

Welkom bij de vereniging Best Voedsel



25 januari 2024



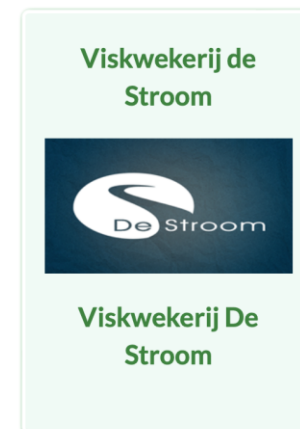
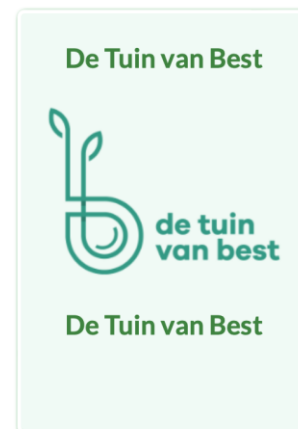
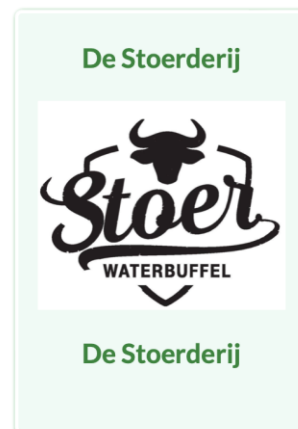
Agenda

1. Welkom en kennismaking met bestuur & vrijwilligers
2. Waarom een Vereniging Best Voedsel ?
3. Doelstelling en uitgangspunten
4. Ervaringen van de eerste maanden
5. Plannen voor 2024 en opvolgende jaren
6. Meedoen?

Vragen – ideeën uitwisseling

Pauze

Kennismaking met onze leveranciers



Welkom en kennismaking met bestuur & vrijwilligers

- 4 bestuursleden:

Pauline ten Bruggencate (secretaris),
Nico van den Berg (penningmeester),
Diny van de Loo (coördinator vrijwilligers),
Arjan Buchholz (communicatie)
voorzitter – vacature, zie website

- ca. 20 vrijwilligers t.b.v. afhaalpunt De Oude Bogten





Waarom een Vereniging Best Voedsel?

Visie vereniging Best Duurzaam | Om de aarde voor mens, dier en plant leefbaar te houden is er maar één toekomst en dat is een duurzame toekomst.

- Landbouw is verantwoordelijk voor **een derde van de broeikasgassen**
 - ca. 600 miljoen mensen lijden honger in 2030
 - ca. 3 miljard mensen eten ongezond.
- Voedselzekerheid wordt in grote delen van vooral het zuidelijk halfrond bedreigd door de gevolgen van klimaatverandering.
- **Er moet dus meer voedsel op minder land en met minder uitstoot worden geproduceerd**
- Klimaatop Dubai: minder uitstoot is een ander landbouw- en voedselsysteem.

Bron: <https://www.nrc.nl/nieuws/2023/12/01/minder-uitstoot-betekent-ook-een-ander-landbouw-en-voedselsysteem-a4183000>

Tips van het Voedingscentrum

Duurzamer eten in 7 stappen



November

1. Eet minder vlees: **kies vaker peulvruchten, noten of ei**



2. Verspil zo min mogelijk, **koop en kook op maat**



3. Eet op maat, en niet te veel snacks en snoep



4. Drink vooral kraanwater, thee en koffie



5. Eet voldoende zuivel en kaas, maar **niet meer dan nodig**



Kies seizoensproducten en kijk naar de herkomst



6.

7. Kies voor topkeurmerken



Bron: Voedingscentrum.nl

Doelstelling en uitgangspunten Best Voedsel



Onze voedselproductie belast de ecologische grenzen van de aarde. Of het nu gaat om klimaatverandering, biodiversiteitsverlies of de verstoring van natuurlijke kringlopen, onze huidige landbouw en onze eetpatronen dragen er negatief aan bij.

Door als consument ons dieet aan te passen, door te kiezen voor natuur-inclusieve landbouw, en voor lokaal verbouwd eten, kunnen we onze negatieve footprint verkleinen of zelfs ombuigen in een positieve.

Hoe willen we dit doen?

Best Voedsel wil de lokale consument en producent met elkaar te verbinden.

Onze eerste stap is het beperken van de fysieke afstand tussen producent en consument. Dit gaan we doen door het inrichten van een Streekwinkel en een Afhaalpunt.

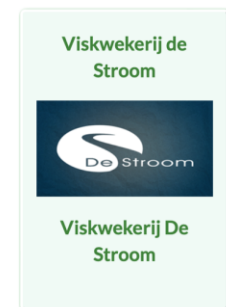
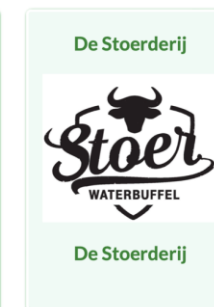
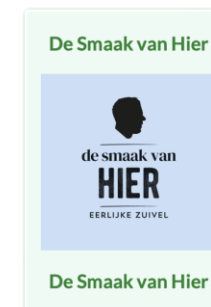
Hiermee maken we lokaal duurzaam voedsel bereikbaar voor Bestenaren en maken we eten uit het seizoen makkelijk en aantrekkelijker.

Ervaringen van de eerste maanden

- onderzoek leden Best Duurzaam – IVN Best 2019
Is het zinvol om een vergelijkbaar initiatief als Herenboeren Boxtel ook in Best op te zetten?

Lokaal voedsel ja; maar wel makkelijk en betaalbaar.

- pilot sinds oktober 2023 | online streekwinkel en afhaalpunt
- start met 4 leveranciers
- website werkt goed, betaling werkt goed
- veel aanmeldingen van vrijwilligers
- veel aanmelding nieuwe leden, veel belangstelling
- logistiek is een uitdaging
- opschalen en uitbreiding assortiment is volgende stap





Plannen voor 2024 en opvolgende jaren

Doel: lokaal duurzaam voedsel beschikbaar en betaalbaar voor álle Bestenaren

- uitbreiding assortiment
- bijpassend activiteiten programma
 - onafhankelijke, betrouwbare info over voedsel
 - proeverijen en excursies
 - de relatie tussen consument en producent te verstevigen | samen eten verbindt

- samenwerken



Meedoen?

- lid worden en bestellen
- voorzitter gezocht
- contactpersoon leveranciers / werving leveranciers
- recepten uitwisselen – eten uit het seizoen
- activiteiten organiseren

info@best-voedsel.nl



**IEDER
TALENT
TELT** **L7**



Vragen & ideeën uitwisseling

Pauze

☀️ COFFEE
IS ALWAYS
A GOOD
IDEA



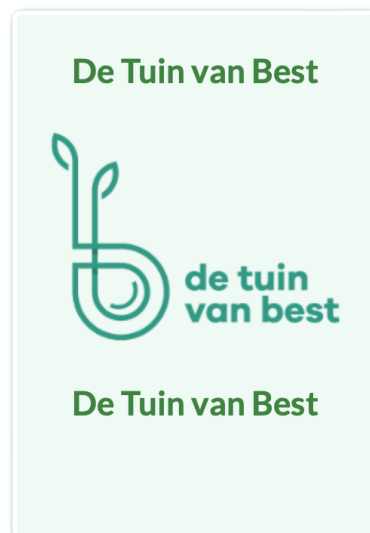
Kennismaking met onze leveranciers



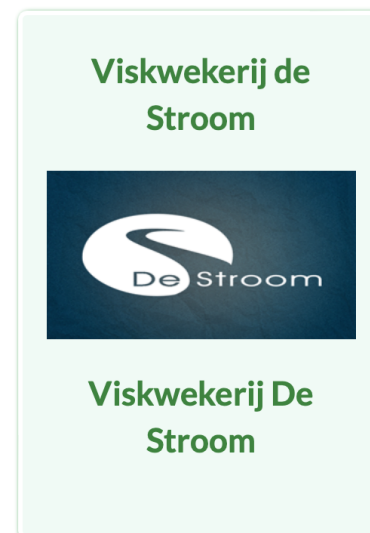
Evelien Vromans



Arjan Swinkels



Jan Vroomans &
Michael Stelwage



Jack van der Schoot

De Tuin van Best



Lekker vers



**de tuin
van best**



Tuinderij op ecologische grondslag





Werkwijze van de tuinderij (4 pijlers)

- Kleinschalig
- Ecologisch
- Lokaal
- Seizoensgebonden



Inrichting van de tuin

- Structuur (respect voor bodemleven)
- Vaste bedden, vaste paden
- Vruchtwisseling (6 jaar)
- Teelt (grote variatie in gewassen)



Verkoopsysteem van de groenten

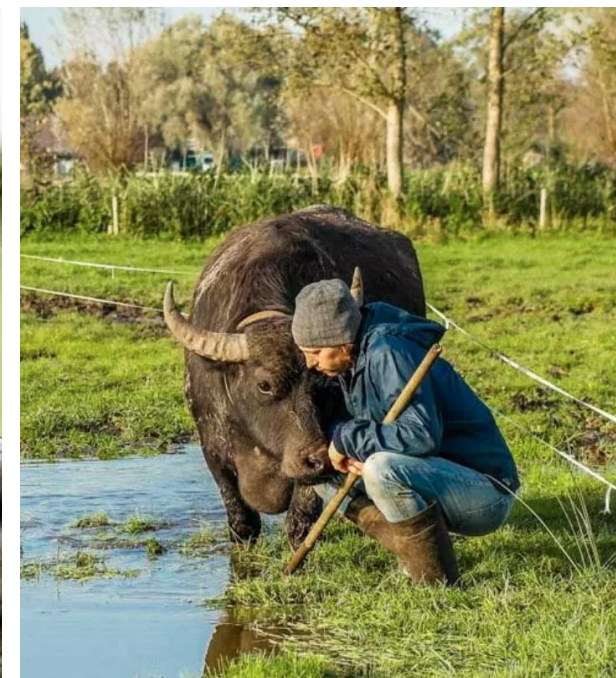
- Proefabonnement
- Jaarabonnement
- CSA
- Best Voedsel platform
- Horeca
- ?



 viskwekerij
 gastenverblijf

 toeristenpoort
 natuureducatie









ONZE MISSIE

De Smaak van Hier heeft een duidelijke missie en toont eigenaarschap voor het creëren van een toekomstbestendige gewaardeerde korte zuivelketen. De producten die onze naam mogen dragen bevatten eerlijke, smaakvolle zuivel die op een transparante manier geproduceerd is. We gaan voor zo lokaal en duurzaam mogelijk in alle aspecten van onze bedrijfsvoering. We waarderen mens, dier en milieu en we vragen al onze partners en klanten hetzelfde te doen. We streven naar een landelijke dekking en herkenbaarheid voor samenwerkende boeren in alle regio's van Nederland, waarbij het lokale aspect altijd behouden blijft.





Lekker vers