

Beperken voedselverspilling, waarden van voedsel in de keten

Over het KIGO-project



Zes onderwijsinstellingen zijn in 2009 aan de slag gegaan om het thema voedselverliezen in het groene onderwijs op te nemen. Lees meer over de achtergronden van [KIGO-project KIGO/2010/01-11](#) en [WURKS-project 2010-14](#).

De centrale vraag die door de onderwijsinstellingen beantwoord zal worden is: welke rol kan het onderwijs spelen bij de beperking van voedselverliezen? Een van de activiteiten voor het ontsluiten van informatie is het beschikbaar maken van een bibliotheek.

Hieronder vindt u deze bibliotheek, waarin allerlei publicaties en artikelen in verschillende categorieën geplaatst zijn. Deze bibliotheek kan helpen om binnen uw onderwijsinstelling aandacht te geven aan het beperken van voedselverliezen.

Algemene informatie

- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » (Semi)-wetenschappelijke publicaties
- » Engelstalige publicaties

Aandacht in het onderwijs

- » Onderwijsmateriaal
- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » (Semi)-wetenschappelijke publicaties

Technische oplossingen:

Verpakking en logistiek

- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » Engelstalige publicaties

Voedselverspilling

bij de consument

- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » (Semi)-wetenschappelijke publicaties
- » Engelstalige publicaties

Impact verspilling

op milieu of energie

- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » (Semi)-wetenschappelijke publicaties
- » Engelstalige publicaties

Overheid

- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » (Semi)-wetenschappelijke publicaties

Beperken voedselverspilling

Voedselverliezen vinden plaats binnen alle schakels van de voedselketen, inclusief de consument. Het (groen) onderwijs kan en moet een rol spelen bij de beperking van voedselverspilling.

Meer informatie

- » De strijd tegen voedselverspilling
- » Eten is om op te eten
- » Love food hate waste
- » Taste the waste
- » Weggooitest
- » Video Voedselverspilling - Zembla 2 mei 2012
- » Dossier Voedselverspilling - Wageningen UR

Nieuws



Nieuws over voedselverspilling op Groen Kennisnet

- » Docentenhandleiding voedselverspilling beschikbaar (27-7-2012)
- » Portiegrootte: mag het ook iets minder zijn? (19-6-2012)
- » Kosten die de kassabon niet halen (12-6-

Duurzaam hergebruik van reststromen

- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » (Semi)-wetenschappelijke publicaties

Voedselverspilling in de keten

- » Publicaties gericht op het grote publiek
- » (Semi)-wetenschappelijke publicaties
- » Engelstalige publicaties

2012)

Contact

Reageren op dit dossier?

Stuur uw reactie of document naar:
servicedesk@groenkennisnet.nl

Voor meer informatie over het KIGO-
project Beperken voedselverspilling kunt u
contact opnemen met:

- » Gerry Kouwenhoven
Hogeschool Inholland Delft
Rotterdamseweg 141
2628 AL Delft
Tel: 015 - 2519200
gerry.kouwenhoven@INHOLLAND.nl

Het project is uitgevoerd binnen het GKC-
programma Ketens en agrologistiek

Meer dossiers vindt u op:
[Groen Kennisnet Dossiers](#)

Laatste wijziging: 23 februari 2015