

Naar duurzamere voedselsystemen

Strategisch As	Strategische Doelstelling	Actie
VO1 Verplaatsing van duurzame productie	Het aantal professionals dat actief is op het gebied van stadslandbouw vergroten	Nieuwe ruimten (volle grond en bovengrond) gewijd aan stadslandbouw beschikbaar stellen voor professionele projectbeheerders
		De toewijzing van nieuwe grond aan stadslandbouwprojecten in kaart brengen en ondersteunen (aankoop, bezettingsovereenkomsten, logistieke en financiële steun enz.)
	De Stad bevordert het gebruik van oppervlakken zoals daken, groene ruimten, bestaande landbouwgrond, tuinen enz. om agro-ecologie op eigendommen van de Stad en het grondgebied te bevorderen	Moestuinen en boomgaarden aanleggen in de groene ruimten van de Stad
		Één aanspreekpunt voor de Stad opzetten en projectbeheerders ondersteunen bij de ontwikkeling van nieuwe stadslandbouwprojecten
		Waterpunten installeren voor moestuinactiviteiten
		Opleidingen aanbieden voor actoren in de stadslandbouw op het grondgebied van de Stad
		Technische en logistieke ondersteuning bieden aan de actoren in de stadslandbouw op het grondgebied van de Stad
		Publicatie en bijwerking van een kaart van terreinen en projecten voor stadslandbouw (door professionals en burgers), in samenhang met de kaart van stedelijke moestuinen van Leefmilieu Brussel




		Het voedselproductieproject in Sterrebeek uitvoeren voor De Brusselse Keukens (project Sterrebeek gefinancierd door BIM)
		De oprichting van een groenteverwerkingsinstallatie voor De Brusselse keukens ondersteunen
	Minstens 50% van de groenten en fruit van De Brusselse Keukens wordt in België geproduceerd en 10% in of rond Brussel	Haar eigen productieketen ontwikkelen, door de gronden van de Stad Brussel en haar partners op te waarderen via voedselproductieprojecten
		Terbeschikkingstelling van een deel van de site van Sterrebeek voor de ontwikkeling van een voedselproductieproject voor De Brusselse Keukens
		Een snijwerkplaats (groenteverwerkingsinstallatie) opzetten voor de bereiding van verse groenten en fruit
	Buurtkeukens' op het grondgebied van de Stad aanmoedigen	De ontwikkeling van 'Buurtkeuken'-projecten ondersteunen (begeleiding, financiering, terbeschikkingstelling van lokalen enz.)
	De ontwikkeling van 'bulk'- en 'biologische' producten op de markten van de Stad aanmoedigen	Duurzaamheidscriteria (bulk, biologisch, korte keten enz.) integreren als primair criterium voor de toewijzing van marktplaatsen
		Strategische richtsnoeren vaststellen voor de overgang van De Brusselse Keukens naar een voorbeeldmodel van duurzaamheid
		Het gebruik van biologische ingrediënten in De Brusselse Keukens blijven opvoeren
		Het Good Food Centrale keuken-label verkrijgen

VO2 Een stad die inspeelt op de vraag naar duurzaam en toegankelijk voedsel

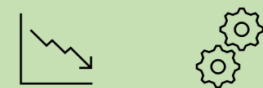
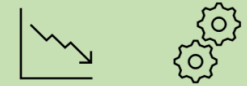
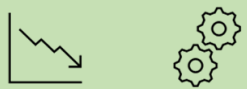
Dankzij De Brusselse keukens, die voldoen aan het Good Food-label voor grootkeukens terwijl ze voor iedereen toegankelijk blijven en de voedingsaanbevelingen voor de begunstigde respecteren, voldoen ook de kantines van de afhankelijke infrastructuur van de Stad aan de doelstellingen van het Good Food-label	Geleidelijke vermindering van het vleesgehalte in de door De Brusselse Keukens geproduceerde maaltijden voor alle activiteiten (scholen, kinderdagverblijven, ziekenhuizen, rusthuizen)
	Het aandeel van de door de Keukens bestelde verse producten opvoeren
	Een dagschotel aanbieden en een keuzemenukaart in ziekenhuizen aanbieden
	Op verzoek van de ziekenhuizen kunnen de Keukens de menu's uitbreiden om menu's met seizoensgroenten en -fruit te garanderen
	Twee alternatieve weekmenu's aan rusthuizen aanbieden
	Elke dag een 100% vegetarisch menu aanbieden, naar keuze van de patiënt
	Het smaakadvies van gebruikers/klanten op regelmatige basis inwinnen voor regelmatig gebruik (langdurig verblijf in ziekenhuizen, scholen, kinderdagverblijven enz.)
	Industriële basissauzen vervangen door alternatieven
	In procedures voor overheidsopdrachten de bevoorrading van voedingsmiddelen bij lokale producenten aanmoedigen, met name aan de hand van milieueffectencriteria
	Duurzame visserijclausules handhaven in visopdrachten (100% MSC- & ASC-gecertificeerde vis)
Producten van het vijfde gamma (bereide industriële gerechten) uitsluiten van de bestellingen van De Brusselse Keukens	

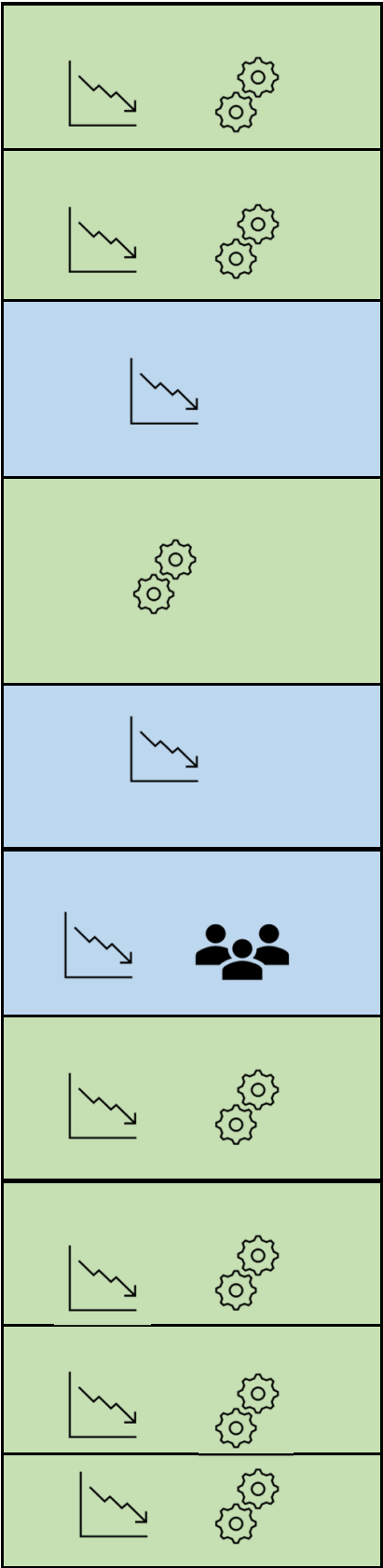
<p>Het aantal burgerinitiatieven voor aankoopgroepen van duurzame voeding verhogen</p>	<p>Bij de toekenning van concessies door de Regie een selectie criterium opnemen dat verband houdt met korte ketens en Good Food-producten</p> <p>Handelaars bewustmaken van de Good Food-criteria (en de mogelijkheden om het label te verkrijgen), met name omtrent de vermindering van voedselverspilling. Actie uitgevoerd in samenwerking met 'Entreprendre'. Bijv. vier keer per jaar een nieuwsbrief naar de horeca sturen over seizoensgroenten.</p> <p>Industriële automaten in sportfaciliteiten schrappen; een voorlichtingscampagne voor sporters opzetten</p> <p>Klimaatprojecten van lokale actoren op het gebied van voeding in het kader van de oproep voor klimaatprojecten begeleiden en financieel ondersteunen</p> <p>Een voedselaankoopgroep binnen de administratie oprichten</p> <p>De oprichting van coöperatieve supermarkten ondersteunen (informatieavond, ondersteuning van projectbeheerders enz.)</p> <p>De ontwikkeling van aankoopgroepen van duurzaam voedsel op het grondgebied ondersteunen (terbeschikkingstelling van lokalen in buurthuizen, sporthallen, bibliotheken enz. faciliteren)</p> <p>De werknemers van de Stad een duurzaam en lokaal voedselinkoopstelsel aanbieden, in samenwerking met Sobru en een lokale partner</p>
<p>Flexitarische voeding promoten bij de Brusselaars</p>	<p>Een bewustmakingscampagne over duurzame voeding opzetten</p>

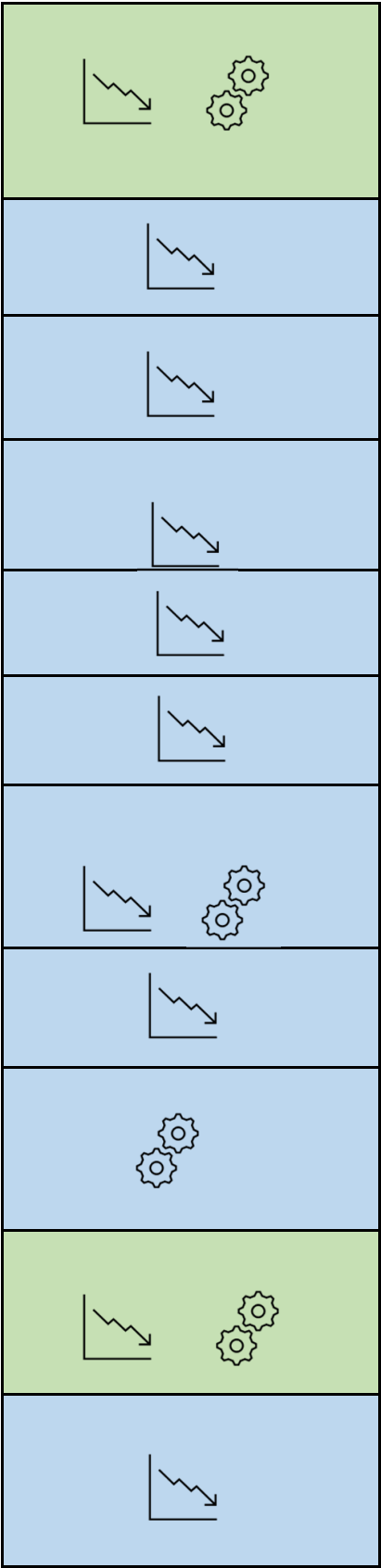
VO3 Minder voedselverspilling	Vermindering van voedselverspilling in de infrastructuur van de Stad	Gezien de Europese regelgeving inzake overheidsopdrachten sluit de Stad Brussel zich aan bij het voorstel voor een uitzondering van de voedingssector zodat deze evolueert ten gunste van korte ketens
		Uitvoering van de verplichting tot sortering/terugwinning van bioafval
		Voorraden optimaliseren, overschotten verminderen; proefprojecten opzetten in instellingen om voedselverspilling doeltreffend te meten (weegbakken, scans enz.)

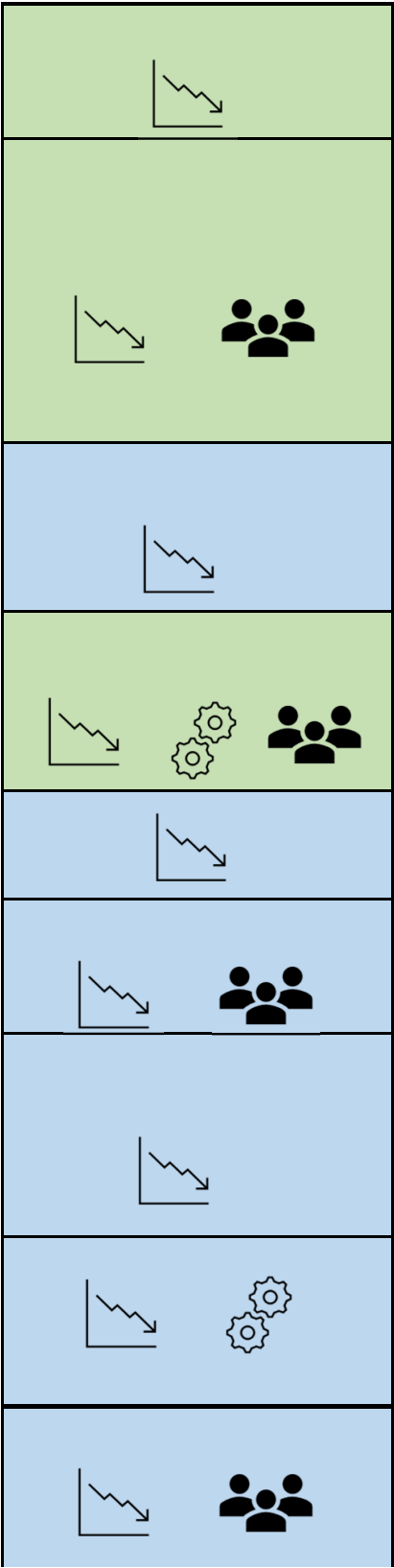
Legend




Eigenschaften











le
Te beginnen actie
Actie in uitvoering
Verzachtende maatregel
Aanpassingsactie
Actie met een burgerdimensie