

# Samenvatting

## **Dream Canteen**

De Salone del Gusto en Terra Madre zijn biënnale Slow Food-beurzen die in 2008 voor het eerst samen werden gehouden in Turijn. Op de Salone del Gusto was een hoek ingericht voor 'Pensa che mensa', in het Engels vertaald als 'Dream Canteen'. Dit is een kantine naar de filosofie van Slow Food: *Good, Clean* en *Fair*. Er was onderzoek verricht op schoolkantines om in kaart te brengen hoe 'Slow' deze al waren en welke factoren daar een rol bij zouden kunnen spelen (zie Bijlage 1). Punten die werden onderzocht, waren management, inkoop, opslag, bereiding, serveren en afvalstromen. De onderzochte Italiaanse kantines kochten grotendeels al gedeeltelijk biologische grondstoffen en producten met keurmerken.

Er was op 'Pensa che mensa' een voorbeeldkantine opgezet waar ook maaltijden gegeten konden worden. Behalve dat er goede grondstoffen worden gebruikt (zie Bijlage 2) en het proces schoon moet zijn, is het menu ook zorgvuldig samengesteld naar de dagelijkse behoeften van het lichaam.

## **Workshop 'Pensa che mensa'**

In de workshop werd meer duidelijk over de logistieke problemen waar de kantineorganisatie tegenaan kan lopen bij het veranderen van hun kantine naar een Dream Canteen. Speerpunten daarbij zijn een goed georganiseerde inkoop van de producten direct bij de producenten, de voedselveiligheid en de opleiding van het personeel. Als je het goed aanpakt, is zo'n kantine niet duurder en kan deze soms zelfs goedkoper zijn (zo kunnen seizoensproducten die lokaal worden ingekocht, geld besparen). Met een holistische aanpak wordt het een echte Droomkantine.

## Slow Food Holland meeting

In de Slow Food Holland meeting is gesproken over *food communities*, een soort voedselgemeenschappen waarbij de producenten en consumenten bij elke stap van het proces samenwerken. Hierbij werken de streken en steden samen – daarbij is niet de stad het middelpunt, maar vormt de regio/het platteland de kern.

## Andere interessante onderdelen van de beurs

Ook interessant op de beurs waren de drie markten Salone del Gusto, Terra Madre en Presidia, waar verschillende Slow Food-producten te proeven en kopen waren, en de producenten zelf hun waren aanprezen. De hele beurs had door verschillende innovaties een *zero environmental impact*; voor nadere uitleg over deze duurzame insteek kon de bezoeker in een hoek in de hal terecht. De drie waarden *Good*, *Clean* en *Fair* werden op verschillende manieren gevisualiseerd, met interessante feiten (zoals de impact van het kopen van een mango in de winter) en manieren om de levensstijl van mensen eenvoudig te verbeteren (als iedereen één plastic tas per dag minder gebruikt, heeft dit gigantische impact). Tot slot kwamen de waarden van Slow Food ook via de media film, kunst en muziek tot leven.

## Bouwstenen van de Kantine van de Toekomst

De beurs leverde enkele inzichten die in het project meegenomen kunnen worden:

- Het totaalplaatje/de holistische benadering: van management tot inkoop tot bereiding en afvalstromen: pas als alle details kloppen is het echt duurzaam!
- Om deze duurzaamheid te bereiken, kan een graduele aanpak helpen.
- De kern van de economische haalbaarheid is creatief zijn de inkoop en houdbaarheidstechnieken.
- Seizoensproducten en verse producten dragen meer gezonde voedingsstoffen bij aan het dagelijks dieet.
- Het hoeft niet per se altijd gezond te zijn, als het maar goed smaakt! De *streetfood*-sectie van de beurs kan hiervoor als inspiratie dienen.
- Vooral de betrokkenheid van het personeel en de verhalen achter het product maken dat het product leeft. Communicatie is hierin heel belangrijk, alsmede scholing van het personeel.
- Andere media, zoals als film, kunst en muziek, zijn vormen van communicatie die ook een rol kunnen spelen in de kantine.