

Zeven werkende principes

De werkplaats Educatie en Bewustwording heeft gekeken naar huidige goedlopende Brabantse collectieven. We stelden ons de volgende vragen: Wat is hun succesformule, dat leidt naar gedragsverandering en creëren van impact? Wat kan er nog beter? Daaruit hebben we 7 werkende principes naar voedselwijs en voedselvaardig gedrag afgeleid:

1. **Lokaal maatwerk en eigenheid**; gebruik maken van de kracht die lokaal al aanwezig is en samen verder ontwikkelen. Daarbij geen plaatsen overslaan; naast de bloei in de steden extra ondersteuning bieden aan plaatsen en landelijke gebieden die dit nodig hebben.
2. **Bewegen vanuit de energie van Lokale Voedselcollectieven**; alles ontstaat omdat mensen het zelf willen en het samen willen doen.
3. **Ervaringsgericht leren** door beleven met hart, hoofd en handen; even een lesje of even proeven is niet genoeg om voedselwijs en -vaardig te worden. Met ervaringsgericht leren kom je tot bewuste keuzes rond voedsel;
4. **Gericht op de gehele levenscyclus** van de Brabantse bewoners; wat je eet van baby tot bejaarde, voedsel in je rol als ouder, in je professionele loopbaan en op je eigen levenspad.
5. **Voortbouwen op bestaande initiatieven**, deze verbreden en verbinden samen met alle vertegenwoordigers van de gehele voedselketen; Omwonenden, Overheid, Ondernemingen, Onderwijs en Omgeving (de **5 O's**, zie bijlage 2).
6. **Sociale innovatie**, participatie en co-creatie; een kwaliteitsslag en versnelling brengen door nieuwe vormen van samenwerken. Theory U en Design Thinking bijvoorbeeld zijn geschikt om tot oplossingen te komen voor complexe maatschappelijke opgaven rondom transformatie van het voedselsysteem.
7. **Feedback loops**, oftewel een proces van experimenteren, reflecteren en verder optimaliseren. Van fouten leren en continu verbeteren.

