VAN VOEDSELB®OUWERS NAAR -BROKERS TOT VOEDSELBENUTTERS & -BELEVERS

Een memorandum van burgers en belangenorganisaties voor beleidsmakers

Jusra Baki & Hilde Maelstaf

Visuals: Lies Ferny
Redactie: Jusra Baki
Gepubliceerd op 30 mei 2024, te Antwerpen

AP HOGESCHOOL ANTWERPEN

Verantwoordelijke uitgever: Pascale De Groote
© 2024 AP Hogeschool Antwerpen
research@ap.be
www.ap.be

Wettelijk Depotnummer: D/2024/9720/2

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, op elektronische of welke andere wijze ook zonder voorafgaande, schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voorwoord

In ons dagelijks leven is voedsel niet alleen een bron van voeding, maar ook van verbondenheid en identiteit. Het is een fundamentele behoefte die ons in staat stelt te overleven en gezond te blijven. Maar voor velen van ons is deze eenvoudige daad van eten een voortdurende strijd geworden, doordrenkt met obstakels die we dagelijks moeten overwinnen.

Wij zijn de stemmen van degenen die worstelen met voedselonrechtvaardigheid, degenen wiens verhalen vaak ongehoord blijven in het rumoer van het dagelijks leven. We zijn de gezichten van mensen die moeten kiezen tussen de kwaliteit en kwantiteit van voedsel, tussen het betalen van de huur en het vullen van de koelkast. Onze verhalen zijn die van moeders die 's nachts wakker liggen omdat ze zich zorgen maken over hoe ze hun kinderen te eten kunnen geven, van gepensioneerden die worstelen om de eindjes aan elkaar te knopen, en van kinderen en jongeren die opgroeien in voedselonzekerheid en de gevolgen ervan op alle aspecten van hun leven voelen.

Net zoals we respect hebben voor degenen die ons voeden in onze eigen keukens, verdient eenieder die ons voedsel verbouwt, verwerkt en verdeelt onze diepste erkenning en waardering. Want wat zijn we als mens, als we niet voldoende brandstof ontvangen om te overleven? Wat zijn we als mens als die brandstof niet strookt met wat we daadwerkelijk nodig hebben om gezond en wel te zijn en dat ook te blijven? Dit zijn dan ook de bewakers van onze voedselvoorziening die ons van goed eten voorzien, die een bijzondere plek horen te krijgen in ons betoog voor een beter voedselbeleid.

Onze verhalen raken immers niet alleen ons, maar ook degenen die ons voedsel verbouwen, verwerken en verdelen. Boeren, de hele voedselindustrie en kleinschalige voedsel(hulp)initiatieven werken vaak onder moeilijke omstandigheden, waarbij ze moeite hebben om hun hoofden boven water te houden. De recente crises hebben ons bewust gemaakt van de noodzaak en urgentie van adequate zorg en beleid op het gebied van voedsel. Hoewel onze samenleving aanzienlijke inspanningen heeft geleverd, op meerdere fronten, waar zelfs burgers de handen uit de mouwen staken en tientallen voedsel(hulp)initiatieven hebben opgericht, blijft een structurele aanpak achter.

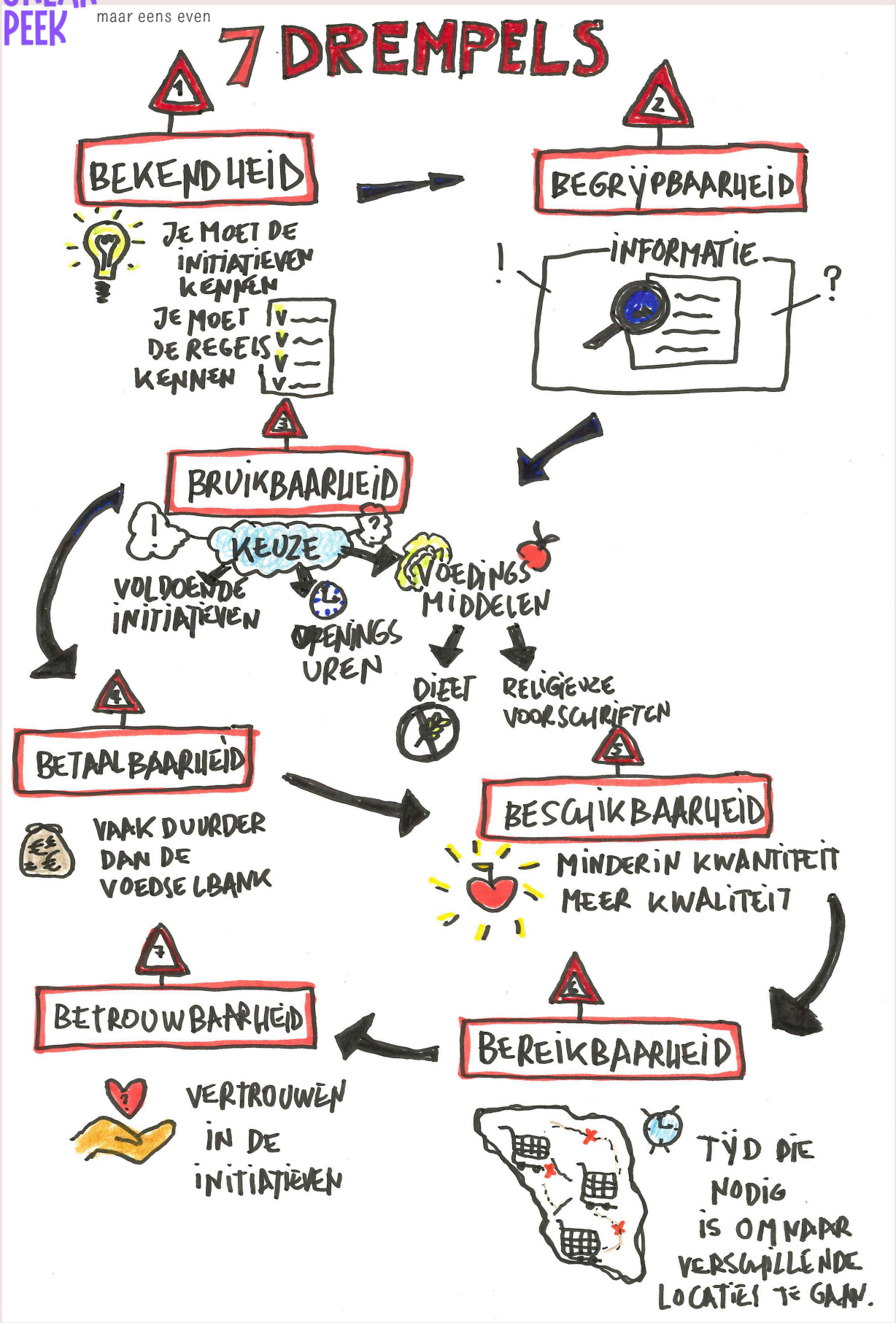
Onze verhalen tonen de schrijnende realiteit van voedselonrechtvaardigheid, maar ze tonen ook veerkracht, solidariteit en hoop. We hebben partners gevonden die met en voor ons samenwerken om voedsel toegankelijker te maken en een voedselgemeenschap proberen uit te bouwen die goed is voor mens en natuur.

Dit memorandum is onze poging om deze stemmen te laten horen, om ervaringen en uitdagingen te delen en zo verandering teweeg te brengen. Het is een oproep tot actie, niet alleen voor beleidsmakers, maar voor iedereen die gelooft in de fundamentele waardigheid van elke persoon. Laten we samenwerken aan een wereld waarin voedselrechtvaardigheid geen droom, maar een realiteit is voor elk individu.

Inhoudstafel

Sneak peek 1 1
Introductie 2
Sneak peek 2 5
Voedselbouwers 6
  Moesland 7
  Aanbevelingen op dit gebied 8
Sneak peek 3 10
Voedselbrouwers 11
  Vlaams Instituut Gezond Leven 12
  Commons Lab 14
  Peperfabriek 15
  Velt vzw 16
  Aanbevelingen op dit gebied 17
Sneak peek 4 18
Voedselbrokers 19
  Coop Centraal 20
  GoodFood@School 21
  Aanbevelingen op dit gebied 22
Sneak peek 5 23
Voedselbenutters 24
  Aanbevelingen voedselplanning 25
  Aanbevelingen voedselacquisitie 26
  Aanbevelingen voedselbereiding en -bewaring 27
De ontwikkeling van een inclusieve aanpak 28
  Aanbevelingen op dit gebied 29
Sneak Peek 6 30
Voedselbelevers 31
  Beschut Wonen 32
  De Kompaan 33
  SAAMO 34
  Aanbevelingen op dit gebied 36
Onze prioriteiten op-één-rij 37
Nawoord 38

SNEAK PEEK maar eens even



Introductie

De toegang tot kwaliteitsvolle voeding is een fundamenteel mensenrecht, maar helaas blijft dit recht voor velen wereldwijd een onbereikbare droom. Ons vierjarig Food Care-onderzoek heeft zich toegespitst op het verkennen van manieren om deze toegang te verbeteren, met speciale aandacht voor mensen in kwetsbare posities. Hoewel ons onderzoek lokaal is, erkennen we de universele aard van dit probleem en de noodzaak van (inter)nationale actie om deze uitdagingen aan te pakken.

De wereld werd geconfronteerd met een reeks ongekende uitdagingen, waaronder de COVID-19 pandemie, die de inspanningen om de toegang tot kwaliteitsvolle voeding te verbeteren, nog urgenter heeft gemaakt. Hoewel we de komst van COVID-19 niet konden voorspellen, zijn we ons onderzoek gestart met de erkenning van deze voortdurende noodzaak om voedselonzekerheid, -ongelijkheid en -onrechtvaardigheid aan te pakken. Nu de pandemie achter ons ligt, wordt de omvang van deze uitdagingen alleen maar duidelijker. Net dit maakt het cruciaal om niet uitsluitend lokaal te kijken, maar ook Vlaams, nationaal en internationaal te handelen. De recente gebeurtenissen in de wereld, waaronder conflicten en humanitaire crises, benadrukken de dringende noodzaak om de toegang tot voedzaam voedsel wereldwijd te waarborgen. Als mensenrecht is toegang tot voeding een kwestie van rechtvaardigheid en gelijkheid, dat niet mag worden beperkt door geografische grenzen.

Het streven naar toegang tot kwaliteitsvol voedsel is een essentieel aspect van het waarborgen van de gezondheid en het welzijn van gemeenschappen wereldwijd. Ondanks talloze inspanningen en initiatieven blijft dit een uitdaging voor velen, met name voor degenen die het meest kwetsbaar zijn. Een fundamenteel probleem hierbij is het gebrek aan bekendheid van bestaande voedsel(hulp)initiatieven, evenals de complexiteit en ontoegankelijkheid van het huidige voedselaanbod. Dit vormt een aanzienlijke belemmering voor mensen om daadwerkelijk toegang te krijgen tot gezond voedsel dat aansluit op hun behoeften en voorkeuren. In deze context is het van cruciaal belang om behalve het probleem van bekendheid de verschillende aspecten van voedseltoegankelijkheid te begrijpen en oplossingen te verkennen die kunnen bijdragen aan een meer inclusieve en veerkrachtige voedselomgeving.

Ten eerste is er het gebrek aan bekendheid met voedsel(hulp)initiatieven en betaalbare voedselopties. Uit ons kwalitatief onderzoek blijkt dat een groot deel van de rechthebbenden geen gebruik maakt van voedselhulp. Daarnaast zijn er ook tal van burgerinitiatieven gericht op voedseltoegankelijkheid, die niet door iedereen benut worden, terwijl er bijvoorbeeld wel een solidair betaalsysteem wordt gehanteerd. Dit kan te wijten zijn aan de onbekendheid van deze voedsel(hulp)initiatieven en/of de aanmeldingsprocedures die nodig zijn om hiervoor in aanmerking te komen. Zelfs als mensen op de hoogte zijn, kunnen ingewikkelde aanmeldingsprocedures en onduidelijke of te weinig communicatie of een gebrek aan een outreachende en verbindende aanpak ervoor zorgen dat mensen worden ontmoedigd om eraan deel te nemen. Deze problemen benadrukken de complexiteit van het huidige voedselaanbod en de noodzaak van verbeteringen op verschillende gebieden.

Begrijpbaarheid van het voedselaanbod is tevens een belangrijke voorspeller waarop potentiële gebruikers beoordelen of het aanbod effectief voor hen bestemd is. Maar al te vaak is er heel wat administratieve rompslomp om effectief gebruik te kunnen maken van bijvoorbeeld voedsel(hulp)initiatief. Daarnaast vraagt het huidige klimaat dat huishoudens actief op zoek gaan naar betaalbare gezonde opties die aansluiten op hun culturele eetgewoontes en smaakvoorkeuren,

omdat het aanbod onvoldoende blijkt te zijn. Dit ligt vaak aan het beperkte gamma dat voorhanden is – in variatie maar zeker ook in kwaliteit en dus op vlak van voedselveiligheid. Het lijkt erop dat nog te veel initiatieven hun vrijwilligers onvoldoende opleiden om een goede organisatie uit te bouwen, die zorgt dat voedsel effectief eetbaar blijft totdat het bij de eindgebruiker thuis belandt. Het voedselaanbod vereist betrouwbare producten en dienstverlening (Betrouwbaarheid). Mensen die de boel niet vertrouwen, zullen een te grote drempel ervaren. Daarnaast ervaren mensen in voedselonzekerheid die gebruik (wensen te) maken van voedsel(hulp)initiatieven, mentale drempels zoals stigma's, schaamte en angst door negatieve reacties van de bredere samenleving, vrijwilligers en andere gebruikers, wat hen hiervan weerhoudt. Het is duidelijk dat het vertrouwen in voedsel(hulp)initiatieven en de bijbehorende dienstverlening van cruciaal belang zijn om de toegang tot voedsel te verbeteren.

Bruikbaarheid betreft het rekening houden met specifieke behoeften van mensen waaronder smaakvoorkeuren, allergieën, gezondheidsrestricties, veganistisch/vegetarisch, en religieuze voedingsvoorschriften zoals halal en koosjer. Via voedseloverschotten wordt wat mensen daadwerkelijk nodig hebben dikwijls buiten beschouwing gelaten, organisaties lijken er veel minder oog voor te hebben. Ze verdelen voornamelijk voedseloverschotten en verdelen minder vanuit het idee van zelfbeschikking en keuzevrijheid. Dit wil dus zeggen dat mensen ofwel zaken meekrijgen die ze niet nodig hebben ofwel dat ze beperkt ondersteund worden en dus nog steeds naar het reguliere aanbod moeten, waar de kostprijs van gluten, zout–, lactosevrij of vegan en veggie opties vaak heel hoog ligt. Het is van cruciaal belang om voedsel(hulp)initiatieven aan te passen aan de diverse behoeften en voorkeuren van de gebruikers, om zo de bruikbaarheid en efficiëntie te verbeteren.

De betaalbaarheid speelt een essentiële rol in de bevordering van voedseltoegankelijkheid. De stijgende voedselprijzen vormen een extra last voor huishoudens met een laag of beperkt inkomen. Daarnaast draait het niet alleen om de prijs van voedsel, maar ook bijkomende kosten zoals water– en energiekosten, om voedsel te bereiden en bewaren. Bovendien vormen fysieke en logistieke barrières een belemmering om voedsel toegankelijker te maken (bereikbaarheid). Hierbij gaat het niet alleen om mobiliteit van individuen en groepen van mensen om zich naar de voedselomgeving te verplaatsen. Het betreft eveneens de tijdsbesteding die iemand nodig heeft om ervoor te zorgen dat ze beroep kunnen doen op voedzaam voedsel. Wanneer we weten dat een voedsel(hulp)initiatief niet alles aanbiedt dat nodig is om een gevarieerde menu te creëren, dan weten we ook dat mensen verplicht worden om op meerdere locaties hun voedsel aan te werven, willen ze er toch beroep op kunnen doen. Daarnaast hebben deze initiatieven vaak beperkte openingstijden, wat zorgt voor lange wachtrijen, maar maakt ook dat mensen bijvoorbeeld wekelijks op hetzelfde moment naar het initiatief moeten gaan als er tijdsloten zijn die aangeven dat ze ofwel in de voormiddag ofwel in de namiddag aanwezig moeten zijn. De vraag rijst of mensen er effectief meerdere momenten terecht kunnen en hoever het zich van de woonplaats bevindt. Om betaalbare gezonde opties te kunnen kiezen, moeten mensen de tijd hebben om uit te zoeken waar ze die opties kunnen vinden en moeten ze ook tijd hebben om dat effectief te doen.

De kwestie van beschikbaarheid speelt een cruciale rol in de toegang tot kwaliteitsvol voedsel. Allereerst is er de uitdaging van de prijs, waarbij gezonde opties vaak duurder zijn dan minder gezonde alternatieven. Mensen met allergieën of specifieke dieetbehoeften, zoals gluten– of suikervrije producten, worden geconfronteerd met nog hogere kosten, wat hun koopkracht verder beperkt. Daarnaast is er de beperkte beschikbaarheid van deze specifieke

voedingsmiddelen bij voedsel(hulp)initiatieven. Veganistische, koosjer en halalopties zijn vaak schaars, waardoor mensen met deze dieetvoorkeuren beperkte keuzes hebben wanneer ze afhankelijk zijn van voedselhulp.

Een ander aspect van beschikbaarheid is de kwantiteit van voedsel die beschikbaar is voor mensen in voedselonzekerheid. Sociale kruideniers bieden vaak de mogelijkheid om voor een gereduceerd bedrag van 15 tot 30 euro per huishouden per week inkopen te doen. Hoewel de prijzen hier lager zijn dan in reguliere winkels, blijft het uitdagend voor gezinnen om voldoende voedsel te kopen om een hele week mee door te komen.

Om deze obstakels te overwinnen en de toegang tot kwaliteitsvol voedsel te verbeteren, is een verandering van cultuur noodzakelijk. Dit vereist een gezamenlijke inspanning van diverse actoren op het terrein. In het licht van de complexe uitdagingen waarmee individuen en gemeenschappen worden geconfronteerd bij het verkrijgen van toegang tot kwaliteitsvol voedsel, zijn verschillende actoren die elk een unieke rol spelen in het bevorderen van voedseltoegankelijkheid en het verbeteren van het voedselsysteem.

Dit memorandum stelt vijf actoren centraal van voedselbouwers naar voedselbrouwers en voedselbrokers tot voedselbenutters en voedselbelevers. Elk van deze actoren vormt een essentiële schakel in het verminderen van voedselonzekerheid en het bevorderen van toegang tot kwaliteitsvolle voeding voor iedereen. De sociale betrokkenheid van deze actoren en hun vermogen om samen te werken, versterkt de impact van hun initiatieven. Bovendien dragen hun inspanningen bij aan duurzaamheid en veerkracht op lange termijn, waardoor voedselsystemen minder vatbaar worden voor externe schokken en tegelijkertijd bijdragen aan het bevorderen van een rechtvaardiger en inclusiever voedselsysteem voor iedereen.

In de volgende secties van dit memorandum wordt elk van deze vijf actoren besproken, waarbij we ook goede prakijken en aanbevelingen naar voren schuiven. We beginnen met een diepgaande analyse van voedselbouwers, die zich inzetten op het terrein van voedselproductie. Vervolgens richten we ons op voedselbrouwers, die zowel actief zijn op het terrein van de voedselbouwers als de voedselbrokers, en daarmee een brug slaan tussen productie en distributie. Daarna bespreken we voedselbrokers, die zich specifiek toeleggen op het terrein van distributie. Waarna we dieper in de sfeer van de voedselbenutters, de eindgebruikers die op verschillende niveaus hun uitdagingen en strategieën belichten. Tot slot gaan we in op voedselbelevers, de burgers en organisaties die actief zijn op het gebied van het vormgeven van sociale en fysieke voedselomgevingen, waarbij ze subalternatieve ruimtes creëren voor het produceren, delen, bewaren en bereiden van voedsel, evenals het delen en verspreiden van kennis.

Door samen te werken, kunnen ze een inclusieve en veerkrachtige voedselomgeving creëren waarin iedereen toegang heeft tot kwaliteitsvolle voeding. Dit memorandum biedt een mogelijk inzicht om met betrokken actoren aan de slag te gaan en identificeert gezamenlijke prioriteiten van burgers en partners omtrent voedselzekerheid, maar erkent ook mogelijke verschillen in visie. We streven ernaar positieve verandering te bewerkstelligen voor een rechtvaardiger en inclusiever voedselsysteem. Het is meer dan alleen een document; het is een roep tot actie, gedreven door het besef dat voeding niet alleen een fundamenteel recht is, maar ook een cruciale determinant van gezondheid en welzijn.

AANBEVELINGEN VOEDSELBOUWERS

GEBRUIKERS

EDUCATIEVE & VRIJETIJDS INITIATIEVEN OP BIO BOERDERIJEN OM BETROKKENHEID TE VERGROTEN



ORGANISATIES



SAMENWERKING TUSSEN LOKALE VOEDSELINITIATIEVEN & WINKELS



MENTORPROGRAMMA'S VOOR ONDERNEMERS IN CSA'S.

BELEID



BTW VERLAGING BIJ GEZONDE VOEDING



DUIDELIJKE ECOSCORE "DIT PRODUCT IS MINDER BELASTEND VOOR HET MILIEU"

PRIJSBELEID VOOR SEIZOENS-GROENTEN&FRUIT





RUIMTELIJKE ORDENING BESTAANDE AGRARISCHE GEBIEDEN MET OMZETTEN IN VERKAVELING



BESCHERMEN TEGEN VERSTEDELIJKING

Voedselbouwers

Voedselbouwers vertegenwoordigen een alternatieve benadering van voedselproductie, die afwijkt van de conventionele industriële landbouw- en voedselsystemen. In plaats van zich te conformeren aan de gangbare praktijken in de voedselproductieketen, streven voedselbouwers naar innovatieve en duurzame oplossingen die gericht zijn op het herstellen van de relatie tussen mens en voedsel en het creëren van veerkrachtige gemeenschappen en rekening houden met ecologische uitdagingen.

Deze voedselbouwers omvatten vaak kleine boeren, gemeenschapstuiniers, agro-ecologische collectieven, CSA's en andere grassroots-initiatieven. Ze opereren vanuit diverse disciplines, waaronder sociaal werk, voeding en dieetkunde, landbouw en andere relevante gebieden. Initiatieven variëren van het opzetten van gemeenschapstuinen tot sociale voedselhubs, voedselcoöperaties en educatieve programma's over gezonde voeding, ecologisch telen en lokale voedselproductie.

Elk van deze initiatieven draagt op zijn eigen manier bij aan het bouwen van veerkrachtige gemeenschappen en het bevorderen van duurzaamheid binnen het voedselsysteem.

Belangrijk is dat voedselbouwers niet alleen voedsel produceren, maar ook een bredere maatschappelijke missie hebben. Ze streven naar voedselrechtvaardigheid, gemeenschapsontwikkeling en economische stabiliteit door lokale voedselsystemen te versterken en veerkracht op te bouwen tegen externe verstoringen, zoals klimaatverandering en economische ongelijkheid.

Door zich te verzetten tegen de dominante industriële en intensieve landbouwpraktijken en te kiezen voor kleinschalige, lokale en ecologisch verantwoorde benaderingen, dagen voedselbouwers de status quo uit en bieden ze een alternatief pad naar een duurzamere en rechtvaardigere voedseltoekomst.

Moesland

Moesland is een CSA-bedrijf die de principes van Community Supported Agriculture toepassen. Als iemand die zich sterk betrokken voelt, geloven ze dat hun werkwijze een mogelijke oplossing kan aanreiken om de vele uitdagingen die er in ons voedselsysteem zijn weg te werken. Deze oplossing kan op ecologisch, sociaal, economisch en gezondheidsvlak, 12 maanden, 365 dagen per jaar, voordelen opleveren.

Het primaire doel van Moesland is om verse, onbewerkte, lokale, ecologisch geproduceerde en nutritionele landbouwproducten tegen een eerlijke prijs beschikbaar te maken voor stedelingen. Hiervoor gaat Moesland en consument een wederzijds engagement voor minstens een seizoen aan. Groenten worden regelmatig naar afhaalpunten in de stad gebracht, waar ze ruime openingstijden hanteren.

Naast het aanbieden van faire producten, nodigt Moesland haar abonnees regelmatig uit om deel te nemen aan activiteiten of rondleidingen op de boerderij. Jaarlijks Abonnees hebben zicht op de operationele en financiële werking van het bedrijf, en ze krijgen kans om elk seizoen mee te evalueren, terwijl de boer de kans krijgt om aanpassingen en nieuwigheden zoals bijvoorbeeld prijsstijgingen of wijzigingen van afhaalpunten te bespreken. Moesland werkt daarnaast nog samen met buurtsupermarkten. Hier is het niet de eindgebruiker maar winkelier die een engagement aangaat, waardoor Moesland nog meer mensen kan bereiken. Daarnaast zijn er samenwerkingsverbanden met de Voedselraad van Antwerpen, voedselinitiatieven zoals "De Beek" en "De Kompaan", en andere bio-bedrijven om een zo breed mogelijk gamma naar de stad te kunnen brengen en hierdoor wordt de lokale voedselgemeenschap versterkt.

Grondtoegang is voor bedrijven als Moesland een voortdurende zorg. Van slechts de helft van het areaal zijn ze zeker op lange termijn, en er is eigenlijk nog extra grond nodig om het bedrijf economisch en ecologisch duurzaam te maken. Zoals de hele economie ondergaan ze de ene crisis na de andere: klimaat-, biodiversiteits-, corona- en energiecrisis. Bij Moesland merken ze echter dat het bedrijf extra robuust is door haar eigenheid. De economie en wetgeving zijn echter niet voorzien op de super-diverse werkwijze van Moesland. Subsidies per hectare benadelen kleine bedrijven zoals die van hen. Hierdoor is het schaalvoordeel moeilijk te halen, en toch worden ze gedwongen om te concurreren met monoculturen, eenzijdige voeding en spotgoedkoop voedsel. Dit terwijl korte keten en CSA een logistiek, communicatief en administratief huzarenstuk zijn waar ze buitenproportioneel veel tijd en onkosten in steken, die moeilijk door te rekenen is. De nabijheid van vervuilende industrie hypothekeert de geloofwaardigheid van hun (eind)producten en zorgt ervoor dat het moeilijk blijft om mensen te overtuigen, er aankopen te doen of met hen samen te werken.

Ze proberen zichzelf en hun medewerkers correct te vergoeden, maar hun ambachtelijke en diverse manier van werken dreigt hun product 'onbetaalbaar' te maken. Op dit moment, zelfs met de redelijk hoge prijzen die ze vragen, geraken ze amper boven het minimumloon. Overheden maken het dan ook moeilijk om de producten van Moesland toegankelijk te houden voor wie evenveel of niet veel meer verdient dan de werknemers en eigenaar van Moesland. Zelf zien ze een mogelijke oplossing door in te gaan op de frequente vraag van mensen of ze er geen vrijwilligerswerk kunnen doen. Moesland denkt dat het aanbieden van vrijwilligerswerk een helend effect kan hebben voor een deel van deze mensen. Maar vreest dat dit wettelijk gezien niet mag. En dat vinden ze een zeer kwalijke zaak.

Aanbevelingen op dit gebied

Gebruikersniveau

Ð Stimuleer gezinnen om betrokken te raken bij lokale voedselproductie door deel te nemen aan educatieve – en vrijetijdsevenementen zoals rondleidingen op boerderijen.

Ð Implementeer een solidair betaalsysteem waarbij andere betalers meer betalen, zodat mensen in kwetsbare posities tegen een gereduceerde prijs goed voedsel kunnen aankopen.

Organisatieniveau

Ð Creëer een mentorprogramma waar ervaren ondernemers jongeren begeleiden bij het opzetten van hun eigen voedingszaak.

Ð Werk samen met lokale voedselinitiatieven en winkels om de toegankelijkheid van lokale, gezonde en duurzame voeding te vergroten en voedselverspilling te verminderen.

Ð Organiseer regelmatig rondleidingen en educatieve evenementen op de boerderij om gemeenschapsbetrokkenheid te stimuleren en consumenten te betrekken bij de lokale voedselproductie.

Beleidsniveau

Ð BTW-campagne: Verlaag de BTW op gezond voedsel en een verhoging op ongezonde opties. Houd hierbij ook rekening met de richtlijnen die geformuleerd staan bij de voedingsdriehoek, deze nemen immers ook het milieu-aspect mee in het verhaal, om zo de ballast op het milieu zo laag mogelijk te houden.

Ð Pas vergunningsbeleid aan: Pas het vergunningsbeleid aan om meer mogelijkheden te bieden voor buurtwinkels die eerlijke, lokale, gezonde en duurzame producten aanbieden.

Ð Bevorder voedselsoevereiniteit: Stimuleer beleidsmaatregelen die voedselsoevereiniteit ondersteunen als leidend kader voor het bevorderen van voedseltoegankelijkheid en –rechtvaardigheid. Erken het recht van gemeenschappen om zelf hun voedselsystemen vorm te geven, bescherm de rechten van kleinschalige voedselproducenten en bevorder participatieve besluitvorming in voedselbeleid. Zo geef je mensen meer zelfbeschikkingsrecht en vergroot je hun keuzemogelijkheden om in hun voedselbehoeften te voorzien.

Ð Integrale aanpak voor iedereen: Implementeer een integrale aanpak voor de ontwikkeling van een robuuste, gezonde, duurzame en eerlijke voedselomgeving. Dit omvat beleidsmaatregelen op verschillende niveaus, zoals het stimuleren van lokale voedselinitiatieven, het bevorderen van toegang tot gezonde voedselopties in openbare ruimtes en het bieden van educatieve programma's over voedsel en duurzaamheid. Door samen te werken met belanghebbenden uit alle sectoren streven naar een inclusief voedselsysteem dat de gezondheid en het welzijn van alle burgers bevordert.

Ð Prijsbeleid voor seizoensgebonden groenten en fruit: Pleit voor een prijsbeleid dat de scherpe concurrentie met geïmporteerde producten of grote marktspelers aan banden legt en seizoensgebonden groenten en fruit van kleinschalige lokale producenten een betere kans geeft op de markt.

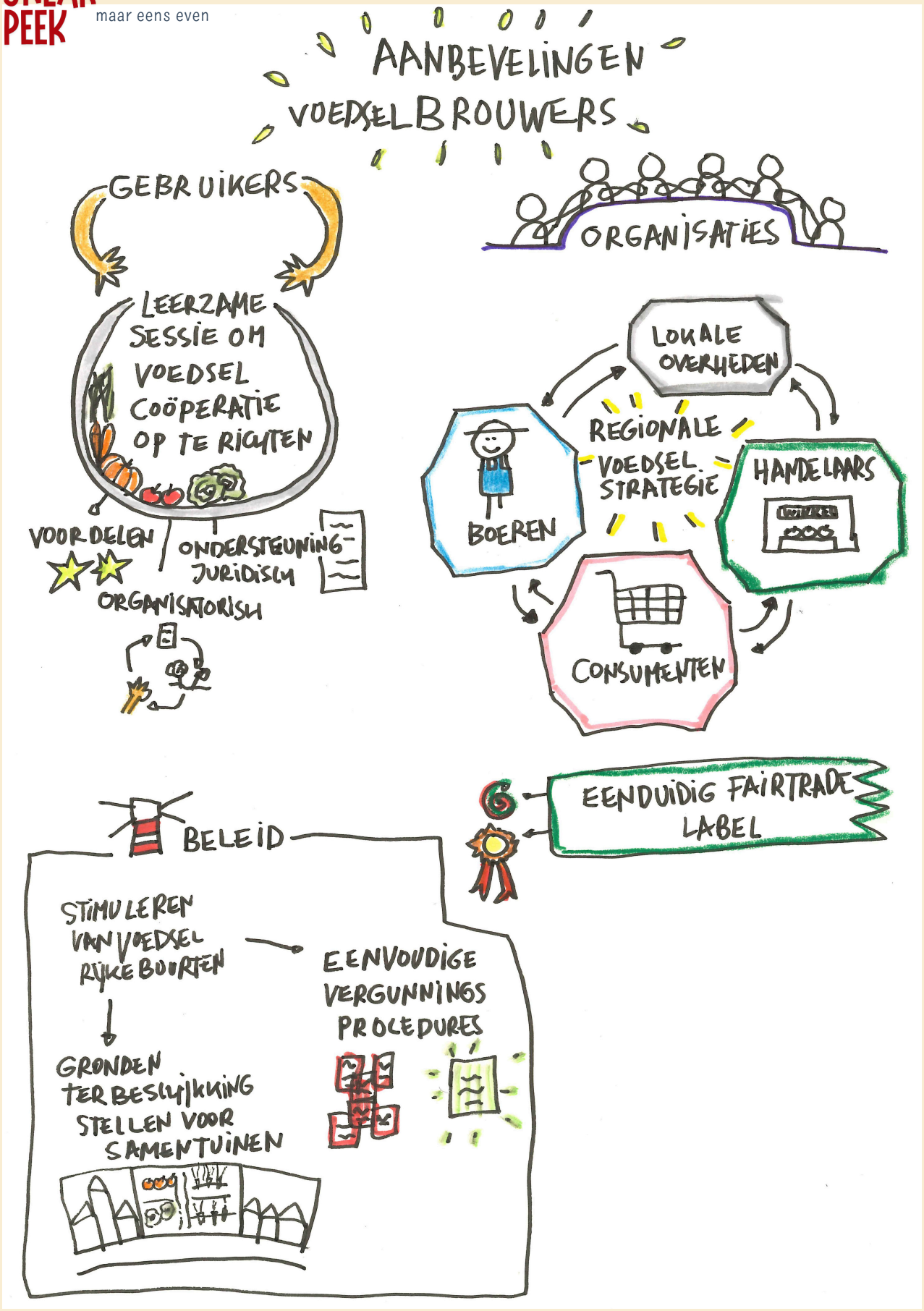
Ð financiële steun: Bied subsidies, belastingkortingen, leningen of andere vormen van steun aan initiatieven zoals Moesland om grondtoegang te verbeteren en economische veerkracht te vergroten Pas het subsidiebeleid per hectare of de financiële ondersteuning aan, zodat kleine boeren met beperkt grondbezit niet benadeeld worden. Geef een extra stimulans voor die organisaties die inzetten op een betere voedselwereld voor mens, dier en natuur.

Ð Ruimtelijk ordeningsbeleid: Pleit voor het behoud van bestaande agrarische gebieden. Een dergelijk beleid moet zich richten op het beschermen van vruchtbare landbouwgrond tegen verstedelijking. Dit bevordert lokale voedselproductie en biodiversiteit. Het is van cruciaal belang om prioriteit te geven aan plantaardige landbouw en voedselbossen boven veeteelt om de broeikasgasemissies te verminderen en een meer duurzame voedselproductie te ondersteunen.
Ð Investeer in bodemreiniging middels hennepgewassen: Ga op zoek naar de beste praktijken voor het gebruik van hennep voor bodemreiniging, inclusief het optimaliseren van groeicondities, het maximaliseren van bodemzuiveringsrendementen en het minimaliseren van milieurisico's. Stimuleer de ontwikkeling van nieuwe technologieën en methoden die het gebruik van hennep voor bodemreiniging kunnen verbeteren en uitbreiden.

Een uitgewerkt voorbeeld
Ð Ontwikkeling en goedkeuring van wetgeving die grote supermarkten verplicht om onverkochte maar nog eetbare voedingsmiddelen te doneren aan liefdadigheidsinstellingen, te gebruiken als veevoer of te composteren.
Ð Oprichting van een toezicht- en handhavingsmechanisme om ervoor te zorgen dat supermarkten zich houden aan de anti-verspillingswetten.
Ð Samenwerking met supermarkten, liefdadigheidsinstellingen en andere belanghebbenden om logistieke en operationele ondersteuning te bieden voor de donatie en verwerking van onverkochte voedingsmiddelen.
Ð Lancering van voorlichtingscampagnes om consumenten bewust te maken van voedselverspilling en hen aan te moedigen om bewustere aankoopbeslissingen te nemen.
Ð Algemene voedingseducatie opnemen in (middelbaar) onderwijs.
Ð Periodieke evaluatie van de effectiviteit van de anti-verspillingswetten en indien nodig aanpassingen doorvoeren om de impact te vergroten.

Beoogde impact
1. Vermindering van voedselverspilling door het hergebruik van onverkochte voedingsmiddelen.
2. Verbeterde voedselzekerheid voor mensen in nood door de donatie van voedsel aan liefdadigheidsinstellingen.
3. Bevordering van duurzaamheid door het gebruik van voedseloverschotten als veevoer of compost, waardoor afval wordt verminderd en grondstoffen worden gerecycled.
4. Vermindering voedselverspilling (duurzaamheid) omdat de productie meer op de behoeften wordt afgestemd

Dit actievoorstel is gebaseerd op het succesvolle model uit Frankrijk. Het heeft tot doel vergelijkbare resultaten te behalen in het verminderen van voedselverspilling en het bevorderen van voedselzekerheid.


AANBEVELINGEN VOEDSELBROUWERS
GEBRUIKERS
LEERZAME SESSIE OM VOEDSEL COÖPERATIE OP TE RICHTEN
VOORDELEN
ONDERSTEUNING JURIDISCH
ORGANISATORISCH
ORGANISATIES
LOKALE OVERHEDEN
REGIONALE VOEDSEL STRATEGIE
BOEREN
HANDELAARS
CONSUMENTEN
EENDUIDIG FAIRTRADE LABEL
BELEID
STIMULEREN VAN VOEDSEL RIJKE BOORTEN
GRONDEN TER BESCHIKKING STELLEN VOOR SAMENTUINEN
EENVOUDIGE VERGUNNINGS PROCEDURES

Voedselbrouwers

Voedselbrouwers, als een categorie tussen voedselbouwers en voedselbrokers in, vormen een dynamische en veelzijdige groep binnen het voedselsysteem. Deze voedselbrouwers hebben een unieke rol doordat ze zowel betrokken zijn bij de productie als de distributie van voedsel. Hun activiteiten strekken zich uit over een breed scala aan initiatieven en projecten die gericht zijn op het bevorderen van een rechtvaardiger en duurzamer voedselsysteem.

Het concept van voedselbrouwers omvat organisaties, initiatieven en individuen die actief zijn in het vinden van innovatieve oplossingen voor voedseluitdagingen, zonder zich strikt te beperken tot slechts één aspect van de voedselketen. Ze opereren op het snijvlak van productie, distributie, belangenbehartiging en gemeenschapsvorming, waardoor ze een cruciale rol spelen in het verbinden van verschillende delen van het voedselsysteem.

In de kern zijn voedselbrouwers visionairs die streven naar een veerkrachtig en rechtvaardig voedselsysteem dat gedreven wordt door gemeenschapsbelangen en gedeelde waarden. Ze richten zich op het bevorderen van lokale voedselproductie door het ondersteunen van initiatieven zoals samentuinprojecten, voedselbossen, groentetuinen op daken en stadslandbouw. Deze projecten stellen gemeenschappen in staat om hun eigen voedsel te verbouwen en hun relatie met voedsel te herstellen, terwijl ze tegelijkertijd bijdragen aan de versterking van lokale economieën en het behoud van biodiversiteit.

Daarnaast fungeren voedselbrouwers als facilitators en bruggenbouwers tussen verschillende belanghebbenden binnen het voedselsysteem. Ze brengen producenten, consumenten, beleidsmakers en andere stakeholders samen om te werken aan gedeelde doelen, zoals het bevorderen van eerlijke handelspraktijken, het verminderen van voedselverspilling en het vergroten van de toegang tot gezonde voeding voor iedereen.

Wat voedselbrouwers onderscheidt, is hun activistische inslag en streven naar verandering op systeemniveau. Ze erkennen dat de huidige voedselsystemen vaak worden gedomineerd door commerciële belangen voor enkelen, wat leidt tot ongelijkheid en ecologische schade. Als reactie hierop pleiten ze voor een verschuiving naar meer gemeenschapsgerichte en democratische voedselsystemen, waarbij de nadruk ligt op collectieve eigendom of beheer, lokale zelfvoorziening en solidariteit (en zonder voedselverspilling).

Kortom, voedselbrouwers zijn de pioniers en change-makers die zich inzetten voor een meer rechtvaardig, veerkrachtig en inclusief voedselsysteem. Hun werk gaat verder dan alleen het verbouwen van voedsel of het verhandelen ervan; het omvat het bouwen van gemeenschappen, het koesteren van lokale culturen en het streven naar voedselrechtvaardigheid door middel van voedsel. Hun inspanningen vormen een cruciale schakel in de transformatie naar een duurzamere en eerlijkere voedseltoekomst voor iedereen.

Vlaams Instituut Gezond Leven

Het Vlaams Instituut Gezond Leven vzw is het expertisecentrum inzake preventie, bevordering van een gezonde leefstijl en gezonde omgeving. Met bijzondere aandacht voor mensen in maatschappelijk kwetsbare situaties en gezondheidsongelijkheid. We verbinden én versterken iedereen om samen de complexe gezondheidsuitdagingen van vandaag en morgen aan te pakken.

Gezond Leven vzw wil gezond leven en een gezonde leefomgeving bevorderen en zo bijdragen tot een betere levenskwaliteit voor alle inwoners van Vlaanderen. Gezond Leven vertrekt vanuit het geloof dat gezondheid een basisrecht is. Gezondheid definiëren we daarbij vanuit een brede insteek: fysieke, mentale en sociale gezondheid. We streven naar blijvend gezond (eet)gedrag en een gezonde (voedsel)omgeving, met gezondheidswinst voor iedereen. We geloven oprecht dat gezonde keuzes evidente keuzes zouden moeten én kunnen zijn. Hiervoor vinden we een mix van strategieën nodig. Door de gezondheid te bevorderen werken we mee aan een duurzame samenleving. Naast gezondheidswinst voor de hele bevolking vormen inspanningen voor het verkleinen van gezondheidsongelijkheid een belangrijk uitgangspunt voor Vlaams Instituut Gezond Leven vzw.

De kernprocessen en strategieën van Gezond Leven:

Ð Pleitbezorging vanuit opgebouwde expertise (al dan niet samen met partners), om overheden, organisaties en professionals te overtuigen om initiatieven te nemen rond preventie, een gezonde leefstijl en een gezonde omgeving. In het Memorandum Verkiezingen 2024 vatte Gezond Leven vzw samen hoe beleidsmakers in de komende legislatuur een verschil kunnen maken en winst boeken op vlak van gezondheid. Enkele aandachtspunten die in relatie staan met de bevindingen uit het Food Care project:

o Neem fiscale maatregelen die winst op meerdere vlakken opleveren. Onderzoek en implementeer prijsmaatregelen om gezonde voeding goedkoper (en ongezonde duurder) te maken grondig, bijvoorbeeld via toepassing van verschillende btw-tarieven.

o Neem initiatieven vanuit de erkenning dat gezondheid geen individuele maar een gedeelde verantwoordelijkheid is en draag dit uit naar andere actoren.

o Creëer een leef-, leer- en werkomgeving die van de gezonde keuze de meest evidente keuze maakt. Geef voorrang aan een gezond en milieuverantwoord voedingsaanbod in de publieke ruimte en in openbare instellingen, zoals scholen, ziekenhuizen en overheidsgebouwen. Denk aan betaalbare schoolmaaltijden, gratis kraanwater, plantaardige gerechten op het menu en gezonde snacks.

o Zet verder in op gerichte sensibilisering en bewustwording rond het bevorderen van gezondheid.

o Verhoog de gezondheidsvaardigheden (waaronder voedselvaardigheden) van individuen, gemeenschappen en organisaties.

o Geef structurele ondersteuning aan onderwijs, werkgevers, zorg- en welzijnsinstellingen en andere lokale actoren om gezondheidsbevordering (verder) te integreren in hun werking

Ð Het voeren van een actief stakeholdermanagement om duurzame samenwerking tussen relevante actoren tot stand te brengen. Zo is Gezond Leven o.a. betrokken bij de uitwerking en uitvoering van de Vlaamse voedselstrategie. Centraal daarbij staat het concept 'strategische autonomie': hoe kunnen we garanderen dat de Vlaming toegang heeft tot betaalbaar, kwaliteitsvol en duurzaam voedsel van bij ons, met respect en voldoende verloning voor de landbouwers, en in evenwicht met onze omgeving? De strategie vormt de basis om in Vlaanderen aan een voedselsysteem te werken dat

zowel de draagkracht van de planeet respecteert, als sociaal rechtvaardig is. Mede dankzij de inbreng van gezond Leven is er ook aandacht voor de consument. Hoe kunnen we stappen zetten naar een gezonder voedingspatroon dat beter is voor het milieu, maar toch betaalbaar blijft? Gezond Leven pleitte ook voor extra aandacht voor het tegengaan van voedselongelijkheid in de strategie. Om de strategische tekst in de praktijk om te zetten, werden er 11 'food deals' geformuleerd. Gezond Leven zal ook bijdragen aan de uitvoering daarvan.

Ð Op een kwaliteitsvolle manier (kader)methodieken en materialen (samen met partners) ontwikkelen en up-to-date houden om de overheid, organisaties en professionals en burgers inzicht en concrete handvaten aan te reiken om gezondheidsuitdagingen concreet aan te pakken. Zo ontwikkelde Gezond Leven vzw o.a. de kadermethodiek Gezonde School, met als onderdeel "een voedselbeleid op school". Recent voerden we onderzoek rond de toegankelijkheid van schoolmaaltijden zowel bij scholen, ouders in een maatschappelijk kwetsbare situatie als bij initiatiefnemers van verschillende projecten hierrond. Op basis van die nieuwe inzichten zoekt Gezond Leven o.a. verder uit hoe scholen verder kunnen ondersteund worden om uitdagingen rond gezonde en betaalbare schoolmaaltijden aan te gaan.

Ð Communiceren en ondersteuning verlenen bij uitvoering van de (kader)methodieken, materialen, vormingen, intervisie, communities opzetten... om burgers, organisaties en professionals te informeren en te overtuigen om aan de slag te gaan met methodieken en materialen rond gezonde en milieuverantwoorde voeding (al dan niet samen met partners). Zo werkte Gezond Leven o.a. een project uit om sociale voedselinitiatieven te ondersteunen in het voorzien van een gezond aanbod.

Ð Op vraag vormingen en advies op maat geven om overheid, organisaties en professionals te ondersteunen in het kwaliteitsvol werken aan preventie, een gezonde leefstijl en een gezonde omgeving. Kleurrijk Gezond is één van de vormingen uit ons aanbod die gericht is naar mensen in maatschappelijk kwetsbare situaties, met als doel hen te motiveren om gezond te eten en voldoende te bewegen, dit aan de hand van interactieve groepssessies.

Commons Lab

Commons Lab ontstond vanuit de groeiende behoefte naar meer verbondenheid in de stad en het kleinschalig experimenteren in gemeenschapsprojecten, vooral rond voedsel. Commons Lab wil met zoveel mogelijk actoren samen de stad maken, het beleid uitstippelen, ontwikkelen en uitvoeren. Ze zetten tal van activiteiten en projecten op poten, waaronder het oprichten van producentencoöperaties en de Antwerpse voedselraad. Dat laatste ontstond omdat voedselcollectieven opmerkten dat er in het bestuursakkoord noch in het meerjarenplan sprake was van een voedselstrategie, met uitzondering van een aantal losse beleidsinitiatieven. Na wat onderhandelingen stapte de stad Antwerpen mee op de kar. De uitwerking van voedselstrategie bracht het thema voedsel tot in het nieuw Ruimtelijk structuurplan van de stad.

Commons Lab benadrukt de noodzaak van een politieke mindsetswitch, waarbij de stad wordt beschouwd als een gedeelde bron van voedsel die samen beter beheerd moet worden. Een voorbeeld van een voedselcollectief is Fundament 2060, waar geëxperimenteerd wordt met het kweken van witloof en paddenstoelen, een samentuin en een initiatief om bijen in de stad te houden (Buurthoning 2060). Een ander voorbeeld uit 2020 is een 'Start to common' traject waar o.a. voedselcollectief De Beek en de consumentencoöperatie Coop Centraal aan deelnamen.

Binnen de Coop 2060 is er al heel wat geëxperimenteerd. Consumenten die Noordlof bestellen kunnen een deel of volledige bestelling doneren aan de lokale voedselbank. Dit initiatief toont dat mensen wel degelijk bereid zijn voedsel te delen. De nieuwe klimaatboerderij Grassroots kon bij haar opstart in 2023 teren op het netwerk van Fundament om groenten te verdelen. De verschillende systemen die binnen Grassroots worden gebruikt om groenten af te nemen, maken het voor een bredere publiek toegankelijk. Zo zijn er mensen die wekelijks bestellen, anderen wat ze nodig hebben of kunnen betalen.

Een gemeenschappelijke nood bij heel wat collectieven zijn nieuwe financieringsmechanismen en een aangepast wettelijk kader. Er zijn heel wat subsidiekanalen bij de stad en haar 9 districten. Die zijn nog te versnipperd, projectmatig en zelden zo opgesteld dat ze een hefboom zijn voor structurele veranderingen en ontwikkelingen. Bovendien vergt het redelijk wat kennis en ervaring een dossier ingediend te krijgen. Een mix van financiering is volgens Commons Lab de toekomst, wat heel wat nieuwe expertise vergt. Voedsel is heel streng gereguleerd, waardoor het ook niet evident is om het volgens de normen te gaan produceren, verwerken en delen. Daarom ging Commons Lab aankloppen bij het FAVV. Ze vroegen om een aangepast wettelijk kader, zowel lokaal als bovenlokaal, om burgercollectieven toch kansen te geven en allerhande drempels weg te werken.

Commons Lab vindt dat we als samenleving op lange termijn opnieuw landbouwgronden en -bedrijven moeten kunnen ontwikkelen voor lokale, duurzame, eerlijke en betaalbare voedselproductie. Ze kijken hiervoor naar stad en OCMW, maar ook naar andere publieke of private instellingen zoals Kerkfabrieken en het Bisdom om dit infrastructureel mogelijk te maken. Een belangrijk punt is de heropstart van een lokale en autonome voedselproductie. Volgens hen biedt het doneren van voedseloverschotten geen structurele oplossing, hoe goed bedoelt ze ook moge zijn. Betreffende de logistiek zien ze nog heel wat werk op de planken. De afgelopen jaren zijn de Ubereats etc. geboomd. De arbeidsvoorwaarden van de koeriers zijn volgens Commons Lab ondermaats, en hier zien ze ook commonsgerichte oplossingen voor – via coöperatieve diensten – waardoor consumenten faire alternatieven krijgen.

Peperfabriek

Peperfabriek, een initiatief voortkomend uit Elcker-Ik, heeft als doel burgers te verenigen en maatschappelijke uitdagingen aan te kaarten, terwijl het positieve alternatieven ontwikkelt. Een van de initiatieven rond voedsel, 'Koken tegen armoede', startte in 2021 , als een Burgerbegrotingsproject. Hier kookt een ploeg vrijwilligers met overschotten van naburige supermarkten maaltijden, die deels worden verkocht in het café tegen lage prijzen. Deze opbrengsten worden gebruikt om het project draaiende te houden. Het merendeel van de maaltijden worden gedoneerd aan voedselbedelingen, waardoor ze zelf ook bijdragen aan het Antwerps solidair voedselweefsel. De ploeg van vrijwilligers bestaat uit vaste en tijdelijke vrijwilligers. Tijdelijke vrijwilligers zijn vaak mensen die een inburgeringscursus volgen en hun Nederlands willen oefenen.

Om het project draaiende te houden, ontvangt de Peperfabriek, lid van het Foodsavers-netwerk, voedseloverschotten via verschillende kanalen, waaronder Jumbo Lange Leemstraat, The Barn en Simone's Kitchen. Bovendien zijn samenwerkingen met organisaties zoals het Internationaal Comité, Tafels van Vrede en het Anarchistisch Collectief Antwerpen (ACA) van cruciaal belang geweest voor het gemeenschapsvormende aspect van hun voedselprojecten.

Een ander belangrijk voedselproject dat liep van begin 2021 tot eind 2022 is 'Cultuur in Dialoog', dat gemeenschappen in Antwerpen samenbracht door gedeelde maaltijden en ontmoetingen. Het project had onder meer aandacht voor Joodse, Syrische, Poolse, Congolese, Kazakse, Indische en Vlaamse cultuur. Via deze weg wilden ze onderlinge banden versterken en polarisering tegengaan. Daarnaast organiseren ze met ACA maandelijks een volkskeuken. De Peperfabriek werkt steeds op maat en volgens de wensen van de vragende partij. Zo hopen ze inclusieve eetervaringen aan te bieden, waarbij standaard vegetarisch eten wordt geserveerd, maar gebruikers de vrijheid hebben om daarvan af te wijken, variërend van vleesgerechten tot volledig veganistische opties. Daarnaast stelt Peperfabriek haar keuken ter beschikking, met flexibele opties voor bestellingen en aanbetalingen. Bovendien faciliteren ze jaarlijks een open iftar tijdens de ramadan en een grote BBQ in het voorjaar om vrijwilligers, partnerorganisaties en buurders samen te brengen.

Structurele middelen voor personeel vinden blijft de grootste uitdaging voor de Peperfabriek. Het coördineren van vrijwilligers is een tijdsintensieve taak, zeker wanneer je werkt met voedsel en alles netjes en proper moet zijn. Er zijn – voor zover ze weten – weinig tot geen structurele middelen voor sociale organisaties om dat werk te doen. Subsidies zoals die van de Burgerbegroting zijn voldoende om een initiatief op te starten maar niet om te verduurzamen, omdat dit soort subsidies al na 1 jaar zijn uitgeput. Het moment dat een project eigenlijk pas echt van de grond begint te komen.

Hun toekomstvisie omvat de ontwikkeling van een zelfstandig sociaal restaurantwerking genaamd 'Bistro Breughel' in de komende 5 jaar. Hiermee willen ze armoede aanpakken, het sociale weefsel versterken en ecologisch voedselverbruik promoten. Hun uiteindelijke doel is de uitbouw van een democratisch, solidair en ecologisch voedselnetwerk dat koolstofnegatief is en voedselarmoede volledig uitroeit terwijl het ook een ethische reflectie bevordert over dierenrechten en ecocentrisme.

Velt vzw

Historisch gezien maakt Velt vzw deel uit van een evolutie die plaatsvond in de jaren '70. In die periode ontstonden er tal van milieuverenigingen als reactie op de opkomst van grootschalige landbouw, het gebruik van pesticiden, en de eerste rapporten over klimaatverandering, die de impact op de gezondheid en biodiversiteit benadrukten en burgers wakker schudde. De pioniers binnen Velt onderzochten op kleine schaal alternatieve methoden in keuken, tuin- en landbouw, en deelden hun kennis en enthousiasme in heel Vlaanderen, Brussel en Nederland. Ook nu blijft Velt zich inzetten voor het recht op een gezonde omgeving, gezonde voeding, en een kwaliteitsvol leven voor iedereen. Dit wordt bereikt door mensen te verbinden rond deze thema's, kennis op te bouwen en te verspreiden, en burgers aan te moedigen om ecologische levensstijlen te omarmen.

De organisatie verwezenlijkt haar missie op diverse manieren, variërend van het delen van kennis via publicaties en opleidingen tot het organiseren van burgerinitiatieven. Een belangrijk aspect van hun werk is het bevorderen van eetbare buurten, waar burgers op inclusieve wijze samenkomen om elkaar te leren kennen, te tuinieren, te koken en de buurt vorm te geven. Momenteel komt dit in de vorm van samentuinen, voedselbossen, buurt boomgaarden, schoolmoestuinen of samenkookplekken. Ondertussen telt Velt 22 000 leden. Velt begeleidt overheden en burgers bij het opzetten van deze initiatieven, zowel inhoudelijk als op het gebied van groepsdynamica, om tot sterke en toekomstbestendige resultaten te komen, dit zowel in de stad als op het platteland. Financiering blijft echter een uitdaging, vooral in de beginfase van projecten.

Een uitdaging blijft een duurzame financiering van deze projecten. Vooral in de startfase is dit niet evident. Het vinden van voldoende middelen om een al dan niet innovatief traject op te zetten is niet eenvoudig. Daarnaast kent het opzetten van een traject rond eetbare buurten in een stad(srand) net iets meer uitdagingen en kansen dan op andere plekken. Maar ook het vinden van een geschikte ruimte, de boeiende mix van deelnemers en de regelgeving maken het soms wat complex.

Samenwerken zit in Velt's DNA. Ze werken o.a. samen met BBL, Voedsel Anders, mediapartners en gelijkgestemde organisaties. Maar ook op andere manieren werken ze heel concreet samen. Vaak met gemeentebesturen om eetbare buurt projecten op te zetten, met OCMW's, zorginstelling en SAAMO's. De meer dan 100 samentuinen die ze oprichtten zijn een heel concreet voorbeeld van een samenwerking tussen Velt, burgers en besturen. Een ander voorbeeld is het traject Voedselrijk. Waar ze in West-Vlaanderen de korte keten actief in de kijker zetten en samenwerkten met boeren, afval communales en burgers. Velt vzw wil graag verder werken op dit elan. Eetbare buurten in al haar vormen (samentuinen, samenkoken, voedselbossen, buurtboomgaarden,...) en in mogelijke andere concepten zo sterk mogelijk uitrollen.

Om dit mogelijk te maken, hebben ze behoefte aan een duurzame financiering voor de begeleiding en het opzetten van zulke concepten. Daarnaast is de participatie van partners uiteraard van essentieel belang. Velt bekijkt elk initiatief project per project, maar ze voelen veel voor samenwerkingen met partners zoals SAAMO, 't Werkhuys, buurthuis de Beek om zo inclusief en verbindend mogelijk aan de slag te gaan.

Aanbevelingen op dit gebied

Gebruikersniveau

ð Houd informatieve bijeenkomsten en workshops: Organiseer leerzame sessies binnen de organisatie om mensen bewust te maken van hoe ze een voedselcoöperatie kunnen starten en wat de voordelen zijn. Zorg voor interactieve workshops waarbij deelnemers vragen kunnen stellen en hun interesse kunnen tonen.

ð Faciliteer netwerkmogelijkheden: Organiseer bijeenkomsten of netwerkevents waar mensen die geïnteresseerd zijn in het opzetten van voedselcoöperaties elkaar kunnen ontmoeten en ervaringen kunnen uitwisselen en ondersteun hen in het contactonderhoud.

ð Ondersteun juridische en organisatorische zaken: Stel een team van deskundigen samen om organisaties en burgerinitiatieven te helpen bij het opzetten van een voedselproject. Deze experts zijn bekend met de regelgeving en helpen bij het nodige papierwerk en vergunningen.

Organisatieniveau

ð Zet een regionale voedselstrategie op: Werk hiervoor samen met lokale en regionale overheden, boeren, producenten, voedselverdeelpunten, handelaars, consumenten, welzijns- en gezondheidscentra. Ontwikkel met deze partners een strategie die rekening houdt met de specifieke behoeften en uitdagingen van de regio door naar een gedeelde visie en agenda op te maken waarin doelstellingen geformuleerd worden die een duurzaam en veerkrachtig voedselsysteem bevorderen.

ð Moedig ethische handelspraktijken aan: Stimuleer de ontwikkeling van korte ketens waarbij eerlijke en transparante waardenketens centraal staan die zowel de producenten als consument rechtstreeks betrekken. Dit betekent onder andere het waarborgen van een leefbaar loon voor boeren en arbeiders, et verminderen van voedselverspilling en het promoten van eerlijke prijzen. Ontwikkel daarnaast een duidelijk en herkenbaar label voor fair(trad)e producten, zodat consumenten gemakkelijk kunnen kiezen voor voedsel dat ethisch verantwoord is en afkomstig is uit duurzame en (lokale) bronnen.

Beleidsniveau

ð Advocacy voor beleidsverandering: Ken subsidies toe aan lokale voedselinitiatieven die de toegang tot gezonde voeding (willen) verbeteren, en investeer in duurzame voedselproductie.

ð Samenwerking tussen voedsel(hulp)initiatieven, lokale producenten en handelaren: Faciliteer samenwerkingen om de beschikbaarheid van verse en gevarieerde producten te vergroten. Dit kan bijvoorbeeld inhouden dat lokale producenten en handelaren onverkochte producten doneren aan voedselbanken en sociale kruideniers om voedselverspilling te verminderen en toegang tot gezonde voeding te vergroten. Ken de producenten en handelaars die dat doen een belastingsvermindering of andere financiële incentives toe om hen daartoe te stimuleren.

ð Voedselrijke buurten creëren: Pleit voor beleidsmaatregelen die de ontwikkeling van voedselrijke buurten ondersteunen, zoals het beschikbaar stellen van gemeentelijke en provinciale gronden voor gemeenschapstuinen, aanplanten van eetbaar groen in publieke ruimtes en het vereenvoudigen van vergunningsprocedures voor kleinschalige voedselinitiatieven.

ð Vergroen en verblauw de voedselomgeving: Integreer watertoelaatbare ondergronden, zoals poreuze bestrating en groenstroken in het straatbeeld. Het kan de waterkwaliteit verbeteren, grondwater aanvullen en de biodiversiteit vergroten door het creëren van geschikte habitats voor planten en dieren, terwijl het ook mogelijkheden biedt voor stedelijke landbouw en gemeenschapstuinen.


AANBEVELINGEN VOEDSELBROKERS
GEBRUIKERS
VOEDSEL EDUCATIE OPNEMEN IN CURRICULUM
WAARDE VAN VOEDSEL
& GEZONDERE KEUZES MAKEN.
ORGANISATIE
ZOEK SAMENWERKINGEN MET ZOVEEL MOGELIJK ACTOREN UIT DE BUURT
FARM TO SCHOOL
JEUGD VOORZIENING
BUURT WINKEL
BUURT HUIZEN
VERVANG ONGEZONDE AUTOMATEN
BELEID
WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH (WSFA)
EVIDENCE BASED INTERVENTIE
SCHOOL
GEMEENSCHAPSBREDE SYSTEEMVERANDERING MET INVLOED OP ONDERWIJS & GEZONDHEID
FINANCIEEL: LOKALE OVERHEDEN GEVEN SUBSIDIES
BUURT MOESTUINEN
VOEDSEL COÖPERATIES
BUURT KEUKENS
TRAININGEN VOEDSELPLANNING BEREIDING BEHOUD

Voedselbrokers

Het concept van "voedselbrokers" verwijst naar organisaties, instellingen of burgerinitiatieven die zich inzetten voor het verbeteren van voedseltoegankelijkheid, door de weg naar voedseldistributie te optimaliseren. Deze voedselbrokers hebben als doel de distributie van voedsel te faciliteren en te verbeteren, zodat iedereen gemakkelijker toegang heeft tot kwaliteitsvol voedsel.

Door hun verbindende functie dragen voedselbrokers bij aan het verminderen van voedselonzekerheid, het bevorderen van voedselrechtvaardigheid en het versterken van lokale gemeenschappen. Ze fungeren als bruggenbouwers tussen producenten en consumenten, waarbij ze streven naar transparante en rechtvaardige handelsrelaties die de toegang tot kwaliteitsvol voedsel vergroten en sociale en milieudoelstellingen bevorderen. De initiatieven kunnen zich op diverse domeinen van de distributie maar ook in onderwijs, werk en vrijetijdscontexten

Voedselbrokers onderscheiden zich van traditionele tussenpersonen, zoals groothandelaars of distributienetwerken, doordat ze niet alleen gericht zijn op winstmaximalisatie, maar ook op het bevorderen van eerlijke handelspraktijken, sociale rechtvaardigheid en duurzaamheid in de voedselketen. Hun voornaamste doel is het creëren van verbindingen tussen producenten en consumenten. Kortom, spelen ze een essentiële rol in het vergemakkelijken van de distributie van voedsel door als facilitator op te treden en verschillende distributiekanalen te gebruiken en samen te werken met gemeenschappen.

Een belangrijk aspect van de rol van voedselbrokers is het bevorderen van duurzaamheid binnen het voedselsysteem. Ze streven naar het verminderen van negatieve milieueffecten door te focussen op methoden en praktijken die de ecologische voetafdruk van voedselproductie verkleinen. Daarnaast zetten ze zich in voor het behoud van biodiversiteit, het minimaliseren van voedselverspilling en het stimuleren van milieuvriendelijke productiemethoden. Bovendien spelen voedselbrokers een rol in het bevorderen van voedselrechtvaardigheid door te streven naar gelijke kansen en eerlijke behandeling van producenten en gemeenschappen in de voedselketen. Ze ondersteunen initiatieven die gericht zijn op het versterken van lokale gemeenschappen, het verbeteren van arbeidsomstandigheden en het bevorderen van gendergelijkheid binnen de voedselproductie.

Voedselbrokers vormen een essentiële functie door bij te dragen aan een eerlijker, duurzamer en rechtvaardiger voedselsysteem. Hun inzet voor eerlijke handel, sociale rechtvaardigheid en milieuduurzaamheid draagt bij aan het creëren van een voedseltoekomst die zowel de mensen als de planeet ten goede komt.

Coop Centraal

Coop Centraal is een participatieve en coöperatieve supermarkt, opgericht door een zestal klimaatjongeren die in 2018 mee de straat op trokken om klimaatrechtvaardigheid te eisen. De winkel wordt beheerd door haar gebruikers. Ieder lid van de coöperatie werkt 3u per maand in de winkel. Op die manier hebben ze geen vast personeel nodig voor rek- en kassawerk. Daardoor zijn de vaste kosten een stuk lager en kunnen ze hoogwaardig, ecologisch voedsel goedkoper aanbieden dan normale winstgedreven supermarkten.

De coop:

Ð wil bewijzen dat een democratische economie, binnen het sociale fundament en de ecologische grenzen mogelijk is.

Ð pakt de urgente voedselproblematiek aan, en heeft oog voor mensen met een beperkt inkomen, die zich geen gezond, ecologisch voedsel kunnen veroorloven.

Ð bouwt een tegenmacht op tegen de winst-gedreven vervuilers. REScoop, federatie van de energiecoöperaties, nemen ze als voorbeeld en worden vaak geadviseerd omtrent energiewetgeving.

Ð is een plek waar mensen uit alle lagen van de bevolking elkaar tegenkomen en daarom dé uitgelezen plek om met elkaar in gesprek te gaan. De coop verbindt mensen omtrent hun dagelijkse noden, in tegenstelling tot actiegroepen die dat doen rond gedeelde meningen. Wat pittige discussies, maar ook begrip en verbinding kan opleveren.

De Coop werkt samen met buurthuis Posthof om vervallen producten te recupereren. Posthof verdeelt de overschotten aan mensen in nood of verwerkt ze tot maaltijden tijdens een volkskeuken. Op die manier werken ze aan voedselzekerheid in de wijk en vermijdt de Coop voedselverspilling. Daarnaast werken ze via korte keten en met lokale experimenten en kleine lokale producenten om hun producten verder bekend te maken en te verkopen aan een breder publiek. In de nabije toekomst overwegen ze enkele initiatieven van zusterwinkels over te nemen. Zo biedt Foodcoop Barcelona een reeks veganistische basisproducten aan tegen nog lagere marges om voedselarmoede aan te pakken.

Het juridisch kader in België omtrent vrijwilligerswerk bij (consumenten)coöperaties is onduidelijk. De wetgeving is niet voorzien op een participatief-coöperatief model. Tot nog toe is dat geen belemmering geweest, maar het creëert wel onzekerheid. Daarnaast is het moeilijk voor coöperaties om startkapitaal te vinden, zeker wanneer ze een sociaal doel nastreven en werken met groepen die minder kapitaalkrachtig zijn. Een for-profit onderneming die winst belooft op investeringen vindt makkelijk privaat kapitaal. Een vzw die een sociaal doel nastreeft kan vaak beroep doen op subsidies. Coöperaties met een sociaal oogmerk vallen echter tussen de mazen van het net.

Over vijf jaar willen ze naast een bloeiende Antwerpse winkel ook een winkel in andere Vlaamse stad hebben, die autonoom is maar wel samenwerkt waar het kan. Samenwerken doen ze op dit moment al met de Brusselse en Waalse coops. Die nieuwe Coop hopen ze te financieren met middelen van de Antwerpse. Op die manier willen ze werken aan een steeds uitdijende golf aan duurzame winkels. Ze willen sterk opschalen en samen met andere coops een aankoopcentrale starten zodat ze direct kunnen samenwerken met lokale, duurzame producenten en betere prijzen krijgen bij grote leveranciers. Op vlak van duurzaamheid willen ze een incubator zijn voor vernieuwende projecten en 95% van het eigen afval verwerken. Ze willen ecologische producten naar voren schuiven en via aantrekkelijke marges de voedseltransitie in gang zetten. Tot slot wil de Coop een duurzame ontmoetingsplek worden waarin kwetsbare groepen samenkomen en elkaar versterken door kennis te delen – iedereen moet immers eten. Van Okra tot Atlas.

GoodFood@School

Rikolto zet in op goed eten op scholen door voedselprogramma's te implementeren. Wereldwijd bereiken ze maar liefst 626.000 leerlingen in 3.000 scholen. Het programma richt zich niet alleen op het verstrekken van gezonde maaltijden die voor alle leerlingen betaalbaar zijn, maar ook op het vergroten van voedingsbewustzijn, het stimuleren van duurzame landbouwpraktijken en het betrekken van de lokale gemeenschap. Ze werken samen met scholen, ouders, overheden, lokale boeren en voedselproducenten om positieve verandering teweeg te brengen. Naast scholen werkt Rikolto België met supermarkten. Zo wil Rikolto gezonde en duurzame voeding de standaard maken. Ze zien goed eten als eten dat gezond is voor mens en planeet, geteeld in rechtvaardige omstandigheden en verhandeld aan eerlijke prijzen. Goed eten kan pas een standaard zijn, als het een vanzelfsprekende keuze is voor iedereen, niet alleen voor mensen met genoeg geld, tijd, motivatie of kennis.

Rikolto hanteert voor GoodFood@School de Whole School Food Approach (WSFA), gebaseerd op vier pijlers. Deze pijlers vormen de basis om aanbevelingen te formuleren en zijn gestoeld op: beleid & leiderschap; voedsel & duurzaamheid; onderwijs & kennis en community & partnerschappen.

Binnen het GoodFood@school project kampen ze met een aantal uitdagingen. Scholen zien wel het belang in van het werken aan een voedingsbeleid, maar het ontbreekt aan tijd en mankracht om hier écht grondig mee aan de slag te gaan. Het is een extra taak die erbij komt, waar geen uren voor voorzien zijn. Projecten lopen goed zolang ze financieel ondersteund en gesubsidieerd worden, maar de verankering in scholen op lange termijn is vaak moeilijker. Er is nood aan verankering in het beleid, niet alleen op lokaal niveau, maar zeker ook op het Vlaamse en federale niveau. Het voldoen aan de WSFA is niet altijd evident, waarbij onder meer een samenwerking met de buurt, betrokkenheid van ouders en engagement van cateraars en leveranciers wordt nagestreefd. Een gezond en duurzaam aanbod is een vertrekpunt om voedselvaardigheden mee te geven aan leerlingen. Daarvoor moet de leerlijn voeding duidelijker worden opgenomen in het curriculum.

Good food @school is momenteel actief in 3 steden in België: Antwerpen, Gent en Leuven. Hier werken ze met pilootprojecten waarbij ze veel uittesten met als doel het lokaal en bovenlokaal op te schalen. Volgende factoren dragen bij aan het succes van het project: de opgebouwde expertise op het vlak van een integraal voedingsbeleid en duurzame en gezonde voeding. De persoonlijke begeleiding die ze geven bij opstartende projecten, het samenbrengen van verschillende actoren en het faciliteren van onderlinge samenwerking, het delen van ervaringen, zowel top down als bottom up, en tenslotte de strategie van pilootprojecten en opschaling.

De ambitie van GoodFood@School is om een gezond en duurzaam voedselbeleid in alle Vlaamse scholen te realiseren. Om dit project verder uit te breiden en te versterken heeft Rikolto nood aan richtlijnen vanuit de steden en de Vlaamse en federale overheid, dit in uitvoering van de European Child Guarantee waarin staat dat elk kind minimum 1 gezonde maaltijd per dag zou moeten aangeboden krijgen en dit via de integrale aanpak van de WSFA. Daarvoor vragen ze een structurele financiële ondersteuning van het beleid, aangezien 'goed eten op school' bijdraagt aan heel veel maatschappelijke uitdagingen, van kansarmoedebestrijding tot gezondheidsbevordering.

Aanbevelingen op dit gebied

Gebruikersniveau

Ð Voedseleducatie: Implementeer voedseleducatieprogramma's op scholen, inclusief praktische activiteiten zoals schooltuinen, om kinderen bewust te maken van gezonde voedingsgewoonten en duurzame voedselpraktijken. Door voedseleducatie te integreren in het curriculum kunnen kinderen niet alleen gezondere keuzes maken, maar ook een beter begrip ontwikkelen van de waarde van voedsel en de rol van voedselbrouwers in het bevorderen van voedseltoegankelijkheid.

Ð Draagkracht creëren: Betrek alle relevante actoren in de scholen zodat aanpassingen een grotere kans op slagen hebben. Stel een werkgroep samen bestaande uit ouders, leerlingen en leerkrachten.

Ð Opleidingen en trainingen: Voorzie vormingen voor alle betrokkenen bij het voedingsbeleid op scholen, waaronder het schoolpersoneel, leerkrachten, koks en directieleden. Deze trainingen kunnen gericht zijn op het bevorderen van kennis over gezonde voeding, voedselveiligheid, duurzaamheid en het verminderen van voedselverspilling. Door het hele team te betrekken en te voorzien van de nodige vaardigheden en kennis, kan het voedingsbeleid effectiever worden uitgevoerd en kunnen gezonde eetgewoonten worden bevorderd bij leerlingen.

Organisatieniveau

Ð Zoek samenwerking met zoveel mogelijk actoren uit de buurt: met buurtwinkels, Farm-to-school twinning, buurthuizen of jeugdvoorzieningen enzovoort.

Ð Vervang ongezonde automaten: Werk samen met middelbare scholen, ziekenhuizen en openbare ruimtes om ongezonde automaten te vervangen door automaten met gezonde alternatieven. Onderhandel met leveranciers voor een divers aanbod van gezonde snacks, maaltijden en dranken.

Beleidsniveau

Ð Prijsbeleid voor gezonde voeding op school: Dit houdt in dat scholen budgetten krijgen om gezond eten aan te bieden aan leerlingen, waarbij voorrang wordt gegeven aan zij die dat het meeste nodig hebben. Hierdoor kunnen gezonde maaltijden tegen een democratische prijs worden aangeboden.

Ð Invoering van de 'Whole School Food Approach' (WSFA)1, een methode voor het ontwikkelen van een gezonde, duurzame eetcultuur in en rond scholen. Het is een evidence-based interventie die bijdraagt aan een gemeenschapsbrede systeemverandering en invloed heeft op onderwijs en gezondheid.

Ondersteun lokale voedselprojecten: Bied ondersteuning aan lokale voedselprojecten door middel van financiering, beleidsondersteuning en capaciteitsopbouw. Dit kan bijvoorbeeld inhouden dat lokale overheden subsidies verstrekken aan buurtmoestuinen, gemeenschapskeukens of voedselcoöperaties, of trainingen en workshops over voedselplanning, -bereiding en -behoud faciliteren.

AANBEVELINGEN VOEDSELBENUTTERS

PLANNING

GEBRUIKERS

RESTJES DAG

PROMOTIE

ZEKER GEZOND

KOOKAPPLICATIE VERDER PROMOTEN

ORGANISATIES

DIVERSER & GEVARIEERDER AANBOD

VOEDSEL BANK

DIEET WENSEN

RELIGIEUZE VOORSCHRIFTEN

BELEID

BEHOEFTE GERICHT BELEID

€ VOEDSELCHEQUES VOOR GEZONDE € VOEDINGSMIDDELEN

DUURZAME PLANTAARDIGE EIWITCONSUMPTIE STIMULEREN.

ACQUISITIE

GEBRUIKERS

BEZORGDIENST VOOR MENSEN MET BEPERKTE MOBILITEIT

FLEXIBELE OPENINGS UREN & LOCATIES

ORGANISATIES

TRAININGEN VOEDSELVEILIGHEID & VOEDSELRECHTVAARDIGHEID

VRIJWILLIGERS & MEDEWERKERS.

VERMINDERDE PLASTIEK VERPAKKING

BELEID

SUBSIDIES & ONDERSTEUNING BEZORGDIENSTEN, LOGISTIEK TRAINING PERSONEEL

EENVOUDIG & EENDUIDIG LABEL

BEWAREN & BEREIDEN

GEBRUIKERS

STIMULEREN VAN ENERGIE ZUINIG KEUKENAPPARATUUR

KOELKAST

KOOKFORNUIS

ORGANISATIES

GEMEENSCHAPPELIJKE KEUKENS

VOEDSELOPSLAG OP BUURTNIVEAU

BELEID

SUBSIDIE BELEID & INFRASTRUCTUREEL ONDERSTEUNING OM GEMEENSCHAPPELIJKE FACILITEITEN UIT TE BOUWEN

Voedselbenutters

Het concept van "voedselbenutters" verwijst naar individuen die voedsel verbruiken en die een verhoogd risico lopen om in voedselonzekerheid te verkeren. Deze groep mensen kan variëren van individuen die recht hebben op voedsel(hulp)initiatieven, maar er niet altijd gebruik van maken, tot personen die te maken hebben met financiële moeilijkheden, beperkte toegang tot voedzaam voedsel, of andere uitdagingen die hun voedselzekerheid beïnvloeden. Benutters spelen een cruciale rol in het voedselzekerheidsproces omdat ze direct betrokken zijn bij het verwerven, bewaren, en bereiden van voedsel voor henzelf en hun gezinnen. Door te begrijpen welke factoren hun vermogen om voedsel te plannen, te verwerven en te behouden beïnvloeden, kunnen we beter inzicht krijgen in de complexiteit van voedselonzekerheid en effectievere interventies ontwikkelen om dit probleem aan te pakken.
Dit concept delen we op in drie belangrijke stappen om uiteindelijk tot voedselgebruik van individuele huishoudens in voedselonzekerheid te kunnen komen: voedselplanning, voedselacquisitie en voedselbewaring en – bereiding.

Voedselplanning

Dit omvat alle strategieën die een individu of huishouden implementeert om maaltijden te plannen, boodschappenlijsten te maken (fysiek of mentaal voorbereiden), en budgetten te beheren om voedsel te kopen. Daarnaast betreft het ook de weg die mensen op doordachte wijze uitstippelen om aan voedsel te geraken. Het is voor deze groep van gebruikers geen evidentie om gezonde en voedzame maaltijden te plannen en te bereiden omwille van hun complexe levensomstandigheden die verder reiken dan enkel het financiële plaatje. Planning betreft ook gezondheids–, etnoreligieuze en mobiliteitsoverwegingen om te bepalen waar ze wel of niet hun voedsel kunnen aanwerven.

Voedselacquisitie

Dit verwijst naar het proces van het verkrijgen van voedsel, of het nu gaat om aankopen in de supermarkt, het ontvangen van voedselpakketten van voedsel(hulp)initiatieven, of de aankoop ervan via een sociale kruidenier of sociaal restaurant waar je al dan niet gratis of voor enkele euro's een maaltijd kan nuttigen. Mensen in voedselonzekerheid kunnen worden belemmerd door factoren zoals beperkte toegang tot betaalbaar voedsel, transportproblemen, of sociale stigma's die hen ervan weerhouden om gebruik te maken van voedselhulpprogramma's. In de context van acquisitie gaat het om hun beleving hierbij, maar ook hoe ze strategisch te werk gaan om zo goed mogelijk met eigen budgetten om te springen. Wat betreft de voedsel(hulp)initiatieven toont het de drempels waar ze ook wel tegen aanlopen die niet alleen gaan om logistieke en infrastructurele drempels maar ook om hoe ze als klant al dan niet bejegend en behandeld worden.

Bewaren & bereiden van voedsel

Dit omvat de vaardigheden en middelen die nodig zijn om voedsel veilig te bewaren en te bereiden, evenals kennis over voeding en gezonde kooktechnieken. Mensen die in voedselonzekerheid verkeren, kunnen te maken hebben met beperkte toegang tot kookfaciliteiten, gebrek aan kennis over voedselbereiding, of beperkte opslagruimte, wat hun vermogen om gezonde maaltijden te bereiden en te nutttigen kan beïnvloeden.

Aanbevelingen voedselplanning

Gebruikersniveau

ð Restjesdag promoten: Lanceer een campagne om een wekelijkse "Restjesdag" te promoten als een aangenaam familiegebeuren, waarbij gezinnen worden aangemoedigd om restjes uit de koelkast op te maken. Geef tips en recepten voor creatief gebruik van restjes voedsel.

ð Innovatieve kookapplicaties: Creëer gebruiksvriendelijke mobiele apps die mensen in voedselonzekerheid helpen bij het plannen van maaltijden, het vinden van recepten op basis van beschikbare ingrediënten en het optimaliseren van hun voedselbudget. Deze apps kunnen ook herinneringen sturen voor het gebruik van voedsel voordat het bederft. Zodat dit op een eenvoudige manier gezien kan worden wat naast de financiële, de milieugevolgen zijn. De applicatie 'Zeker Gezond' is hiervan een mooi voorbeeld, dat verder ontwikkelt en aangevuld kan worden met deze elementen uit de aanbevelingen.

Organisatieniveau

ð Diversificatie van voedselaanbod: Zorg ervoor dat voedselbanken een gevarieerd aanbod hebben dat voldoet aan verschillende dieetbehoeften (omwille van smaakvoorkeuren, ecologische en etnoreligieuze redenen), inclusief gezonde opties voor mensen met specifieke gezondheidsvoorschriften. Werk hiervoor samen met lokale voedsel(hulp)initiatieven, supermarkten en voedselleveranciers om het aanbod van betaalbare en gezonde voedingsmiddelen te vergroten.

ð Community food planning: Stimuleer de ontwikkeling van gemeenschapsplanning voor voedselzekerheid. Dit omvat het betrekken van lokale belanghebbenden, waaronder huishoudens met een verhoogd risico op voedselonzekerheid, bij het ontwerpen van voedselbeleid en –programma's die specifiek zijn afgestemd op hun behoeftes.

Beleidsniveau

ð Focus op een behoeftegericht beleid: Bied huishoudens met een verhoogd risico op voedselonzekerheid voedselcheques aan die specifiek bedoeld zijn voor de aankoop van gezonde voedingsmiddelen die voldoen aan de dagelijkse aanbevolen hoeveelheden. Dit stelt gezinnen in staat om gezonde voedselkeuzes te maken tijdens het plannen van hun maaltijden, zonder rekening te moeten houden met hun ontoereikend budget.

ð Implementeer maatregelen die de duurzame plantaardige eiwitconsumptie stimuleren, zoals het introduceren van subsidies voor producenten van plantaardige eiwitten, het verlagen van belastingen op plantaardige eiwitproducten en het bevorderen van bewustmakingscampagnes over de milieuvoordelen van plantaardige voeding. Neem plantaardige voedingsrichtlijnen op om de vraag naar en het aanbod van duurzame plantaardige eiwitten te vergroten. Het creëren van een gunstig beleidskader op nationaal niveau kan een belangrijke rol spelen in het bevorderen van een duurzame voedseltransitie naar meer plantaardige voeding.

ð Voedselverspilling sensibilisatie: Ontwikkel educatief materiaal en organiseer voorlichtingssessies over de negatieve gevolgen van voedselverspilling. Verspreid informatie via sociale media, gemeenschapsbijeenkomsten en scholen om bewustwording te vergroten.

ð Leg de (kinder)marketing van ongezonde, niet-essentiële producten aan banden: Beperk de reclame voor voedingsmiddelen die rijk zijn aan suiker, vet en zout, vooral gericht op kinderen, om de blootstelling aan deze producten te verminderen en de bevordering van een gezonde eetomgeving te ondersteunen.

Aanbevelingen voedselacquisitie

Gebruikersniveau

Ð Bezorgservices invoeren: Implementeer bezorgservices voor mensen met een beperkte mobiliteit, waardoor zij toegang hebben tot voedsel(hulp)initiatieven zonder zich te hoeven verplaatsen. Zet eventueel een vrijwilligersnetwerken op of werk samen met lokale bezorgdiensten.

Ð Flexibele openingstijden en locaties: Herzie de openingstijden en locaties van voedsel(hulp)initiatieven om tegemoet te komen aan de complexe uitdagingen van mensen. Overweeg het aanbieden van avond- of weekenduren (indien dat nog niet het geval is) en bied eventueel ook een deur-tot-deur of wijk-tot-wijk service aan. Laat mensen hun eigen voedselpakket samenstellen op basis van wat volgens Gezond Leven en de Hogere Gezondheidsraad aanbevolen voedingsmiddelen zijn, waardoor de gezondheid van mensen wordt bevorderd.

Ð Rol campagnes uit: Moedig de oprichting van voedselinitiatieven meer aan door de uitrol van een campagne zodat burgers gezamenlijk kwaliteitsvol voedsel kunnen produceren, verwerken en verdelen tegen eerlijkere prijzen. Dit biedt niet alleen financiële voordelen, maar verhoogt ook de betrokkenheid.

Organisatieniveau

Ð Creëer vormingsaanbod voor vrijwilligers en medewerkers: Train vrijwilligers en medewerkers van voedselbedelingspunten over voedselveiligheid en voedselrechtvaardigheid. Dit kan gaan om voorlichting over schimmel op voedsel en hoe voedsel veilig te bewaren of wat te doen met producten die bijna over datum zijn en nog niet onmiddellijk bij de eindgebruiker terechtkomen. Maar ook over de vaak onbedoelde risico's van stigmatisering en uitsluitingsmechanismes in manieren van werken. Er is nood aan een overkoepelende dienst die deze trainingen verzorgt en monitort.

Ð Verbeterde logistiek: Implementeer efficiëntere logistieke systemen bij voedsel(hulp)initiatieven om de verspreiding en bewaring van voedsel te optimaliseren. Dit omvat bijvoorbeeld het gebruik van gekoelde opslagfaciliteiten om het bederven van producten te vermijden en het invoeren van een meer rechtvaardige verdelingssystemen die ervoor zorgt dat alle huishoudens gelijke toegang hebben tot voedsel(hulp).

Ð Plastiekvrije verpakkingen: Streef zoveel mogelijk naar verpakkingsvrij waar dat kan. De voorkeur geven aan ecologische alternatieven zoals het gebruik van herbruikbare, composteerbare of biologisch afbreekbare materialen. Het doel is om de ecologische impact te verminderen en bij te dragen aan een duurzamere voedselketen.

Beleidsniveau

Ð Financiële ondersteuning en subsidies: Overheidsinstanties bieden subsidies en financiële ondersteuning aan voedsel(hulp)initiatieven om de operationele kosten te dekken en de kwaliteit van de dienstverlening te verbeteren. Dit kan onder meer de kosten van bezorgdiensten, training van personeel en logistieke optimalisatie dekken.

Ð Regelgevend kader: Stel een regelgevend kader op om duidelijke richtlijnen en normen met betrekking tot voedsel(hulp)initiatieven te garanderen. Dit kan onder meer voorschriften betreffende voedselveiligheid, opslag en distributie van voedsel, evenals voor het voorkomen van voedselverspilling en handhaving omvatten.

Ð Toegang tot voedingsinformatie: Zorg voor betere toegang tot voedingsinformatie bij lokale (super)markten door middel van eenduidige labels, borden of online platforms die eindgebruikers helpen bij het plannen van gezonde maaltijden. Tegelijkertijd is het van essentieel belang om voedings- en gezondheidsclaims beter te reguleren om misinformatie te voorkomen en de voedselbenutters te beschermen

Aanbevelingen voedselbewaring en -bereiding

Gebruikersniveau

Ð Subsidiëren van energiezuinige keukenapparatuur: Bied subsidies aan voor de aanschaf van energiezuinige keukenapparatuur, zoals koelkasten en fornuizen, voor huishoudens in voedselonzekerheid. Dit kan helpen om voedsel langer vers te houden en de kosten van voedselbereiding te verlagen.

Ð Informatieverspreiding over houdbaarheidsdata (THT/TGT) van voedingsmiddelen: Dit richt zich op het informeren van mensen over het interpreteren van houdbaarheidsdata om voedselveiligheid te garanderen en voedselverspilling te verminderen.

Organisatieniveau

Ð Ondersteuning bieden bij het opzetten van gemeenschappelijke keukens en voedselcoöperaties: Deze initiatieven bieden een ruimte waar mensen samen kunnen komen om gezamenlijk maaltijden te bereiden met ingrediënten die gezamenlijk zijn aangeschaft. Dit vermindert de kosten voor individuen en families, vergroot de sociale cohesie en biedt een platform voor het delen van kookvaardigheden en recepten. De meeste mensen zijn immers kleinbehuisd en dergelijke gemeenschappelijke keukens geeft hen de gelegenheid hiervan gebruik te maken. Daarnaast kan er op dit niveau ook keukenuitrusting worden gedeeld of uitgeleend.

Ð Voedselopslagfaciliteiten op buurt- of wijkniveau: Voedselcoöperaties kunnen collectieve inkoopkracht benutten om gezond voedsel tegen lagere prijzen aan te schaffen, waardoor het budget van huishoudens efficiënter kan worden gebruikt. Stel gemeenschappelijke voedselopslagfaciliteiten beschikbaar op buurt- of wijkniveau, waar mensen verse producten kunnen opslaan die ze in bulk hebben gekocht of ontvangen van voedsel(hulp)initiatieven.

Beleidsniveau

Ð Voorzie financiële en infrastructurele ondersteuning om buurten en wijken te ondersteunen om deze gemeenschappelijke faciliteiten uit te bouwen.

De ontwikkeling van een inclusieve aanpak

Een inclusieve aanpak om voedselaanbevelingen en de voedingsdriehoek te presenteren, is van cruciaal belang vanwege de diverse eetgewoonten en culinaire tradities die onze samenleving rijk is. De noodzaak hiervan komt voort uit verschillende beweegredenen. Allereerst biedt het een manier om culturele diversiteit te omarmen. De rijkdom aan voedingsmiddelen en eetgewoonten weerspiegelt dan ook de unieke culturele achtergrond van onze samenleving, en erkent dit door een breed scala aan traditionele gerechten en ingrediënten in ons denken mee te nemen. Daarnaast bevordert het gezondheid en welzijn door gezonde eetgewoonten te stimuleren of te behouden. Het gebrek aan kennis van verschillende eetculturen kan immers leiden tot miscommunicatie en onbegrip, vooral voor mensen die niet dezelfde taal delen om ingrediënten en gerechten te benoemen. Door meer kennis te gaan vergaren, biedt het niet alleen een kader voor hulpverleners om cultuursensitieve zorg of andere ondersteuning te bieden, maar bevordert het onze perceptie ten voordele van wat tot nu toe nog voor ons onbekend is.

Een inclusieve aanpak fungeert als een krachtig educatief instrument dat mensen informeert over de diversiteit aan voedingsmiddelen en eetgewoonten binnen en buiten de eigen gemeenschap. Het geeft daarenboven een empowerend effect op individuele levens. De voedingsdriehoek toont aan wat een gezond en milieuverantwoord voedingspatroon inhoudt. Dit staat natuurlijk los van iemands sociale, etnische of culturele achtergrond. Belangrijker is de herkenbaarheid voor iedereen aan het voedsel dat ze eten: de producten, bereidingswijze, voedingsvoorschriften, eetpatronen, enzovoort. Om dit te bewerkstellen werd de figuur van de voedingsdriehoek in 2017 vereenvoudigd zodat die voor iedereen makkelijk te begrijpen is.

Inclusief voedingsadvies in de achtergrondinformatie bij de voedingsdriehoek is belangrijk, omdat het een holistische benadering van voeding bevordert en rekening houdt met diversiteit, cultuur, persoonlijke voorkeuren en verschillende voedingsgewoonten. In de achtergrondinformatie bij de voedingsdriehoek werd per voedingsmiddelengroep een indeling gemaakt in voedingsmiddelen die de voorkeur (groene en lichtgroene zone) hebben, minder de voorkeur hebben (grijze zone) of te mijden zijn (rode zone). Tijdens de voedingsbevraging merkten we op dat deze indeling vooral voedingsmiddelen omvat die gangbaar zijn in de 'Vlaamse' voedingsgewoonten en slechts in mindere mate is afgestemd op een meer divers en multicultureel publiek.

Gezond Leven biedt in de achtergrondinformatie van de voedingsdriehoek een overzicht van verschillende eet- en maaltijdgewoonten, populaire gerechten, voedingsmiddelen en religieuze invloeden. Met als doel de herkenbaarheid van ieders voedingsgewoonten te vergroten. In de praktijk merken we echter dat er nog steeds een bias bestaat betreffende de achtergrondkennis. Veel keukens, zoals de Marokkaanse en West-Afrikaanse, bevatten voedingsmiddelen die rijk zijn aan vezels, volle granen enzovoort. Echter worden deze niet altijd als zodanig herkend, omdat de gehanteerde terminologie van een vreemde taal afkomstig is. Net daarom is het des te belangrijker deze diversiteit beter in kaart te brengen en de terminologie te verduidelijken. Natuurlijk is elk individu anders: iemands etnisch-culturele achtergrond bepaalt niet alles. Het is belangrijk om niet uit te gaan van veronderstellingen, niet te veralgemenen of te overculturaliseren maar te vertrekken vanuit persoonlijke situaties. Dit kan bv. door gebruik te maken van de voorbeeldvragen die Gezond Leven ontwikkelde bij de voedingsdriehoek om te praten over cultureel gebonden en/of religieuze eetgewoontes. Naast het besef van de culturele diversiteit, is er een dringende behoefte om de methode 'werken op maat' te monitoren en waar nodig te herzien. Hiervoor is continue interprofessioneel samenwerking en partnerschap noodzakelijk om een inclusieve voedingsomgeving te creëren.

Aanbevelingen op dit gebied

Gebruikersniveau

Ð Bied de workshop "Kleurrijk Gezond" aan om de voedingsdriehoek op een toegankelijke en begrijpbare manier over te brengen, met specifieke aandacht voor de smaakvoorkeuren en omstandigheden van mensen in voedselonzekerheid. Gebruik eenvoudige taal, visuele ondersteuning en praktische voorbeelden om het bewustzijn te vergroten en mensen in staat te stellen gezonde voedingskeuzes te maken, ongeacht hun sociaaleconomische achtergrond.

Organisatieniveau

Ð Ontwikkel een (interactieve) training om professionals bewust te maken van de diversiteit aan voedingsgewoonten en culinaire tradities binnen verschillende culturen. Deze training zou deelnemers moeten voorzien van kennis en vaardigheden om cultuursensitieve voedingsadviezen te kunnen geven en effectief te communiceren met diverse gemeenschappen.

Ð Bied cultuursensitieve trainingen aan: Ontwikkel trainingen voor voedingsprofessionals, organisaties en specifieke residentiële of ambulante diensten. Deze trainingen moeten gericht zijn op het beter begrijpen van diverse eetgewoonten en voedingsvoorschriften, om meer in te kunnen spelen op individuele voedingsbehoeften. Dit kan onder meer inhouden dat ze leren hoe ze recepten kunnen aanpassen aan verschillende dieetvoorschriften, hoe ze alternatieve ingrediënten kunnen aanbevelen en hoe ze flexibel kunnen zijn in hun aanpak.

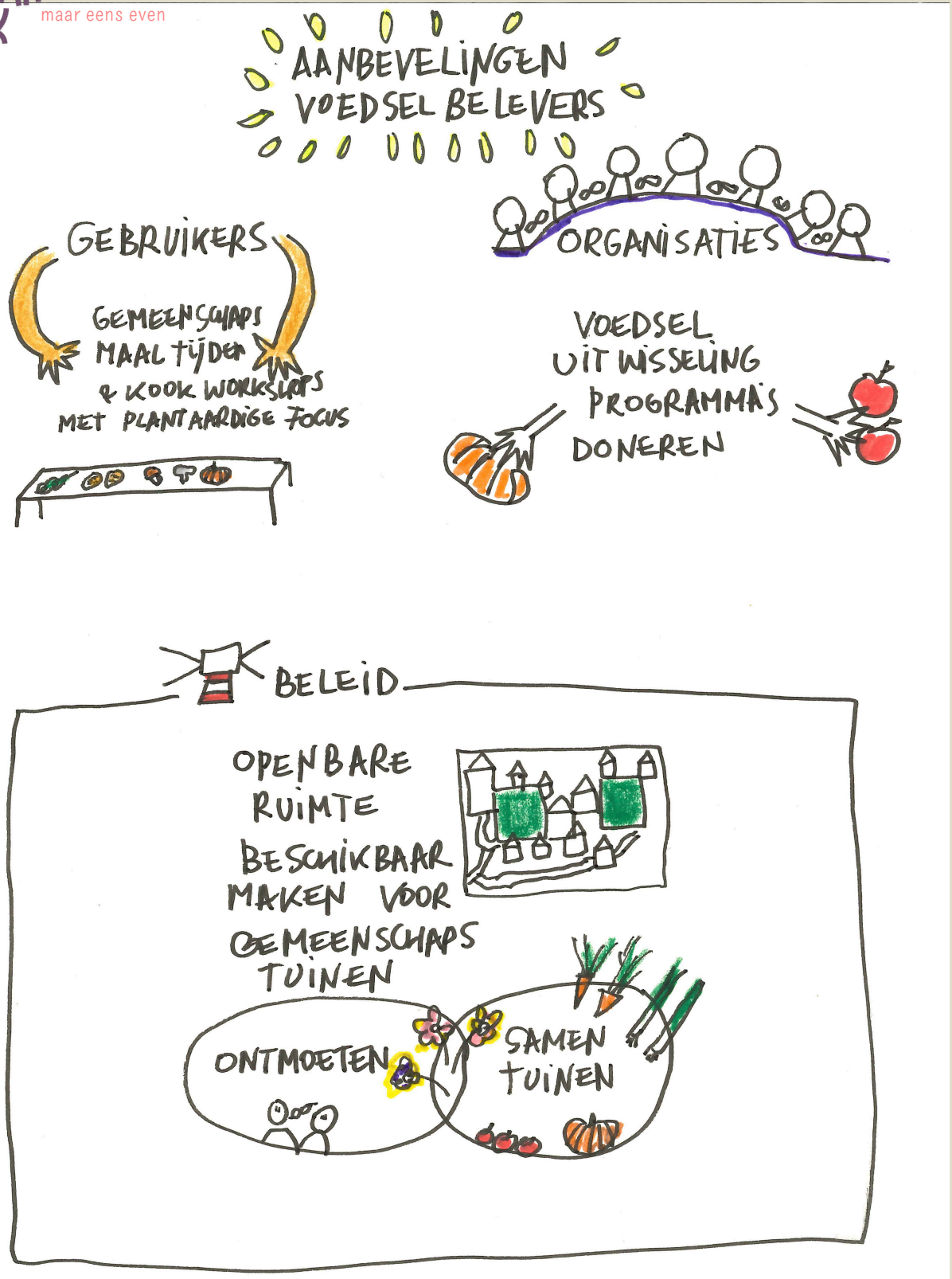
Ð Werk op maat en emancipatorisch: Ontwikkel een methodiek die professionals ondersteunt bij het op maat en emancipatorisch werken, waarbij de participatie van mensen in kwetsbare posities centraal staat. Deze methodiek moet gebaseerd zijn op een diepgaand begrip van de individuen, hun capaciteiten, voorkeuren en uitdagingen, met als doel hun krachten te versterken en obstakels te overwinnen.

Beleidsniveau

Ð Implementatie en verspreiding van de voedingsdriehoek: Implementeer en verspreid de voedingsdriehoek en bijhorende inclusieve achtergrondinformatie via educatieve programma's, sensibiliseringscampagnes en samenwerkingen met partners die zich specifiek richten op gemeenschappen en individuen met een verhoogd risico op voedselonzekerheid. Zorg ervoor dat er voldoende middelen beschikbaar zijn om deze implementatie mogelijk te maken en om een breed bereik te garanderen. Dit omvat onder andere samenwerking met gezondheidscentra, huisartsen, winkels, scholen, woon- en verzorgingstehuizen, residentiële voorzieningen, sociale voedselvoorzieningen, ambulante diensten en ziekenhuizen.

Ð Interprofessionele module rond voeding, kwetsbaarheid en gemeenschapszin: Ontwikkel een interprofessionele module binnen het curriculum voor studenten sociaal werk en voeding- en dieetkunde. Deze module moet zich richten op de relatie tussen voeding, kwetsbaarheid en gemeenschapszin. Het doel is om toekomstige professionals op te leiden die een diepgaand begrip hebben van hoe voedingsbehoeften kunnen verschillen afhankelijk van iemands sociaaleconomische status en sociaalculturele achtergrond[1]. De nadruk ligt niet alleen op het belang van wat we eten, maar ook op de sociale en gemeenschapsaspecten van voedselconsumptie. Door deze module op te nemen in het curriculum kunnen studenten worden voorbereid om effectiever te werken met mensen in kwetsbare posities en om bij te dragen aan het bevorderen van een inclusief voedselsysteem.

[1] Dit omvat aspecten zoals sociale normen, waarden, tradities, religie, etniciteit, taal, gewoonten en levensstijl. Het heeft betrekking op de manier waarop mensen hun identiteit vormgeven en hun dagelijkse leven leiden binnen een bepaalde samenleving of cultuur.


AANBEVELINGEN VOEDSEL BELEVERS
GEBRUIKERS
GEMEENSCHAPS MAAL TIJDEN & KOOK WORKSHOPS MET PLANTAARDIGE FOCUS
ORGANISATIES
VOEDSEL UIT WISSELING
PROGRAMMA'S
DONEREN
BELEID
OPENBARE RUIMTE BESCHIKBAAR MAKEN VOOR GEMEENSCHAPS TUINEN
ONTMOETEN
SAMEN TUINEN

Voedselbelevers

Het concept van voedselbelevers beslaat zowel initiatiefnemers als uiteindelijke deelnemers, waarbij allen gelijkwaardig zijn en elkaar wederzijds beïnvloeden. Voedselbelevers streven naar meer dan alleen het toegankelijk maken van voedsel. Ze omvatten een breed scala aan activiteiten en initiatieven die gericht zijn op het versterken van gemeenschappen en het aanpakken van ongelijkheid op meerdere fronten.
Ten eerste stimuleren voedselbelevers gemeenschaps- en identiteitsvorming door middel van activiteiten zoals gezamenlijke maaltijden, kookworkshops en voedseluitwisselingsprogramma's. Deze initiatieven brengen mensen met verschillende achtergronden samen, delen identiteiten en cultuur, en bevorderen een gevoel van verbondenheid binnen de gemeenschap.

Daarnaast streven voedselbelevers ernaar individuen en groepen in hun kracht te zetten, hen te ondersteunen bij het ontwikkelen van vaardigheden en het versterken van hun veerkracht. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren door trainingen aan te bieden over voedselbereiding, tuinieren of ondernemerschap, waardoor mensen meer zelfredzaam worden en beter in staat zijn om met uitdagingen om te gaan.

Naast het verbeteren van de toegang tot voedsel, richten voedselbelevers zich op het aanpakken van bredere ongelijkheden in de samenleving, zoals sociaaleconomische ongelijkheid, discriminatie en sociale rechtvaardigheid. Voedselbelevers moedigen ook het delen van eetgewoontes, recepten en culinaire tradities aan als een manier om culturele uitwisseling te bevorderen en kennis te delen. Door samen te koken en te eten kunnen mensen van verschillende achtergronden elkaar beter leren kennen en begrijpen, wat bijdraagt aan interculturele dialoog en respect.

Verder creëren voedselbelevers ruimte voor open gesprekken over moeilijke thema's en taboes, zoals armoede, voedselonzekerheid en gezondheid. Door samen te komen rond de eettafel kunnen mensen zich comfortabeler voelen om hun ervaringen te delen, steun te vinden bij elkaar en gezamenlijk oplossingen te zoeken voor gedeelde uitdagingen.
Het concept van voedselbelevers richt zich op burgers en organisaties die zich inzetten voor gemeenschaps- en identiteitsvorming om zo tot binding, bonding en bridging te komen. Hun doel gaat verder dan alleen het vergemakkelijken van toegang tot voedsel; het omvat ook het creëren van subalternatieve ruimtes zoals gemeenschapstuinen, voedselcoöperaties, lokale markten en gezamenlijke keukens. Deze ruimtes bieden alternatieven voor dominante systemen en structuren, waardoor gemeenschappen zelf hun voedselsystemen kunnen vormgeven en controle kunnen krijgen. Door het cultiveren van deze ruimtes dragen voedselbelevers bij aan het opbouwen van veerkrachtige en inclusieve gemeenschappen waarin iedereen deelneemt aan het voedselsysteem en erbij hoort.

Beschut Wonen Antwerpen

Beschut wonen Antwerpen richt zich tot personen met een psychische kwetsbaarheid. Een van hun diensten, de dienst dagbesteding, biedt een activeringsaanbod aan op diverse locaties en wil op die manier haalbare, betaalbare en betekenisvolle dagbesteding aanbieden aan de doelgroep. Dit om hen te versterken en te (helpen) ontplooien in een positieve, plezierige en veilige context. De dienst is opgebouwd uit vier pijlers: Vrije tijd en ontmoeting, Arbeid en sport, Vorming en ervaringsdeskundigheid, Kunst en cultuur. Mensen kunnen er van woensdag tot vrijdag voedseloverschotten komen halen en op donderdag organiseren ze zelf een volkskeuken waarop iedereen welkom is, om er te komen koken en/of eten.

Bij Beschut Wonen Antwerpen vinden ze dat de beste methode om mensen samen te brengen, eten is. Door het van A tot Z samen aan te pakken en initiatief bij mensen aan te moedigen, hopen ze gemeenschaps- en identiteitsvormend te werken.

Als organisatie merken ze op dat gezonde voeding vaak duur is voor hun cliënteel en dat ze uit zichzelf niet altijd kiezen voor gezonde voeding. Ook zien ze dat koken voor velen een obstakel is en ze hierdoor eerder beschikbare kant-en-klare gerechten en fastfood verkiezen. Dit heeft allicht te maken met het feit dat hun hoofd al zo vol zit en er hierdoor geen mentale ruimte meer is om te voedsel aan te werven, klaar te maken en/of dit alleen op te moeten eten. Beschut Wonen Antwerpen hoopt met hun voedselproject de vaardigheden van mensen die ze bereiken aan te sterken (zelf koken, kiezen voor gezonde opties, samen eten, etc.). Daarnaast zien ze de kookmomenten als zinvolle invulling van vrije tijd en ontmoetingsmogelijkheden, voor het creëren van betekenisvolle uitwisselingen en het uitbouwen van een netwerk.

De organisatie neemt deel aan de Antwerpse voedselraad om te kunnen netwerken en om kennis en inspiratie op te doen om zo de eigen organisatie en mensen te versterken. Daarnaast gaan ze ook samenwerkingen aan met Velt vzw, Rikolto, SAAMO en AP Hogeschool. En werken ze samen met een lokale supermarkt die voedseloverschotten schenkt om hun kookactiviteiten te kunnen organiseren. Verder samenwerken met deze partners zien ze als een belangrijk instrument om hun eigen initiatieven te versterken en verder uit te breiden.

De Kompaan

De Kompaan is voortgekomen uit het initiatief van Madam Fortuna als buurtkeuken, met als missie het versterken van gemeenschapsontwikkeling. Zij stimuleren lokale betrokkenheid door buurtbewoners uit te nodigen om samen te koken, bakken, tuineren en te genieten van een gezamenlijke maaltijd. Daarnaast streven zij naar het delen van kennis over voedsel, met als doel bewustwording te creëren over gezonde voedingsgewoonten en duurzame voedselpraktijken. Haar inspanningen zijn gericht op het versterken van de banden binnen de gemeenschap en het bevorderen van een gezonde levensstijl voor iedereen.

Op woensdag nodigen ze iedereen uit voor hun wekelijkse buurtkeuken, een gezellig samenzijn waar ze samen koken en genieten van een maaltijd. Op donderdag en vrijdagochtend organiseren ze het bakhuis, waar ze samen aan de slag gaan met het maken van zuurdesembrood. Daarnaast staat elke vierde zaterdag van de maand in het teken van hun bewaar- en proefworkshop, waarbij ze zich verdiepen in het conserveren van groenten. Naast deze activiteiten hebben ze twee samentuinen, waar buurtbewoners de handen uit de mouwen kunnen steken en samen kunnen tuinieren. De betrokkenheid van vrijwilligers vinden ze zeer belangrijk; zij hebben een actieve rol en hun input is van enorm belang. Ze streven ernaar om hun activiteiten gemeenschapsgericht en laagdrempelig te houden door geen inschrijvingen bijdragen te vragen. Al hun activiteiten zijn gratis enkel voor de maaltijd vragen ze een vrije bijdrage. Bovendien worden verschillende ideeën van leden uitgewerkt tot specifieke activiteiten.

Bij hun gezamenlijke kooksessies komen mensen van verschillende achtergronden samen en delen ze kennis over koken en ingrediënten. Het is een leuke manier om van elkaar te leren en nieuwe gerechten te ontdekken. Samen koken, afwassen en eten zorgt voor gezelligheid en nodigt uit tot gesprekken, waardoor het makkelijk wordt om nieuwe mensen te leren kennen en contacten te leggen. Ze hanteren een rotatiesysteem van 'chefs'. Elke week krijgt een ander lid van de kookploeg de verantwoordelijkheid om te improviseren met de beschikbare ingrediënten. Aangezien de groenten die ze gebruiken gedoneerd worden door winkels, weten ze nooit van tevoren wat ze kunnen bereiden. Desondanks slagen ze er als groep altijd in om tot een oplossing te komen, wat elke week opnieuw een voldaan gevoel geeft.

Omdat de vrijwilligers en de eters van de Kompaan heel divers zijn, hebben veel wat deelnemers een beperkte Nederlands taalniveau, wat het soms moeilijk maakt om diepgaande gesprekken te voeren. Echter kan dit net ook een kracht van De Kompaan zijn, vooral dan wanneer mensen voor lange tijd een onderdeel blijven uitmaken van de ploeg. Immers kan het samen koken en eten een laagdrempelige manier zijn om de taal te leren. De buurtkeuken op woensdag is laagdrempelig, maar tegelijkertijd hebben de vrijwilligers in de keuken te maken met tijdsdruk, wat ook wel voor de nodige stress en onderlinge spanningen kan zorgen. Al bij al, krijgt de kookploeg, vooral veel waardering voor hun geleverde werk en weerspiegelt dit zich ook in de (h)eerlijke gerechten die op tafel worden gezet.
De Kompaan is een buurtkeuken die het gemeenschapsgevoel centraal stelt en dat moet volgens hen ook altijd een prioriteit blijven. Er zijn regelmatig organisaties die hun buurtkeuken 'overnemen', waarbij een chef van die specifieke organisatie wordt aangesteld. Dit is al gebeurd met SAAMO, Fedasil, enzovoort. Op deze manier vergroten ze de gemeenschap en kunnen ze nog meer van elkaar leren. Om de werking van De Kompaan te garanderen zijn subsidies en vrije bijdragen van uiterste belang, deze middelen hebben ze absoluut nodig om hun initiatief uit te breiden en te kunnen blijven bestaan.

SAAMO ANTWERPEN

Het project solidariteit is ontstaan uit het besef dat de toenemende diversiteit en armoedeproblematiek elkaar versterken. Racisme, discriminatie aanpakken en aandacht hebben voor een sociaal rechtvaardig milieu- en klimaatbeleid lopen als rode draden door alle buurtwerken en projecten heen. Tegelijk ontwikkelt SAAMO-modellen om solidariteit te versterken en om de belangen te behartigen van wie maatschappelijk het zwakst in onze samenleving staat, waardoor het moeilijk wordt om daarin alleen een plaats in te nemen.

Draagvlak bouwen voor solidariteit

In de strijd tegen armoede spelen indirecte solidariteitssystemen zoals pensioenen, werkloosheidsuitkeringen en ziekte-uitkeringen een belangrijke rol. Echter, deze systemen staan steeds meer onder druk, waarbij sociale rechten voorwaardelijk worden en groepen met elkaar concurreren, wat de polarisatie in de samenleving verhoogt. SAAMO zet daarom activiteiten op in de buurtwerken die de directe onderlinge solidariteit versterken en polarisatie tegengaan. Tegelijkertijd werkt SAAMO aan het vergroten van het draagvlak voor indirecte solidariteitssystemen.
Sinds 1985 is het aantal bezoekers van de Belgische voedselbanken gestaag toegenomen. De oorzaken van deze stijging zijn complex, maar het is duidelijk dat steeds meer mensen zonder inkomen komen te zitten doordat de voorwaarden om een uitkering te krijgen strenger worden. Bovendien blijken de minimumuitkeringen te laag om op een menswaardige manier van rond te komen. De hartverwarmende inzet van vrijwilligers, bedrijven en sociale organisaties om voedselzekerheid te bieden, onder andere via voedselbedelingen en sociale kruideniers, ontslaat de overheid niet van haar verantwoordelijkheid om een structureel armoedebeleid te voeren. In die zin mag voedselhulp slechts een tijdelijk instrument zijn totdat diensten toegankelijker zijn, rechten automatisch worden toegekend, uitkeringen worden verhoogd en voorwaarden minder strikt worden gemaakt.

Liefde gaat door de maag

Niets werkt zo verbindend als samen koken en eten. SAAMO werkt tevens methodieken uit of gaat samenwerkingen aan om met voedseloverschotten aan de slag te gaan en daardoor budgetvriendelijk en gezond te koken. Hun manier van werken verbindt mensen in kwetsbare posities en mensen die maatschappelijk sterker in de samenleving staan, rond een gedeelde zorg voor milieu en klimaat. Zo pakken ze bij SAAMO mee voedselverspilling aan en werken ze mee aan een sociale dimensie in het Antwerps klimaat- en milieubeleid.

De kookactiviteiten met voedseloverschotten of deelmaaltijden, waarbij zowel het samen koken als het samen eten belangrijk zijn hebben niet alleen als doel voedselverspilling tegen te gaan, ze zetten ook actief in op de talenten van hun vrijwilligers, wat de activiteiten een diepere betekenis geeft. Mensen worden zo niet gedefinieerd door hun armoedesituatie maar door hun kennis en kunde rond voeding. Samen koken en samen eten werkt daardoor ook erg verbindend over maatschappelijk groepen heen: de focus ligt op de gezamenlijkheid, en niet op het verschil.

Het bouwen van de reuzin, Saamolina, naar aanleiding van de Reuzenstoet van 2023 in Borgerhout, is een krachtig voorbeeld van een gemeenschapsvormende activiteit die ook de identiteitsvorming van vrijwilligers bevordert. Gedurende maanden werkten een gedreven ploeg vrijwilligers in Borgerbaan, met ondersteuning van vrijwilligers uit het

buurtwerk van Deurne Noord, Deurne Zuid, Antwerpen Noord en Kiel aan deze reus. Het creatieve proces ging parallel met inhoudelijke gesprekken over de boodschap die ze wensten uit te dragen. De kernboodschap was de paradox tussen de structurele voedselverspilling in de samenleving en een groeiende voedselonzekerheid voor mensen in een kwetsbare situatie – ook in onze stad. Iedere vrijwilliger kon op maat van eigen talenten deelnemen, en weinig werkt zo gemeenschapsvormend als het toewerken naar een gezamenlijk resultaat. Dat de vrijwilligers dan ook nog trots door de straten van Borgerhout konden paraderen en zo de publieke opinie konden beïnvloeden, was de kers op de taart.

Het buurtwerk gaat, analoog met bovenstaande creatieve activiteiten, het gesprek aan over de problematiek van voedseltoegankelijkheid, voedselverspilling en een voedselsysteem in crisis. In samenwerking met het onderzoeksteam van Food care legden de opbouwwerkers met bezoekers en vrijwilligers een traject af van bewustwording en ontschuldiging. Daarbij werd de analyse gericht op de maatschappelijke structuren die voor ongelijkheid zorgen, en werd samen gekeken naar mogelijke oplossingen op micro-, meso- en macroniveau. Voor de inhoudelijke expertise rond dit thema werd samengewerkt met onder andere het Vlaams Instituut Gezond Leven, FIAN, AP Hogeschool, de dienst klimaat van de stad Antwerpen, velt vzw, Rikolto en beschut wonen Antwerpen. Ook heeft SAAMO een zetel in de voedselraad, waar ze voortdurend de stem en de belangen van mensen in kwetsbare posities naar voren brengen.

SAAMO werkt vanuit een opbouwwerkmethodiek waardoor ze altijd samen met mensen in een kwetsbare positie aan structurele en dus beleidsmatige oplossingen werken. De klimaatcrisis en de sociale crisis gaan hand in hand. Op beide thema's zullen ze dan ook blijven inzetten en het beleid blijven appelleren op het belang van de verwevenheid in beide. Krachtige signalen geef je best met zo veel mogelijk mensen tegelijk. SAAMO zoekt daarom bewust in de uitwerking van thema's bondgenoten en samenwerkingspartners. Het gezamenlijk werken aan deze beleidsaanbevelingen is daarvan een voorbeeld. Ook hun bijdrage aan de Antwerpse Voedselraad is een bewuste keuze in de zoektocht naar bondgenoten om het gesprek met beleidsactoren samen aan te gaan.

Op ieder beleidsniveau van Europees tot lokaal is er meer daadkracht nodig voor een structureel armoedebeleid dat de armoede aanpakt en niet de mensen in armoede. Concreet rond het onderwerp van voedselzekerheid en het tegengaan van voedselverspilling zijn er meer bondgenootschappen in het middenveld nodig om de overheden te overtuigen van de verwevenheid van de klimaatcrisis en de sociale crisis.

Aanbevelingen op dit gebied

Gebruikersniveau

ð Gemeenschapsmaaltijden en kookworkshops: Organiseer maaltijden en workshops waar mensen (in voedselonzekerheid) samenkomen om gerechten te bereiden die hen doen denken aan speciale momenten uit hun leven, zoals favoriete familierecepten. Probeer de nadruk vooral te leggen op plantaardige maaltijden met groenten van het seizoen. Ervaringsdeskundigen kunnen tijdens deze bijeenkomsten praktische tips delen voor budgetvriendelijk koken en efficiënt meal preppen. Tijdens het koken en eten kunnen deelnemers verhalen delen en ervaringen uitwisselen.

Organisatieniveau

ð Voedseluitwisselingsprogramma's: Faciliteer voedseluitwisselingsprogramma's waarbij mensen voedsel kunnen ruilen, delen en doneren (binnen hun lokale gemeenschap).

ð Netwerkvorming: Organiseer buurtbarbecues, potluck-diners, voedselfestival of debatavonden om mensen samen te laten nadenken hoe voedsel toegankelijker te maken of door middel van eten taboethema bespreekbaar te maken. Ontwikkel een nationaal platform voor voedselcultuur dat zich richt op het delen van kennis, verhalen en recepten uit verschillende gemeenschappen en culturen. Door samen te komen rond voedsel worden sociale banden versterkt en ontstaan er immers nieuwe vriendschappen en netwerken.

Beleidsniveau

ð Maak openbare ruimtes beschikbaar voor de oprichting van meer volkstuinen en gemeenschapstuinprojecten, niet alleen als een middel om voedsel te verbouwen, maar ook als een kans voor mensen om met elkaar in contact te komen en sociale netwerken op te bouwen. Dit bevordert sociale inclusie en het welzijn van de gemeenschap, terwijl het tegelijkertijd de voedseltoegankelijkheid vergroot.

ð Inclusieve beleidsvorming: Stimuleer beleidsvorming die zich richt op het bevorderen van inclusieve voedselinitiatieven en het ondersteunen van gemeenschappen die kampen met voedselonzekerheid. Dit kan onder meer inhouden het verstrekken van subsidies en fondsen voor buurtkeukens, gemeenschapstuinen en kookprojecten die sociale inclusie bevorderen en de toegang tot gezond voedsel vergroten. Door beleid te ontwikkelen dat kennisdeling en sociale verbondenheid aanmoedigt, kunnen gemeenschappen veerkrachtiger worden tegen voedselonzekerheid.

ONZE PRIORITEITEN OP-ÉÉN-RIJ:

VOORZIE FINANCIËLE & INFRASTRUCTURELE HULPBRONNEN OM BUURTEN & WIJKEN TE VERSTERKEN EN ZO GEMEENSCHAPPELIJKE FACILITEITEN UIT TE BOUWEN



VOEDSELBOUWERS

BEHOUD AGRARISCHE GEBIEDEN VOOR LOKALE VOEDSEL PRODUCTIE



ZEG JA TEGEN MEER GROEN(TE) & FRUIT LANDBOUW

VOEDSELBROUWERS

FACILITEER DE UITROL VAN REGIONALE VOEDSEL STRATEGIEËN

MOEDIG ETHISCHE HANDELS PRAKTIJKEN AAN VIA KORTE KETENS

VOEDSELBROKERS

GA VOOR 'WHOLE SCHOOL APPROACH'

TWIN ELKE SCHOOLBUURT OM VOEDSEL TOEGANKELIJKER TE MAKEN



VOEDSELBENUTTERS

BIED VOEDSEL CHEQUES AAN VOOR GEZINNEN IN VOEDSEL-ONZEKERHEID

OPTIMALISEER LOGISTIEK VOOR VOEDSEL (HULP) INITIATIEVEN

VOEDSELBELEVERS

ORGANISEER GEMEENSCHAPS MAALTIJDEN & KOOKWORKSHOPS MET EEN SOCIAAL OOGPUNT

GA VOOR EEN INCLUSIEF VERHAAL

ONTWIKKEL EEN INCLUSIEF BELEID TER ONDERSTEUNING VAN VOEDSEL (HULP) INITIATIEVEN VOOR MENSEN IN KWETSBARE SITUATIES

TRAIN SOCIALE & VOEDINGSPROFESSIONALS IN CULTUUR SENSITIEVE PRAKTIJKEN

INTEGREER VOEDINGS EDUCATIE MET EEN FOCUS OP KWETSBAARHEID & GEMEENSCHAPSZIN IN ELK SCHOOL CURRICULUM

Nawoord – Dr. Jeroen Cant

Voeding is belangrijk, dat zal zowat iedereen beamen. Toch is onze kennis van hoe eten ons als individu en zeker als samenleving beïnvloedt nog relatief beperkt. Zoals onder andere uit dit memorandum blijkt, is het voedselsysteem immers uitermate complex. Zelfs kleine verandering doorheen de voedselketen, van productie, over beleid, distributie en het detailhandelsnetwerk, tot maatschappij en consumptie, kunnen uiteindelijk een grote impact hebben op onze dagdagelijkse relatie met voeding. Daarom is verder onderzoek nog steeds broodnodig. Het is dan ook belangrijk eerst even dieper in te gaan op de Food Care studie, uitgevoerd door de AP Hogeschool en aanleiding tot dit memorandum.

Ondanks een groeiend bewustzijn rond gezonde voeding is er een verontrustende toename van ongezonde diëten en malnutritie waar te nemen. Dat uit zich in de eerste plaats in meer overgewicht en obesitas. Uit studies van Sciensano blijkt dat tegenwoordig meer dan helft van de Belgische volwassen bevolking kampt met overgewicht en meer dan 20% zelfs met obesitas. Bij de jeugd heeft ongeveer 15% van de adolescenten overgewicht. De mogelijke ernstige gezondheidseffecten van een ongezond dieet en gewicht, waaronder type 2 diabetes, hart- en vaatziekten en verscheidene kankers, zijn ondertussen welbekend. Nog al te vaak worden mensen met een ongezond dieet en met overgewicht of obesitas gestigmatiseerd. De maatschappij legt de verantwoordelijkheid dan enkel en alleen bij het individu, die zelf maar de gezonde keuze moet maken. Het concept van voedselomgevingen gaat in tegen deze retoriek. De voedselomgeving is de fysieke, economische, politieke en socioculturele context waarbinnen mensen met de voedselketen in aanraking komen. Het gaat hierbij dan over bijvoorbeeld de aanwezigheid van voeding in de buurt, maar ook over kennis van gezonde voeding, educatie, de marketing van ongezonde etenswaren, enzovoort. Er werd reeds aangetoond dat deze buurtparameters een grote invloed zullen hebben op lokale diëten.

Ook in Vlaanderen werd, onder andere door de UAntwerpen en Sciensano, vastgesteld dat ongezonde voedselomgevingen legio zijn. Zo kunnen ondertussen de meeste buurten als voedselmoerassen, d.w.z. plaatsen waar er een overaanbod aan ongezonde voeding is, omschreven worden. Voedselwoestijnen, waar er net een gebrek aan gezonde voeding is, zijn tevens aan een opmars bezig. Een belangrijke meerwaarde van de Food Care studie is dat ze aantoont hoe kwetsbare bevolkingsgroepen nu eigenlijk hun voedselomgeving navigeren. Door zich in te bedden in het dagelijkse leven gaat ze verder dan een louter statistische benadering. De focus op kwetsbare bevolkingsgroepen is hierbij belangrijk. Zij zijn immers disproportioneel afhankelijk van hun lokale voedselomgeving. Door hun beperkte mobiliteit wordt frequent reizen buiten de buurt op zoek naar gezonde voeding tijdsintensief, duur of simpelweg onmogelijk. Uit de studie blijkt dat de meeste respondenten er uiteindelijk wel in slagen gezond te eten, of ten minste niet ongezonder dan het Vlaamse gemiddelde, door innovatieve strategieën toe te passen. Deze zijn evenwel zeer tijdsintensief en stresserend. Daarenboven blijkt de gezonde optie vaak duurder. Het is hierbij bijzonder opvallend dat de bestaande sociale alternatieven ofwel onbekend zijn, ofwel ontoegankelijk en/of onaangepast aan de noden. De aangeboden voeding is dan bijvoorbeeld van lage kwaliteit of voldoet niet aan dieetvoorschriften. De keuze om gezond te eten heeft voor kwetsbare bevolkingsgroepen dus vaak negatieve financiële en tijdsgebonden gevolgen. De opportuniteitskosten van een gezond dieet zijn dan ook hoog. Omwille van de huidige inflatoire voedselprijzen worden deze problemen daarenboven steeds erger en stijgt de voedselonzekerheid zienderogen.

Dit memorandum reikt belangwekkende oplossingen aan om het hoofd te bieden aan de problematiek vastgesteld in het Food Care rapport. Het vertrekt hierbij vanuit een holistisch perspectief door stemmen doorheen de voedselketen aan het woord te laten, en weerspiegelt zo de complexiteit van het voedselsysteem.

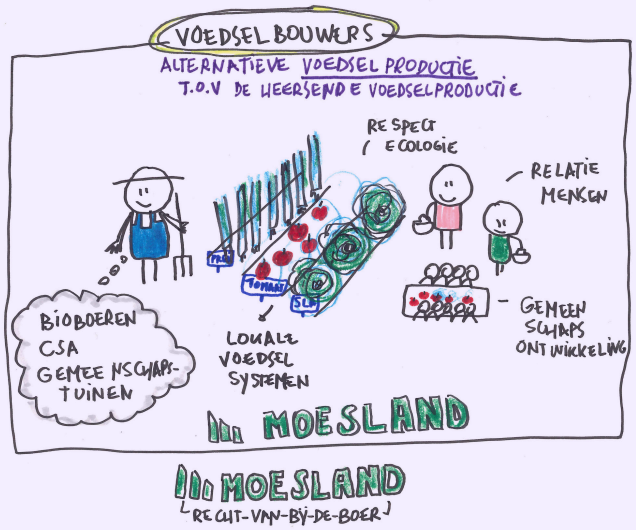
Er wordt o.a. een ecologisch, sociaal alternatief voor de industriële landbouw voorgesteld, met korte ketens en directe levering aan de klant. Door te snijden in de distributiekosten zou dit kunnen leiden tot lagere prijzen voor gezonde, verse voeding voor de consument met eerlijke opbrengsten voor de boer. Er is tevens aandacht om gezond eten meer zichtbaar te maken in het straatbeeld en op school, wat ingaat tegen de huidige voedselmarketing die voornamelijk gefocust is op ongezonde voeding en zich vaak richt op onze jeugd. Verder moet onderwijs rond gezonde voeding opgenomen worden in het curriculum, maar ook op andere, minder vanzelfsprekende plaatsen, kan educatie rond het thema worden voorzien. Voor de meest kwetsbare moet voedselhulp beter bereikbaar, toegankelijk en aangepast worden, en natuurlijk veel gezonder. Dit is slechts een kleine greep uit alle voorgestelde oplossingen, maar de boodschap is duidelijk: de gezonde keuze moet voor iedereen de logische, makkelijke en betaalbare optie worden.

Desondanks de getuigenissen in dit memorandum verschillende delen van het voedselsysteem bespreken, vallen toch vooral de gelijkenissen op tussen de verhalen. Alle actoren verwijzen naar het belang van verbondenheid en de verbindende rol van voeding. Door de problematiek als gemeenschap te benaderen kan bewuster worden omgegaan met voeding. Kwetsbare individuen kunnen worden opgevangen en geholpen maar worden tegelijkertijd ook zelfredzamer door opname in een collectief. Alle getuigen benadrukken daarenboven het belang van plaatsgebonden initiatieven. Zo kan beter worden ingespeeld op de specifieke vereisten van een buurt en regio wat leidt tot een voedselomgeving aangepast aan de noden van de bewoners. Educatie wordt eveneens veelvuldig aangehaald. Het gaat dan om iedereen bewust te maken van de problematiek en te helpen om in de mate van het mogelijke de gezonde keuze te maken. Daarnaast worden heel wat bekommernissen gedeeld. Issues als betaalbaarheid, aanvaardbaarheid en toegankelijkheid voor iedereen komen steeds weer aan bod.

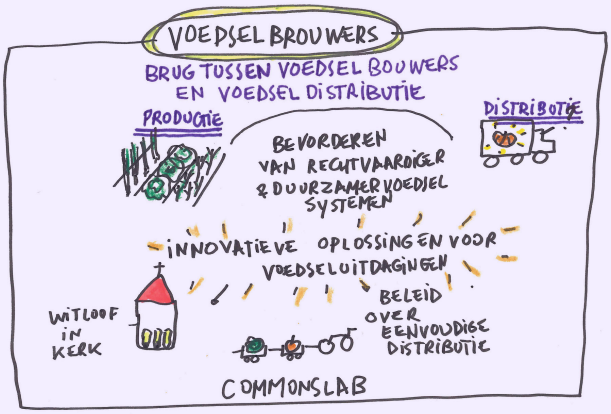
Alle actoren getuigen tevens over een beleid dat al te vaak beperkend is en weinig faciliterend. Er is de vraag naar additionele financiële ondersteuning, in de vorm van subsidies of fiscale vrijstellingen, zeker in de startperiode van projecten, maar ook naar juridische, technische en organisatorische ondersteuning. Daarnaast wordt meermaals verwezen naar een nood aan ruimte, zowel voor de productie, distributie als consumptie van voeding, zowel in de regio als in de buurt. In een periode van oplopende begrotingstekorten is het beleid wellicht moeilijker te overtuigen extra middelen te reserveren voor onze voedselomgevingen. Investeringen die aanzetten tot gezonder eten zijn evenwel niet alleen ethisch te verantwoorden, ze zijn op lange termijn ook gewoon kostenbesparend. De kost van ongezonde diëten en hun gevolgen is immers immens. Recent onderzoek van Sciensano en de UGent becijferde bijvoorbeeld dat overgewicht en obesitas in België jaarlijks leiden tot minstens €4,5 miljard aan gezondheidskosten en productiviteitsverliezen. Gerichte investeringen in preventie zouden daarom vanzelfsprekend moeten zijn en zeker niet controversieel.

Ten slotte evenwel een waarschuwing. Zoals aangehaald in het begin van dit nawoord, mag de complexiteit van het voedingssysteem niet uit het oog worden verloren. Ingrepen in gelijk welk deel van de voedselketen kunnen immers positieve, maar tevens negatieve effecten hebben op de voedselbeleving van de meest kwetsbare in onze maatschappij. De AP Food Care studie duidt de penibele situatie van een grote groep mensen verwikkeld in een dagelijkse strijd om betaalbare gezonde voeding te vinden. Kleine veranderingen in prijs of beschikbaarheid kunnen een enorme impact hebben op het etensgedrag van deze individuen en gezinnen. Dit doet evenwel niets af aan de urgentie van het probleem, maar is een pleidooi om doordacht in te grijpen, op een holistische manier, met oog voor het gehele voedselsysteem, zoals bepleit in dit memorandum.

SNEAK PEEK
maar eens even











WIL JE MET ONS ROND DE TAFEL ZITTEN?

Mail naar Jusra.baki@ap.be