

Met haar voedselstrategie Gent en Garde zet de Stad Gent al 6 jaar in op een duurzamer voedselsysteem. Net als vorig jaar subsidieert de Gentse Voedselraad innovatieve projecten die deze voedselstrategie in de praktijk zetten.

Groenten per zonneboot naar Gent

[Bioboerderij Goedinge](#) ontvangt een subsidie om een boot te bouwen op zonne-energie. Met deze boot zullen ze hun verse producten en de producten van andere lokale voedselproducenten dit jaar via de Gentse waterlopen tot in het centrum brengen. De horeca en Gentenaars ontvangen zo kraakverse groenten via de Gentse wateren. Het prototype van de boot werd al getest (zie foto), de eigenlijke zonneboot zal wellicht de eerste keer uitvaren in april.



Veggie is halal

[Veggie is halal](#), een project van Voem vzw en Eva vzw, krijgt ondersteuning om kookworkshops en cateringactiviteiten uit te bouwen die lokaal, vegetarisch en halal voedsel combineren. De cateringactiviteiten promoten duurzame voedselconsumptie en brengen mensen vanuit diverse achtergronden samen.

In uwe frigo: minder eten in de vuilnisbak

Het project 'In Uwe Frigo' van [FoodWIN](#), met als partner [TalentIndex](#), pakt voedselverspilling bij huishoudens aan via de huishoudhulp. In samenwerking met een dienstenchequebedrijf leren huishoudhulpen hoe ze bij het schoonmaken van de koelkast een stapje verder kunnen gaan. Zo wordt de huishoudhulp opgeleid om ook aandacht te schenken aan bewaarmethodes en vervaldata, en aan de indeling en temperatuur van de koelkast. Minder voedsel zal zo in de vuilnisbak belanden.

Rabot op je bord opent broodjeszaak

Met [Rabot op je bord](#) worden voedsel- en oogstoverschotten 2 keer per week verwerkt tot spreads, soepen en stoofpotjes. Mensen met een beperkt inkomen kunnen die aan een lage prijs kopen. Met de subsidie van de Voedselraad opent 'Rabot op je bord' dit jaar nu ook een eigen zaak met onder andere belegde broodjes.

Bron website stad Gent