

Tegengaan Voedselverspilling *van voorkomen tot waarde toevoegen*



Paula Huismans



Wieke Bonthuis

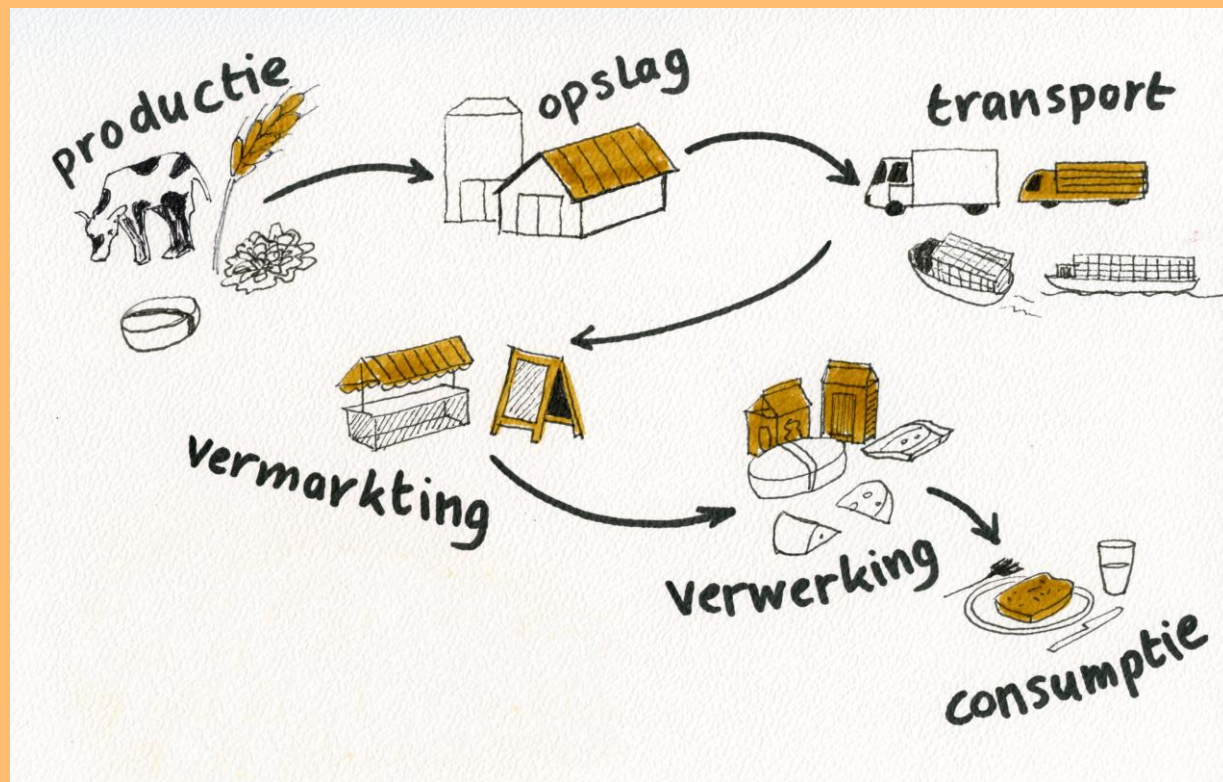


Voedselverspilling, wat is het precies?



Voedselverspilling :

- in de hele keten van voedsel
- vaak niet zichtbaar.



Wereldwijd :

- 1/3 van het beschikbare voedsel wordt verspild.
- Genoeg om 1,26 miljard mensen mee te voeden.
- ca 1/5 van de verspilling komt van huishoudens.

Voedselverspilling,
wat is het
probleem?



Dit gooien we per jaar in ons land weg:

2

Miljard kilo voedsel

34

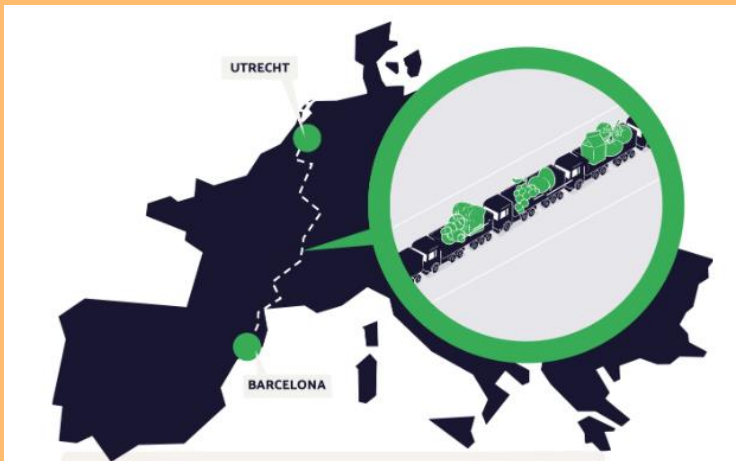
Kilo pp per jaar

120

Euro of meer

2500

Miljard liter water

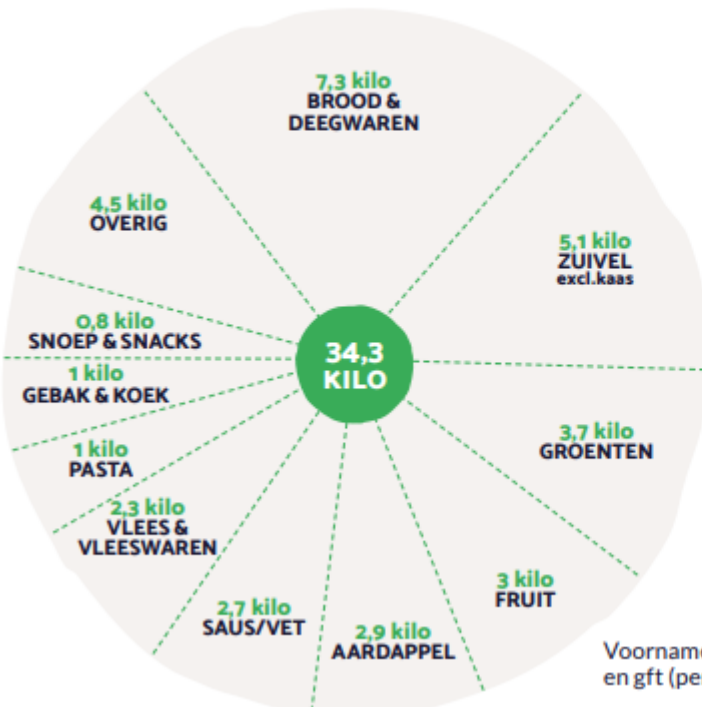


Maar ook alle *liefde en tijd* die producenten, boeren, koks, cateraars en anderen stoppen in het produceren en klaarmaken van voedsel.



Top 10 meest verspilde producten

TOP 10 VERSPILLING VAST VOEDSEL



TOP 5 VERSPILLING VLOEIBAAR VOEDSEL

23,2 liter
KOFFIE & THEE



14,2 liter
ZUIVEL



5,7 liter
FRISDRANK
& SAP



1,3 liter
WIJN & BIER



1,1 liter
SAUZEN



Via riool (per persoon per jaar)

De Verenigde Naties heeft 17 doelen voor duurzame ontwikkeling opgesteld.



12.3 = Voedselreductie

NL: 50% voedselreductie in 2030

1 miljard kg minder

Watrestje.nu

Wie, wat en

hoe?





is een vrijwilligersinitiatief , ontstaan in 2020 in Noord-Brabant

Doel:
voedselverspilling bij de consument thuis te verminderen.

34 kilo voedsel
per persoon per jaar
gooien we
in de afvalbak

Hoe?

- Consumenten inspireren met smakelijke recepten die je van restjes kunt maken.
- Delen van tips en informatie: hoe kun je voedselverspilling voorkomen?
- Delen van informatie en interessante links over voedselverspilling.

-> www.watrestje.nu





educatie

website

infostand

video's

facebook

instagram

live stream

lezingen



Educatie en Aanpak Voedselverspilling

AAN DE SLAG MET VOEDSELVERSPIJLING!

**Lesmateriaal dat door RIVM is erkend als effectief en didactisch goed onderbouwd.*



BASIS ONDERWIJS	DOELGROEP	LESMATERIAAL
	Groep 5 t/m 8 Groep 5 & 6 Groep 5 t/m 8 Groep 7 & 8	Instock lespakket voedselverspilling Red de krommies! (Stichting Kromkommer) Broodje 2de kans (IVN Het Groene Wiel) Smaaklessen (Wageningen Universiteit & Research - WUR) Specifiek: Smaakmissie voedselverspilling* Too Good To Go lespakket Voedselbanken Nederland lespakket Groentjessoep educatief pakket
VOORGEZET ONDERWIJS	Volledige onderbouw Bovenbouw havo & vwo Volledige bovenbouw	Weet wat je eet - les 7 t/m 9 (Voedingscentrum)* Profielwerkstukken (Wageningen Youth Institute) Junior Consultancy training (WUR).
MBO	Alle niveaus Niveau 2 t/m 4	MBO Challenge Voedselverspilling (Diverse partners) Vitaal Burgerschap (Voedingscentrum)
HBO	Alle opleidingen	Zero Food Waste Challenge (HAS Hogeschool).

**SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING**



Ervarend leren - VMBO



Ervarend leren - MBO



Onderzoekend leren - HBO



Korte keten – Fietsen voor m'n eten

De Baronie



LANDSTAD De Baronie

Streekproducten op de kaart

LandStad De Baronie laat je de magie beleven!

This block features a collage of images and a map. At the top left is the Landstad De Baronie logo, a shield with a red and blue design. To its right is the text 'LANDSTAD De Baronie'. Below the logo is a vertical text 'Streekproducten op de kaart'. The main part of the collage consists of three images: a top image showing various local products like cheese, bread, and beer; a middle image showing people clinking glasses of beer; and a bottom image showing a shop interior with shelves of products. To the right of these images is a map of the region, showing towns like Etten-Leur, Sprinzen, and Pijlbergen. At the bottom of the collage is the text 'LandStad De Baronie laat je de magie beleven!'.





Wat kun je zelf doen
om voedselverspilling
te voorkomen?



Vier pijlers:

- 1 Kopen
- 2 Koken/bereiden
- 3 Bewaren
- 4 Consumptie

En het laatste beetje kan in de juiste kliko of composthoop



Bewaren

Welke van deze producten kun je het beste in de koelkast bewaren?



- A Tomaat
- B Ananas
- C Mango
- D Appel





Plek
voor
jou!

Watrestje zoekt enthousiaste teamleden

Watrestje bestaat uit een aantal Brabantse vrijwilligers die enkele keren per jaar een activiteit organiseert rondom het thema 'voedselresten'. Hiermee probeert Watrestje draagvlak te creëren om minder voedsel weg te gooien en daarmee bij te dragen aan bewustwording en een beter klimaat. De manier waarop Watrestje dit doet is door lekker te koken met restanten uit de keuken.

Kijk op de website www.watrestje.nu voor informatie.

Stuur een mail naar info@watrestje.nu of stuur een PM via Facebook of Instagram.

