

# Memorandum Food Lab Brugge



## 1. Wat is het Food Lab?

Het Food Lab werd in 2015 opgericht, in kader van het Food Smart Cities for Development project met volledige ondersteuning van de stad en een externe facilitator (Coduco en Foodwin) en maakte gedurende die periode de **duurzame Brugse voedselstrategie** op en werkte **acties** hier rond uit.

Sinds 2018 is het Food Lab met een divers scala aan leden geëvolueerd tot een **overkoepelend zelfstandig platform**.

Een stuurgroep is gevormd om het beleid en de kerntaken van het Food Lab op te maken en de duurzame voedselstrategie van Stad (Bruggesmaakt) op te volgen.

Ondertussen heeft het Food Lab al **heel wat aanzien verworven** in binnen- en buitenland en heeft het ook een voorbeeldfunctie voor andere steden en projecten ivm transitie op lokaal niveau en burgerparticipatie.

## 2. Wat is de ambitie van het Food Lab?

- op de kaart zetten van Brugge als 'Food Smart City' dmv **grote** (genre (H)eerlijk Brugge, voedselverlies in de zorg...) en **kleinere acties** (info-avonden, bezoeken...)
- **facilitator en promotor** zijn voor projecten en educatie rond duurzame voeding
- bewaker zijn van de **duurzame voedselstrategie** voor Brugge (stad en OCMW hebben een voorbeeldfunctie)
- samenwerking tussen verschillende actoren uit diverse 'velden/achtergronden' stimuleren (**platform-functie**)

Wat Handmade in Brugge is voor de ambachten, wil het Food Lab graag zijn voor de duurzame voedselstrategie van de stad. Als actieve partner van de stad, met een groot netwerk van zowel organisaties, bedrijven als burgers, is het Food Lab een absolute meerwaarde bij het uitrollen en bewaken van de duurzame voedselstrategie en zelfs het aanvragen van projectsubsidies.

Gezien de broodnodige inspanningen voor het klimaat, moet ook op vlak van duurzame voeding alles op alles gezet worden. Het is tijd om te versnellen, het aanwezige draagvlak te vergroten en de reeds gedane inspanningen en middelen te gebruiken als goede basis om op verder te werken. Een **coördinator en middelen** om deze werking uit te bouwen, zijn echter een must.



### 3. Actiepunten per thema van het Brugs Food Lab

Het Food Lab werkt rond volgende thema's: lokaal en korte keten, stadslandbouw en stadstuinieren, geen voedselverspilling, seizoensgebonden, fairtrade, duurzame vis, (plantaardige voeding) vleesvermindering, biologisch.

Met dit memorandum wil Food Lab Brugge **het stadsbestuur inspireren en prikkelen** om moedige keuzes te maken die passen bij de uitdagingen van onze tijd. We geven graag een voorzet ivm concrete acties die verder ondersteund of opgezet kunnen worden. Dit memorandum wordt **gedragen door de leden van het Food Lab**. De voorstellen, die per thema opgelijst worden, werden door hen aangereikt.

## Lokaal en korte keten

### Linken met het nieuwe bestuursakkoord:

Punten 197, 224, 225, 347, 403 en 418

### Enkele concrete acties:

#### \* nieuwe landbouwers aantrekken:

Landbouwgrond dicht bij de bevolking is vaak onbetaalbaar en onbeschikbaar. Dus vaak geraken jonge boeren niet gestart. Er zou kunnen bemiddeld worden met huidige boeren, om bv. een halve a 1 hectare, aan goede eerlijke prijs, te verhuren aan jonge boeren, of om huidige boeren te laten samenwerken met deze jonge boeren. Gronden van OCMW of stad zouden ter beschikking gesteld kunnen worden of nieuwe gronden zouden aangekocht kunnen worden, ev. via deelparticipatie ([www.delandgenoten.be](http://www.delandgenoten.be)).

\* landbouwers tot korte keten aanzetten: tools/knowhow en financiële tussenkomst aanbieden om boeren tot korte keten aan te zetten

\* onderzoek doen naar de drempels van de landbouwers in de regio (samenwerking met een hogeschool?)

\* een netwerk uitbouwen zoals Vanier in Gent: producten van de boer naar horeca, foodservice en winkels

\* ondersteuning bieden aan bestaande korte-keten-initiatieven door verdeelpunten en communicatie te voorzien, zodat deze initiatieven nog meer bekendheid krijgen

\* de aankopen voor de stad zoveel mogelijk bij lokale producenten doen (bovenop fair trade-aankopen)



- \* lessen geleerd uit pilootproject GoodFood@School van Rikolto doortrekken en communiceren naar alle scholen
- \* effectieve uitvoering geven aan de acties benoemd in het strategisch plan voor de ontwikkeling van Korte Keten Hubs regio Brugge
- \* inzetten op een laagdrempelige, wekelijkse boerenmarkt, op de Vismarkt bijvoorbeeld. Dit kan ook de omliggende horecazaken ertoe aanzetten om op een vlotte manier lokale producten in hun keuken te gebruiken en te promoten op hun kaart. En dat kan dan weer inspirerend werken voor de collega's.

## Stadslandbouw en stadstuinieren

### **Linken met het nieuwe bestuursakkoord**

Punten 197, 224, 267, 327, 331, 332, 347 en 350

### **Enkele concrete acties:**

- \* voorlopig braakliggende stukken stadsgrond inzaaien met planten die bijen aantrekken
- \* grond beschikbaar stellen voor volkstuintjes
- \* informatiesessies (door bioboeren) organiseren zodat het resultaat van de moestuin-inspanningen succesvol is
- \* meer communiceren over bestaande initiatieven
- \* promoten van biodiversiteit in tuinen: Bruggelingen stimuleren om meer bloemen en planten te zaaien/zetten ipv alleen maar gras

## Voedselverspilling tegengaan



### **Linken met het nieuwe bestuursakkoord:**

Behalve in het punt 224 met vermelding van het Food Lab en punt 226 over de milieuvriendelijke evenementen zijn geen expliciete linken met voedselverspilling te vinden in het nieuw bestuursakkoord. Nochtans is het project Flavour een voorbeeld, waarmee de stad Brugge wil inzetten op het valoriseren van voedseloverschotten bij supermarkten. We veronderstellen dat het hier om een vergetelheid gaat.

### **Concrete acties:**

- \* bevindingen, analyses, resultaten en oplossingen die gevonden werden in het onderzoek naar voedselverspilling in zorgcentra en ziekenhuizen communiceren naar andere ziekenhuizen, rust- en verzorgingscentra en deze organisaties ondersteunen in kansen om hun voedselverspilling te verminderen.
- \* scholen de kans geven om metingen te laten uitvoeren zodat ook hier aan vermindering van verspilling gewerkt kan worden
- \* De App ToGoodToGo meer promoten via retail, horeca en alle communicatiekanalen van de stad en de horeca en retail stimuleren om hier aan deel te nemen.
- \* overleg tussen bedrijven met reststromen organiseren en commerciële projecten ivm voedseloverschotten, reststromen stimuleren
- \* de reststromen en overschotten binnen stad en OCMW in kaart brengen en verminderen
- \* meer aandacht voor voedselverspilling en mogelijke oplossingen voor reststromen voor elk stadsevent (opnemen in de gunning van catering)
- \* inzetten op preventie van voedselverspilling bij huishoudens



## Seizoensgebonden voeding

### **Linken met het nieuwe bestuursakkoord:**

Punten 197, 224

### **Concrete acties:**

- \* samen met de lokale horeca een project lanceren waarbij chefs worden uitgedaagd om regelmatig (een dag, week of een bepaalde periode...) enkel met seizoensgebonden producten te koken.
- \* een kaart/label voorzien voor horecazaken met aandacht voor lokale producten
- \* meer promoten en stimuleren, ook bij horeca, van korte keten en korteketenkaart.be; hieruit volgt seizoensgebonden eten
- \* scholen, ziekenhuizen, zorginstellingen... stimuleren om naar seizoensgebonden producten te vragen bij hun cateraar
- \* enkel seizoensgebonden producten bij alle stadsdiensten, OCMW en op alle stadsevents (opnemen in de gunning van catering)
- \* aanspreekpunt voorzien voor scholen, bedrijven, organisaties, horeca... die hier mee aan de slag willen of cateraars zoeken (drempel verlagen)

## Fair trade

### **Linken met het nieuwe bestuursakkoord:**

Punten 197, 198, 199 en 224

### **Concrete acties:**

- \* strengere voorwaarden opleggen voor fair trade label bij scholen; ook voor recepties, personeel, schoolfeest, financiële acties...
- \* consequent gebruik van fair trade producten waar mogelijk bij alle stadsdiensten, OCMW en op alle stadsevents (opnemen in de gunning van catering)
- \* blijven inzetten op communiceren over fair trade



## Duurzame vis

### Linken met het nieuwe bestuursakkoord:

Punten 197 en 224

### Concrete acties:

- \* enkel duurzame vis bij alle stadsdiensten, OCMW en op alle stadsevents (opnemen in de gunning van catering)
- \* scholen, ziekenhuizen, zorginstellingen... stimuleren om naar duurzame vis te vragen bij hun cateraar
- \* aanspreekpunt voorzien voor scholen, bedrijven, organisaties, horeca... die hier mee aan de slag willen of cateraars zoeken (drempel verlagen)

## Vleesvermindering/plantaardige voeding

### Linken met het nieuwe bestuursakkoord:

Punten 197, 224 en 226

### Concrete acties:

- \* kookworkshops met topchefs in plantaardige voeding organiseren voor de lokale horeca
- \* aanspreekpunt voorzien voor scholen, bedrijven, organisaties, horeca... die hier mee aan de slag willen of cateraars zoeken (drempel verlagen)
- \* altijd een vegetarisch/veganistisch alternatief bij alle stadsdiensten, OCMW en op alle stadsevents (opnemen in de gunning van catering) Cfr. Amsterdam, die beslist heeft om voor alle stadsevents vegetarisch als de norm te hanteren.
- \* scholen, ziekenhuizen, zorginstellingen... stimuleren om naar een vegetarisch/veganistisch alternatief te vragen bij hun cateraar

## Biologische voeding



### **Linken met het nieuwe bestuursakkoord:**

Punten 224, 226 en 419

### **Concrete acties:**

- \* biolandbouw stimuleren door bijvoorbeeld boeren uit te nodigen op een infosessie over omschakeling naar bio
- \* ook verduurzamen van de landbouwers zonder om te schakelen is een mogelijkheid door premies/begeleiding/knowhow aanbieden voor: agroforestry, houtkanten, hagen, poelen (kleine landschapselementen). Er is bv. een premie van 80% tussenkomst van de overheid voor agroforestry.
- \* regionale samenwerking opzetten met omliggende gemeentes om meer lokale, biologische producten beschikbaar te hebben

Food Lab Brugge  
[www.facebook.com/BrugsFoodLab](https://www.facebook.com/BrugsFoodLab)  
[foodlabbrugge@gmail.com](mailto:foodlabbrugge@gmail.com)