

Acties en outputs om in staat te stellen, illustreren, nemen en aan te moedigen

Het actieplan stoelt op 4 kennispijlers met als operationele doelstelling: kundig maken, het voorbeeld geven, tot actie aansporen en aanmoedigen. Deze pijlers moeten elkaar versterken zodat alle acties tot het verwachte resultaat leiden.

De samenwerking die GreenCook binnen de 4 pijlers in gang zet, geeft de partners de sleutels om tot inzicht te komen en de middelen om actie te ondernemen.



Met de steun van de stuurgroep verloopt dit leerproces doelgericht en stapsgewijs via uitwisseling in transnationale werkgroepen, via "living labs", waar de gedeelde kennis en knowhow concreet vorm krijgen dankzij de pilots en praktijkvoorbeelden.

Dankzij GreenCook komen tal van producten op de markt, bestemd voor de doelgroepen die het met dit project wil bereiken: handleidingen en opleidingsmodules, audittools, software voor voorraadbeheer, software die helpt om aankoopbeslissingen te nemen in winkels, kookboeken, bewustmakingsvideo's, enz.

Het project leidt ook tot de uitbouw van een blijvend netwerk van ambassadeurs die zich de resultaten eigen maken om ze beter te kunnen verspreiden. Datzelfde netwerk vormt de basis voor een sterke communicatiestrategie.

Aan bestaande keurmerken of milieulabels wordt een criterium 'vermindering van voedselverspilling' toegevoegd.

Een nieuwe trofee voor verpakkingsontwerpers en chef-koks op maat van het project moet de gezonde wedijver en de voorbeeldwerking aanwakkeren.

Deze resultaten zullen het ontwikkelen van een transnationale strategie helpen samen met de kennis gekregen via de transnationale uitswisselingsplatforms (met personen/organisaties die buiten het project staan, maar kunnen een sterke rol vervullen, zoals de brancheorganisaties). Voedend voor het beleidsproces waarbij op een doordachte manier wordt gestreefd naar het verminderen van verspilling en een duurzaam voedselbeleid.



12 partners, een gemeenschappelijk doel

In de NWE-zone is voedselverspilling een topprioriteit die beleidsmatig nog concreet vorm moet krijgen. GreenCook brengt een unieke mix van partners bijeen, elk met hun eigen doelgerichte en gelegitimeerde expertise en met direct inzetbare kennis van zaken.

Espace Environnement is als erkende ngo goed geplaatst om de uitwerking van vernieuwende gedeelde oplossingen en de totstandkoming van een duurzame dialoog tussen verschillende sectoren te bevorderen.

OIVO onderzoekt sinds jaar en dag het gedrag van consumenten.

Leefmilieu Brussel heeft pionierswerk verricht met pilootprojecten in kantines, en probeert dit initiatief nu op grotere schaal in gang te doen vinden.

De Regio Nord-Pas de Calais wil een 'duurzaam voedings'-plan invoeren in lyceumkantines. Ze steunt ook een netwerk dat kansarmen de nodige kennis bijbrengt om stevig in het dagelijkse leven te staan.

Artois Comm. en Ludwigsburg hebben sectornetwerken waarmee ze verworven projectkennis snel in de praktijk kunnen brengen.

Euro-Toques en De Proeftuinen brengen horecamensen bijeen die zich inzetten voor duurzame en kwaliteitsvolle voeding.



ISWA (Stuttgart) is een referentie wat betreft kwantitatieve afvalstudies.

A&F (WUR) beheert het Restaurant of the Future. Dit observatielaboratorium analyseert hoe consumenten omgaan met het nieuwe voedingsaanbod in restaurants en supermarkten. Daarnaast wordt al 10 jaar gewerkt om voedselverspilling in voedselketens terug te dringen.

GreenTag experimenteert met eco-communicatie en eco-beheer in 3 Leclerc-winkels.

Fost Plus baant de weg voor vernieuwende verpakkingen om verspilling tegen te gaan.

Het Verenigd Koninkrijk is een pionier in de strijd tegen voedselverspilling. Zijn ervaren onderzoekers geven maar al te graag advies.

Met hun gebundelde kennis, ervaring en knowhow kunnen de partners sneller komen tot gemeenschappelijke normen voor sectoren en de huidige impasses overwinnen en via experimenten komen tot een succesvolle strategie.



GreenCook – Een transnationale strategie voor een wereldwijd duurzaam food management

Interreg IVB project 2010-2013

¼ van het voedsel geproduceerd in de wereld belandt elk jaar in de vuilnisbak... dat is onaanvaardbaar!



GreenCook, waarom?

De doelstelling van GreenCook is om voedselverspilling tegen te gaan en in de NWE-zone een model voor duurzaam voedselbeheer te ontwikkelen. Partners uit verschillende sectoren zullen een actieplan uit te voeren om de relatie die consumenten met hun voedsel hebben te versterken.

Het probleem van voedselverspilling laat niemand onberoerd. Het hangt nauw samen met het afvalvraagstuk, met consumptiegedrag en met klimaatverandering. Elk jaar belandt over heel de wereld ruim een kwart van al het geproduceerde voedsel onaangeroerd in de vuilnisbak! Voedselverspilling is typisch voor onze overconsumptiemaatschappij. Ze versterkt ongelijkheid en is ethisch onaanvaardbaar.



De negatieve gevolgen van deze verspilling zijn voelbaar: voor gezinnen (onnodige uitgaven), voor de gemeenten (meer afvalverwerking), voor het milieu (inefficiënt gebruik van grondstoffen, onnodige vervuiling) en voor de economie (inefficiënte en onnodige kosten, toekomstige schaarste van voedsel).

Consumenten moeten opnieuw respect leren krijgen voor voedsel en producenten, zij moeten opnieuw leren genieten van gezond en lekker voedsel, opnieuw leren koken, bewust inkopen en plannen en het goed leren opslaan en bewaren.

Sinds kort werkt men aan middelen die consumenten moeten helpen om voedsel beter te beheren zonder aan koopkracht in te boeten. Ze focussen op een wijziging van het gedrag of van het aanbod (in de supermarkt, op restaurant of in de kantine). De doorbraak laat echter op zich wachten omdat er heel wat bij komt kijken.

GreenCook wil voor die doorbraak zorgen door de voedingssector bij het initiatief te betrekken en door nooit eerder geziene verbanden te leggen met de gezondheidssector, maatschappelijk welzijn en economische ontwikkeling. Samen met al zijn partners wil het aantonen welke meerwaarde deze gemeenschappelijke multidisciplinaire aanpak genereert en zo invloed uitoefenen op het gemeenschappelijk beleid om te komen tot een nieuw Europees model voor duurzame voeding.



4 werk afdelingen om de consumptie thuis en buiten-huis te beïnvloeden

De strijd tegen voedselverspilling spitst zich toe op gedragsverandering bij de consumenten en op optimalisering van het voedselaanbod.

GreenCook heeft met zijn partners 4 actiereinen en 4 sleutelgroepen in kaart gebracht:

- thuis in de keuken: gezinnen en kansarme doelgroepen, afvalbeheerders;
- in het restaurant, in de bedrijfskantine: horecavakmensen;
- in de schoolkantine: leraren en leerlingen (pedagogie); koks (beheer);
- in de supermarkt: producenten, retailers; voedselbanken.

De partners ontwikkelen vernieuwende strategieën om consumenten en koks opnieuw beter voeling met voedsel te laten krijgen. Ze richten zich zowel tot vakmensen uit de horeca als tot gezinnen. Ze werken procedures, tools en opleidingen uit waarbij het accent opnieuw op reële voedingsbehoeften ligt, waarbij aandacht gaat naar het beheer van voorraden, de keuze (verpakkingen) en de bewaring van voedingswaren, het opstellen van maaltijdplannen, de samenstelling van menu's (qua smaak en voedingswaarde), het verwerken van ongebruikte voedingswaren, enz.

Voor schoolkantines voegen ze hieraan nog een pedagogisch luik toe dat de aanzet moet

zijn voor een ruime blijvende denkoefening over leven, gezondheid, welzijn en voor het verwerven van nieuwe kennis.

Op inkoopplekken komt er een meer en verbeterde communicatie tussen klanten en de supermarkten om consumenten te helpen bij het maken van een bewuste keuze. De supermarkten kunnen zo hun bestelprocedure optimaliseren en in direct overleg met - liefst lokale en duurzame - producenten hun assortiment bijsturen. De tandem 'product-verpakking' speelt hierbij een uiterst belangrijke rol: een optimale combinatie van deze factoren is bepalend in de strijd tegen verspilling.

Er is ook bijzondere aandacht voor kansarmen en voor de voedselbanken die allebei gebaat zijn bij meer efficiëntie en betere afstemming tussen vraag en aanbod.



Meer informatie?

Neem contact met GreenCook's Lead Partner :

Espace Environnement
Sophie MARGULIEW, Project Manager
Nathalie RICAILLE, Communication Manager
29, rue de Montigny
6000 CHARLEROI
Belgium

Tél : 00 32 71 300 300
Fax : 00 32 71 509 678
E-mail : smarguliew@espace-environnement.be
E-mail : nricaille@espace-environnement.be

Kijk op onze website :

www.green-cook.org

En reageer op Facebook :

<http://www.facebook.com/GreenCook.english>