

- Zet je microfoon op dempen, zo is er minder achtergrondlawaai
- Inchecken via chat: zeg je naam en bestuur.
- Zet app's, telefoon en andere afleiders zoveel mogelijk uit, zo ben je minder afgeleid
- Opname



- Lokale voedselstrategie
- Vlaanderen erkent regierol
- SDG kader
- Lerend netwerk voedselverspilling

- Inspiratiesessie 10.00-11.10
- PAUZE 11.10-11.15
- Workshop circeloefening 11.15-11.45
- Input overlegmoment + nota 11.45-12.00

Voedselverlies gemeten restafvalanalyse 2019



Help afval mee de wereld uit



Help afval mee de wereld uit

Wat is INTRADURA

Intergemeentelijke samenwerking
voor duurzaam afvalbeheer.

voor
>341.000
inwoners

19
gemeenten



166
medewerkers

>18
jaar
samenwerken

115.875

TON afval/jaar
opgehaald in
19 gemeenten
(aan huis + recyclageparken)

Wat doet INTRADURA

Afvalpreventie

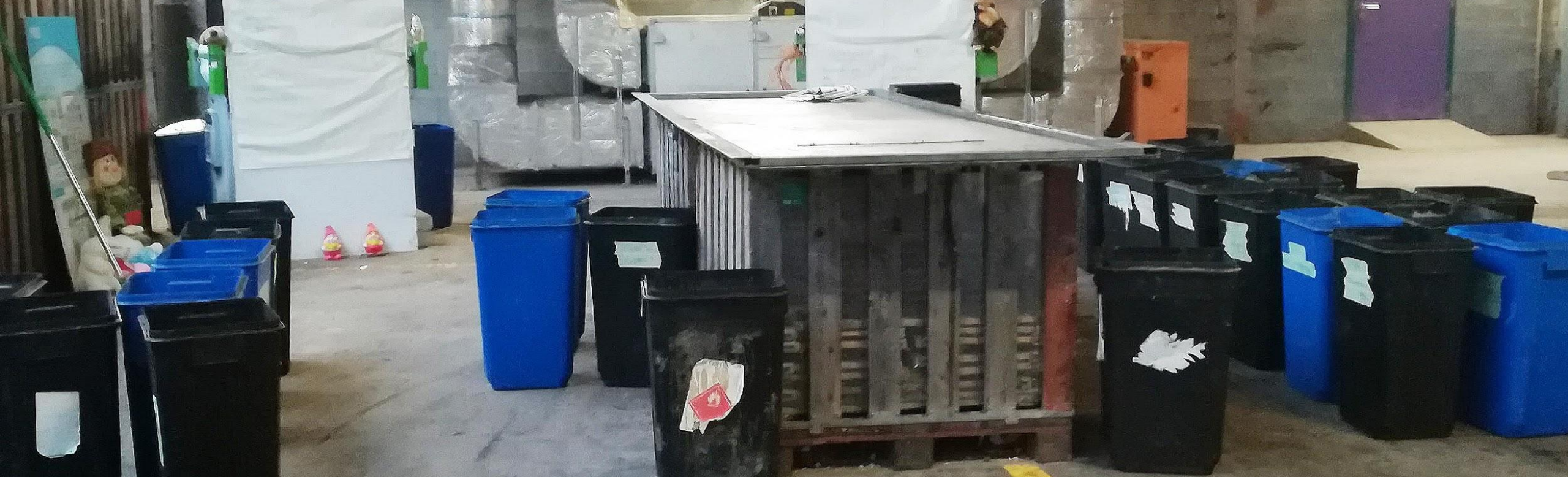
Afvalophaling

Recyclageparken

Samenaankoop
recipiënten

Kolkenruiming,
rioolspoeling en
slibverwerking

Jouw afval is in goede handen bij... INTRADURA!



Restafvalanalyse

- Analyse van 18 gemeenten
- Totaal: 1190 zakken
- In 15 verschillende fracties
- Doel: minder restafval



Help afval mee de wereld uit

Voedselverlies thuis meten

2.	GFT-voedsel composteerbaar	Gekookte etensresten (groenten, aardappelen, pasta, rijst, vlees en vis,...), brood, niet gekookte groenten (vaak nog in verpakking), niet gebakken vlees en vis (vaak nog in verpakking), kruiden, noten, ...	
3.	Voedsel niet composteerbaar	Sauzen zoals mayonaise en ketchup in de verpakking, vette charcuterie zoals krabsla in de verpakking, droogwaren zoals niet gekookte pasta, rijst, bloem, snoep, snacks, klaargemaakte maaltijden met veel sauzen, soep en dranken in de verpakking, yoghurt, pudding, ...	

➡ Bij GFT geteld ➡



**GFT
(37,3%)**

➡ Bij restafval geteld



**Aandeel
voedselverlies**

16,2 %



Help afval mee de wereld uit







Help afval mee de wereld uit



Conclusie

37% van de restafval is GFT waarvan 10,7% voedsel
(5,4% is niet composteerbaar voedsel)



Intradura: actieplan met prioriteit GFT uit zak weren
bijkomende enquête 'hoe sorteer jij thuis?'

Gemeenten: eigen acties bijv. OCMW Lennik (voedselverlies)



Help afval mee de wereld uit

Aanpak Intradura

- **Bewustmaking:**

De resultaten communiceren naar gemeenten en inwoners
(> cijfermateriaal van hun gemeente is hier een meerwaarde)

- **Kennis verder uitdiepen:**

Enquête 'hoe sorteer je thuis' : waarom belandt er zo veel 58%) recy fracties in restafvalzak?

- **Concrete acties:**

Meer inzetten op thuiscomposteren, workshops koken met restjes (Vlaco),
lancering 15l GFT-zak, proefproject: workshop wormenbak





Vragen, meer weten?

Dienst afvalpreventie

Hilde Fauconnier

Hilde.fauconnier@intradura.be

0493 51 17 61



Help afval mee de wereld uit

Bruggesmaakt- voedselverlies

15/09/2020

B R U
G G E



Bruggesmaakt

- 2015 DEAR project Food Smart Cities
- Oprichting kennis-en actieplatform Food Lab
- Ondertekening Milan Urban Food Policy Act
- Handleiding duurzame voeding op evenementen

Voedselstrategie

6 speerpunten

- Stadslandbouw
- Stadstuinieren
- Fair Trade
- Voedselverlies
- Korte keten (seizoensgebonden)
- Educatie

Priorititeit voedselverlies

- Structurele herverdeling van voedselverlies bij actoren met grote hoeveelheden voedseloverschotten (vismijn, scholen, grootkeukens, veiling, evenementen)
- Reductie van voedseloverschotten bij publieke organisaties

Acties

- Bachelorproef rond overschotten in supermarkt
- Project voedselverlies in de zorg
- Food waste estimation tool
- Wedstrijd
- Flavour
- Foodwinners

Ziekenhuizen - zorginstellingen



Ziekenhuizen - zorginstellingen

- Maakt deel uit van prioriteit “reductie van voedseloverschotten bij publieke organisaties”
- Project van OVAM
- 50% subsidie

Doel

- bewustmaking creëren bij een breed publiek
- kosten besparen voor deze zorginstellingen
- uitstoot van broeikasgassen (gelinkt aan het gederfde voedsel) verminderen.

Deelnemende zorginstellingen

- Ziekenhuizen: AZ St. Jan, AZ St. Lucas,
- vzw de Kade,
- campus Het Anker,
- Rudderstove (centrale keuken OCMW Brugge)
- woonzorgcentra

Betrokken organisaties en instanties

- OVAM en departement WVG
- Foodwin

Stappen

- eerst gedetailleerde metingen
- identificatie knelpunten
- zoeken van oplossingen
- Implementatie
- evaluatie van impact

Meten is weten

- In kaart brengen van voedselstromen in de verschillende instellingen.
- beslissen wat en waar er gemeten zal worden.
- vanaf september 2017 **nulmetingen** vlgs methode van Soethoudt en Snels (Univ Wageningen)
(gedetailleerd: zetmeel, vlees/vis/veggie, groenten, soep,...)

Hoe werd gemeten

- 1 of 2 verantwoordelijken die meten, ander personeel betrokken
- 2 weken
- Vooral warme maaltijden
- Ook broodmaaltijden
- Verschillende categoriën
- In ziekenhuizen: patienten en bezoekers
- Soms beperking in afdelingen en steekproeven
- Indicatoren: g en € voedselverlies/persoon

Eerste metingen

voedselverlies is van ong. 30-40%, afhankelijk van instelling en stap in proces

Innovatieworkshop (november 2017)

- Methode: Food Waste Challenge van Foodwin
- Zoeken naar oplossingen

Testtraject – plan – nieuwe meting

- Oplossingen werden uitgetest, verfijnd en geëvalueerd.
- Elke zorginstelling kreeg hiervoor een aanpak op maat.
- Op basis van dit testtraject stelde elke zorginstelling een **implementatieplan** op
- Nieuwe meting

Resultaten

- 25-40% voedselverlies!(kost: 18700€-168000€)
- Gemid. 287 gr voedselverlies warme maaltijden
- 318 ton/jr voedselverlies Brugse zorgsector
- ~1017 ton CO₂ uitstoot
- Vlaanderen: 12.000 ton voedselverlies/jr

Positief

- Mogelijk om dit voedselverlies te reduceren
- Tot 37% bij één van de deelnemers

Handleiding

- verschillende geoptimaliseerde innovaties die werden ontwikkeld bij de zorginstellingen
- ook andere zorginstellingen kunnen hiermee aan de slag met oplossingen om voedselverlies te vermijden.
- verdeeld op studiedag en digitaal te vinden op <https://foodlab.brugge.be/brochurevoedselverlieszorgweb2019nederland>
- Ook Engelstalige versie!

Special mention award

- Op 20 oktober 2017 ontving Stad Brugge de special mention award voor dit project op de 3e bijeenkomst van het Milan Urban food Policy Pact.

B R U
G G E



Foodwinners

- Project met klimaatsubsidie van departement omgeving
- Van 2020 tot 2022

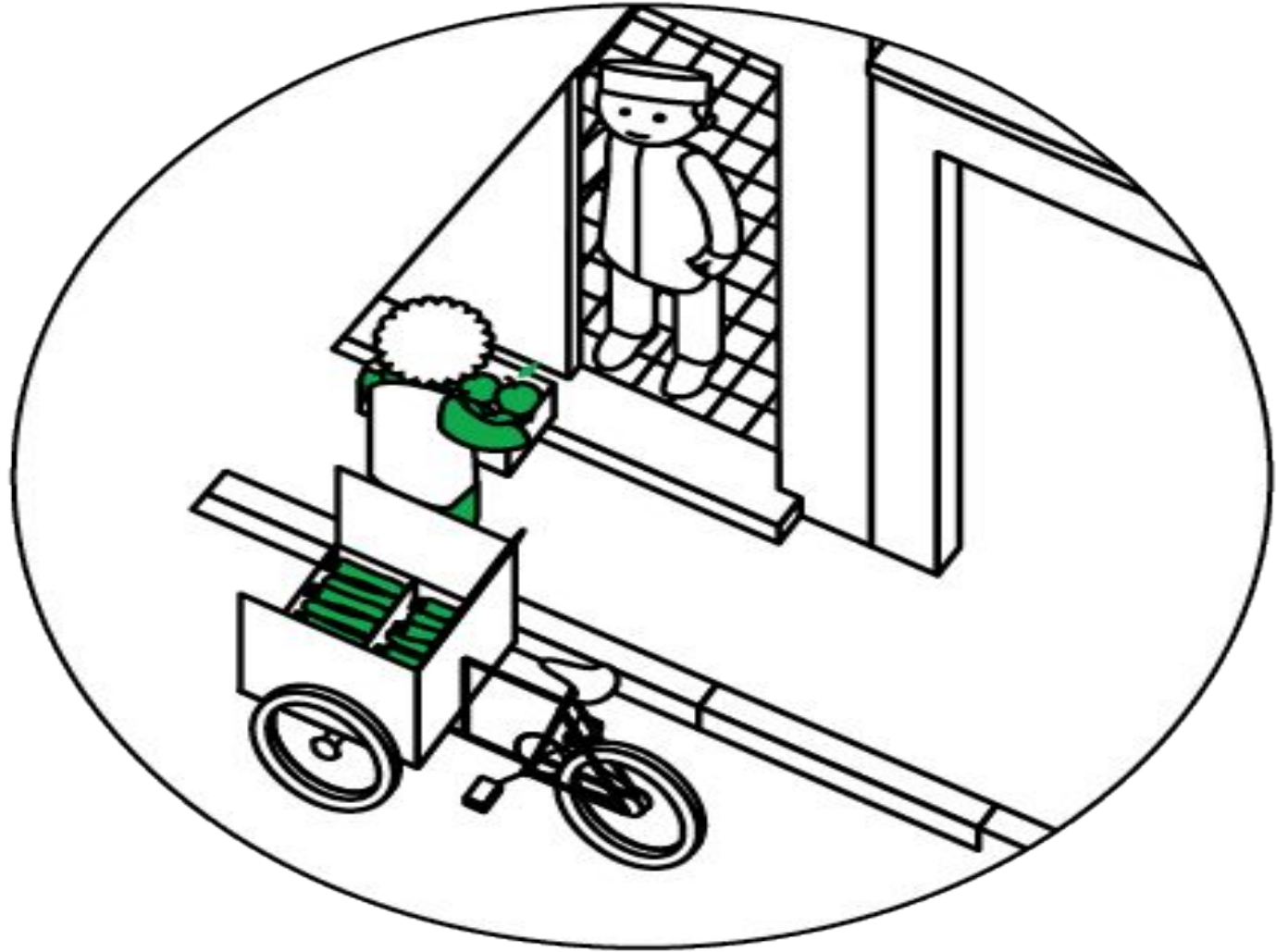
Werkwijze: 50 – 500 – 5000

- Bruggelingen uitdagen om samen gedurende een bepaalde periode minder voedsel te verspillen
- 50 Ambassadeurs: 2 metingen (start en eindmeting), 3 workshops en 3 vergaderingen gedurende een periode van 6 maanden
- in het tweede jaar 500 en in het derde jaar 5000 huishoudens moeten bereiken.

Doel

- 30% reductie van voedselverlies
- Besparing van 156 ton CO₂.

Flavour



Project

- Interreg 2 Zeeën
- 23 partners uit België, Frankrijk, UK, Nederland
- 8 pilootprojecten om distributieplatform te starten
- 7 pilootprojecten om nieuwe producten te ontwikkelen van voedseloverschotten

Doel

- Begin juni 2020 is het distributieplatform van start gegaan met het ophalen van voedseloverschotten op beperkte schaal.
- Het Brugse voedseldistributieplatform heeft 3 doelen:
- Vermindering van voedseloverschotten is CO2 winst
- Sociale tewerkstelling voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt
- Voedselhulp voor mensen in (kans)armoede

CO2 winst

- In de toekomst zullen de inkomende voedseloverschotten dagelijks geregistreerd worden, als er meer medewerkers en een IT-systeem zijn.

CO2 winst

- Nu steekproeven: analyse van leveringsbonnen van de winkels die overschotten schenken
- week van 22 tot 26 juni en de week van 13 tot 17 juli.
- Er werd ene week 1.427 kg en de andere week 834kg opgehaald.
- Omgerekend voor die weken betekent 1,42 dit dus 4570 kg CO2 en 2700 kg CO2 winst.

Sociale tewerkstelling

- Eén van de hoofddoelstellingen van het Flavourproject is het creëren van sociale tewerkstelling. Het concrete doel is om 2 medewerkers met statuut art.60 te werk te stellen.
- Op 18 mei ging werkvloerbegeleidster Jill Van den Broucke aan de slag.
- 2 medewerkers hebben stage gedaan vanaf juli.
- Bij 1 medewerker is dit uitgemond in tewerkstelling onder art.60.
- Er wordt verder uitgekeken naar een tweede medewerker.

Voedselhulp voor mensen in (kans)armoede

- Voorbij 3 maand voedseloverschotten bezorgd aan: sociale kruidenier De Kaba, Mensa opvanghuis voor vrouwen, sociaal restaurant Poverello Brugge, sociaal restaurant Pas Partout, Sint - Vincentius Steenbrugge, Open Balie, Sock opvanghuis voor vluchtelingen Sint-Michiël Agape, VZW ECOliving, buurtwerking Sint Pieters Eet.

Voedselhulp voor mensen in (kans)armoede

- Bestaande organisaties die op verschillende manieren voedseloverschotten verdelen en verwerken.
- Begunstigden zijn voornamelijk maar niet uitsluitend mensen in (kans)armoede
- Het distributieplatform wil deze organisaties ondersteunen en meerwaarde bieden door het aanbod van voedseloverschotten te vergroten en goed te spreiden over de organisaties; door logistieke dienstverlening te bieden zoals inzameling en levering aan huis

Aanbieders van voedseloverschotten

- Albert Heijn, Aldi Sint - Kruis, Aldi Assebroek, Aldi Sint-Pieters, Bio-Planet, Carrefour Hypermarkt B-Park, Delhaize Sint - Kruis, Delhaize Sint – Michiels.
- Tijdelijke aanbiedingen kwamen van de kruidentuin Tudor, Delhaize depot, Westvlees.

Logistiek

- Logistiek via overheidsopdracht gegund aan welzijnsvereniging 't Sas. En 't Sas heeft hiervoor op zijn beurt een overeenkomst gesloten met Riddersstove maaltijdzorg en arbeidszorgvereniging WOK.
- Gebruik van een koelwagen van Riddersstove en een bakfiets van 't Sas.
- Met het oog op de aankoop van een elektrische vrachtfiets voor vervoer in het centrum van Brugge, worden samen met Riddersstove verschillende fietsmodellen getest.

Duurzame aanbestedingen



Ruddersstove

- Ruddersstove, de maaltijdzorgorganisatie van het Brugse OCMW,
- Dagelijks bereiding zo'n 2000 kwaliteitsvolle maaltijden, bestemd voor woonzorgcentra, buurt- en dienstencentra, kinderdagverblijven én maaltijden-aan-huis binnen de regio Brugge, Oostkamp, Jabbeke, Zedelgem en Blankenberge.
- Sloot zich aan bij het FLAVOUR-distributieplatform in Brugge om zo haar maatschappelijke impact te vergroten.

SDG12.3

- Aankopen van ingrediënten verloopt via overheidsopdrachten.
- Toewijzing van zo'n dossier gebeurt aan de hand van gunningscriteria zoals prijs en kwaliteit.
- Riddersstove engageert zich om *SDG12.3* op te nemen in haar gunningscriteria.
- *SDG12.3: "Tegen 2030 de voedselverspilling in winkels en bij consumenten per capita halveren en voedselverlies reduceren in de productie- en bevoorradingsketens, met inbegrip van verliezen na de oogst."*

Doel

- Overschotten binnen voedingsbedrijven die aan Riddersstove leveren, herbestemmen.
- Het is ook de bedoeling dat een deel ervan ook gaat naar organisaties die zich aansluiten bij het FLAVOUR-distributieplatform in Brugge.

Concrete verwachtingen tav inschrijvers

- De inschrijver voegt bij zijn offerte een beschrijving van de maatregelen die hij zal nemen voor het realiseren van een maximum aan waardebehoud volgens de cascade van waardebehoud.
- De inschrijver geeft aan of hij al dan niet bereid is voedseloverschotten te schenken en in welke mate. Schenkingen aan het Brugs Distributieplatform zullen hoger gequoteerd worden.

Scholen

1. `goodfood@school`
2. MOS-klimaatbende

Goodfood@school

- GoodFood@School is een samenwerking tussen [Rikolto](#) (Vredeseilanden), [GoodPlanet](#) en [Fairtrade Belgium](#) die scholen helpt bij het integreren van een gezond en duurzaam voedingsbeleid.
- Doel: zorgen voor een gezond en duurzaam voedingsbeleid in alle Vlaamse scholen.

Voedselverlies op school

- Voedselverlies is één van de thema's van goodfood@school
- Sint Jozef Humaniora en Technisch instituut Heilige familie waren school foodlabs in Brugge
- De 2 scholen deden een meting: op 1 week tijd werd er ong 40-44 kg voedsel weggegooid

Bevindingen

- Vlees wordt het meest weggegooid
- Sommige leerlingen proefden niet eens van wat ze op hun bord kregen
- Meisjes laten sneller iets op hun bord liggen dan jongens

Inspraak in duurzaam menu

- Leerlingen hadden inspraak in de duurzame menu
- een week lang serveerde de schoolkeuken Belgische klassiekers naar een duurzaam recept van Seppe Nobels.

MOS-klimaatbende

- MOS: milieuzorg op school
- Brugse MOS-klimaatbende bestaat uit MOS basisscholen die 2 jaar samenwerken rond klimaat
- Aan de slag in de eigen school
- Andere scholen uitdagen
- Leren hoe ze kunnen helpen om klimaatopwarming te beperken

#missieminder

- Dit jaar gaat ism met MOS ook #missieminder door, op 27 november 2020, in de Europese week van de afvalvermindering. Voedselverspilling is dit jaar het thema.

Wedstrijd

- Sinds 2015 wedstrijd rond duurzame voeding
- Winnende projecten krijgen financiële steun
- Winnaars: Sint Pieters Eet (soepcafé), Visgro (bijvangst, visburger), Kopjezwam, Howest (receptenboekje)

Andere plannen

- WK wielrennen
- Evenementen

Contacteer

Minou Esquenet

- Schepen klimaat en energie, leefmilieu, smart city en facilitair beheer
- T: 050 47 54 38

Karine De Batselier

- Bruggesmaakt
- Dienst leefmilieu T: 050 47 53 88

Frieda De Koninck

- Flavour & voedseloverschotten in aanbestedingen
- Dienst leefmilieu T: 050 32 42 54

SLAATJE PRAATJE



IN 5 MINUTEN, IN 5 WOORDEN



Markt



Ontmoeting

Participatie



Diensten



Samenwerking



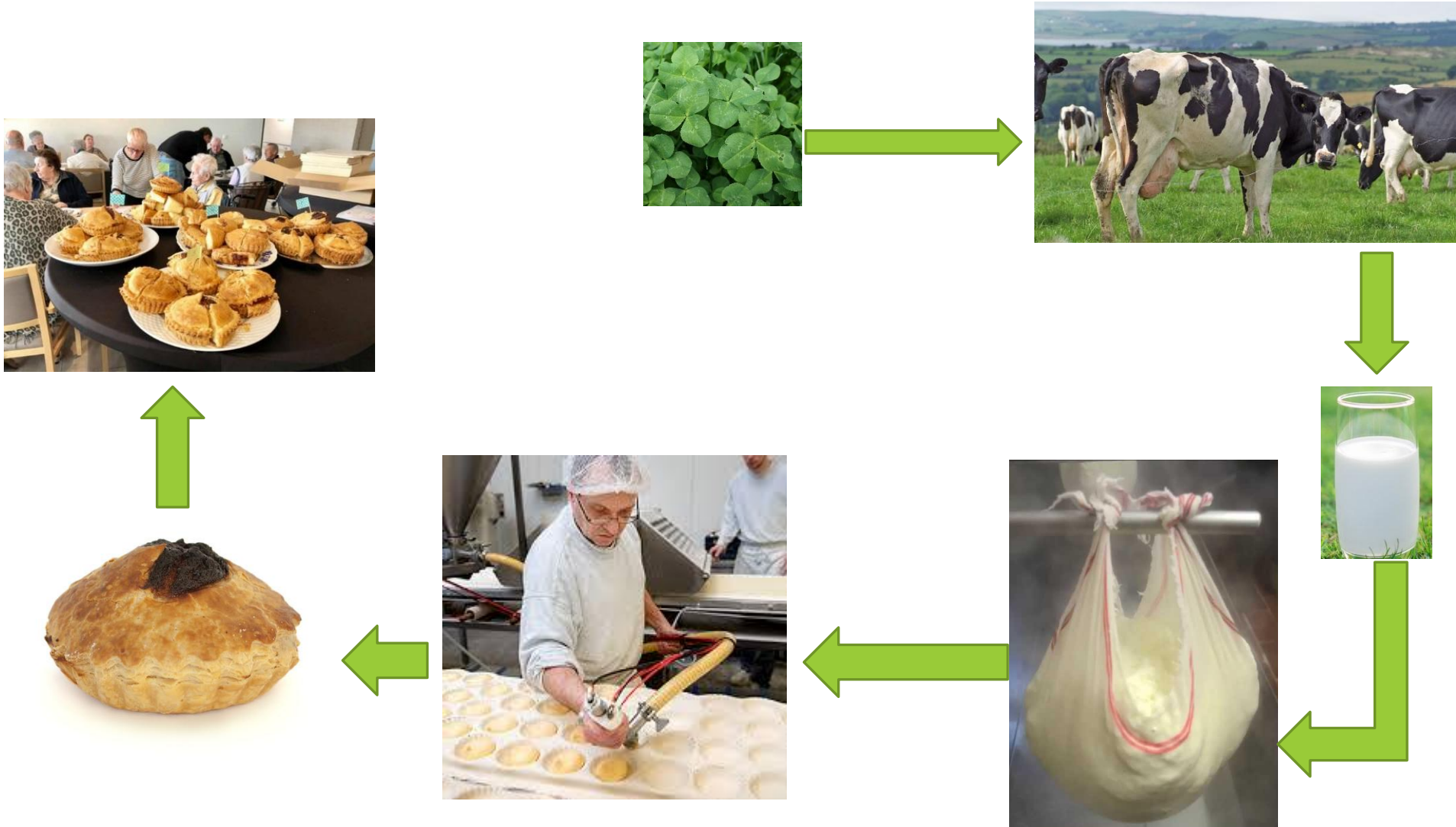
BERLARE
WICHELEN
LAARNE
WAASMUNSTER
BUGGENHOUT
LEBBEKE



INNOVEREN MET EEN STREEKPRODUCT DE MATTENTAART EN MATTENWEI

Lokale voedselstrategie
15 september 2020

VAN KOE TOT MATTENTAART



ENKELE CIJFERS

Schatting 3,5 miljoen mattentaarten per jaar verkocht

Productie 1 kg matten = +/- 7 liter melk + 3 liter karnemelk

1 kg matten = tussen 16 tot 18 mattentaarten

1 kg matten = +/- 8,5 liter mattenwei

Een mattentaart = +/- 2 euro

1 kg matten = +/- 4 euro



GERAARDSBERGSE MATTEN VANDAAG

Productie mattenwei: 35.000 liter per week of 2 miljoen liter per jaar

-> beland vandaag in de beerput!

Slechts 7 boeren produceren in Geraardsbergen-Lierde nog matten & weinig of geen opvolging

=> ambachtelijke Geraardsbergse mattentaart is met uitsterven bedreigd!



GERAARDSBERGSE MATTENTAART



Toerisme 3 M's – Muur, Manneke Pis en Mattentaart

2007: BGA-erkenning “Geraardsbergse Mattentaart” door Europa

⇒ Zowel de matten als de taarten worden gemaakt in Geraardsbergen of Lierde

Geraardsbergse Matten uniek door Dendervallei + oorsprong Mattentaart in Geraardsbergen



VALORISATIE MATTEN, MATTENTAART & MATTENWEI

Studie POM Oost-Vlaanderen

Nieuwe toepassingen voor matten en voor reststroom mattenwei

? Innovatieve toepassingen -> samenwerking met Proef! & Ilvo

? alternatieven

Laten erkennen ambacht maken van de matten

Nieuwe vormen van communicatie en marketing



NIEUWE TOEPASSINGEN
MATTEN& MATTENWEI



ALTERNATIEVE TOEPASSINGEN





ERKENNEN AMBACHT MATTEN & MATTENTAART



NIEUWE VORMEN COMMUNICATI E & MARKETING

22 APRIL 2018



**DAG VAN DE
GERAARDSBERGSE
MATTENTAART**

**MATTENTAARTENTOCHT
PADSTAPPERS
GERAARDSBERGEN VZW**

Start: 7u — 18u | KA Papiermolenstraat
Afstanden: 6 tot 42 km
www.padstappers.be

**SPECIAL GUEST:
FATMA TASPINAR**

Doorlopend:
— Bakdemonstraties mattentaart

8u De Langste Tafel – Fair trade ontbijt | Markt
(€ 5, inschrijven verplicht via samenleving@geraardsbergen.be)
10u Kapittelzitting Broederschap Geraardsbergse Mattentaart | Stadhuis
11u Panelgesprek 'Straffe Streekproducten! Hoe doen ze het?' | Stadhuis



Auto Immo Jobs Shop

N NIEUWS SPORT REGIO SLIMMER LEVEN SHE. MIJN ZONE

strijd tegen eenzaamheid: de mattentaart

21/11/2019 om 06:00 door Jan Lion



De Roadtrip Mattentaart werd afgetrapt in de Beuprez Service Residentie in Grimminge. (FOTO: GJG)



GERAARDSBERGEN - Samen van een mattentaart smikkelen en tussendoor een gezellige babbel, dat kan tijdens een van de haltes van de 'Roadtrip Mattentaart' waarmee de Stad Geraardsbergen eenzaam uit hun sociaal isolement wil halen. Er komt ook een meldpunt in de strijd tegen de eenzaamheid.

Een smeuïge mattentaart, dat gaat er altijd in. Dit Europees erkend gebakje wordt nu ook op een van de uitdagingen in de strijd tegen eenzaamheid. Een project van Kristin Vangelyte

CONTACT



ANNEMIEKE VAN LAETHEM



0486/77.91.89



ANNEMIEKE.VANLAETHEM@HOTMAIL.COM
ANNEMIEKE.VANLAETHEM@GERAARDSBERGEN.BE



RESTORESTJES
IK DOE MEE!

Samenwerking tussen:

- Dienst Leefmilieu & Duurzaam beleid
- Afdeling Economie
- Horeca Groot Genk
- Genkse horeca



Materiaalkeuze (100% afbreekbaar):

- Menubakje met los deksel (geen lekkages)
- Biodegradeerbaar materiaal (suikerriet)
- Stickers: MC papier en biologisch afbreekbare Biotek-lijm
- Geschikt voor diepvries, microgolf & oven tot 100°C
- Leverancier: Bio Futura



Sticker:

- Datum en uur vermelden
- Volledig in orde met FAVV



Budget:

- € 2.078,75 (5.000 doosjes, deksels en stickers)

Deelnemende horecazaken:

- Eerste 250 doosjes gratis
- Nabestelling: € 0,10/ doosjes (min. aantal 250st.)

Gratis voor de klanten



- **Officiële brief**
- **Horeca Groot Genk**
- **Persoonlijke benadering**
- **26 deelnemende horecazaken:** 360°, Brasserie Basic, Ciné Città, De Molen Grill, De Wennel, Dionysos, Eetcafé Latte, El Greco, Gepetto, Het Klooster, Hut moment, Kan10, KROK, Lazunora, La Focaccia, Ling Tung, Lorraine, Marcello e fratelli, Lunch Garden, MIJN Brasserie, Orestis, Patio, Raineri, Restaurant U, Shakerato, Soul Kitch'n, 't Stadscafé, 't Hert



Persbericht

Persbericht van 28 maart 2018

[5000 composteerbare doosjes de deur uit](#)

[Vanaf april](#)

[Meer info](#)

Stad en Genkse horecazaken binden strijd aan tegen voedselverspilling



Thuis wordt er jaarlijks door elke Vlaming tussen de 15 en 23 kg voedsel verspild. Maar dat gebeurt ook in de horecazaken, die zich vaak genoodzaakt zien heel wat eten dat niet werd opgegeten, weg te gooien. Stad Genk steekt daarom samen met enkele tientallen Genkse horecazaken de handen uit de mouwen. Als je je bord niet leeg krijgt dan kan je als restaurantbezoeker naar het nieuwe speciaal ontworpen composteerbaar doosje vragen om je restjes mee naar huis te nemen.



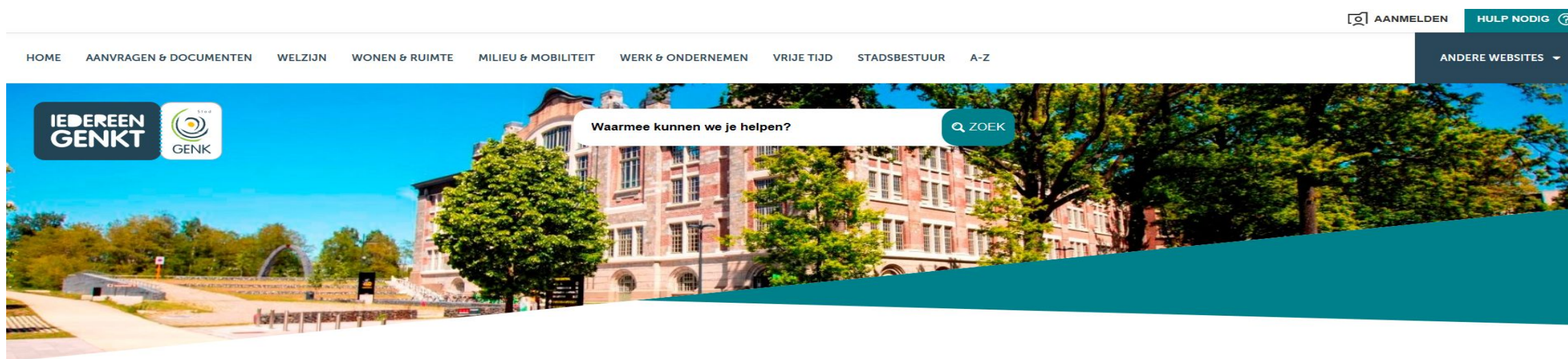
RESTORESTJES IK DOE MEE!

VRAAG HIER EEN BAKJE OM JE OVERSCHOTJES
MEE NAAR HUIS TE NEMEN

www.restorestjes.be



Website



[Home](#) - [Milieu & Mobiliteit](#) - [Afval](#) - [Afval verminderen](#) - [Restorestjes](#)

Restorestjes

Elk jaar verspilt de Vlaming tussen de 15 en 23 kg voedsel. Niet alleen thuis wordt voedsel verspild, maar ook in de horecazaken moet men dagelijks kilo's restjes weggooien.

Stad Genk steekt daarom samen met de Genkse horeca de handen uit de mouwen. Kreeg jij je bord niet leeg? Vraag dan aan de uitbater een speciaal ontworpen composteerbaar doosje om je restjes mee naar huis te nemen. Thuis kan je dan deze restjes lekker opeten.

De bakjes kunnen in de diepvries of opgewarmd worden tot 100°C.

Deze Genkse horecazaken doen zeker mee aan het project:

- [360°](#) (link)
- [Brasserie Basic](#) (link)

CONTACT

Afdeling Economie

Stadhuis
Stadsplein 1
3600 Genk
tel. 089 65 36 00
economie@genk.be

Openingsuren

Blog

Krok doet mee aan de restorestjes van stad Genk

Gepubliceerd op woensdag 28 maart 2018 11.55 u.

Elke maand trekt foodblogster Louise De Brabandere voor #genietersvangenk in 3600 langs de leukste eetplaatsen en -winkels in Genk. Deze keer gaat ze langs bij Kaatje Goyens en Kevin Vanaken van 'Krok', winnaar van de 'Starter van het jaar 2017'-award en deelnemer van de 'restorestjes'.

"Het idee voor krok is eigenlijk 's nachts ontstaan. We waren op zoek naar iets dat toegankelijk is voor een breed publiek en waar we tegelijkertijd onze eigen stempel op konden drukken", aldus Kaatje. Het duo wilde een lunchconcept zoals je ze in grootsteden vindt.

FOCUS OP EEN GERECHT

"De lunch is naar onze mening nog te fel ondergewaardeerd in Genk, je kan er nochtans zoveel toffe dingen mee doen. Focus op één gerecht en dat tot in elk detail perfectioneren, is een horecatrend die je wereldwijd aantreft. Wij gingen voluit voor de croque, een laagdrempelig Vlaams gerecht."

GELIEFDE KLASSIEKER

Het concept van Krok is nochtans zo oud als de straat. Gesmolten kaas en een snee ham tussen een gegrilde boterham. What's not to love?! Maar het koppel ging nog verder. Ze namen de geliefde klassieker onder de loep en staken hem in een avontuurlijker en lekkerder jasje. "Kevin houdt van steak met peperroomsaus. Als we dat tussen een croque kunnen steken, dan lukt alles dachten we. En zo is onze populairste croque geboren: de Sergeant Pepper met steak, ui, homemade pepersaus, kaas en tomaat".

STARTER VAN HET JAAR

Krok was vanaf dag één een succes. Het concept won de 'Starter van het jaar 2017'-award voor de provincie Limburg. "Eerst was het de bedoeling dat ik de zaak alleen zou runnen. Maar tijdens de opstartweek was het zo razend druk dat het duidelijk werd dat Kevin mee in de zaak zou helpen. Nu zitten we met z'n tweeën fulltime in de zaak. We zijn onze enthousiaste klanten dan ook heel dankbaar!", glundert kaatje.

DEELNEMER VAN RESTORESTJES

Krok doet graag mee aan het project van stad Genk, waarbij je restjes meekrijgt in een handige ecologische box. "Onze producten zijn kraakvers en we krijgen niets dan lege borden terug", verzekert Kaat. "Maar als je de krok dan toch niet op krijgt, is het zonde om hem niet mee te nemen. Wij staan helemaal achter het initiatief!"

MEER INFO

Ontdek hier alle [deelnemers van restorestjes](#) in Genk

KROK ligt in Winterslagstraat 20a

[Kijk voor meer info op hun website.](#)



OOK INTERESSANT

- Alberto Fabio Mazzoni, filantroop, rapper en Genkie
- Ijsmeesters - Meesters in ijs
- 5 x op reis (met de juiste reisdocumenten)
- Georges Janssen, de megafoon van de Genkse medior
- Hoe ziet jouw ideaal terrasje eruit?

Stadsmagazine 3600

Stand 'Iedereen donderdagt'

Instagram
#genietersvangenk

Facebook

Twitter

#GENIETERS VAN GENK



Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?



TV

DE CROQUE MONSIEUR 2.0 BIJ KROK

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?



Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Wat is de kern van GENIETERS, een project van stad Genk. Wat niet op? Is het de enige manier om de lokale ecologische leefstijl te versimpelen?

Meer info?

Stad Genk

Afdeling Economie

David Hubeny

0476/69.90.25

david.hubeny@genk.be

- PAUZE 11.10-11.15

- Input overlegmoment voedselverspilling
- Input Farm to Fork strategie

- Website:
<https://www.vvsg.be/milieu-klimaat-duurzaamheid/lokale-voedselstrategie>
- Teams: Lokaal circulair voedselbeleid
- Lokaal magazine
- Nieuwsbrief inschrijven

- Evenementen
 - Lerend netwerk
 - Grond voor Boeren - 20 oktober 2020
 - Gezonde en duurzame voeding - 17 november 2020
 - Duurzame aanbestedingen - 26 januari 2021
 - Fase 1 voedseldagen - overlegmomenten
 - Voedselverspilling Limburg - 29 september 2020
 - Korte Keten Vlaams Brabant - 27 oktober 2020
 - Gezonde en duurzame voeding West-Vlaanderen - 24 november 2020
 - Grond voor boeren Antwerpen - 15 december 2020
 - Duurzame aanbestedingen Oost-Vlaanderen - 23 februari 2020