

B R U
G G E

Winnaars wedstrijd Bruggesmaakt



11 dec 2019

Naar aanleiding van de duurzame voedselstrategie BruggeSmaakt* (opgemaakt i.s.m. het Brugs Food Lab) schreef Stad Brugge de wedstrijd Bruggesmaakt uit om projecten in Brugge rond duurzame voeding financieel te ondersteunen.

Schepen van Milieubeleid Minou Esquenet: "Stad Brugge wil lokale, milieuvriendelijk geproduceerde en seizoensgebonden voeding sterk aanmoedigen. Het is niet enkel goed voor het milieu, maar ook erg lekker en gezond."

De Bruggesmaakt projecten moesten kaderen in een (of meerdere) van de thema's van de voedselstrategie: stadslandbouw/stadstuinieren, korte keten, voedselverlies, Fair Trade en minder vleesconsumptie. Zowel projecten die opgestart zijn in 2019 (nog niet eerder ingediend) of die opgestart worden in 2019/2020 kwamen in aanmerking.

De ingediende projecten werden beoordeeld via volgende criteria: innovatie, sociaal- en milieu-impact, herhaalbaarheid, prijs/kwaliteitverhouding.

Deze prijs moet gebruikt worden om de werken of aankopen te bekostigen die beschreven zijn in de aanvraag.

Volgende winnaars ontvangen elk 2.500 €:

Het Freinet Kindcentrum de Tandem, zij zullen het voedselbos verder uitbouwen en deze actief openstellen voor eigen leerlingen én leerlingen van buurtscholen, de ouders, de buurtbewoners en vrijwilligers (met een psychosociale kwetsbaarheid). Ze sensibiliseren rond het stadstuinieren, fair trade, korte keten en minder vleesconsumptie d.m.v. veggie kookworkshops met eetbare wilde planten uit het voedselbos, recepten voor biobellopakket,...

Stefan Vandaele (de Broodsmid) produceert een nieuw brood en werkt hiervoor samen met bioboer voor productie spelt, tarwe en emmertarwe. Een windmolen zal het graan drogen en malen. Een fietskoerier brengt deze naar Brugge om te verwerken tot zuurdesembrood. Kom het broodje ontdekken op (H)eerlijk Brugge!

Vzw Skobo- Vrije school Haverlo zal werken rond bewustwording en noodzaak om te werken rond stadslandbouw en korte keten. De leerlingen en cursisten van unieke opleiding 'biologisch, van grond tot mond' volgen het volledig productieproces van biologische landbouw. De producten worden verkocht aan leerlingen, leerkrachten,...

Sint-Pieters Eet is een buurtwerkproject ingebed in het samenwerkingsverband sint-pieters Deelt. Elke week zamelen ze voedseloverschotten in (supermarkt, bakker, ...) en koken /eten ze samen. Via de Volkstuinen Sint-Pieters (een ander buurtproject) krijgen ze ook kruiden/andere groenten. Het merendeel van de maaltijden is vegetarisch.

Voedselteams wil een extraafhaaldepot openen. Hun doel is om de relatie tussen producent en consument te versterken en de consument te sensibiliseren rond het belang van duurzame, lokale, gezonde voeding aan eerlijke prijzen voor de producenten.

Meer Info

<https://foodlab.brugge.be/>

* De duurzame voedselstrategie Bruggesmaakt (opgebouwd rond stadslandbouw, korte keten, Fair Trade en voedselverlies) van Stad Brugge werd opgemaakt door het Brugs Food Lab en Coduco i.s.m. FSE Network in kader van het Europees project 'Food Smart Cities for Development'.

Het Brugs Food Lab is een zelfstandig kennis- en ontmoetingsplatform van stakeholders die expertise hebben rond deze thema's. Het Brugse Food Lab wil via uitwisselingen en vormingen een duurzaam voedselbeleid ontwikkelen en samen met verschillende partners nieuwe initiatieven op te zetten.

Contactinformatie

Contactpersonen

- karine De Batselier
- karine.debatselier@brugge.be

Contactinformatie

Klimaatplatform