

Stad Antwerpen presenteert plan voor duurzaam omgaan met voedsel

De stad Antwerpen heeft in samenwerking met verschillende partnerorganisaties een plan klaar om in de toekomst duurzamer om te gaan met voedsel. Het gaat zowel om productie, verwerking, opslag, distributie als afvalbeheer van voedsel. De stad wil onder meer de keuze voor gezonde en duurzame voeding gemakkelijker maken, zo weinig mogelijk verloren laten gaan en voedselhulp professionaliseren.

🕒 7 JULI 2022 – LAATSTE UPDATE 7 JULI 2022 15:41

Lees meer over:

lokaal

stadslandbouw



Een duurzaam voedselbeleid is een van de pijlers van het Antwerpse Klimaatplan en het stadsbestuur zegt er nu al heel wat op in te zetten. Antwerpen werkte al mee aan projecten zoals Foodsavers voor voedselhulp en Smakelijke scholen voor gezonde maaltijden op school. Met het nieuwe plan wil de stad nu alle bestaande initiatieven bundelen en de volledige voedselketen onder de loep nemen om verbetering en aan te brengen. De strategie richt zich zowel tot het bedrijfsleven, kennisinstellingen, verenigingen als individuele bewoners.

"Hoe voeding wordt geproduceerd, getransporteerd, verwerkt, verpakt, verkocht, bereid en uiteindelijk geconsumeerd of verloren gaat, dat alles draagt bij tot de impact van de voedselketen op het klimaat", zegt schepen van Leefmilieu Tom Meeuws (Vooruit). "Vandaar een lokale verbindende voedselstrategie, die we met een aantal knappe Antwerpse partners ontwikkelen: Rikolto, Let Us en Commons Lab. Zo zetten we Antwerpen op de kaart als voedselstad van de toekomst." Sterrenchef Seppe Nobels (Graanmarkt 13) wordt het uithangbord van het nieuwe beleid.

Voedselverspilling tegengaan

Een circulair voedselbeleid moet volgens Meeuws bijvoorbeeld voorkomen dat nog perfect bruikbare voedseloverschotten onbenut blijven en verloren gaan. "Onze vele horecazaken en grootkeukens van scholen, ziekenhuizen en zorginstellingen vormen een grote schakel tussen boer en bord. Samen met onze sociale economiebedrijven willen we kwetsbare werkzoekenden inschakelen om onbenutte kansen te verzilveren in het valoriseren van voedseloverschotten. Dit om nog onbeantwoorde behoeften te vervullen naar duurzame en gezonde maaltijden. Because it's a waste to waste our waste."

“

Antwerpen kijkt als eerste stad in Vlaanderen naar de ruimtelijke hefbomen in een stadscontext om niet alleen voedsel te produceren, maar ook om eetgedrag te beïnvloeden

Caroline Huyghe - Rikolto

Voedselhulp wordt professioneler en buurtrestaurants "plantaardiger", een nieuw subsidiereglement steunt samentuinen, voedselbossen en pluktuinen, en er komen meer proefprojecten met verpakkingsvrij voedsel. Er zal ook worden nagegaan hoe nog meer organische afvalstromen kunnen worden gecomposteerd of vergist.

"De Antwerpse voedselstrategie geeft goesting. Ze slaagt erin om eigen unieke accenten te leggen door te focussen op het potentieel van ondernemerschap en innovatie, maar ook als eerste om het concept van 'voedselomgevingen' te omarmen. Daarmee kijkt Antwerpen als eerste stad in Vlaanderen naar de ruimtelijke hefboomen in een stadscontext om niet alleen voedsel te produceren, maar ook om eetgedrag te beïnvloeden", besluit Caroline Huyghe van Rikolto. "Dit is ongetwijfeld het startschot van veel smakelijke impactvolle samenwerkingen en initiatieven."

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)