



Den Haag

# Haagse Voedselstrategie

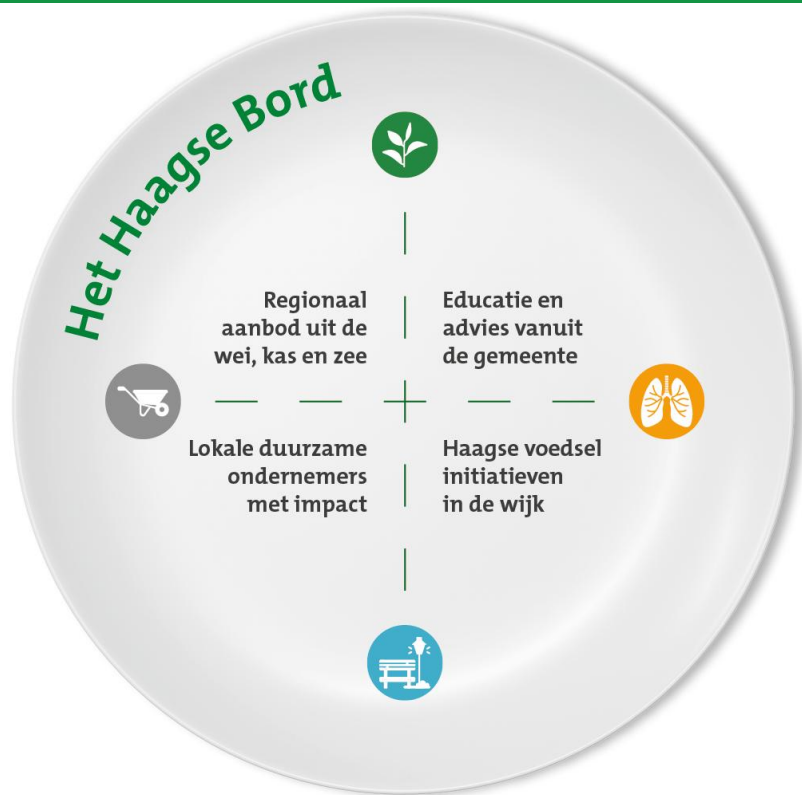
## Actualisatie 2025

21 maart 2025

# Totstandkoming

- Haagse Voedselstrategie uit 2013
- Voedsel als thema blijft zich ontwikkelen in Den Haag:
  - Diverse initiatieven in Den Haag die zijn opgekomen en uitgebreid
  - Binnen de gemeentelijke organisatie
- Sinds februari 2025 de actualisatie van de Haagse Voedselstrategie met behulp van o.a. gesprekken met HVR, visies en onderzoeken, input vanuit de Gemeenteraad

# De Haagse kenmerken



# Pijlers van de Voedselstrategie



## **Duurzaam, eerlijk en smaakvol eten**

Positieve impact maken op mens, dier, natuur, milieu en klimaat



## **Gezonde keuzes**

Positieve impact maken op de gezondheid



## **Oog voor elkaar**

Positieve impact maken op sociale inclusie en cohesie



## **Korte, circulaire en veerkrachtige ketens**

Positieve impact maken op werk, inkomen, veerkracht en innovatie

# Korte, circulaire en veerkrachtige ketens



## Educatie

- Lesprogramma Duurzame Masterchef
- De Verspillingsvrije Week
- Op de educatieve NME tuinen zijn er wormenhotels en compostbakken
- Er is een lespakket over tuinbouw
- Er is lespakket over producten uit de zee in de maak
- Er komt een lespakket over het verminderen van voedselverspilling

# Korte, circulaire en veerkrachtige ketens

## Stimuleren en faciliteren bewoners(initiatieven)



- Via de subsidie Duurzame Wijkactie
- Via het Stadslandbouwloket
- Samen met DDH hebben we 1000 fruitstruikjes en -boompjes uitgedeeld met eetbare vruchten.
- Het boerendorp verbouwt groente op het NME-terrein op Zuiderpark voor de sociale supermarkt Kies!
- Compostvaten uitgedeeld aan bewoners
- De Voedselbank Haaglanden en andere initiatieven

# Korte, circulaire en veerkrachtige ketens

## **Stimuleren faciliteren kennisinstellingen/ ondernemers**

- Duurzaamheidskringen Hotels en Zorg zetten lokale producten en tegengaan van voedselverspilling op de agenda: bijv. FoodWaste City Challenge
- The New Farm huisvest veel (innovatieve) duurzame bedrijven rond eten en drinken zoals de Volkskeuken en Eiber Bier
- ImpactCity faciliteert voedselinitiatieven Zoals Yespers en RechtstreeX
- Greenport West-Holland, Groenfonds Midden-Delfland en Campus@Sea

## **Voorbeeldrol bedrijfsrestaurant:**

- Het residu is laag circa 3%. Dit komt o.a. omdat er niet met een vast menu wordt gewerkt



# Landelijke compostdag – 29 maart

Oproep voor bewoners!

## Cadeautje op landelijke compostdag: Haal een gratis zak compost op

📅 20-03-2025



Koffieprut, appelschillen of uitgebloeide tulpen. Een groot deel van ons afval is groente-, fruit- en tuinafval. Daar wordt uiteindelijk compost van gemaakt. Bij de stadsboerderijen en een educatieve tuin kun je zaterdag 29 maart gratis zo'n zak compost ophalen tijdens de landelijke compostdag.