

Je ziet dat ze het snappen



Aanleiding

Voedselverlies vindt plaats bij producent en consument, maar vaak zijn ze zich daar niet erg van bewust. Vermindering van dit verlies leidt tot meer duurzaamheid, want het betekent dat grondstoffen beter gebruikt worden en dat er minder afval geproduceerd wordt. Het is ook kostenbesparend; nu wordt jaarlijks voor miljoenen euro's verspild. Meer bewustzijn van de waarde van voedsel, de houdbaarheid ervan en de benodigde hoeveelheid kan leiden tot minder derving. Groene onderwijsinstellingen dragen met ondersteuning van de Groene Kennis Coöperatie bij aan de beperking van voedselverspilling.

Doel

Het doel van het project 'Beperken voedselverspilling, waarden van voedsel in de keten' is dat leerlingen en studenten in het groene onderwijs een beter idee krijgen van de waarde van voedsel en ze daar later professioneel naar kunnen handelen. Vanuit een beroepshouding om voedselverspilling te voorkomen en ook vanuit de sociale norm om zich daarvoor in te spannen. Uiteindelijk beoogt het project dat bij alle burgers het besef groeit dat je zuiniger kunt omgaan met voeding.

Aanpak

In het project verankeren de projectpartners beperking van voedselverspilling en efficiënter benutten van de reststromen in hun curricula. Dat gebeurt op alle niveaus, van vmbo tot en met hoger onderwijs. In smaaklessen, kooklessen en in het hbo bijvoorbeeld door studenten onderzoek te laten doen naar consumentengedrag en keukenpraktijk in de horeca. En door meer kennis over houdbaarheidsdata en bewaarmogelijkheden.

Op al die niveaus zijn docenten, leerlingen en studenten bezig om voedselverspilling onder de aandacht te brengen. Bewustzijn van voedselverspilling bij anderen en bij jezelf is de eerste stap. Die aandacht vragen ze bijvoorbeeld via social media (tweets over voedselverspilling).

De volgende stap is dat mensen leren hoe ze voedselverspilling kunnen vermijden. Dat gebeurt door workshops van studenten, lesmateriaal (koelkastmanagement) en projecten over de schoolkantine. Voedselverspilling wordt ook structureel opgenomen in bepaalde opleidingen.

Voorkomen van voedselverspilling in de keten

Je ziet dat ze het snappen



Aan het woord

Gerry Kouwenhoven, projectleider

“Zodra ze beseft hebben van de waarde, gedragen ze zich anders”

Aan het woord

Piet-Hein Le Poole, student

“Als ik nu iets weggooi, heb ik wel een schuldgevoel”



“Je merkte dat cateringmedewerkers wel heel erg bereid waren om iets rond voedselverspilling te doen,” zegt Piet-Hein Le Poole, vierdejaars Food & Business bij Hogeschool InHolland, “maar ze weten vaak niet hoe.” Hij heeft een half jaar met twee medestudenten, Justin Verbeek en Eric Benyon, een project uitgevoerd bij de cateraar van de hogeschool. Ze verzorgden een workshop voor de medewerkers. “De processen kloppen meestal wel, maar de menselijke factor speelt een grote rol. Als je 200 broodjes moet weggooiden na een vergadering, vraag je je af of je dit van tevoren had kunnen zien.”

Voor hemzelf heeft het project ook consequenties gehad. “Als ik nu iets weggooi, heb ik wel een schuldgevoel. Ik denk dat ik dit ook meeneem, waar ik ook in het ketenproces terecht kom. Het bewustzijn van de handeling en het overdragen daarvan aan je werkomgeving.”

“Je ziet dat het werkt als je mensen bewust maakt”, zegt Gerry Kouwenhoven, projectleider vanuit Hogeschool InHolland in Delft.

“Dat is superleuk! Je zou misschien verwachten dat mensen die minder te besteden hebben bewuster met voeding omgaan, maar vooral leeftijd is belangrijk; juist studenten gooien gemakkelijk voeding weg. Eten is ook erg goedkoop in onze consumptiemaatschappij. En mensen zijn bang dat het misschien ongezond is als de THT-datum nadert.”

“Maar zodra ze weten waar het vandaan komt en wat er komt kijken bij groei en verwerking, zodra ze beseft hebben van de waarde, gedragen ze zich anders. Je ziet dan dat ze het snappen.”

“Soms reageren mensen: ik moet aan jou denken als ik bij de vuilnisbak sta. Heel goed dat ze erover na gaan denken.”

Aan het woord

Jenny Abbenbroek, *Onderwijsontwikkelaar*

“Studenten herkennen het”



“We hebben voedselverspilling in het onderwijs gebracht”, vertelt Jenny Abbenbroek, docent bij InHolland Delft. Met name onder het thema consumentengedrag in de opleiding Food Commerce & Technology. “Bij consumentengedrag kun je bijvoorbeeld de vraag stellen of mensen weten hoe ze voeding moeten bewaren en of ze een boodschappenlijstje meenemen naar de supermarkt. Daar gaan eerstejaars studenten onderzoek naar doen. Wat heeft bijvoorbeeld de temperatuurinstelling van de koelkast of zo’n boodschappenlijstje voor gevolgen?”

“De studenten herkennen het”, vervolgt ze. “Als je voorbeelden van voedselverspilling noemt, beginnen ze te lachen en zeggen ze: dat doe ik ook.” Studenten gaan ermee aan de slag op de manier die hen het meest aanspreekt. Dat kan meer op marketing, beïnvloeding en koopgedrag gericht zijn of meer op de technische optimalisering van productieprocessen.

Beperken Voedselverspilling, Waarden van Voedsel in de Keten

‘Beperken voedselverspilling, waarden van voedsel in de keten’ is een project van het programma Ketens en Agrologistiek van de Groene Kennis Coöperatie en werd mede mogelijk gemaakt door financiering van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (nu Economische Zaken, Landbouw en Innovatie). Het sluit aan op het project Voedselverspilling van WURKS (Wageningen UR Knowledge Sharing) 2010 waarin Wageningse onderzoekskennis verwerkt wordt in lesmateriaal voor groen vmbo, mbo en hbo.

Deelnemende onderwijsinstellingen
Hogeschool InHolland Delft (aanvrager), Edudelta Onderwijsgroep, Wellantcollege, Helicon Opleidingen, Stoas Hogeschool en CAH Dronten

Financiering
Regeling Kennisverspreiding en innovatie groen onderwijs (Kigo) 2010

Contact
Gerry Kouwenhoven
T 0621 84 11 10
E gerry.kouwenhoven@inholland.nl

Meer informatie
www.groenkennisnet.nl > Projecten
> Ketens en Agrologistiek > Beperken Voedselverspilling, Waarden van Voedsel in de Keten

Publicaties
Voedselverspilling in Kennis online april 2011 (Wageningen UR, www.kennisonline.wur.nl)

Weet wat je niet eet - studenten organiseren foodprint lunch in vakblad Groen Onderwijs 10, 7 september 2011