



Samen werken aan duurzame voeding in Leuven

Drie projecten uit het Klimaatcontract die gezonde, duurzame en inclusieve voeding in Leuven versnellen en de barrières die we samen kunnen doorbreken

 Focusvraag voor dit netwerk: Welke barrières kunnen we samen doorbreken?

PROJECT 1

Gezonde en duurzame voeding in ontmoetingsplekken

Buurtcentra - sociale restaurants - scholen

- Help mee deze barrières te doorbreken!
- 1.1 Gezonde voeding niet meest aantrekkelijke/gemakkelijke keuze
 - 1.2 Geen centrale overschottenwerking
 - 1.3 Meer nood aan educatie (gezond, lekker, plantaardig koken)
 - 1.4 Geen coördinator om werking te ondersteunen
 - 1.5 Het moet laagdrempelig gebeuren, geen verplichtend karakter



PROJECT 2

Duurzame en gezonde voeding in commerciële settings

Bedrijfsrestaurants - ziekenhuizen - catering - scholen

- Help mee deze barrières te doorbreken!
- 2.1 Voeding wordt niet gezien als investering in ziektepreventie
 - 2.2 Gebrek aan kennis plantaardig koken (om duur vervangvlees tegen te gaan)
 - 2.3 Aanbod moet commercieel winstgevend zijn, slimme aanpak nodig
 - 2.4 Trage interne processen of het vasthangen aan aanbestedingen
 - 2.5 Bezoekers kantines willen snel eten, veel keuze (verspilling)



PROJECT 3

Urban Food Hub

SAAMO - Kort'om - FoodAtelier Cesar - urbike

- Help mee deze barrières te doorbreken!
- 3.1 Vraag en aanbod is nog niet in kaart gebracht voor lokale producten
 - 3.2 Centrale betaalbare plaats nodig voor een efficiënte werking
 - 3.3 Geen financiering via overheid of subsidies
 - 3.4 Moeilijke business model logica voor sociale projecten
 - 3.5 Beleid en regelgeving stimuleren het hergebruik van voedseloverschotten onvoldoende



Schrijf hier jouw antwoord neer of spreek Marie Mauer aan.

