



DE GOOD FOOD- STRATEGIE

NAAR EEN DUURZAAM
VOEDINGSSYSTEEM
IN HET BRUSSELS
HOOFDSTEDELIJK GEWEST



VOORWOORD

Als Minister van Leefmilieu, Levenskwaliteit en Landbouw in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest streef ik er niet alleen naar om Brussel opnieuw uit te vinden en aantrekkelijker en inclusiever te maken, zodat het er goed leven is, maar tracht ik er anderzijds ook mee voor te zorgen dat ons leefmilieu gevrijwaard blijft en gevaloriseerd wordt. Deze 2 doelstellingen zijn complementair en versterken elkaar. Wat goed is voor het leefmilieu, is immers ook goed voor de gezondheid en de levenskwaliteit van de Brusselaars. Het ontwikkelen van een gezonde, kwalitatieve en lokale voeding op basis van korte ketens komt daarbij zowel tegemoet aan behoeften op het vlak van volksgezondheid en levenskwaliteit als in termen van ecologische en sociale verbeteringen. Good Food is in die optiek niet alleen een zeer concreet antwoord op voormelde Brusselse moeilijkheden, maar ook op de klimatologische belangen die de grootste uitdaging van de XXI^{ste} eeuw vormen. In Brussel is voeding namelijk goed voor ¼ van de impact die een Brussels gezin op het milieu heeft. Verder is de toegang tot kwalitatieve voeding evenmin vanzelfsprekend, aangezien 32.000 personen van voedselhulp afhankelijk zijn en een derde van de Brusselaars van een inkomen moet leven dat zich onder de armoedegrens situeert. Om deze sociale, sanitaire, ecologische en economische realiteit te keren, hebben we samen met alle betrokken actoren op het terrein de strategie "Good Food – Naar een duurzaam voedingssysteem in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest" uitgewerkt. Deze strategie bevat een hele resem maatregelen, van de boer tot op het bord, met concrete, tegen 2020 te verwezenlijken doelstellingen. Zo beoogt 'Good Food' de ontwikkeling van nieuwe stedelijke landbouwprojecten om tegen 2035 via lokale productie in 30% van de vraag naar groenten en fruit te kunnen voorzien. Voor het overige was het voor mij eveneens van primordiaal belang om zeker ook de jonge generatie niet te vergeten in deze 'Good Food'-strategie, door hen te betrekken bij de uitdagingen op vlak van voeding. En tot slot vormt ook het tegengaan van voedselverspilling een prioriteit van de strategie. Wat dit laatste punt betreft, streven we naar een vermindering van 30% tegen 2020. Kortom, het jaar 2016 zal geheel in het teken van 'Good Food' staan. Smakelijk!

CÉLINE FREMAULT

*Minister van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering,
bevoegd voor Leefmilieu, Levenskwaliteit en Energie*

INHOUD

Good Food, voor een nieuwe voedingscultuur	6
Voeding als centrale maatschappelijke uitdaging	10
Een coherenter model voor onze levenskwaliteit	11
Een strategie in 15 acties	12
Verhoging van de duurzame lokale voedselproductie	14
Begeleiding van de herlokalisatie en overgang naar een duurzaam aanbod voor iedereen	18
Iedereen begeleiden om de vraag te veranderen	24
Ontwikkeling van een duurzame, aantrekkelijke 'good food'-voedselcultuur	28
Voedselverspilling beperken	32
Nadenken over en ruimte maken voor de voedingssystemen van morgen	36
De toepassing van de strategie verzekeren	38

De strategie "Good Food – Naar een duurzaam voedingssysteem in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest" is een initiatief van Céline Fremault, Brussels Minister van Leefmilieu, Landbouw en Levenskwaliteit. Ze wordt gedragen door Leefmilieu Brussel en de Cel Landbouw van de GOB.





GoodFood

BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

Het Gewest heeft voor het concept 'Good Food' gekozen om over de overgang naar een duurzamer voedingssysteem te praten.

De bijtitel "beter produceren, goed eten" benadrukt de prioriteiten van de strategie.

BETER PRODUCEREN

Lokale,
kwalitatieve voeding

Gezonde producten
met oog voor het milieu

GOED ETEN

Voeding gekoppeld
aan plezier en welzijn

Lokaal geproduceerde
en voor iedereen
toegankelijke producten

Een evenwichtig
bord

GOOD FOOD, VOOR EEN NIEUWE VOEDINGSCULTUUR

EEN BOEKJE OM ...

... professionals die van ver of dichtbij bij de voedingssector betrokken zijn (plaatselijke actoren, koks, distributeurs, consumenten, landbouwers, politici, ...) te informeren en hen te betrekken bij de ontwikkeling van een duurzamer systeem in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

... elke burger te begeleiden die iets wil ondernemen op het vlak van duurzame voeding, die een project wil dragen of die voort wil bouwen op de uitgewerkte acties en de inwoners van Brussel wil sensibiliseren.

OORSPRONG

De strategie werd ontwikkeld in samenwerking met een honderdtal actoren die we als representatieve vertegenwoordiging van de Belgische en Brusselse voedselketen mogen beschouwen (verenigingen, lokale besturen, producenten, verwerkers, distributeurs, ...).

- Na eerst de balans van de Brusselse situatie te hebben opgemaakt, werkten ze een gemeenschappelijke visie op het voedingssysteem van onze hoofdstad tegen 2035 uit.
- Vervolgens werden de acties bepaald om de vooropgestelde doelstellingen te verwezenlijken teneinde de nodige gedragswijzigingen in termen van productie en consumptie te bevorderen en op die manier de 'Good Food'-strategie te kunnen uitvoeren.

PRIORITAIRE DOELSTELLINGEN

- Het ontwikkelen van de lokale voedselproductie op een manier die oog heeft voor het milieu en die innovatie stimuleert.
- Het al op erg jonge leeftijd sensibiliseren en betrekken van de burger.
- Voedselverspilling tegengaan.
- Het uitwerken van acties rekening houdend met de maatschappelijke en multiculturele kenmerken van onze hoofdstad.



Stel u Brussel in 2035 voor ...

Een stad die een uitgebreide waaier van lokale, gezonde en kwalitatieve producten aanbiedt. Een stad die over een sterk voedselproductiesysteem beschikt, dat heel wat werkgelegenheid creëert. Een systeem dat evolueert door vernieuwende initiatieven. Brussel als wieg van tal van vruchtbare samenwerkingen en met een voedingssysteem dat integraal deel uitmaakt van een circulair economisch proces waarbij er zo goed als niets verspild wordt. Een systeem waarbij elke Brusselaar toegang heeft tot een evenwichtige 'Good Food'-voeding die synoniem staat voor plezier en welzijn, ongeacht zijn of haar leeftijd of maatschappelijke situatie.

Kan deze visie werkelijkheid worden? Wij zijn daar in ieder geval van overtuigd ... maar om in onze opzet te slagen, hebben we wel uw hulp nodig!



Een visie als leidraad voor de komende 20 jaar ...

Een duurzaam voedingssysteem voor Brussel ontwikkelen betekent het volgende:

- De stad opnieuw in verbinding brengen met de voedende functie van de natuur en haar respectvol doen omspringen met de natuurlijke rijkdommen.
- Gezonde, lokale voeding van goede kwaliteit beschikbaar maken.
- Alle Brusselaars toegang tot duurzame voeding garanderen en daar meer zichtbaarheid aan verlenen.
- Voorzien in de lokale behoeften met een systeem dat vanuit economisch en milieuoogpunt goed presteert.
- Duurzame werkgelegenheid, nieuwe beroepsactiviteiten en nieuwe businessmodellen stimuleren.
- Innovatieve, gemeenschappelijke oplossingen stimuleren waarbij alle spelers van de voedselketen betrokken zijn, evenals de relevante autoriteiten.

Een lokaal productie- en verwerkingsproces bevorderen

- De toegang tot grond voor lokale productie in en aan de rand van de stad behouden.
- Professionele productie en niet-commerciële productie door stadsbewoners stimuleren.
- Zorgen voor vruchtbare samenwerkingsverbanden tussen Brussel en de randgemeenten, de toegang tot de Brusselse markt voor lokale producenten in de stad en de voorsteden vereenvoudigen.
- Een rendabele productie ontwikkelen die jobs creëert.

Bijdragen aan de levenskwaliteit van de Brusselaars

- Voorrang geven aan productietechnieken met respect voor het milieu en de gezondheid.
- Deelname aan maatschappelijke en vrijetijdsacties stimuleren.
- De ontwikkeling en het behoud van groene ruimten en de biodiversiteit in de stad bevorderen.
- Smakelijke, lokale voeding van hoge kwaliteit ontwikkelen die genieten en gezelligheid in zich verenigt.
- Een divers aanbod van aankoop- en consumptielocaties voorstellen voor duurzame voedingsproducten.

De natuurlijke rijkdommen vrijwaren en voedselverspilling tegengaan

- Niet-verkochte producten en organisch afval valoriseren aan de hand van een kringlooeconomieproces.
- Voedselverspilling aan de bron tegengaan.

Voortdurend verder ontwikkelen en de toekomstige generaties bewustmaken

- Brusselaars van alle generaties, culturen en sociale klassen vertrouwd maken met het thema duurzame voeding.
- Multiculturele duurzame voeding ontwikkelen via het bereiden, ontdekken en het delen van kennis over gerechten uit de wereldkeuken.
- De toekomstige generaties voorlichten inzake "goed eten": een voeding die genieten en gezondheid in zich verenigt.
- Toezien op een continue evolutie van de acties en de ontwikkeling van nieuwe projecten via onderzoek, experimenten en opleidingen.

GoodFood.brussels. Beter produceren, goed eten.

VOEDING ALS CENTRALE MAATSCHAPPELIJKE UITDAGING

Voedsel is voor iedereen een basisbehoefte. Als we het huidige model aanhouden, dan zal de productie in de loop van de komende jaren moeten toenemen om te kunnen voldoen aan de behoeften van een groeiende bevolking. Het betreft hier een belangrijke bekommernis die gevolgen heeft voor de economie, de maatschappij, het milieu en de gezondheid, en dat zowel op lokaal als op internationaal niveau.

Een andere belangrijke uitdaging in dit opzicht is de toegang tot een gezonde, evenwichtige en toereikende voeding: de kostprijs van voeding is namelijk voor tal van Brusselaars moeilijk om te dragen, aangezien een derde van de inwoners van Brussel onder de armoedegrens leeft. Bovendien is het kansarme deel van de bevolking vaak ook het sterkst blootgesteld aan gezondheidsproblemen die verband houden met slechte voedingsgewoonten (te veel suikers, vetten, chemische producten, ...) en die het gevolg zijn van de consumptie van producten van geringe kwaliteit, die over het algemeen tegen zeer lage prijzen aangeboden worden.

Ook de voedingssector zelf bevindt zich in moeilijk economisch vaarwater. Steeds minder landbouwers slagen er immers in om te leven van hun beroep door de voortdurende druk op de prijzen door de diverse fasen van productie, verwerking, transport, enz. De ontwikkeling van meer duurzame, lokale voedingscircuits vertegenwoordigt bijgevolg een groot werkgelegenheidspotentieel en kan bijdragen tot de verdere evolutie van een economie die thans niet langer de wind in de zeilen heeft.

En tot slot is in Brussel net als in andere steden de impact van voeding op het milieu aanzienlijk te noemen: bijna ¼ van de ecologische voetafdruk van een Brussels gezin houdt namelijk verband met zijn voedsel- en drankconsumptie.



EEN COHERENTER MODEL VOOR ONZE LEVENSKWALITEIT

Zowel voor onze gezondheid als ter bescherming van ons milieu is een aanpassing van ons model onontbeerlijk geworden. Productie, consumptie en het beheer van onze hulpbronnen moeten op elkaar worden afgestemd om plaats te maken voor 'Good Food' op het bord van elke Brusselaar: een meer lokale, evenwichtige, gezonde en lekkere voeding (en dat niet alleen thuis, maar ook in grootkeukens) en minder voedselverspilling.

In Brussel wordt er alvast volop werk gemaakt van een duurzamer voedingssysteem: zo werden er al tal van initiatieven gelanceerd om het aanbod te vergroten (met name door het aanleggen van moestuinen, het organiseren van solidaire aankoopgroepen voor artisanale landbouw en diverse projecten in kantines), wat maakt dat er al heel wat burgers gesensibiliseerd werden. Brussel is bovendien de eerste 'ggo-vrije'-regio van Europa: elke verbouwing van genetisch gemodificeerde organismen in de open lucht is er namelijk verboden.

De 'Good Food'-strategie ligt in het verlengde van deze bestaande initiatieven met als perspectief: **"laat ons verder gaan op de ingeslagen weg ... waarbij er voor ieder van ons een rol is weggelegd"**.



EEN STRATEGIE IN 15 ACTIES

Voor de komende 5 jaar werd het actieprogramma van de 'Good Food'-strategie alvast volledig uitgewerkt. Dit met als doel een nieuwe voedingscultuur te introduceren, het aanbod van lokale producten te vergroten en de burger te sensibiliseren om de vraag naar 'Good Food'-producten te verhogen. Verder is het eveneens de bedoeling om innovatie te stimuleren met het oog op de ontwikkeling van de voedingssystemen van morgen.

Het programma zelf is opgebouwd rond **7 actielijnen** ter structurering van de **15 voorgestelde acties** voor de ontwikkeling van het aanbod en het aanwakkeren van de vraag, en dat door gedragswijzigingen uit te lokken.

De principes die aan de basis van deze strategie liggen, luiden als volgt:

- **Inclusie:** de geïmplementeerde acties houden rekening met de maatschappelijke en multiculturele kenmerken van de stad en richten zich tot alle doelgroepen.
- **Voorbeeldfunctie van de overheid:** het is aan de overheid om het goede voorbeeld te geven om een duurzamer voedingssysteem in te voeren.
- **Partnerschappen:** hier is het de bedoeling om de actoren van de voedselketen op regionaal en lokaal niveau bij de zaak te betrekken en hen te responsabiliseren.
- **Gedragswijzigingen:** ten aanzien van de verschillende doelgroepen zullen er methodes worden gehanteerd, die op het lokale weefsel gestoeld zullen zijn.
- **Autonomisering:** het vergroten van de capaciteit van de actoren om hun eigen projecten uit te werken door de verdere ontwikkeling van competenties, partnerschappen en plaatselijke projecten.

Verder zullen de nieuwe acties ook op bepaalde bestaande acties steunen, zoals de Lokale Agenda's 21, de projectoproepen van Leefmilieu Brussel en de participatieve duurzame wijken.



GOOD FOOD



DE ACTIES



Verhoging van de duurzame lokale voedselproductie

EEN STEDELIJKE LANDBOUW IN HANDEN VAN PROFESSIONALS EN BURGERS

Als we het over de stedelijke voedselproductie hebben, dan hebben we het over individuele of collectieve moestuinen, stadsboerderijen op grondniveau of op daken, boomgaarden en kippenhokken, ... die stuk voor stuk **troeven zijn voor de levenskwaliteit in de stad en die tegelijkertijd bijdragen tot de voedselautonomie van de stad:**

- ze bevorderen de toegang tot lokale, gezonde seizoensproducten;
- ze bieden de Brusselaars nieuwe aanknopingspunten en helpen mee voor de nodige gedragswijzigingen te zorgen, terwijl ze tegelijkertijd de sociale band versterken: mensen trekken naar de collectieve moestuin om er groenten en fruit te gaan halen, recepten met de burens uit te wisselen, de smaak van seizoensproducten te herontdekken, ...;
- ze zorgen voor een vermindering van de impact van het goederenvervoer in termen van verkeer en verontreiniging;
- ze werken de ontwikkeling van groene zones in de hand: een groen hoekje op het balkon, een deel van de tuin, een gedeeld lapje grond, ...



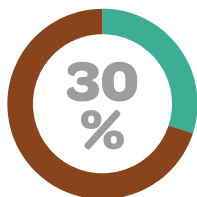
ACTIE 1

ONTWIKKELING VAN EEN DUURZAME PROFESSIELE LANDBOUWPRODUCTIE

- DOELSTELLINGEN -



In 2020 zal **100% van de nieuwe professionele landbouwprojecten performant zijn op milieu-, economisch en sociaal gebied**



In 2035 zal de landbouw in de stad en de voorsteden **30% van de onbewerkte groenten en fruit produceren** die door de Brusselaars geconsumeerd zullen worden

Hoewel de commerciële landbouw al aanwezig is op het Brusselse grondgebied met een vijftiental ondernemingen die in diverse domeinen actief zijn (groenteteelt, champignoneteelt, insectenkweek, schapenkweek, boomkwekerij, aquaponie, kruidenteelt, ...), kan de sector nog verder uitgebouwd worden en geldt deze als een echte bron van **werkgelegenheid**. Het ontbreekt de Brusselaars bovendien niet aan ideeën; daarom is de strategie erop gericht om deze vruchtbare voedingsbodem aan te wakkeren door **het ondersteunen, opleiden en begeleiden van projecthouders** op het vlak van duurzame, innovatieve en performante initiatieven.

Om de landbouwproductie uit te breiden, is er echter ruimte nodig: zo werd in 2015 1,5% van de oppervlakte van het Gewest als landbouwgrond benut. Anderzijds wordt er de laatste jaren nog op andere plaatsen dan in de grond aan landbouw gedaan (groenteteelt op daken, champignoneteelt in kelders, ...). Om op de aldus ingeslagen weg voort te gaan, voorziet de strategie daarom niet alleen een **eenvoudigere toegang tot deze gevarieerde productielocaties, maar ook het behoud van de bestaande landbouwgronden** in het Brussels Gewest en de randgemeenten. Voorts moet de inrichting van stedelijke landbouwruimten ook meer in het algemeen geïntegreerd worden in de stadsvernieuwingstools en vastgoedprojecten.

En om de ontwikkeling van dergelijke projecten mogelijk te maken en de toegang tot lokale hulpbronnen te optimaliseren, dient er absoluut samengewerkt te worden: tussen producenten en consumenten, tussen het Brussels Gewest en de randgemeenten, tussen professionals van op het terrein en de openbare sector, enz. Dat moet tot nieuwe netwerken leiden voor een optimale ontwikkeling en professionalisering van de duurzame stedelijke landbouw.



ACTIE 2

PROMOTIE VAN DUURZAME EIGEN PRODUCTIE

Het Brusselse landschap getuigt van de voorliefde die de burger koestert voor een eigen oogst: van enkele vierkante meter moestuin tot het kweken van kruiden, 22% van de Brusselaars produceert nu al zelf.

Vandaar ook dat het Brussels Gewest meer dan 260 collectieve of volksmoestuinen telt. Dergelijke collectieve projecten worden geleid door bewonerscomités, scholen, OCMW's, bedrijven, verenigingen, ... die zich voor het merendeel gesteund weten via diverse projectoproepen. De ruimten die deze projecten innemen, staan intussen synoniem voor plezier en gezelligheid: momenten die in gezinsverband of met vrienden of burens gedeeld worden, kwestie van samen lekkere dingen te eten en een leuke of leerrijke tijd door te brengen.

De bloem- en kruidenbakken met duizend-en-een aroma's en de fruitbomen zijn eveneens een ideale gelegenheid om de seizoenssmaken en de biodiversiteit te (her)ontdekken.

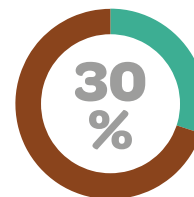
De vooropgestelde strategie wil **deze zelfproductie nog meer stimuleren**: hoewel het hen wel aanspreekt, zijn er nog heel wat Brusselaars die de hand nog niet aan de ploeg hebben geslagen omwille van een gebrek aan kennis, tijd of ruimte. Nochtans zijn er heel wat potentiële locaties beschikbaar, die in aanmerking komen voor diverse teelten: ruimten rond wegen, braakliggende terreinen, daken, kelders, ongebruikte parkings, enz. Vandaar dat het Gewest **de toegang tot deze zelfproductieruimten wil vergemakkelijken**. Verder zullen ook de ruimten die nu al gebruikt worden voor het voeden van de stad, beschermd en nog uitgebreid worden in het kader van nieuwe ruimtelijke-orderingsprojecten.

En ook het leer- en uitwisselingsproces (opleidingen, leermiddelen, steun van moestuinmeesters, ...) zal in die optiek sterker worden uitgebouwd. De knowhow met betrekking tot diverse soorten van ruimten zal benut worden om nieuwe collectieve en individuele initiatieven te doen ontstaan, bv. verticale of muurproductie, of het kweken op daken of balkons. Onze stad beschikt immers over tal van troeven om duurzame zelfproductie verder aan te zwengelen!

- DOELSTELLINGEN -



In 2020 zullen de door Leefmilieu Brussel beheerde groene ruimten **twee keer meer moestuinzones** tellen (in vergelijking met 2015)



In 2020 zal **30% van de gezinnen** een deel van de eigen voeding zelf verbouwen

Begeleiding van de herlokalisatie en overgang naar een duurzaam aanbod voor iedereen

MEER BESCHIKBAAR, ZICHTBAAR EN TOEGANKELIJK 'GOOD FOOD'

Duurzamere voeding in Brussel betekent ook dat deze voeding voor iedereen beschikbaar moet zijn. Concreet hebben we het dan over:

- het vergroten van het aanbod en de zichtbaarheid van de Brusselse en Belgische producten die uit de biologische landbouw afkomstig zijn;
- de toegankelijkheid ervan verbeteren, en dat zowel op geografisch vlak als in termen van kostprijs, opdat alle Brusselaars toegang zouden kunnen hebben tot een evenwichtige en kwalitatieve voeding.

Bovendien vertegenwoordigt de voedingssector een aanzienlijk economisch potentieel: in Brussel is de sector op dit moment immers goed voor 33.000 banen met een potentieel van nog eens 1.000 extra banen voor de distributie. Om deze economische ontwikkeling te stimuleren, wil de strategie de 'Good Food'-actoren ondersteunen met extra begeleiding, opleidingen, netwerken, een grotere zichtbaarheid en partnerschappen.

En door het aanbod te ontwikkelen zal ook de toegang tot 'Good Food' voor iedereen beter worden en zal de vraag toenemen.



ACTIE 1

HET VOEDSELAANBOD OP EEN TRANSVERSALE WIJZE AANPASSEN



De 'Good Food'-producten maken mensen nieuwsgierig en wekken de eetlust op. Om het productaanbod te vergroten, voorziet de strategie een sterkere ondersteuning van nieuwe ondernemers. Diensten die voor begeleiding zorgen bij de oprichting van een bedrijf zijn natuurlijk niet nieuw: zo zijn er al tal van domeinen waarin projecthouders hulp kunnen inroepen voor het opstellen van een businessplan, juridische vragen kunnen laten beantwoorden, financiële steun kunnen aanvragen en opleidingen kunnen volgen.

Aanvullend hierop stelt de nieuwe strategie echter specifieke opleidings- en begeleidingscycli voor, alsook opleidingen voor de ondernemers van morgen op het vlak van duurzame voeding.

Verder is het ook de bedoeling om de voorschriften van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) te verduidelijken met betrekking tot duurzame praktijken.

Kortom, de strategie wil tegemoetkomen aan de behoeften van professionals uit de sector en aanzetten tot diverse vormen van samenwerking teneinde het 'Good Food'-aanbod uit te breiden, terwijl er tegelijkertijd voor een grotere zichtbaarheid van de 'Made in Brussels'-producten wordt gezorgd.



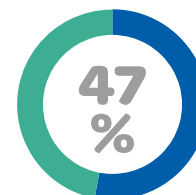
ACTIE 2

DE OVERGANG NAAR EEN DUURZAMER AANBOD VERSNELLEN IN KANTINES EN RESTAURANTS

In Brussel wordt 40% van alle maaltijden in kantines, cafés of restaurants genuttigd. Een aanpassing van de menu's van grootkeukens is dan ook van essentieel belang, aangezien een uitbreiding van het aanbod van 'Good Food'-maaltijden de impact van de sector op het milieu zou verkleinen en in sterke mate zou bijdragen tot de economische stimulatie van de Brusselse duurzamevoedingssector.

In het kader van het voorliggende actieplan krijgen de publieke, school- en crèche-kantines voorrang en dat niet alleen omwille van het collectieve effect (47% van de Brusselse kinderen eet namelijk in de kantine), maar ook omdat het 'Good Food'-thema hier geïntegreerd kan worden in een pedagogisch proces. Sinds 2008 biedt Leefmilieu Brussel een 'kantine'-programma aan ter begeleiding van de beheerders, met alternatieven voor dierlijke eiwitten en menu's op basis van lokale seizoensproducten, en met tips om voedselverspilling tegen te gaan. Tot nu toe hebben al 73 school- en bedrijfskantines van deze begeleiding genoten. Aangezien onze hoofdstad meer dan 2.500 grootkeukens telt, **voorziet de strategie een versterking van het programma rond 'Good Food'-kantines.** Om deze maatregelen in de kijker te zetten, zal er een **erkenningssysteem** voor 'Good Food'-kantines worden opgezet: op die manier zullen er tegen 2020 40 kantines gelabeld worden, die aan de criteria voldoen.

Op het vlak van horeca telt Brussel 6.000 etablissementen. Wat dit punt betreft, wil de strategie de 'Good Food'-principes laten opnemen in de **opleidingsprogramma's voor de cateringsector.** Daarnaast zal er ook **begeleiding** voorgesteld worden om sociale restaurateurs en restaurants te helpen met het ontwikkelen van een 'Good Food'-keuken die is aangepast aan hun publiek. Zodoende zullen ook zij het 'Good Food'-charter volgen en hun aanbod verbeteren.



47% van de Brusselse kinderen
eet in de kantine



ACTIE 3

GEVARIËERDE, TOEGANKELIJKE EN DUURZAME DISTRIBUTIESYSTEMEN PROMOTEN

In Brussel wordt de voedseldistributie voornamelijk gedomineerd door de supermarkten: zij hebben op dit moment een marktaandeel van 70%. De resterende 30% is verdeeld over groothandelaren, kleine handelszaken, markten en diverse korte ketens.

Meer en meer Brusselaars willen echter lokale, kwaliteitsvolle producten consumeren: de toename van het aantal korteketendistributiekanaal (met dus maar één enkele schakel tussen producent en consument) is daar het bewijs van. Geconfronteerd met deze toenemende vraag, zetten echter ook de grotere ketens almaar sterker in op 100% Belgische producten.



De voorliggende strategie wil tot een **ambitieuw akkoord komen met de sector, met het oog op een breder 'Good Food'-aanbod**. Een trend die ook door andere distributiesystemen verzekerd moet worden. De bedoeling is om **'Good Food' een plaats te geven op de gemeentelijke markten en in de groothandel**.

Om **mensen met een bescheiden inkomen** eveneens toegang te geven tot zulke producten, voorziet de strategie een ondersteuning van **vernieuwende verkoopmodellen met specifieke structuren** (sociale kruideniers, coöperatieve verenigingen, ...) en van de modellen die hun doeltreffendheid al bewezen hebben.



Teneinde niet alleen tegemoet te komen aan de behoeften van de horeca en de kantines, maar ook de distributie via korte ketens te vergemakkelijken (van producent tot consument), zet de strategie ook in op **een betere promotie van het Brusselse aanbod** (lijsten met biologische leveranciers, markten en winkels, ...). En om anderzijds het vervoer van verse voedingswaren te vergemakkelijken en de logistieke beperkingen van kleine producenten op te lossen, zullen diverse **logistieke oplossingen met een geringe impact onder de loep genomen worden**.

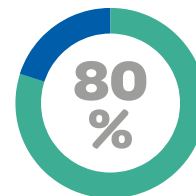
ACTIE 4

EEN DUURZAME EN GEHERLOKALISEERDE VOEDSELBEWERKING TOT STAND BRENGEN

In België is 80% van de geconsumeerde voedingsmiddelen afkomstig van de verwerkingssector (kant-en-klare maaltijden, producten van bakker en kruidenier, drank, ...). Bij de Brusselse consument klinkt de vraag naar kwalitatieve voedingswaren echter steeds luider. Er zijn dus ontwikkelingskansen voor 'Good Food'-producten.

De 330 Brusselse voedingsmiddelenbedrijven worden echter geconfronteerd met de economische druk van internationale ondernemingen. De strategie wil daarom **de Brusselse verwerkingsbedrijven helpen om zich door middel van hun 'Good Food'-aanbod te onderscheiden**. Dit door hen beter te informeren over de onderliggende principes, hen praktische adviezen te geven, die ze geleidelijk aan kunnen implementeren, en hen te ondersteunen bij **het handhaven en verbeteren van de kwaliteit van hun producten**. Hiertoe zal het Gewest nauw samenwerken met de Federatie Voedingsindustrie. Verder zal er ook een **opleiding** gegeven worden **voor de nieuwe actoren van de sector** om het aanbod van duurzame, verwerkte producten uit Brussel te ontwikkelen.

En om tot slot ook de verspilling tegen te gaan en de voedselverliezen te beperken, **zullen projecten in verband met de verwerking van onverkochte goederen op aanzienlijke steun van het Gewest kunnen rekenen**.



80% van de geconsumeerde voedingsmiddelen is afkomstig van de verwerkingssector



330 Brusselse voedingsmiddelenbedrijven voelen **de economische druk van internationale ondernemingen**.

Iedereen begeleiden om de vraag te veranderen

SENSIBILISERING VAN DE BRUSSELAARS, ONGEACHT HUN LEEFTIJD OF HERKOMST

Alle generaties moeten de troeven van 'Good Food' kunnen begrijpen en dat ongeacht hun cultuur of sociale klasse. De projecten die de laatste jaren uitgevoerd werden in het Brussels Gewest, hebben duidelijk gemaakt dat het eetgedrag aan het evolueren is en dat er bij bepaalde burgers al sprake is van een zekere bewustwording, wat zich bij hen vertaalde in een eigen bijdrage aan de ontwikkeling van het aanbod van duurzame voeding.

Vandaag moeten we op die ingeslagen weg verdergaan om tot praktische veranderingen inzake voeding te komen bij specifieke doelgroepen (met name jongeren en kansarmen). Dat is een verandering waartoe het verenigingsleven en de bestaande netwerken een aanzienlijke bijdrage kunnen leveren. De ontwikkeling van burgeracties en de pedagogische projecten die in de scholen worden ondernomen, zijn onontbeerlijke stappen om het grote publiek al vanaf erg jonge leeftijd te informeren en te sensibiliseren.



ACTIE 1

BEGELEIDING VAN BURGERS EN GEZINNEN OM DE DAGELIJKSE VOEDINGSGEWOONTEN AAN TE PΑΣSEN

Het veranderen van de dagelijkse voedingsgewoonten kan een impact hebben op de gezondheidstoestand van de Brusselaars en op hun omgeving. De kwaliteit van ons voedingssysteem houdt immers rechtstreeks verband met onze gezondheid: te veel vlees, onvoldoende fruit en groenten, een onevenwichtige voeding, te sterk gesuikerde of gezouten producten, enz. dragen allemaal bij tot zogenaamde welvaartsziektes als obesitas of cardiovasculaire problemen. Wat het milieu betreft, is de consumptie van voeding en drank door de Brusselse huishoudens bovendien goed voor ¼ van hun ecologische voetafdruk (o.a. in termen van gegenereerde CO₂-uitstoot als gevolg van veeveelt, voedselverspilling of vervoer). Om de burgers hiervan bewust te maken, **bestaan er al tal van hulpmiddelen** (kalender van seizoensgroenten en -fruit, 'Recepten 4 seizoenen'-applicatie om te weten wat wanneer geoogst wordt en welke gerechten je er zoal mee kunt bereiden, ...) **en zullen er de komende jaren nog meer van zulke tools ontwikkeld worden**. Dit alles neemt echter niet weg dat er een aanvullende aanpak nodig is: de strategie voorziet daarom dat **er praktische workshops uitgewerkt worden, die aansluiten bij het dagelijks leven en waarbij er rekening gehouden wordt met sociale en culturele aspecten**. Een ideale gelegenheid om te experimenteren met 'Good Food' en antwoorden te vinden op de eigen vragen.

De gemeenten en OCMW's dragen hier intussen al hun steentje toe bij via de acties van de 'lokale Agenda's 21', waarbij burgers en plaatselijke organisaties betrokken worden. Daarnaast vloeien er ook tal van initiatieven voort uit de 'Participatieve duurzame wijken': lokale productie-initiatieven, aankoopgroepen, kookworkshops, ... stuk voor stuk activiteiten die mensen bijeenbrengen, de sociale banden versterken en vaak tot de ontwikkeling van volledig autonome acties leiden. Het Gewest zal er van zijn kant op toezien dat er **meer dergelijke acties komen door de respectieve actoren en projecthouders te ondersteunen**. Zulke initiatieven helpen de voedingscultuur van de Brusselaars immers te veranderen en om deze beweging te versterken, **moeten de professionals die voor deze begeleiding instaan, niet alleen opgeleid en van de nodige tools voorzien worden, maar ook zelf kunnen terugvallen op de steun van experts voor de respectieve thema's**. Des te meer aangezien een doeltreffende begeleiding van de burgers kan leiden tot nieuwe 'Good Food-ambassadeurs', d.w.z. Brusselaars die hun naasten, familie, vrienden, enz. sensibiliseren en zo de boodschap kracht bijzetten.



ACTIE 2

TOEKOMSTIGE GENERATIES BEWUSTMAKEN EN BIJ DE DYNAMIEK BETREKKEN

Om in Brussel op lange termijn een duurzamer voedingssysteem te introduceren, is het van primordiaal belang dat ook de toekomstige generaties gesensibiliseerd en bij alles betrokken worden. Dat wil zeggen dat er een essentiële rol is weggelegd voor de scholen, zowel op pedagogisch vlak als wat betreft het beheer van de eigen kantine.

Daarom maakt het Gewest sinds 2009 werk van een pedagogisch aanbod in samenspraak met verenigingen die op het terrein actief zijn (affiches, spelletjes, animaties, ...) en de thematiek die daarbij aan bod komt, blijkt sterk in de smaak te vallen bij de scholen. De 'Good Food'-knowhow zal eveneens overgedragen worden via praktische workshops (koken, degustaties, ...) en aanvullende animaties, met name in pedagogische boerderijen.

Een eigen moestuinproject geldt in dit opzicht ook als een uitstekende invalshoek om het thema voeding met de leerlingen aan te kaarten: de strategie ondersteunt moestuinprojecten omdat ze rechtstreeks in verband kunnen worden gebracht met het kantineproces en omdat elk onderwijsniveau bij het project kan worden betrokken. Tegen 2020 zullen er elk jaar 10 nieuwe schoolmoestuinprojecten begeleid worden.

Verder moedigt het Gewest de uitwisseling van ervaringen tussen scholen en leerkrachten aan via het Bubble-netwerk. De komende jaren zullen de educatieve teams beter opgeleid moeten worden om deze onderwerpen aan te snijden. Op die manier zullen ze samen met de verenigingen van op het terrein kunnen bijdragen tot de ontwikkeling van hulpmiddelen en animaties die als aanvulling zullen dienen bij wat er op dit moment al bestaat en dat om de directe link met de lokale producenten te kunnen leggen.

En tot slot zullen ook de ouders meer betrokken worden bij het hele proces: door hen de duurzame gerechten te laten ontdekken die door de kinderen bereid werden of die aangeboden worden op schoolfeesten, door bij te dragen aan de ontwikkeling van grotere moestuinen, enz.



Bubble

HET NETWERK VAN BRUSSELSE SCHOLEN
OP DE BRES VOOR HET MILIEU



Ontwikkeling van een duurzame, aantrekkelijke 'good food'-voedselcultuur

'GOOD FOOD' ONTDEKKEN, DE SMAAK TE PAKKEN KRIJGEN EN DEZE MET ANDEREN DELEN!

Een duurzamer voedingssysteem in Brussel invoeren betekent een voedingscultuur introduceren die onlosmakelijk verbonden is met de begrippen plezier en welzijn en die gebaseerd is op de toegang tot lokale en kwalitatieve producten voor iedereen.

Het is deze cultuur die ingevoerd zal worden in **samenwerking met de burgers, de actoren van de voedselketen en de betrokken besturen**. Daarbij is er voor elke partij een rol weggelegd in het verspreiden van deze 'Good Food'-cultuur onder de hele Brusselse bevolking.



ACTIE 1

ONTWIKKELING VAN HET CONCEPT 'GOODFOOD.BRUSSELS'

De 'Good Food'-cultuur moet door iedereen begrepen kunnen worden, opdat iedereen zich deze cultuur zou kunnen toe-eigenen, zich erbij betrokken zou kunnen voelen en zijn gedrag dienovereenkomstig zou kunnen aanpassen.

Duurzame voeding wordt namelijk nog al te vaak als dure voeding beschouwd, die weinig toegankelijk is en moeilijk af te bakenen valt (Waar kunnen we dit soort van voeding vinden? Waaraan kunnen we duurzame voedingsmiddelen herkennen? Welke waarde hebben de labels? Waarom is dit soort voeding soms duurder?). Het is belangrijk om duidelijk de voordelen van duurzame voeding in termen van impact, plezier en gezondheid op te lijsten en tevens het economisch potentieel ervan voor het Brussels Gewest te benadrukken.

De eerste kennismaking met 'Good Food' verloopt via lokale projecten en de getuigenissen van de projecthouders tijdens hun activiteiten, alsook via evenementen waar men concreet de troeven ervan kan ontdekken (degustaties, lokale kookworkshops, recepten om te koken met restjes, informatie over het aanleggen, de opbrengst en het onderhouden van moestuinen, ...). Het doel van deze strategie is om er een coherent concept van te maken en iedereen te stimuleren om mee te werken aan een betere levenskwaliteit.



ACTIE 2

DE BESCHIKBARE INFORMATIE BUNDELEN EN VERSPREIDEN

Op het vlak van duurzame voeding zijn er ideeën in overvloed: zo ontstaan er tal van projecten met lokale initiatieven tot gevolg, die soms een grote impact kunnen hebben. Bij een proces in volle ontwikkeling dat gedragen wordt door gemotiveerde burgers, is het evenwel van essentieel belang om ook voor de nodige uitwisseling van kennis en ervaring te zorgen. Daarbij kunnen tal van actoren uit de openbare en de privésector en het verenigingsleven als kostbare inspiratiebron fungeren, op lokaal, regionaal, nationaal en internationaal niveau. Bovendien zullen al deze ervaringen en goede praktijken tevens verzameld worden op de portaalwebsite www.goodfood.brussels.

Er zullen jaarlijkse ontmoetingen tussen lokale actoren georganiseerd worden, waar professionals hun ervaringen kunnen uitwisselen, de resultaten van recente studies kunnen ontdekken en het over hun eigen projecten kunnen hebben. Daarnaast zullen er specifieke uitwisselingsmogelijkheden worden voorzien voor de lokale netwerken (burgers en vrijwilligers) en de publieke actoren (gemeenten, OCMW's, actoren uit de onderwijssector, ...), alsook om burgers aan te moedigen om 'Good Food'-ambassadeur te worden.



Voedselverspilling beperken

VOEDING WORDT GECONSUMEERD, GERECUPEREERD OF VERWERKT!

Elk jaar belandt er 134.000 ton organisch voedsel in de vuilnisbak: dat is ethisch (voeding komt tegemoet aan een vitale behoefte), economisch (de productiekostprijs komt bovenop de kostprijs voor de verwerking van dit afval) en ecologisch gezien een problematische vaststelling (er worden natuurlijke hulpmiddelen gebruikt voor de productie en het beheer van al dit afval). Met voedselverspilling worden we trouwens allemaal geconfronteerd: als producent, consument, verwerker, distributeur of restaurateur ... Daarom heeft de strategie tot doel om deze verspilling in eerste instantie aan de bron tegen te gaan en vervolgens ook de onverkochte producten te recupereren en te valoriseren.



ACTIE 1

VOEDSELVERSPILLING AAN DE BRON TERUGDRINGEN

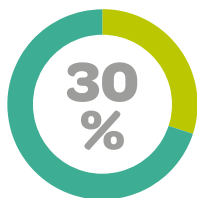
Het is van primordiaal belang om voedselverspilling aan de bron te voorkomen en zo-
doende de productie van overschotten tegen te gaan, waarvoor er onnodig natuurlijke
en dure hulpbronnen worden verbruikt!



Elk Brussels gezin gooit jaarlijks 15 kilo voedingsmiddelen weg. Door ons echter een
aantal eenvoudige gewoontes eigen te maken, kunnen we deze verspilling aanzienlijk
verminderen. Concreet hebben we het dan over het plannen van aankopen, het toepas-
sen van bewaringstechnieken, het leren koken met restjes, het zorgen voor een beter
begrip van de bewaringsvermeldingen, ... Kortom, het is belangrijk om de gezinnen be-
ter te informeren en te sensibiliseren. In dit opzicht voorziet de strategie de ontwikkeling
van praktische informatietools en een aanbod van 'Good Food'-opleidingen voor de
burger die zullen inzoomen op dit aspect van het tegengaan van verspilling.

Daarnaast zal het onderwerp ook uitgebreid aan bod komen in het programma 'Good
Food-kantines' en in de voor scholen bestemde pedagogische tools.

- DOELSTELLINGEN -



De voedselverspilling tegen 2020
met 30% terugdringen

Aan de kant van de supermarkten werden er al bepaalde initiatieven ondernomen om
verspilling tegen te gaan (voorraadbeheer, marketingcampagnes om 'onvolmaakte'
groenten en fruit te promoten) en op dit vlak wil de strategie dat er verslag wordt uit-
gebracht over deze initiatieven, kwestie van de supermarkten aan te moedigen en te
helpen. Om bij te dragen tot minder voedselverspilling, wil het Gewest ook het 'Resto-
restje' meer promoten (vroeger 'doggy bag' genoemd), zodat iedereen de resten van
een restaurantmaaltijd mee naar huis kan nemen.

Met deze acties zou de voedselverspilling tegen 2020 met 30% teruggedrongen worden.

ACTIE 2

ONVERKOCHTE VOEDINGSMIDDELEN VALORISEREN

Ook al is de eerste stap verspilling tegengaan aan de bron, toch zal er een onverkocht deel overblijven, dat kan worden gevaloriseerd.

In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest neemt het aantal personen dat van voedselhulp afhankelijk is, voortdurend toe. Sinds 2013 kan de distributiesector echter van bepaalde fiscale voordelen genieten op onverkoopbare levensmiddelen die aan verenigingen worden geschonken. Het hele proces wordt in wezen georganiseerd tussen lokale actoren: sociale restaurants, OCMW's en verenigingen voor voedselhulp werken daartoe rechtstreeks samen met handelszaken uit de buurt. Toch volstaat de logistiek van verenigingen niet altijd om tijdig te reageren, terwijl de termijnen vaak erg kort zijn tussen het inzamelen van de onverkochte producten en de herverdeling ervan. De naar voren geschoven strategie wil **de initiatieven rond het recupereren van voedseloverschotten ondersteunen door de logistiek mee te financieren**, die nodig is voor de inzameling van de producten.

De strategie wil er ook voor zorgen dat **alle supermarkten** op het grondgebied van het Gewest met minstens één vereniging samenwerken die actief is in het domein van voedselhulp, voor het inzamelen van onverkochte voedingswaren.

Verder zal het Gewest erop toezien dat **de bestaande hulpmiddelen beter gebruikt worden om het aanbod van voedseloverschotten en de vraag naar voedsel beter op elkaar af te stemmen**. Tot slot zal er nog een proefproject georganiseerd worden om niet-geconsumeerde voedseloverschotten van gezinnen te benutten en zullen ook de projecten die **de overschotten willen verwerken** voor verkoop onder een andere vorm, op steun van het Gewest kunnen rekenen.



Nadenken over en ruimte maken voor de voedingssystemen van morgen

DE UITDAGING VOOR EEN DUURZAMER MODEL AANGAAN

Om de voedingscultuur te veranderen moet er rekening gehouden worden met de lokale behoeften, en deze kunnen sterk verschillen van de ene tot de andere Brusselse gemeente. Om een voedingssysteem te ontwikkelen dat aangepast is aan de stad, zijn er bovendien nieuwe economische modellen nodig. Door onderzoek en innovatie kan het systeem voortdurend evolueren, kwestie van aan ieders behoeften tegemoet te komen.



ACTIE 1

ONDERZOEKS- EN INNOVATIEPROJECTEN ONTWIKKELEN, OPVOLGEN EN VALORISEREN

Deze actie wil voornamelijk de **ontwikkeling van innovatieve projecten ondersteunen** om deze vervolgens te evalueren en aan te passen, zodat ze aan de behoeften van de stad en haar bevolking tegemoetkomen. Het doel is **optimale modellen voor voedselproductie in een stedelijke omgeving uit te werken, alsook acties waarmee doelgroepen van verschillende generaties, culturen en sociale milieus benaderd kunnen worden** om gedragswijzigingen uit te lokken.

Dergelijke vernieuwende projecten vloeien nu al voort uit de 'Co-create'-projectoproep van Innoviris. Ook andere projectoproepen, zoals de lokale Agenda's 21 of de Participatieve duurzame wijken, leveren vernieuwende projecten op. Er zullen ook projecten worden opgezet naar aanleiding van de resultaten van het wetenschappelijk onderzoek.

Experts zullen de ontwikkeling van deze nieuwe modellen ondersteunen, nl. door projecthouders te begeleiden. De experts zullen rechtstreeks helpen bij bepaalde onderzoeksprojecten of zullen hun steentje bijdragen op het vlak van stedelijke landbouw, consumptiepatronen of gedragswijzigingen.

Voorts zullen de **toekomstige projecten** samenwerking moeten bevorderen en moet de voorziene opvolging het mogelijk maken om **goede praktijken** te reproduceren of te optimaliseren om **ons voedingssysteem** verder te ontwikkelen. Deze projecten zullen **nieuwe beroepen creëren** – en misschien zelfs nieuwe roepingen –, terwijl de opleidingen tot de basisberoepen op het vlak van duurzame voeding voortgezet zullen worden.



De toepassing van de strategie verzekeren

EEN PARTICIPATIEF PROCES EN EEN DOOR ALLE ACTOREN GEWAARBORGDE COHERENTIE

De uitvoering van de strategie wordt verzekerd doordat er partnerschappen worden gesloten met de actoren van de voedselketen en de betrokken instanties.



ACTIE 1

DE STRATEGIE STUREN, OPVOLGEN EN EVALUEREN

Er zal een **adviesraad** voor duurzame voeding en landbouw worden opgericht. Deze raad zal bestaan uit vertegenwoordigers van de voedselketen, federaties, besturen en netwerken actief op het vlak van voeding. Hij zal een adviserende rol vervullen bij de opvolging en evaluatie van de strategie. De strategie zelf zal **in goede banen geleid worden door Leefmilieu Brussel en de GOB/Cel Landbouw**, die elk de hen aanbelangende materies zullen beheren. Een stuurgroep zal intussen voor de algemene coördinatie zorgen en een coördinatieteam zal het dagelijks beheer en de uitvoering van de acties voor zijn rekening nemen. Tal van projecten zullen tot slot door **lokale actoren** gedragen worden, die de acties bij hun respectieve doelgroepen zullen uitvoeren. Deze **participatieve dynamiek** maakt deel uit van het 'Good Food'-project en zal bijdragen tot **een verdere evolutie van de strategie in functie van de behoeften op het terrein.**

ACTIE 2

ZORGEN VOOR SAMENWERKING EN SAMENHANG TUSSEN DE VERSCHILLENDE ORGANEN DIE BETROKKEN ZIJN BIJ DE UITVOERING VAN DE STRATEGIE

Het thema voeding is gerelateerd aan tal van competenties, zoals leefmilieu en stedelijke landbouw, maar ook werkgelegenheid, mobiliteit, ruimtelijke ordening en innovatie alsook gezondheid, sociale hulpverlening en onderwijs. Voor een optimale implementatie van de strategie is het dan ook van essentieel belang dat er op alle niveaus samengewerkt wordt. **Met een gewestelijk 'voeding en landbouw'-platform zal de samenwerking tussen de gewestelijke openbare instanties alvast versterkt kunnen worden.** Verder voorziet de strategie dat de actoren van de voedselketen van productie tot consumptie samengebracht worden in een netwerk, om diverse vormen van samenwerking te creëren. Voor het overige zullen er **diverse ervaringsuitwisselings- en deelsessies georganiseerd worden** per type actie of tussen bepaalde actoren. Tot slot zal het Gewest deelnemen aan uitwisselingen met andere steden of gewesten en internationale projecten.





Voor meer informatie over de strategie, haar acties en haar doelstellingen

en voor wie graag zijn steentje wil bijdragen aan het beter produceren en goed eten, verwijzen we graag naar de website **www.goodfood.brussels**.
Alle becijferde referenties waarnaar in dit boekje verwezen wordt, zijn opgenomen in het document over de strategie dat u kunt downloaden op deze portaalsite.

Inschrijven op de Good Food-nieuwsbrief

stuur een mail naar **ecocons@leefmilieu.brussels**

Copyright foto's : ASBL-LA RUE p. 4, 25 · Claes Xavier p. 11, 13, 26, 30, 31, 33, 35, 36, 38 · iStock p. 16
Leefmilieu Brussel p. 27, 30 · Shutterstock p. 1, 3, 4, 8, 13, 15, 20, 23 · Telemans Dieter p. 13, 19, 20, 22, 23, 29,
31, 39, 40 · Thinkstock p. 4, 7, 10, 11, 13, 16, 20, 21, 22, 35, 37, 39 · Van Lathem p. 27

Verantwoordelijke uitgever: Frédéric Fontaine · Site van Thurn & Taxis · Havenlaan 86C/3000 · 1000 Brussel
Auteur: Magali Ronsmans · Grafische vormgeving: www.associationidees.be
Gedrukt met plantaardige inkt op gerecycleerd papier.