

Voedselverspilling in de keten en bij de consument

Wat is het resultaat van het project?

Het onderwijs – op hbo-, mbo en vmbo-niveau – wordt geholpen met kennis van Wageningen UR om de studenten:

- bewust te maken van het thema voedselverspilling
- ermee te leren werken en rekenen
- voedselverspilling te verminderen, nu en in de toekomst!

Het gaat concreet om:

- mogelijkheden om voedselverspilling binnen relevante vakken op te nemen, inclusief een evaluatie van specifieke wensen van docenten;
- het plaatsen van al bestaande informatie op de Community of Practice;
- het ontwikkelen van leermiddelen voor verschillende niveaus en vakken;
- een evaluatie van de kennisoverdrachtactiviteiten die hebben plaatsgevonden inclusief het opstellen van aanbevelingen om kennis over voedselverspilling verder te verspreiden in het groene onderwijs.

Waar is het product vindbaar?

www.groenkennisnet.nl/Pages/voedselverspilling.aspx

Wie gebruikt het product en binnen welke opleidingen?

De producten worden binnen het hbo, mbo en vmbo gebruikt.

Hoe verliep de samenwerking?

Alle activiteiten binnen dit WURKS-project sluiten aan bij het KIGO-project "Voedselverspilling, waarden van voedsel in de keten".

Type Product

Een gevulde bibliotheek met informatie over voedselverspilling
Business cases
Gastcolleges
Digitaal lesmateriaal
Verspillingstesten
Testen "koelkastmanagement"

Projectgegevens

Contact:

Marieke Meeusen

LEI, onderdeel van Wageningen UR

marieke.meeusen@wur.nl

Yuca Waarts

LEI, onderdeel van Wageningen UR

yuca.waarts@wur.nl

Betrokken instellingen/partners:

HBO: STOAS, CAH Dronten, InHolland

MBO: EduDelta

VMBO: Wellant College, EduDelta

Wageningen UR: LEI, Food & Biobased Research

Financiering:

WURKS, KIGO

Projectperiode:

2010 - 2011

Meer informatie:

www.wurks.wur.nl > WURKS-2010-14

www.groenkennisnet.nl/Pages/voedselverspilling.aspx

