



**Let us
cocreate the foodture**

Let us

Lokale voedselstrategieën

- Gent, Leuven, Kortrijk, Brugge, Oostende, Hoogstraten, ... hebben een eigen voedselstrategie
- Duurzame, gezonde voedselsystemen
 - Korte keten
 - Toegang tot voeding
 - Duurzame consumptie (bio, lokaal, veggie, ...)
 - Ruimte voor voedsel
 - Voedselverspilling

Let vs



Walk the talk

- Belang van eigen voorbeeldrol
- Inspiratie voor andere actoren (universiteiten, scholen, ziekenhuizen e.d.) voor hun aanbestedingen van voeding

Let us



Koop voedsel van de toekomst

- Overheidsaanbestedingen duwen de markt
- Nood aan kennis van duurzaamheidscriteria
 - Wat is duurzame voeding?
- Nood aan marktkennis: welk % bio is haalbaar?
 - Zelf bevragen of collega-aankopers bevragen
 - Leg de lat steeds wat hoger
- Bedenk nieuwe manieren om aan te kopen
 - Producten kopen of diensten?

Let vs



De prijs van eten

- Een eerlijke prijs voor eten vs betaalbaarheid
- Smart menu planning: minder vlees, minder verspilling, ...
- 1 kind op 5 in armoede
- Solidaire systemen bv Enchanté
- Wat tijdens corona?
- Sociale meerwaarde in productie, bereiding of bediening van maaltijden

Let vs



Het begint hier

- Lokaal
- Maar korte keten is meer dan lokaal
- Lokale leveranciers vinden
- Leveranciers ontzorgen?
- Een stadsboer contracteren ipv maaltijden aankopen?

Let vs



100% bio aan dezelfde kost?

Mouans-Sartoux

- 1 000 maaltijden per dag in 3 keukens voor 3 scholen
- 'cuisine de marché'
- 85% lokaal geproduceerde groenten
- Aandeel bio: 4% in 1999, 9,6% in 2008, 23% in 2009, 50% in 2010, 73,6% in 2011 en... 100% bio sinds 2012
- Kost ingrediënten per maaltijd: 2,01 euro
- 80% minder voedselverspilling
- Minder vlees

Let vs



Valorisatie

- Wat met overschotten?
- Wat met het organisch afval?
- Ruimte voor productinnovatie
- Op te nemen in bestekken? Of vanuit samenwerking met leveranciers

Let us



Moeilijkheden

- Kennis van duurzaamheidscriteria in voeding
- Marktkennis
- Niet alles is te vatten in een gecertificeerd label
bv. seizoensproducten
- Lokaal aankopen vs EU-wetgeving
- Smaak!

Let vs



Durf

- Creatief zijn
- Bestekken op te splitsen
- Pilootprojecten op kleine schaal uit te rollen
- Poule van leveranciers
- Leveranciers te ondersteunen
- Extra diensten te vragen

Let vs





Katrien Verbeke

katrien@letus.be

+32 (0)476 93 50 95

Let us