



smakelijk duurzaam

Kleinschalige voedselinitiatieven in Nederland

Almanak





Almanak kleinschalige initiatieven

Van en voor iedereen die zich sterk maakt voor duurzaam voedsel

Dit is een dummy met een paar pagina's van de almanak zoals die op 11 oktober zal verschijnen.

De 'Almanak Smakelijk Duurzaam' biedt een bonte verzameling van kleinschalige initiatieven rond duurzaam en gezond voedsel. De almanak wordt gemaakt om onderlinge contacten te bevorderen. Het is méér dan een adresboek, want elk initiatief kan vertellen waar het voor staat en hoe het daar een bijdrage aan wil leveren. Mét foto.

Iedere deelnemer aan de netwerkdag in Beesd (11 oktober) krijgt een exemplaar. De almanak zal later ook via internet te raadplegen zijn.

Achterin de almanak komt een index waarmee snel te zien is welke initiatieven met vergelijkbare activiteiten bezig zijn.

'Tijd voor Eten' wil gezond eten bevorderen door schoolkinderen en scholen ermee in contact te brengen, o.a. via een kinderrestaurant op de basisschool.



Kinderen van de Amsterdamse basisschool 't Koggeschip zijn 'uit eten' op hun eigen school

Schoolkinderen laten proeven van gezond eten

Tijd voor Eten

Contact	Doris Voss
Adres	Valeriusstraat 221-II 1075 EZ Amsterdam
Postadres	Valeriusstraat 221-II 1075 EZ Amsterdam
Mobiel	06 41 49 31 99
E-mailadres	info@tijdvooreten.nl
Website	www.tijdvooreten.nl
Duurzaam voedsel	Duurzaamheid, Gezondheid, Voedselveiligheid, Dierenwelzijn, Minder verspilling, Biologisch, Streekproducten
Aard activiteiten	Advies, Educatie, Marktontwikkeling, Schoolprogramma's, Innovaties
Doelgroepen	Jeugd, Consument algemeen
Sectoren	Landbouw, Stadslandbouw

In 2004 is Doris Voss, vanuit het idee 'gezonde voeding op school', begonnen met háár burgerinitiatief: een pan verse soep op de school van haar dochter. Sinds 2005 is Tijd voor Eten vanuit een stichting voortgezet, 2007 is een samenwerking met de gemeente Amsterdam met o.a. de GGD aangegaan. Op 't Koggeschip in Amsterdam draait TVE vanaf 2008 als pilot, die zomer 2010 is afgerond. Zomer 2010 is de vervolgaanvraag van de provincie Noord-Holland goedgekeurd en mogen we ons richten op het opschalen van Tijd voor Eten in deze provincie. Het uiteindelijke doel van Tijd voor Eten is te zorgen voor een structurele oplossing voor een gezonde maaltijd op school.

Tijd voor Eten heeft drie formules ontwikkeld, bij alle formules maken we gebruik van streekproducten, geen toevoegingen zoals smaak, kleur of conserveringsmiddelen. Zeer veel gebruik van groente, weinig vet, suikers en dierlijke vetten. Uiteraard zijn de maaltijden kindgericht.

Pure Graze is een veeteeltbedrijf dat wil laten zien dat smakelijk, gezond en diervriendelijk heel goed samengaan.



100% gras gevoerd rundvlees, geen krachtvoer, geen antibiotica

(G)razend gezond

Pure Graze

Het vee van Pure Graze staat niet op stal, krijgt veel beweging en weidt jaarrond. Het is 100% gras gevoerd vee, dat geen antibiotica en geen krachtvoer krijgt. Pure Graze is opgezet door Karoline en Ado Bloemendal. Zij hebben zich gespecialiseerd in beweidingstechnieken. Zij hebben daarmee een doorbraak bereikt die het mogelijk maakt tegen veel lagere kosten goed en eerlijk vlees te produceren. Karoline en Ado dragen hun kennis van beweidingstechnieken ook over op andere boeren. Ook voor melkveehouders werken deze technieken. Het vlees van Pure Graze wordt geleverd aan o.a. horecagelegenheden en aan (steeds meer) supermarkten. Particulieren kunnen het vlees van Pure Graze bestellen via de eigen webshop. Op de site van Pure Graze staan ook allerlei recepten, onder andere voor slow cooking.

Contact	Ado en Karoline Bloemendal
Adres	Roggestraat 69 7683 AG Den Ham
Telefoon	0546-624005
E-mailadres	info@puregraze.com
Website	www.puregraze.com
Duurzaam voedsel	Duurzaamheid, Dierenwelzijn
Producenten en verkoopkanalen	Producent kleinschalig, Verkoop kleinschalig
Aard activiteiten	Advies
Doelgroepen	Consument algemeen
Sectoren	Landbouw, Vlees

'Anna Haen' is een 'culinaire boerderij' gelegen aan de rivier 't Gein te Abcoude. De boerderij richt zich helemaal op 'puur en natuurlijk'.



'Culinaire boerderij' aan de oever van 't Gein

Een 'culinaire boerderij' met pure streekproducten

Anna Haen

Anna Haen garandeert milieu- en diervriendelijkheid en werkt met streekproducten, niet alleen uit de eigen streek maar ook van boeren elders die ook pure smaak en respect voor het landschap belangrijk vinden.

Anna Haen heeft een eigen 'spijslokaal', maar kan op dezelfde basis ook catering verzorgen.

Verder zijn er kookworkshops (met o.a. de cursus 'Back to Basic').

De boerderij ligt in een schilderachtige omgeving. Anna Haen heeft (in het weekend) ook een streekwinkel. De streekwinkel (met traiteurafdeling) is alleen geopend op zaterdag van 09.00 uur tot 18.00 en zondag van 10.00 tot 17.00 uur.

Je kunt er ook een kopje koffie drinken en je kunt er doordeweeks vergaderingen houden.

Contact	Paulien van der Velde
Adres	Gein Zuid 23A 1391 JE Abcoude
Telefoon	0294 288 108
Mobiel	06 10 11 93 56
E-mailadres	info@annahaen.nl
Website	www.annahaen.nl
Duurzaam voedsel	Duurzaamheid, Gezondheid, Biologisch, Streekproducten
Aard activiteiten	Advies, Educatie, Innovaties
Doelgroepen	Consument algemeen
Overig	Business to Business

GreenWish helpt mensen hun duurzame ideeën te realiseren. Dat gebeurt met adviezen en door nuttige contacten te leggen. GreenWish is o.a. actief voor kleinschalige voedselinitiatieven.



Je eigen duurzame ideaal realiseren met ondersteuning van professionele helpers

‘Wij helpen duurzame ideeën te realiseren’

GreenWish

Je hebt een duurzaam idee dat je zelf wilt uitvoeren en je verwacht dat GreenWish iets voor je kan betekenen? Meld je initiatief dan aan via onze website. Je wordt binnen twee weken teruggebeld door een van onze adviseurs. Als ook wij denken dat GreenWish je de nodige ondersteuning kan bieden, maken we een afspraak voor een intakegesprek. Een intakegesprek is een intensief gesprek met twee adviseurs. We kijken naar jouw wensen en vragen en je ontvangt van ons feedback en suggesties. Na de intake ontvang je een gespreksverslag met het besproken vervolgtraject.

Contact	Corian Hugenholtz-Sassen
Adres	Niasstraat 1 3531 WR Utrecht
Postadres	Postbus 8213 3503 RE Utrecht
Telefoon	030 - 291 99 10
E-mailadres	info@greenwish.nl
Website	www.greenwish.nl
Duurzaam voedsel	Duurzaamheid, Gezondheid, Biologisch,
Aard activiteiten	Advies, Marktontwikkeling
Doelgroepen	Jeugd, Consument algemeen, Producenten kleinschalig
Sectoren	Stadslandbouw, Fair trade

Deze almanak is aangeboden door
het ministerie van LNV

oktober 2010

