brochure vind je ook heel wat **voorbeelden** van Gentenaars, Gentse bedrijven en organisaties die meebouwen aan het voedselsysteem. Hopelijk inspireren zij jou om zelf aan de slag te gaan!

De 3 strategische doelstellingen



Een korte en duurzame voedselketen



Iedereen eet duurzaam



Niets gaat verloren



Partnerdag van de Voedselraad in 2021

DE GENTSE VOEDSELRAAD

De Voedselraad is het **participatieve beleidsorgaan** van Gent en Garde. Sinds 2015 zetten we samen met de Stad Gent in op de verduurzaming van de hele voedselketen: van productie en distributie tot consumptie en afvalverwerking.

Met de Gentse voedselstrategie Gent en Garde benaderen we voeding op een **allesomvattende manier**. Een goed voedselbeleid heeft namelijk een positieve impact op tal van domeinen zoals klimaat, gezondheid, landbouw, cultuur, onderwijs, economie, enzovoort. Daarom werken we samen met actoren uit het hele voedselsysteem.

Pionier

De Voedselraad bestaat uit een dertigtal enthousiaste spelers die elk op hun manier een rol spelen in het Gentse voedselsysteem: landbouworganisaties, verenigingen, kennisinstellingen, vertegenwoordigers van de handel en de horeca, enz.

De afgelopen jaren vertolkten we een pioniersrol om het beleid mee vorm te geven. Samen zijn we het **klankbord** voor het voedselbeleid van de Stad. We brengen ook **nieuwe ideeën** aan, **geven advies** over projecten, bespreken de strategische visie en nemen een belangrijke **ambassadeursrol** op om voedselproductie en -consumptie op de agenda te zetten..

In 2018 kreeg de Voedselraad een **eigen werkingsbudget** om innoverende concepten een duwtje in de rug te geven. De komende jaren zetten we de krijtlijnen van het Gentse voedselbeleid verder uit en trekken we trajecten op gang om de doelstellingen van Gent en Garde te realiseren.



Wil je ons beter leren kennen?
Neem online een kijkje.

WERKING VAN DE VOEDSELRAAD



- de Stad Gent
- (landbouw)organisaties
- verenigingen
- kennisinstellingen
- ondernemers

30-tal leden en partners

van het lokale voedselsysteem

WAT?

VOEDSELRAAD

GENT EN GARDE

HOE?

MULTISTAKEHOLDER-BESTUUR

3 strategische doelstellingen

HET GENTSE VOEDSELSYSTEEM DUURZAMER MAKEN



- een korte en duurzame voedselketen
- iedereen eet duurzaam
- niets gaat verloren



5 rollen

- **BELEIDSORGAAN**
lokale voedselstrategie ontwikkelen
- **BRUGGENBOUWER**
netwerk uitbouwen en ideeën uitwisselen
- **AMBASSADEUR**
kennis en enthousiasme delen
- **KLANKBORD**
input geven voor het lokale beleid
- **INNOVATOR**
nieuwe en bestaande projecten ondersteunen

Aanpak



- participatie en cocreatie
- flexibele werkgroepen
- eigen werkingsbudget
- gesteund door de Stad Gent
- externe facilitator



WAAROM?



← ● ● ●
**OPERATIONELE
DOELSTELLINGEN
EN INDICATOREN
BEPALEN**

3 VRAGEN OVER STEDELIJKE VOEDSELSYSTEMEN

Waarom is werken rond voeding zo belangrijk?

Ons huidige voedselsysteem staat voor grote uitdagingen. Zo zullen er in 2050 **9,7 miljard mensen** op de wereld leven, waarvan twee derde in steden. Daarnaast lijden meer dan 800 miljoen mensen honger, terwijl 650 miljoen mensen obees zijn.

Momenteel is de productie van voedsel verantwoordelijk voor **meer dan een kwart van de wereldwijde CO₂-uitstoot**. De helft van de bewoonbare oppervlakte op aarde wordt gebruikt voor landbouw terwijl we een derde van ons voedsel zomaar weggooiden.

Een duurzamer voedselsysteem is duidelijk meer dan nodig. Overal ter wereld bundelen naties hun krachten. Zo lanceerde de VN in 2015 de **Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen** of SDG's: 17 doelstellingen en 169 targets om de mensheid te bevrijden van armoede en de planeet economisch, sociaal en ecologische duurzamer te maken. Doelstellingen als geen honger, een goede gezondheid, leefbare steden en verantwoorde productie zijn daarbij expliciet gelinkt aan (stedelijke) voedselsystemen.

Wat is een duurzaam voedselsysteem?

Een duurzaam voedselsysteem is een systeem dat ecologisch, sociaal en economisch duurzaam is.

Een duurzaam voedselsysteem **garandeert het recht op voedsel** en maakt het voor iedereen mogelijk om tegen een redelijke prijs voldoende en gezond te eten. De producenten krijgen een eerlijke prijs voor hun producten en de productie en verwerking verlopen ecologisch en sociaal verantwoord. Daarnaast respecteert dit systeem ook het principe van **voedselsoevereiniteit**: het legt zeggenschap bij de mensen die voedsel produceren, distribueren en consumeren, niet bij bedrijven en instellingen die het mondiale voedselsysteem domineren.

Bovendien worden grondstoffen en hulpbronnen (ook arbeid en natuurlijke bronnen, zoals de bodem, water en biodiversiteit) gebruikt zonder ze uit te putten. Om een duurzaam voedselsysteem te realiseren, moeten **alle schakels** van de voedingsketen bijdragen.

Wat is de rol van steden in het voedselsysteem?

Niet alleen nationale overheden zetten in op de transitie naar een duurzaam voedselsysteem. Ook lokale en regionale overheden spelen hier steeds vaker een sleutelrol in. Over de hele wereld nemen ze vandaag het voortouw en zoeken ze naar oplossingen. Steden kunnen namelijk snel schakelen, hebben veel concrete impact op het terrein en staan heel dicht bij hun burgers. Ze kunnen voedselomgevingen vormgeven, ongelijkheid aanpakken, gezonde en duurzame voedselpatronen promoten, en zo veel meer.

Engagement van steden

In 2015 werd het **Milan Urban Food Policy Pact** gelanceerd: een engagement van steden om een duurzame lokale voedselstrategie uit te bouwen. Na 6 jaar gingen al meer dan 200 steden wereldwijd deze uitdaging aan. In 2021 lanceerden verschillende steden de **Glasgow Food and Climate Declaration**, in de aanloop naar de klimaatconferentie in Glasgow. De lokale overheden hernieuwen daarmee hun engagement om de klimaatcrisis aan te pakken via het voedselbeleid en doen een oproep naar hogere beleidsniveaus om actie te ondernemen.

De Stad Gent ondertekende beide overeenkomsten en was een van de eerste steden die een lokaal voedselbeleid uitwerkte. De voorbije jaren speelde het bovendien een voortrekkersrol in de globale beweging. Daarvoor kreeg Gent al erkenning via de **Global Climate Action Award** van de Verenigde Naties. Ook de komende jaren wil Gent een pionier zijn op (inter)nationaal vlak en een inspiratiebron vormen voor andere steden.



In 2019 won Stad Gent de Global Climate Action Award van de VN

‘Gent wil andere steden inspireren om werk te maken van een duurzaam voedselsysteem.’

Globale Engagements van Gent



2009

Gent ondertekent het **Covenant of Mayors** (Burgemeestersconvenant), een Europees initiatief om lokale besturen te mobiliseren tegen klimaatverandering.

2015

Gent ondertekent, samen met meer dan 100 steden van over de hele wereld, het **Milan Urban Food Policy Pact** en engageert zich om in een stedelijke context duurzame, lokale voedselstrategieën uit te bouwen.

2018

Gent ondertekent de **Cool Food Pledge**. Daarmee engageert de Stad zich om de CO₂-uitstoot van de eigen voedselaankopen met 25 % te verminderen tegen 2030.

2019

Gent ondertekent de **Glasgow Food and Climate Declaration** en bevestigt daarmee zijn engagement om de klimaatcrisis aan te pakken via het voedselbeleid.

STRATEGISCHE
DOELSTELLING 1

**EEN KORTE
EN DUURZAME
VOEDSELKETEN**



Wist je dat er op iets meer dan 20% van het Gentse grondgebied aan **landbouw** gedaan wordt? Dat is best veel. De Gentse landbouwers zijn dan ook belangrijke partners in onze lokale voedselstrategie.

We willen samen met alle boeren en producenten naar een ecologische en sociale landbouw, die economisch rendabel is. Door de schakels tussen producent en consument zo veel mogelijk te beperken, brengen we **eerlijke en transparante voedselketens** tot stand én ontdekken Gentenaars de echte waarde van het eten op hun bord. Zo gaan producent en consument elkaar extra waarderen.

We scheppen ook **ruimte om voedsel te produceren in en rond de stad** – zowel in een particuliere, gemeenschappelijke, recreatieve als professionele context. Daarvoor stemmen we vraag en aanbod beter op elkaar af, beschermen we landbouwgronden en zetten we publieke ruimte in voor duurzame, stadsgerichte productie.

Een duurzame voedselketen is ook een sociale voedselketen. Via voedselproductie willen we zo veel mogelijk **maatschappelijke meerwaarde** creëren, zoals sociale tewerkstelling, zorg, of educatie.

Waarom is landbouw in en rond de stad zo belangrijk?

Omdat het verbindt en tal van kansen biedt! Inwoners van het centrum krijgen bijvoorbeeld weer voeling met de productiesector. De landbouwers die zich op de stad richten, ontdekken op hun beurt nieuwe manieren om hun producten en diensten te verkopen, samenwerkingen aan te gaan en een eerlijk inkomen te genereren.



1.1 Ken de producent

In een korte en duurzame voedselketen **kent de consument de producent**. Dat zorgt voor een persoonlijker band, wederzijds vertrouwen en een grotere betrokkenheid. Landbouwers krijgen op deze manier ook meer respect en waardering van zij die hun voedsel kopen.

Om de band met lokale producenten hechter te maken, zetten we in op bewustwording en laten we de consument kennismaken met de landbouwpraktijk en het verhaal achter de producten via **storytelling, smaakmarkten** en **evenementen**.

1.2 Een toegankelijker afzetmarkt voor lokale producten

We willen dat lokale producten vlot hun weg vinden naar de Gentenaars. Daarom bouwen we een **netwerk van lokale partners** om voeding via een korte keten tot bij de consument te brengen. We zetten ook in op sterke en levendige Gentse boerenmarkten waar landbouwers en lokale verwerkers hun producten verkopen. En we moedigen restaurants en grootkeukens aan om lokale voeding op het menu te zetten.

We zoeken naar **nieuwe oplossingen voor logistiek en distributie**. Lokale producten efficiënt tot bij de afnemer brengen, blijft namelijk dé uitdaging bij stadsgerichte landbouw. **Voedselhubs** kunnen daarin een belangrijke rol spelen. Dat zijn fysieke of virtuele plaatsen waar producenten en consumenten elkaar ontmoeten, verschillende initiatieven zich verknopen en er nieuwe samenwerkingen ontstaan.

Ten slotte willen we Gentse producten **meer lokaal verwerken**. We ondersteunen landbouwers bij de omschakeling naar een korte keten, zoeken naar samenwerkingen tussen lokale producenten en verwerkers, en kijken waar nieuwe (gedeelde) infrastructuur voor verwerking van landbouwproducten een oplossing kan bieden.

Vanier verkort de voedselketen van horeca- en handelszaken

Vanier is een webplatform dat voedselproducenten en afnemers uit de regio van Gent samenbrengt. Horecazaken, winkels en grootkeukens kunnen er groenten, fruit, zuivel, vlees en lokale specialiteiten kopen zonder dat daar een groothandel of andere derde partij tussen zit. Zo krijgen de landbouwers een eerlijke prijs en de klanten verser dan verse producten. Door samen te werken met lokale verkopers en kopers, beperkt Vanier bovendien het aantal transportkilometers.



Gentse Goesting brengt landbouwers en verwerkers samen

In en rond Gent produceren heel wat familiale landbouwbedrijven granen, melk, vlees en aardappelen voor de lange keten. Producenten willen hun producten graag lokaler afzetten, maar directe verkoop aan de consument is niet voor elke landbouwer haalbaar.

De bedrijfsgilde Schelde-Leie van Boerenbond organiseerde daarom samen met Generation Food het ondernemersfestival 'Gentse Goesting'; een netwerkevent waar lokale landbouwers en verwerkers elkaar konden leren kennen en samenwerkingen opzetten.

1.3 Ruimte voor professionele voedselproductie

Om stadsgerichte en lokale voedselproductie nieuwe impulsen te geven, is in de eerste plaats grond en ruimte nodig. Daarom onderzoeken we hoe we **gronden met een agrarische bestemming** maximaal kunnen inzetten voor voedselproductie. **Publieke landbouwgronden** krijgen daarbij extra aandacht omdat ze belangrijk zijn voor het stedelijk beleid op het vlak van voeding, landbouw, klimaat, enzovoort. Via een participatief traject werken we ook een strategisch kader uit voor het inzetten van het Gentse **OCMW-patrimonium**.

Met één aanspreekpunt voor ruimtevragen over (stads)landbouw, willen we vragen beter capteren en stemmen we **vraag en aanbod van landbouwgronden en kweekplekken** beter op elkaar af. In de stad zetten we ook in op **efficiënt ruimtegebruik**. Nieuwe soorten landbouw zoals verticale landbouw, daklandbouw, indoorlandbouw, of het gebruik van mobiele units bieden daarbij veel potentieel. Ook bij nieuwe gebiedsontwikkelingen willen we ruimte creëren voor voedselproductie.

De Goedinge vaart met bio-oogst tot in hartje Gent

Bioboerderij De Goedinge ligt in Afsnee, aan de rand van Gent. Toen de bestelwagen van eigenaars Wim en Maarten aan vervanging toe was, investeerden ze in een elektrische boot op zonne-energie. Sindsdien varen ze wekelijks met hun verse oogst via de Leie naar het centrum van de stad, waar abonnees hun pakket kunnen oppikken. Van daaruit vertrekken ook fietskarren met leveringen voor restaurants en cateraars. Daarnaast is ook het sociale aspect belangrijk: De Goedinge biedt werkkansen aan mensen die psychisch of maatschappelijk kwetsbaar zijn.



1.4 Ruimte voor individuele en gemeenschappelijke niet-professionele productie

Met de lokale voedselstrategie willen we niet alleen mogelijkheden creëren voor professionele boeren. Er zijn ook tal van manieren waarop individuele burgers, buurten, verenigingen en scholen op **kleinere schaal** voedsel kunnen produceren. In de stad willen we buurtmoestuinen, samentuinen en deeltuinen ondersteunen en zowel vragers als aanbieders van gronden samenbrengen. Via het onlineplatform Gent en Garde matchen we daarom **vraag en aanbod van kweekplekken**.

In een stedelijke omgeving bieden restruimtes zoals daken, gevels en braakliggende terreinen heel wat opportuniteiten voor kleinschalige voedselproductie. We promoten **efficiënt ruimtegebruik** en onderzoeken welke mogelijkheden de stedelijke context ons biedt.

Woonzorgcentrum De Vijvers moestuintert samen met de buurt

Achter het Ledebergse woonzorgcentrum De Vijvers ligt een grote moestuin met enkele percelen voor geïnteresseerden uit de omgeving. Ze kunnen er alleen of samen met de bewoners van het centrum groenten en fruit planten of oogsten. Ook de kinderen van de school Het Anker leren hier tuinieren. Met dit project willen De Vijvers en Velt verschillende generaties uit Ledeberg bij elkaar brengen. Zo kunnen ze elkaar ontmoeten op een leuke, laagdrempelige manier. En de oogst? Daar wordt samen mee gekookt en van gesmuld!

1.5 Voedselproducenten en -verwerkers gebruiken duurzame productiemethodes

Ecologische duurzaamheid van de Gentse landbouwbedrijven is cruciaal om hun klimaatimpact zo klein mogelijk te maken. Daarom zetten we volop in op **duurzame productie- en verwerkingsmethodes**. Sociaal-economische landbouwmodellen, zoals biolandbouw en agro-ecologie, zijn daarbij een bron van inspiratie.

Landbouwers slaan de handen in elkaar voor een duurzamer landschap

In 2020 richtten enkele landbouwers uit de ruime omgeving van Gent de agrobeheergroep Schelde-Leie op. Samen werken ze rond duurzaam landschapsbeheer en investeren ze in duurzame machines. Ze ontwikkelden zelfs een eigen machine om de bloemranden langs akkers in te zaaien. Daarnaast voert de groep verschillende opdrachten uit in het Parkbos en de omgeving, zoals particuliere terreinen maaien. Door samen te werken kunnen de landbouwers bovendien onderling kennis uitwisselen en van elkaar bijleren.

Ecologische duurzaamheid staat niet los van **economische en sociale duurzaamheid**. Integendeel, een veerkrachtige en gezonde landbouwsector is cruciaal om ons van lokaal en duurzaam voedsel te voorzien. Het maakt een voedselsysteem beter bestand tegen crisissen, zoals de gevolgen van de coronapandemie in 2020.

Daarom werken we via een participatief traject een **ambitieuze landbouwvisie** uit, die een kader schetst voor de toekomst van de landbouwsector in Gent. We definiëren concrete doelstellingen voor de Gentse landbouw en onderzoeken welke instrumenten we kunnen inzetten om die doelstellingen te bereiken.



1.6 Maatschappelijke en sociale meerwaarde via voedselproductie

De meerwaarde van gezonde en duurzame voedselproductie gaat veel verder dan het voedsel alleen. Een duurzaam voedselsysteem biedt ook mogelijkheden voor **sociale tewerkstelling**. Niet alleen in de landbouw, maar ook bij sociale restaurants, sociale kruideniers, cateringbedrijven en organisaties die voedseloverschotten verwerken en verdelen.

We stimuleren groene zorg en andere vormen van landbouwverbreding die inzetten op sociale inclusie, beleving, recreatie, educatie of landschapsbeheer. Zo zorgen we, via voedselproductie, voor **maatschappelijke en sociale meerwaarde**.

Publieke landbouwgronden bieden veel kansen om deze sociale meerwaarde in de praktijk te brengen: ze dragen bij aan sociale tewerkstelling, bewustwording, sociale cohesie, enz.

Foodsavers (zie p. 28) werkt met mensen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt.



STRATEGISCHE
DOELSTELLING 2

**IEDEREEN EET
DUURZAAM**

In Gent zetten we volop in op duurzame voeding. Thuis, op restaurant, op het werk of op school... We zorgen dat het overal beschikbaar is. Zo maken we van duurzaam eten een makkelijke keuze.

Gezond en duurzaam eten mag geen voorrecht zijn. Daarom willen we dat het **toegankelijk, bereikbaar en betaalbaar** is voor iedereen.

In het kader van de Gentse eiwitstrategie (zie p. 24) streven we naar een betere verhouding tussen plantaardige en dierlijke eiwitconsumptie. Daarnaast focussen we op **kennis, vaardigheden en gedragsverandering** bij de Gentenaars, en dat van jongs af aan. Via voedsel willen we mensen ook dichterbij elkaar brengen, want eten verbindt.

Wat is een duurzaam voedingspatroon?

Het Vlaams Instituut Gezond Leven en het Departement Omgeving namen in de Voedingsdriehoek de volgende aanbevelingen op voor een gezond en milieuverantwoord voedingspatroon:

- Eet in verhouding meer plantaardige dan dierlijke voeding.
- Eet en drink zo weinig mogelijk lege calorieën.
- Vermijd voedselverlies en matig je consumptie.

Maar, milieuverantwoorde consumptie is niet voldoende om van een echt duurzaam consumptiepatroon te kunnen spreken. Duurzaamheid wordt namelijk gekenmerkt door 3 pijlers: een ecologische, sociale en economische. Verantwoorde consumptiepatronen hebben dus niet alleen een lage klimaatimpact, ze respecteren ook eerlijke prijzen, maken optimaal gebruik van natuurlijke en menselijke hulpbronnen, dragen zorg voor de biodiversiteit en het dierenwelzijn, enzovoort.



De Stad Gent biedt scholen verschillende workshops aan rond gezonde en duurzame voeding

2.1 Meer duurzaam en gezond aanbod

We willen cateraars, horecazaken, grootkeukens en winkels stimuleren om hun aanbod **zo duurzaam mogelijk** te maken. Hoe meer verantwoorde producten en gerechten er beschikbaar zijn, hoe eenvoudiger het wordt voor consumenten om goede keuzes te maken.

Zelf geeft Gent het goede voorbeeld met zijn eigen aankoopbeleid. Het engageert zich om de klimaatimpact van voedselaankopen door stadsdiensten met 25 % te verminderen tegen 2030. Grote stappen in verduurzaming, die ook scholen, ziekenhuizen, bedrijven... kunnen inspireren!

Lekkere, gezonde maaltijden op school

Gent gaat volop voor een duurzamer voedingsaanbod op school. Dat betekent meer bio, meer seizoensproducten, meer ingrediënten uit eerlijke handel en, tot slot, meer plantaardige eiwitten. Daarom serveren alle stedelijke scholen vanaf 2021 **fleximaaltijden**. Die bestaan voor minimaal de helft uit plantaardige eiwitten, zoals peulvruchten, noten en soja. Na de invoering van de wekelijkse veggiedag is dit een nieuwe stap naar lekker en gezond eten op school.



UGent gaat voor duurzame catering

Ben je uitgenodigd voor een lunchvergadering of receptie van de UGent? Dan is de kans groot dat je zal smullen van duurzame broodjes of hapjes. Omdat medewerkers vaak niet weten hoe of waar ze zulke producten kunnen bestellen, ging de universiteit een samenwerking aan met tientallen Gentse cateraars. Sindsdien bieden deze allemaal de 'Duurzame UGent-optie' aan. Die bestaat bijvoorbeeld uit vlees met een lage voetafdruk of vis die op een verantwoorde manier gevangen werd. Een lijst met alle duurzaamheidsaspecten per leverancier, moet de keuze nog makkelijker maken.

Gent Fair Trade zet duurzame hotspots in de kijker

Gent Fair Trade is een initiatief van de Stad Gent, Oxfam Wereldwinkel Gent-centrum en een brede groep partners. Samen willen ze eerlijke handel zichtbaar maken in de stad en fairtrade op de kaart zetten. Dat laatste nemen ze heel letterlijk: restaurants, cafés en winkels die ethisch ondernemen, worden erkend als hotspots en krijgen extra aandacht via een interactieve kaart.

2.2 Meer kennis, vaardigheden en gedragsverandering

In Gent zetten we in op de **sensibilisering** van burgers, organisaties, stadsdiensten, bedrijven en horeca. We maken hen bewust van het belang van duurzame consumptiepatronen en de keuze voor plantaardige of alternatieve eiwitten, producten van biologische landbouw, fairtradeproducten en lokale en seizoensgebonden voeding. Daarbij werken we aan **voedselgeletterdheid** in de brede zin van het woord.

Daarvoor ontwikkelen we **gerichte communicatie** en werken we samen met allerlei organisaties, zodat we verschillende doelgroepen kunnen bereiken. We ondersteunen bovendien Gentenaars met concrete en **vernieuwende concepten** die structurele gedragsverandering mogelijk maken.

We willen ook **kinderen** van jongs af aan in contact brengen met duurzame voeding. Naast het gezin spelen de school en de kinderopvang een cruciale rol in het leren over en het aanleren van goede en verantwoorde eetgewoonten. De **School Food Council Gent** brengt partners uit verschillende domeinen rond educatie en voeding bijeen. Samen helpen we scholen in hun zoektocht naar gezonde, duurzame en toegankelijke voeding.

Begeleiding op maat met SchoolFood4Change

Met SchoolFood4Change werkt de Stad Gent samen met een 40-tal andere Europese steden en partners aan sociale, gezonde en klimaatvriendelijke voeding op school. Scholen zijn de plek waar kinderen en jongeren kunnen leren over, experimenteren met en op ontdekking gaan naar gezonde voeding en een duurzame eetcultuur.

We werken aan de verdere verduurzaming van de schoolmaaltijden via innovatieve aanbestedingsprocedures. We creëren een draagvlak voor gezonde en duurzame schoolmaaltijden met de 'whole school food approach'. Scholen die een GoodFood@School traject volgen krijgen begeleiding op maat om samen met de leerlingen, leerkrachten, directie, ouders,... aan de slag te gaan. De school kiest zelf rond welk onderwerp ze willen werken (meer kraantjeswater drinken, minder voedselverspilling, gezondere tussendoortjes aanbieden...) om het via deze integrale aanpak te verankeren in hun werking.



De Gentse School Food Council

2.3 Betere toegang tot gezonde en duurzame voeding

Om duurzame, lokale en gezonde voeding toegankelijker te maken, ontwikkelen we initiatieven volgens het **'5B'-model**: het is belangrijk dat mensen **Bewust** zijn over wat goed eten precies is. Het moet ook **Betaalbaar** zijn voor iedereen. Bovendien is het nodig dat goede voeding **Beschikbaar** en **Bereikbaar** is, wat betekent dat er een toegankelijk aanbod moet zijn in de omgeving. Samen bezig zijn rond goed eten **verBindt** ook mensen.

Via de Gentse **sociale restaurants** en **sociale kruideniers** bieden we lekker eten voor een beperkt budget aan. We zetten ook in op **betalbare schoolmaaltijden** voor alle Gentse kinderen. Voor mensen die een beroep doen op voedselondersteuning, zoeken we naar een model waarbij we noodhulp koppelen aan duurzaamheid, welzijn en sociale rechten. Zo kan **voedselsteun** een structurele uitweg zijn uit armoede.

Als laatste brengen we de **Gentse voedselomgeving** in kaart om de stedelijke ontwikkeling te kunnen optimaliseren.



Sociale kruideniers bieden voedselwaren aan voor een zacht prijsje

2.4 Voedsel verbindt

Duurzame voeding verbindt jong en oud, man en vrouw, arm en rijk... Het is een goed middel om de **sociale cohesie** te versterken. Met voedselinitiatieven willen we dan ook sociale meerwaarde creëren. Daarnaast besteden we aandacht aan inclusie en betrekken we diverse groepen bij allerlei initiatieven. **Projecten rond samen koken en eten** bereiken veel verschillende doelgroepen en bieden hen mogelijkheden om elkaar te ontmoeten.

Gent is gezegend met een waaiër van **sociale initiatieven rond voeding**. Denk aan het werk van het OCMW, Kras-diensten, Samenlevingsopbouw, de Voedselbanken, Velt, Burger Boef, de sociale kruideniers, de wijkgezondheidscentra... Het spreekt voor zich dat we onze projecten koppelen aan deze actoren en de bestaande netwerken.

't Overeten tovert voedseloverschotten om tot gezonde maaltijden

Maandelijks trekken de vrijwilligers van 't Overeten met hun mobiele keuken naar een locatie in de Dampoortwijk. Ze gaan er aan de slag met voedseloverschotten en bereiden verse maaltijden tegen een vrije bijdrage. Op die manier maken ze gezonde voeding betaalbaar voor iedereen en leren (kwetsbare) buurtbewoners tijdens het eten elkaar kennen op een laagdrempelige manier. Tegelijkertijd onderzoekt de organisatie de mogelijkheid om een solidair buurtrestaurant uit te bouwen in dit deel van de stad.



De vrijwilligers van 't Overeten zetten hun kookkunsten in voor bewoners uit de Dampoortwijk

Van elkaar leren over (op)voeding dankzij Ratatouille

Hoe leer ik mijn kind goede eetgewoontes aan? Hoe maak ik gezonde maaltijden klaar voor mijn gezin? Wat doe ik als mijn kind moeilijk eet? Jonge ouders worstelen vaak met deze vragen, vooral wanneer ze in maatschappelijk kwetsbare situaties leven. Ratatouille, een project van de Gentse Wijkgezondheidscentra, is een praat- en kookgroep die daar verandering in brengt. Tijdens verschillende gratis sessies gaan deelnemers dieper in op een specifiek voedings- en opvoedingsthema. Door samen te koken en te eten leren ze heel wat bij van de begeleiders, en ook van elkaar.



Het programma van een sessie bij Ratatouille

DE GENTSE GREEN BOWL, DE LOKALE EIWITSTRATEGIE

Van alle voedingswaren heeft de wereldwijde **productie van dierlijke eiwitten** de grootste milieu- en klimaatimpact. In het kader van onze voedselstrategie is het daarom logisch dat we inzetten op dit thema. Gent was een van de eerste steden ter wereld die het belang van minder vlees eten op de agenda plaatste. Al in 2009 lanceerden de Stad en EVA vzw de campagne 'Donderdag Veggiedag'. Een groot succes van bij de start! Na meer dan 10 jaar zijn de effecten nog steeds onmiskenbaar: 40 % van de Gentenaars eet wekelijks minimaal één vleesloze maaltijd en maar liefst 7 % van de Gentenaars noemt zichzelf vegetariër of veganist. Dat zijn cijfers die ver boven het Vlaamse gemiddelde liggen. Gent wordt nog steeds beschouwd als 'veggiehoofdstad van Europa'.

Een eiwitstrategie voor Gent

Om klimaatneutraal te zijn tegen 2050, zijn meer inspanningen nodig. En dat in de hele voedselketen. Daarom lanceerde Gent in november 2021 **als eerste stad** een **lokale eiwitstrategie**: een plan om tegen 2050 een consumptie- en productiepatroon te realiseren dat zowel binnen de planetaire grenzen valt, als bijdraagt aan een gezond en duurzaam eetpatroon.

2030 is een tussentijdse mijlpaal. Tegen dan brengen we de verhouding plantaardige versus dierlijke consumptie naar **60 % / 40 %**. In 2014 was dat nog 40 % / 60 % in Vlaanderen. Tegelijk wordt Gent een toonbeeld op het vlak van **duurzame eiwitproductie** (plantaardig, dierlijk en alternatief). Zo komen we tegemoet aan de vragen van de consument en aan de gezondheids- en duurzaamheidsuitdagingen.

Gent bundelt de krachten

Producenten, academici, retailers, horeca-uitbaters, innovators, socioculturele organisaties ... Elke stakeholder draagt bij aan de transitie naar een duurzamere eiwitconsumptie en -productie. We nodigen iedereen uit om zich aan te sluiten bij de Gentse Green Bowl en zijn of haar acties kenbaar te maken. Op die manier ontstaat een netwerk om samenwerkingen en experimenten op te zetten.

Metten is weten

Om deze strategie goed te kunnen opvolgen en evalueren, definiëren we duidelijke en meetbare indicatoren. Samen met een aantal Gentse kennisinstellingen werken we een wetenschappelijk verantwoord **monitoringssysteem** uit. Zo kunnen we de impact van acties meten en toekomstige beleidskeuzes beter onderbouwen.



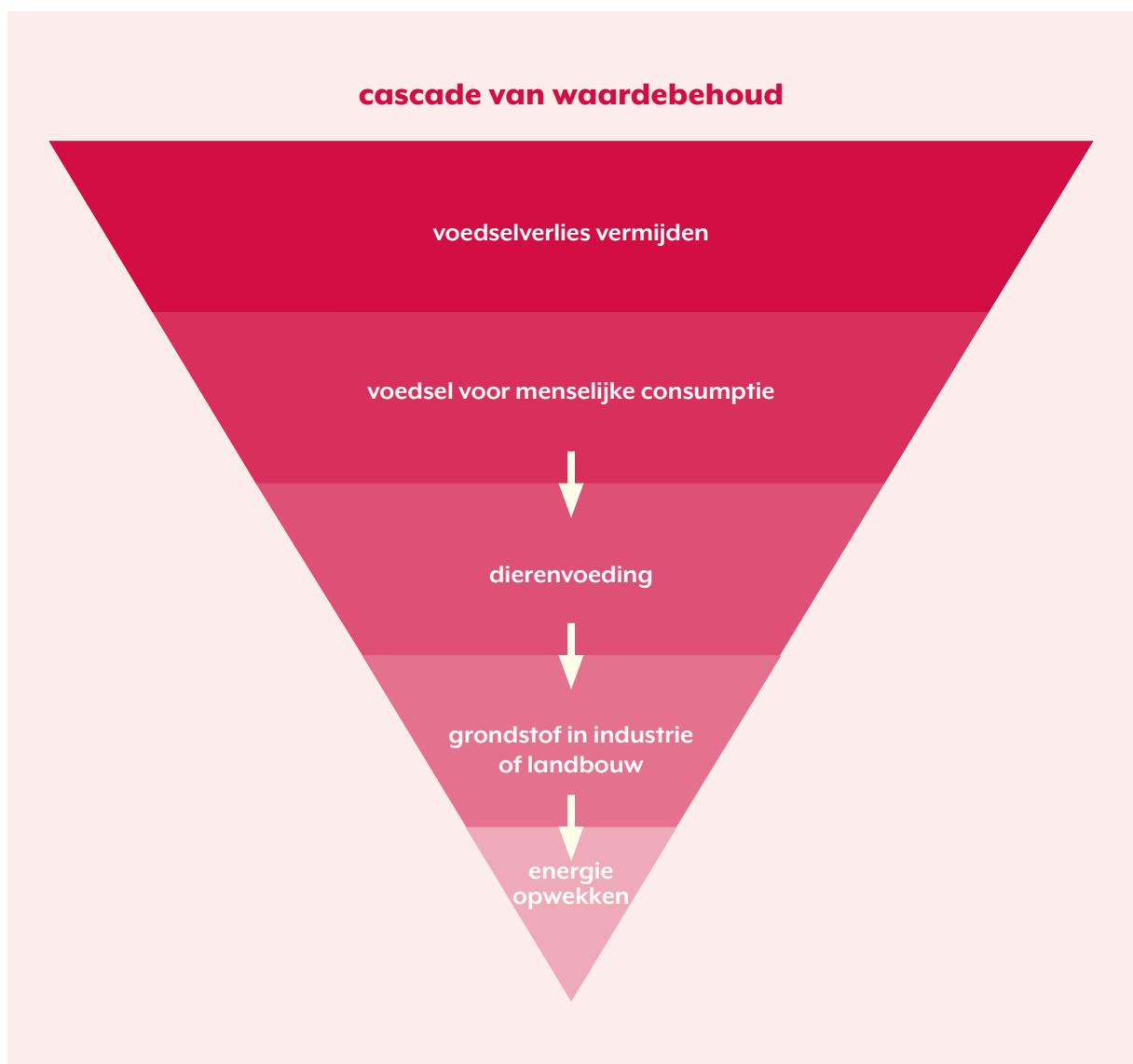


STRATEGISCHE
DOELSTELLING 3

**NIETS GAAT
VERLOREN**

Wereldwijd gaat vandaag ongeveer **een derde** van de geproduceerde voeding verloren, vooral aan het begin en het einde van de keten.

In Gent willen we dat niet laten gebeuren en doen we er alles aan om ons voedselsysteem efficiënter te maken. We werken daarbij volgens de **'cascade van waardebehoud'**. Voedselverlies vermijden en eten gebruiken voor menselijke consumptie staan voorop. Als producten niet meer geschikt zijn voor dat laatste, zetten we ze in als dierenvoeding. Als ook dat niet kan, wordt het eten gebruikt als grondstof in de industrie- of de landbouwsector. Ten slotte kunnen we er, als er niets anders meer mogelijk is, ook energie mee opwekken.



3.1 Voedselverspilling reduceren

In de stad willen we minder verspilling **in elke schakel** van de lokale voedselketen. Daarvoor werken we samen met relevante actoren, zoals voedingsproducenten en -verwerkers, de horeca, grootkeukens en supermarkten. We bieden ook ondersteuning aan organisaties en bedrijven die dit probleem willen aanpakken. Daarnaast proberen we op de Gentse scholen en in de eigen keukens van de Stad zo weinig mogelijk eten te verspillen.

Ook op **huishoudelijk niveau** besteden we aandacht aan dit thema. We willen Gentse inwoners en consumenten helpen om bewuster inkopen te doen, voedsel optimaal te bewaren en beter te verwerken. Via workshops leren we kinderen en jongeren al van kleins af aan om verantwoord om te gaan met voedsel.

Neem overschotjes op restaurant mee naar huis in het Restorestje

Dat overheerlijke hoofdgerecht niet op krijgen omdat je te veel kaaskroketten als voorgerecht gegeten hebt... Het overkomt iedereen wel eens op restaurant. Dankzij het Restorestje is dat in Gent gelukkig al jaren geen probleem meer. In heel wat restaurants kan je sinds 2015, zonder schaamrood op de wangen, vragen om je restjes mee te nemen. En dat in een handig composteerbaar doosje dat er veel beter uitziet dan de gemiddelde 'doggybag'. Zo geniet je twee keer van de kookkunsten van de chef en verspil je geen voedsel.



Let's Save Food

Let's Save Food strijdt voor een duurzamer voedselsysteem en tegen armoede door dagelijks overschotten op te halen bij voedingszaken. Brood en koffiekoeken zijn nog perfect lekker na één dag, en toch worden ze het vaakst weggegooid. Vrijwilligers vullen dagelijks de automaten met overschotten van winkels in de buurt. Door ze aan te bieden in een automaat zijn ze altijd en voor iedereen beschikbaar. Je vindt de automaten overal in de stad, bij buurtcentra, bij cultuurhuizen en hogescholen.



3.2 Voedseloverschotten hergebruiken

Waar er toch voedseloverschotten zijn, gaan we deze zoveel mogelijk **recupereren, opslaan en herverdelen**. Als dat laatste niet mogelijk is, verwerken we ze tot producten die lang houdbaar blijven.

Voedseloverschotten kunnen daarbij **sociaal ingezet worden** om armoede in de stad te bestrijden en om inwoners betere toegang te geven tot betaalbaar, gezond eten. Herverdeling is geen definitieve oplossing voor armoede of voedselverspilling. Projecten die hierrond werken, bieden wel tijdelijke hulp en werkgelegenheid voor kansengroepen via distributieplatformen of sociale cateringprojecten.

Foodsavers, een ecologisch én sociaal project

Foodsavers is een initiatief van de Stad Gent en het OCMW om op grote schaal voedselverspilling tegen te gaan. De organisatie verzamelt voedseloverschotten en verdeelt die dan onder sociale organisaties en sociale restaurants in Gent. Die maken op hun beurt maaltijden en voedselpakketten voor inwoners die het minder breed hebben. De werknemers van Foodsavers zijn bovendien vaak personen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt. Dankzij deze organisatie doen ze op korte tijd heel wat ervaring op in de logistiek. Een win-win voor alle betrokkenen!



Rabot op je bord brengt mensen dichterbij elkaar

De Sociale Kruidenier in het Rabot verkoopt groente- en fruitoverschotten van supermarkten tegen een zacht prijsje. Producten die er niet tijdig over de toonbank gaan, verwerken de vrijwilligers van Rabot op je bord tot lekkere soep, confituur, stoofpotjes, enzovoort. Voor veel mensen zijn die kookmomenten een laagdrempelige manier om elkaar te ontmoeten en bijvoorbeeld Nederlands te leren. Omdat iedereen recht heeft op duurzaam en gezond eten, wordt een deel van de verse lekkernijen verkocht tegen lage prijzen aan personen met een beperkt inkomen.

Rabot op je bord

3.3 Voedselafval opwaarderen

Zelfs het afval van voedsel hoeft niet verloren te gaan. Het kan als **grondstof** dienen voor nieuwe, hoogwaardige voeding of getransformeerd worden tot andere producten. We willen zowel eetbare als niet-eetbare reststromen zo lokaal mogelijk recupereren en kringlopen sluiten, bijvoorbeeld door afval uit de landbouw in te zetten als diervoer. We bekijken ook of we niet-eetbare resten kunnen gebruiken als basis voor voedselproductie. Denk maar aan koffiegruis waarop paddenstoelen groeien of CO₂ dat omgezet wordt in eiwitten.

We stemmen vraag en aanbod van reststromen beter op elkaar af, bouwen een netwerk uit van **circulaire doeners**, maken circulaire projecten zichtbaar en ondersteunen circulaire bedrijfsmodellen.

Een belangrijke focus blijft **selectief afval inzamelen**, met een duidelijkere scheiding van gft- en restafval. Daarnaast testen we verschillende manieren om afvalstromen uit de Gentse horeca te herwaarderen. Ook composteren moedigen we aan, zowel thuis als met de hele buurt.

Urban Biorefinery Project: van koffiegruis tot zeep

Hoe kunnen we Gents stadsafval omzetten in nieuwe, waardevolle stoffen? Samen met GLIMPS.bio, SUEZ Belgium en IVAGO zoeken ondernemers en wetenschappers naar antwoorden. Een van de eerste initiatieven die voortvloeide uit het Urban Biorefinery Project is **Kaffee Circulair**. Uit koffiegruis van Gentse koffiebars en kantoren wordt olie gewonnen om zeep van te maken. De rest wordt gebruikt als substraat om oesterzwammen op te kweken, of verwerkt in bodemverbeteraars. Zo is de cirkel van de circulaire bio-economie helemaal rond!

De koffiezeep van het Urban Biorefinery Project



ENKELE PRINCIPES VOOR HET GENTSE VOEDSELBELEID

Gent verbindt en cocreërt

Voeding is niet uitsluitend een domein van de Stad Gent of van de Voedselraad. Het is een thema dat iedereen aangaat, een verhaal dat we samen schrijven. In tijden waar voedsel steeds vaker in de handen is van grote spelers, moet **voedseldemocratie** dan ook meer op de agenda staan. Burgers, producenten, retailers en de overheid moeten samen bekijken hoe ze eten op een duurzame en eerlijke manier kunnen produceren en verdelen.

Verbinden en cocreëren zijn dan ook twee basisprincipes van het Gentse voedselbeleid. De Voedselraad organiseert partnerdagen en activiteiten voor **organisaties, burgers en bedrijven**. Ook onze manier van communiceren over het Gentse voedselbeleid moet de verschillende groepen aanspreken. Bovendien motiveren en ondersteunen we vanuit de Voedselraad Gentenaars om een actieve rol op te nemen. We geven nieuwe businessmodellen kansen en versterken ontwikkelingen van onderuit.

Gent onderbouwt, monitort en evalueert

De uitbouw van een veerkrachtig lokaal voedselsysteem is voor een groot stuk pionierswerk. De voorbije jaren kregen we via **studies, analyses en dataverzameling** een beter zicht op verschillende aspecten van onze strategie. Dat werk willen we samen met Gentse kennisinstellingen verderzetten, zodat we ons beleid nog beter kunnen onderbouwen met wetenschappelijk onderzoek.

Voedselbeleid is een relatief nieuw domein voor steden wereldwijd. Het is dan ook een uitdaging om haalbare doelstellingen met bijhorende monitoring en evaluatiemechanismen te bepalen.

In Gent willen we de komende jaren duidelijk **meetbare doelstellingen** voor onze lokale voedselstrategie vastleggen. De Gentse Green Bowl is een eerste concreet initiatief met duidelijke doelen en een uitgewerkt monitoringkader.

Gent kijkt naar de wereld

Met Gent en Garde laten we ook onze stem horen op het internationale toneel. We **delen onze ervaringen** met andere steden en leren op onze beurt van andere landen. We gaan in dialoog met hogere overheden om knelpunten te signaleren en mee te zoeken naar gerichte oplossingen. Daarbij geven we zichtbaarheid aan het pionierswerk van Gentse actoren. We zetten ons ook actief in om de rol van steden in een voedselbeleid op de **internationale agenda** te houden. Zo dragen we bij aan het internationale debat.

GENTSE VOEDSELSTRATEGIE: STRATEGISCHE EN OPERATIONELE DOELSTELLINGEN

STRATEGISCHE DOELSTELLING 1

EEN KORTE EN DUURZAME VOEDSELKETEN

- 1.1 Ken de producent
- 1.2 Een toegankelijker afzetmarkt voor lokale producten
- 1.3 Ruimte voor professionele voedselproductie
- 1.4 Ruimte voor individuele en gemeenschappelijke niet-professionele productie
- 1.5 Voedselproducenten en -verwerkers gebruiken duurzame productiemethodes
- 1.6 Maatschappelijke en sociale meerwaarde via voedselproductie

STRATEGISCHE DOELSTELLING 2

Iedereen eet duurzaam

- 2.1 Meer duurzaam en gezond aanbod
- 2.2 Meer kennis, vaardigheden en gedragsverandering
- 2.3 Betere toegang tot gezonde en duurzame voeding
- 2.4 Voedsel verbindt

STRATEGISCHE DOELSTELLING 3

Niets gaat verloren

- 3.1 Voedselverspilling verminderen
- 3.2 Voedseloverschotten hergebruiken
- 3.3 Voedselafval opwaarderen



-  gentengarde.stad.gent
-  stad.gent/duurzaameten
-  Gent en Garde

-  Gent Klimaatstad
-  Gent Klimaatstad
-  Gent Klimaatstad