

AAN DE SLAG MET EEN DUURZAAM EN GEZOND VOEDSELBELEID VOOR JOUW GEMEENTE

Duurzaamheid en gezondheid zijn belangrijke thema's en de noodzaak om er aandacht aan te besteden wordt steeds groter. Maar hoe zorg je ervoor dat een duurzame visie op voedselgebied ook in praktijk wordt gebracht? Jong Leren Eten Friesland gaat in samenwerking met Greendish aan de slag om gemeentes hierbij te helpen. De focus ligt daarbij op voedseducatie en voedselbeleid.

Hieronder vallen thema's als:

- Het creëren van een gezonde (school)omgeving
- Het verkleinen van gezondheidsverschillen tussen woonplaatsen en wijken
- Meer plantaardig eten
- Meer eetbaar groen in de openbare ruimte
- Het terugdringen van voedselverspilling

INHOUD VAN DE TRAINING

Door middel van een interactieve training helpen we bij het zetten van stappen om voedselbeleid te integreren in bestaand beleid en concrete plannen te maken.

De volgende onderwerpen worden onder andere behandeld:

- Duurzamer en gezonder eten: waarom is dit belangrijk?
- Toelichting beleidsdoelen voeding van de Provincie Friesland
- Best practices: voorbeeldcases van andere gemeentes en provincies op het gebied van voedselduurzaamheid
- Het creëren van een stappenplan om mee aan de slag te gaan
- Tips over hoe je burgers en bedrijven binnen de gemeente mee kan nemen in het beleid
- Mogelijkheden & kansen voor verschillende ambtsgebieden
- Het uitwisselen van ideeën en kennis
- Verbinding met de lokale aanpak in jouw gemeente (zoals JOGG)

Na deze training heb je de kennis om het thema voedsel te integreren in het (gezondheids)beleid van je gemeente.

**VOOR AANMELDEN EN MEER INFORMATIE
NEEM JE CONTACT OP MET:
AGNES SCHIPHOF - A.SCHIPHOF@IVN.NL**

Voor wie?

De training is van grote meerwaarde voor medewerkers uit diverse beleidsterreinen zoals onderwijs, natuur & landbouw, sport, gezondheid, duurzaamheid, ruimtelijke ordening en milieu. De training is ook uitermate geschikt voor facilitair managers van de gemeente zelf, met het oog op het kunnen verduurzamen en gezonder maken van het voedselaanbod van de bedrijfs catering.

Wanneer?

De trainingen kunnen ingepland worden in de periode tussen 15 september en 16 december 2022. De geschatte tijd per training is 2 à 3 uur.

Kosten

De training is voor 50% gesubsidieerd door Jong Leren Eten Friesland, om zo binnen de provincie Friesland verduurzaming van het voedsel aan te jagen. Hierdoor kun je deelnemen voor de aantrekkelijke prijs van 1.750 euro.

