

low Food®



Slow Food®



## Wat is Slow Food?

- Een internationale, eco-gastronomische door leden ondersteunde, non-profit organisatie
- Een beweging opgericht in 1989 als tegenhanger van ‘fast food’ and ‘fast living’
- Een wereldwijd netwerk gericht op verandering van de huidige voedselproductie en consumptie



130 landen

80.000 leden

800 convivia

1000 koks

500 producenten

1600 food communities

400 academici





Slow Food®

## Wat doet Slow Food ?

Slow Food zet zich in voor:

- ons recht op genieten
- van lekker, puur en eerlijk voedsel

En wil dat bereiken door:

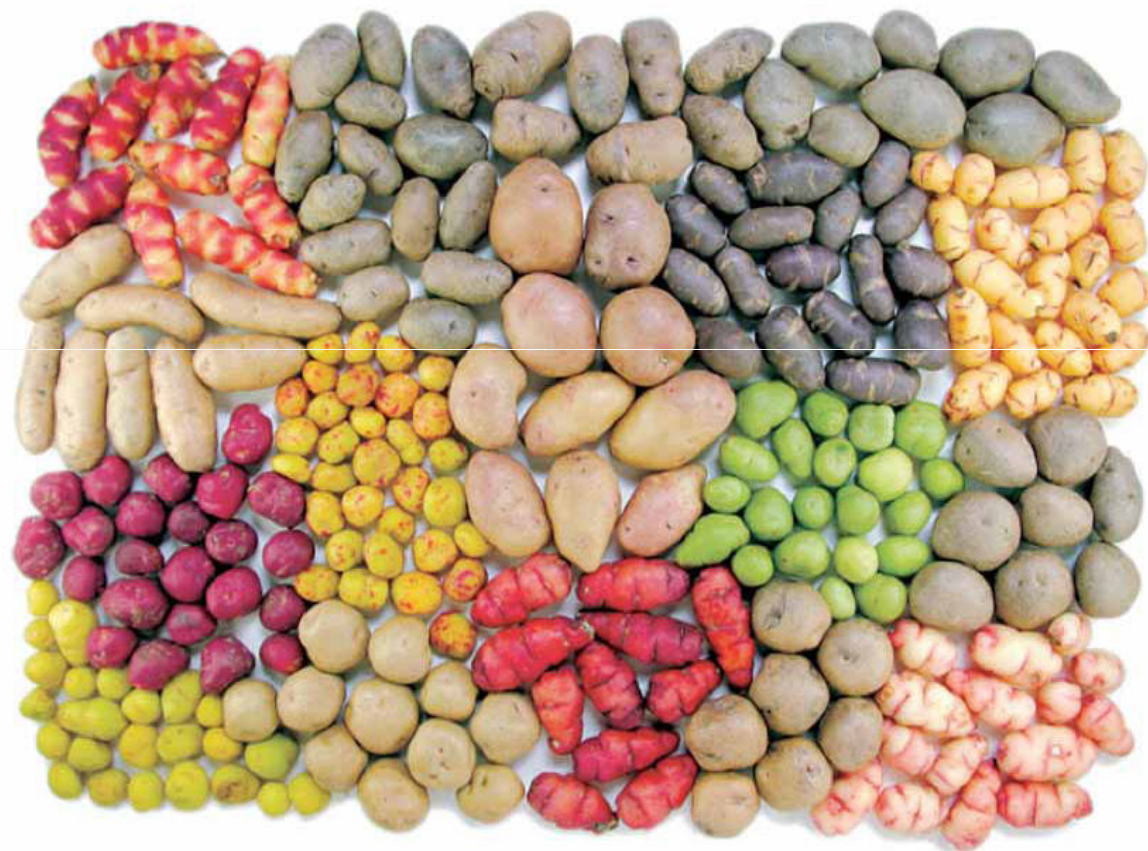
- een voedselproductie die goed is voor het milieu, de planten, dieren
- én onze gezondheid





Slow Food®

# Bescherm de biodiversiteit





Slow Food®

Het PLEZIER

van GOED

LEKKER

en GEZOND eten





Slow Food®

# Slow Food

ondersteunt lokaal voedsel

- Door producten en co-producenten dichterbij elkaar te brengen
- Voorlichting en educatie te geven
- Evenementen te organiseren
- Een netwerk van voedselgemeenschappen op te bouwen





Slow Food®

## Waarom lokaal?

- De verse smaak van seizoensproducten
- Minder transport, verpakking en kilometers
- Betere controle over wat we eten en hoe het wordt geproduceerd
- Bewaren van de traditionele, duurzame teeltwijzen, productiemethoden, gewassen, diersoorten en voedselvariëteiten
- Beschermen van de regionale cultuur en cultuurlandschappen



## Local Food Communities

Een sterke band tussen producenten, consumenten, koks, scholen, gemeenten, ziekenhuizen en instellingen, kortom een effectieve lokale voedselgemeenschap kan door:

- Consumenten te overtuigen co-producent te worden
- Korte productieketens te promoten
- Producenten en consumenten dichterbij elkaar te brengen





Slow Food®

## Co-producer?

‘eating is an agricultural act’

Een co-producent is een consument die begrijpt wat de huidige problemen van de voedselindustrie zijn.

Die wéét van de kwaliteit, prijs, samenstelling en culinaire aspecten.

En dus niet iemand is die zomaar consumeert, maar wil weten wat hij eet.





Slow Food®

# Slow Food

Werkt samen met de Universiteit  
van Gastronomische Wetenschap  
in Pollenzo





Slow Food®

# Slow Food



Is actief in  
Derde Wereld Landen



Slow Food®

community co-producers  
sustainable artisanal  
traditional eco-gastronomy  
**good clean fair**  
quality pleasure seasonal biodiverse  
small-scale convivial local



Slow Food®





Slow Food®

