

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

SCHOOLPROJECT OVER VOEDSELVERSPILLING

Dit document is gemaakt voor scholieren en studenten die een werkstuk of ander schoolproject over voedselverspilling willen maken, op weg te helpen.

BASISBEGRIPPEN

Voor je jouw project start, is het handig om kennis te nemen van de volgende basisbegrippen:

1



VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling is een verzamelnaam voor het weggooien of niet opeten en drinken van voedsel terwijl het daar wel voor bedoeld is. Schillen, botten, graten en andere resten worden niet meegerekend bij voedselverspilling. Elk jaar gooien we alleen al in Nederland voor enkele miljarden euro's aan voedsel weg.

2

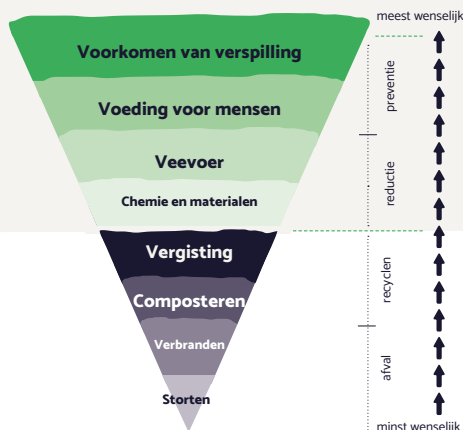


VOEDSELKETEN

Voedselverspilling gebeurt overal, door de hele voedselketen: bij de oogst, tijdens opslag en transport, in supermarkten en horeca, en bij de consument thuis. In ontwikkelingslanden gaat vooral voedsel verloren tijdens de productie, het transport en de verwerking, maar bijna niet bij de consumenten thuis. In Europese en andere geïndustrialiseerde landen verspillen consumenten het meeste. Nederlandse huishoudens verspillden in 2019 gemiddeld 34,3 kg eten per persoon per jaar aan vast voedsel.

3

DE LADDER VAN MOERMAN



De Ladder van Moerman is een model dat beschrijft hoe je het meest efficiënt om kan gaan met afvalstromen, waarbij het voorkomen van verspilling de meest wenselijke situatie is en het weggooien van voedsel om het daarna te verbranden de minst wenselijke.

FORMULEREN ONDERWERP / ONDERZOEKSOPDRACHT

Voedselverspilling is een veelomvattend begrip. Voor je project kun je er daarom voor kiezen om in te zoomen op één onderdeel uit de voedselketen. Je kunt hier dan ook zelf een onderzoek aan koppelen. Om te bepalen wat jij het meest interessant vindt om verder uit te werken kun je eerst vooronderzoek doen.

De volgende vragen kunnen je hierbij helpen:

- Waarom is voedselverspilling een belangrijk onderwerp om aandacht aan te schenken?
- Hoe kun je de voedselketen indelen?
- Wat is het verschil tussen vermijdbare voedselverspilling en onvermijdbare voedselverspilling?
- Wat zijn voedselreststromen? En wat betekent verwaarding?

Bepaal vervolgens wat je verder wilt onderzoeken. Het kan helpen om na te denken over de volgende onderdelen, of ze te verwerken in je project:

Verwaarding of voorkomen van voedselreststromen.

Een **product** of **productgroep** (bijvoorbeeld aardappelen, groente, fruit, zuivel, brood).

Gedrag (bijvoorbeeld kennis, onbewuste routines of attitude ten opzichte van voedselverspilling).

De **plaats** waar verspilling kan plaatsvinden (tijdens de productie, verwerking, transport, in winkels, horeca, in een ziekenhuis, in de schoolkantine en bij de consument thuis).

Een **doelgroep** (bijvoorbeeld scholieren, gezinnen met jonge kinderen, chef-koks, klanten) binnen een bepaalde **regio** (Wereldwijd, Europa, Nederland, provincie, gemeente)

Productie- en bewaar technieken (bijvoorbeeld houdbaarheidsdatums, verpakkingen, of een nieuw product van reststromen).

Wat vind je interessant en waar wil je achter komen? Bedenk ook in welke vorm je je informatie wilt verzamelen (kwalitatief onderzoek, zoals interviews of kwantitatief onderzoek, zoals metingen). Misschien kun je een onderzoekje doen bij jou thuis, in jouw groep, of bij een teler, supermarkt of restaurant bij jou in de buurt?

PROJECTIDEEËN



Hoe kun je consumenten (**doelgroep**) het beste ondersteunen bij het zo optimaal mogelijk bewaren (**bewaar-technieken**) van brood (**productgroep**) om daarmee verspilling te voorkomen (**voorkomen van verspilling**)?



Hoe kun je chef-koks (**doelgroep**) in restaurants (**plaats**) helpen bij het slimmer inkopen (**gedrag**) van producten om voedselverspilling te voorkomen?



Hoe kan een groenteboer (**plaats**) met producten die niet meer verkoopbaar zijn (bijv. door bruine plekje) alsnog een smakelijk nieuw product maken (**voorkomen van verspilling**) voor klanten (**doelgroep**)?



Hoe kun je via de supermarkt (**plaats**) klanten (**doelgroep**) het beste kennis en bewustwording (**gedrag**) bijbrengen over het belang van voedselverspilling voorkomen?

WAAR VIND JE DE JUISTE (RECENTE) INFORMATIE OVER VOEDSELVERSPILLING?



— Dossier Voedselverspilling



- Informatie over Voedselverspilling in de voedselketen
- Meer informatie over het thema voedselverspilling op school



- Informatiedossier Voedselverspilling
- Factsheet Voedselverspilling door consumenten (2020)
- Syntheserapport Voedselverspilling in huishoudens in Nederland (2019)



- Tussen 2015-2019 is het Europese onderzoeksproject REFRESH uitgevoerd om voedselverspilling te voorkomen. [Informatie over REFRESH.](#)

HULP BIJ HET MAKEN VAN EEN PROFIELWERKSTUK

Verschillende hogescholen en universiteiten bieden ondersteuning bij het maken van een profielwerkstuk. Soms gaat het om tips voor onderwerpen, maar vaak kun je op de universiteit ook proeven of experimenten doen. [Klik hier](#) voor alle informatie.

