

B R U
G G E

Food Winners: samen met 5.000 Bruggelingen voedselverlies aanpakken

B R U
G G E

LEEFMILIEU



8 jul 2020

Stad Brugge heeft een traditie in het tegengaan van voedselverspilling en wil daarin opnieuw belangrijke stappen vooruit zetten. En daarvoor is de Stad op zoek naar 5.000 gezinnen.

Verspilling als bron van CO₂-uitstoot

Voedselverspilling is een aanzienlijke bron van CO₂-uitstoot: je mag ervan uitgaan dat **per kilogram voedsel de CO₂-uitstoot ongeveer 3,2 kg** is. Met succes werd het voedselverlies in Brugse zorginstellingen gereduceerd. Nu wil Stad Brugge zich ook richten naar alle Brugse gezinnen.

50 ambassadeurs, 5.000 gezinnen

Schepen van Energie en Klimaat Minou Esquetet: “**Een derde van al het voedsel dat geproduceerd wordt eindigt in de afvalbak.** Wij willen er werk van maken daar komaf mee te maken. We beginnen klein, met 50 ambassadeurs, die bewust zullen worden gemaakt van al wat zorgt voor voedselverlies. Maar onze ambities zijn groot: in het derde jaar willen we 5.000 Brugse gezinnen meekrijgen in ons project. Minder voedsel verspillen is goed voor jou, het milieu en je portemonnee.”

Food Winners

Met het project ‘Food Winners’ zullen Bruggelingen in groep worden uitgedaagd om samen gedurende een bepaalde periode **minder voedsel te verspillen**. Er wordt gezorgd voor de nodige begeleiding, met gerichte opleiding en via intense samenwerking met [het Brugse Food Lab](#).

In een eerste fase, start begin 2020, zullen na een brede externe oproep 50 Brugse ambassadeurs worden gekozen. Deze 50 ambassadeurs krijgen dan vervolgens de nodige vaardigheden aangeleerd om minder te verspillen. Ze krijgen allerhande ondersteuning: via **workshops, sociale media, een online platform** ...

In 2021 breiden we de groep wat uit en richt het project zich naar een grote groep van 500 Bruggelingen die, in samenwerking met de ambassadeurs, een pact zullen sluiten rond het verminderen van hun voedselverlies. Op die manier willen we het voedselverlies bij die groep met **30 procent reduceren**. En in 2022 tenslotte willen we maar liefst 5.000 Bruggelingen bereiken om eveneens een vermindering van 30 procent te halen.

156 ton CO₂ besparen

“Indien we erin slagen bij deze grote groep onze doelstelling van 30 procent reductie van voedselverlies te behalen, zullen we maar liefst **156 ton CO₂** bespaard hebben. Vanzelfsprekend willen we dat de Bruggelingen ook na afloop van het project bewust blijven omgaan met voedselverlies.

De ambassadeurs en de deelnemers zullen de opgedane vaardigheden en kennis ook dan nog kunnen inzetten, zodat **zo veel mogelijk Bruggelingen** acties nemen om voedselverlies tegen te gaan”, stelt schepen Minou Esquetet.

Hoe deelnemen?

Wil je met jouw gezin **mee aan de kar trekken**? Schrijf je dan nu in! Stuur hiervoor een e-mail naar leefmilieu@brugge.be.

Het project ‘Food Winners’ werd door de Vlaamse overheid geselecteerd als lokaal klimaatproject en krijgt daardoor een belangrijke subsidie. Het project zal in nauw overleg met het Brugse Food Lab uitgewerkt worden. Er wordt een externe begeleider aangetrokken voor de uitwerking van de intensieve sensibilisatie-acties en de opmaak van een CO₂-tool. Het project loopt drie jaar en gaat vanaf 2020 van start. De totale kost van het project is 119.655 euro. De subsidie van de Vlaamse overheid bedraagt 75 procent.

Contactinformatie

[Zorgen voor morgen begint vandaag](#)