

Voedselstrategie Amsterdam

De 6 actielijnen

1

De sociale functie van voedsel

Samen eten en weten wat je eet. Rond een gedekte tafel leren we elkaar en elkaars eetgewoontes kennen. En door samen te werken in moestuinen en buurtkeukens leren we over gezond eten.

2

Afval en voedselverspilling

We willen minder voedsel verspillen. Thuis, in winkels en in de horeca. Overgebleven voedsel wordt zoveel mogelijk herverdeeld of hergebruikt.

3

Gezonde voedselomgeving

Meer groente en fruit, minder fastfood. Iedereen moet toegang hebben tot gezond en betaalbaar voedsel. Kinderen voorop. Gezond voedsel moet zichtbaar zijn, bijv. op school en in de sportkantine.

4

Regionale productie

Voedsel komt onnodig vaak van ver. We willen het voor Amsterdammers steeds meer mogelijk maken om voedsel uit eigen streek te kunnen kopen. De afstand tussen boer en consument verkleinen.

5

Ondernemerschap

Een ander voedselsysteem vraagt om duurzaam ondernemerschap in de regio. Waar mogelijk stimuleren en ondersteunen we ondernemers die de omslag willen maken.

6

Dierenwelzijn en eiwittransitie

Er zijn veel lekkere en plantaardige alternatieven voor vlees. Dat is vaak gezonder en beter voor het milieu. Die bewustwording willen we vergroten en stimuleren.

