

Waste food

Thema maaltijd



LOVE
FOOD
hate waste

Lilian Kamphof
Marlon Lammertink
Marjon Sluis
PVB
Maart 2012

Voorwoord

Als PVB bij de CAH Dronten organiseren wij, Lilian Kamphof, Marlon Lamertink en Marjon Sluis verschillende themamaaltijden met verschillende thema's zoals: Food en Religie, Slow/fastfood, de Toekomst en Vegetarisch. Met deze maaltijden willen wij doormiddel van heerlijk eten en verschillende socratische gesprekken de bewustwording bij de gasten vergroten.

De maaltijden zijn georganiseerd in samenwerking met Folkert Fennema en Foppe Wiersma.

Folkert Fennema gedeeltelijk werkzaam als productontwikkelaar bij een koekjes fabriek. En daarnaast werkt hij voor zijn eigen bedrijf als productontwikkelaar & opschaling, procesvernieuwing & beheersing, inwerken en opleiden van productontwikkelaars en heeft zijn tweedegraads lesbevoegdheid.

Foppe Wiersma werkzaam in de productontwikkeling bij *maaltijd service regio noord* en als home cooking kok (bij mensen thuis koken). Voorheen werkzaam als chefkok in diverse restaurants.

Samen runnen zij een bedrijf, genaamd (Heeft nu ook naast zijn werk samen met Folkert een bedrijfje.)

Wij willen hen bedanken voor

De themamaaltijd 'waste food' is op 13 maart 2012 uitgevoerd.

Inhoud

Filmpje	7
Menu	7
Amuse; een zakje chips	7
Voorgerecht: Wortel kerrie soep	7
Hoofdgerecht: Aardappeltaartje, brocolie en worst.....	8
Desert: Wentelteefjes van krentenbrood met griekse yoghurt en een mouse van peer mango en banaan.....	9
Evaluatie.....	Error! Bookmark not defined.
Positieve reacties.....	Error! Bookmark not defined.
Negatieve reacties.....	Error! Bookmark not defined.

Opzet van de maaltijd

Welkomswoord.

Voordat de avond begonnen is zijn er bij elke tafel 1 groepsleider aan geweest, bij elke gang eten is er een vraag waar over jullie een gesprek gaan voeren tijdens het eten en daarna zal er kort met de zaal over gesproken zijn.

Let's fly away!: doe lekker mee, kijk niet toe hoe ander alles doen

Wat doe jij met voedselafval?

Uitleg amuse

Amuse

Wij hebben het nu al een beetje gehad wat ieder met het afval doet, maar wat is verspilling nou precies?

Verspilling is alles wat de consument en ketenpartijen weggooien minus onvermijdbare verliezen

De cijfers

- 89 miljoen ton verspild voedsel per jaar
- 179 kilo per persoon
 - 42% Huishoudens
 - 39% Fabrikanten
 - 14% Horeca
 - 5% Supermarkten

EU beleid

2005: €500 miljoen verspilt

2009: EU 20% minder afval

2010: €1 miljard verspilt

Dan gaan wij al naar de 2^e gang van deze avond en daar hoort ook weer een Socraticus gesprek bij met als onderwerp: **Moet het worden verwerkt of juist beperkt?** Dus tafel leiders succes! En dan wil ik nu het woord geven aan Foppe/lilian

VOORGERECHT

En wat is er uit gekomen bij jullie **Moet het worden verwerkt of juist beperkt?**

Waarom verspillen wij?

- THT datum overschreden
 - Dan eten wij het gelijk niet zonder even te kijken of het echt onveilig is
- Te weinig om te bewaren
 - De laatste restjes die dan toch aan de hond worden gegeven of weg gegooid

- ❑ Smaakt/ ruikt niet lekker mee
 - ❑ Het product is bedorven
- ❑ Niet vers meer
 - ❑ Het product ziet er bruin uit, zo als banaan → lekker om te bakken
- ❑ Het is beschimmeld
 - ❑ Producten zijn dan nog niet bedorven → kaas
- ❑ Restant na bakken/ braden
 - ❑ De jus → giet het in een ijsklontjes bakje en dan kan je het per portie weer ontdooien
- ❑ Zitten plekjes op/ ziet er niet lekker uit
 - ❑ Bij bv een appel kan het gewoon er uit gesneden worden
- ❑ Teveel klaargemaakt
 - ❑ Invriezen!
- ❑ Gebrek aan kennis en vakmanschap

Waarom verspillen bedrijven:

- ❑ De kwaliteit van het product zelf is laag
 - ❑ Als er groenten en fruit vanuit Zuid Amerika of verder moet komen wordt het al onrijp vervoert, zo zijn er meer redenen dat het product van zich zelf een slechte kwaliteit heeft
- ❑ Door de seizoenen is het product niet het hele jaar door te oogsten, dus langere opslag
 - ❑ Appels en aardappel worden maar bepaalde seizoenen geoogst en moeten daarom in de koelcel blijven liggen
- ❑ Vraag/aanbod
 - ❑ Het is altijd afwachten of de consument het product wilt hebben
- ❑ Consument kiest het langst houdbare
 - ❑ Wie doet het niet het achterste pak melk pakken?
- ❑ Slechte planning
 - ❑ Logistiek dat de vrachtwagen niet op tijd is
- ❑ Gebrek aan samenwerking binnen de keten.
 - ❑ plannen

ladder van Moerman

1. preventie (voorkomen van voedselverliezen)
2. toepassing voor humane voeding (bijv. voedselbanken)
3. converteerbaar voor humane voeding (be-, ver- en herbewerking van voedsel)
4. toepassing in diervoeder
5. grondstoffen voor de industrie (biobased economy)
6. verwerken tot meststof door vergisting (+ energieopwekking)
7. verwerken tot meststof door composteren
8. toepassing voor duurzame energie (doel is energieopwekking)
9. verbranden als afval (doel is vernietiging, tevens energie opwekking)
10. storten

Ideeën om voedselverspilling tegen te gaan binnen bedrijven

- ❑ Twee THT's op producten
- ❑ Europese Unie
 - Kwaliteit gerelateerde ten minste houdbaar
 - Veiligheid gerelateerde te gebruiken tot

Consument → denk en doen is anders

- ❑ Hak ◇ bedrijf geconserveerde groenten
 - Vrachtwagens rijden op eigen groenten afval

FeFo: first empire first out

Kan de consument geld mee besparen!

Wat zou jij zelf tegen voedselverspilling kunnen doen?

Uitleg hoofdgerecht

Hoofdgerecht

Napraten **Wat zou jij zelf tegen voedselverspilling kunnen doen?**

Wij zijn naar Leeuwarden afgereisd om een Bakker Bart te interviewen die boven aan de lader van Moerman staat, in dit filmpje wordt het uit gerecht

Dessert

Feedback

Eind gebed:

Niet vergeten

Wij hebben honger
en hebben te eten;
laten wij hiervoor dankbaar zijn.
Anderen hebben honger
en niets te eten;
laten we deze mensen
niet vergeten

Filmpje

Om de verspilling in bedrijven goed weer te geven zijn wij naar Bakker Bart in Leeuwarden afgereisd om een film in elkaar te zetten om zo het publiek duidelijk te maken hoe er met verspilling om wordt gegaan binnen een bedrijf.

Menu

Er is een menu samengesteld met verschillende groentes die niet meer voor humane consumptie bestemd waren.

Amuse; een zakje chips

Met de amuse willen wij duidelijk maken dat het hele product gebruikt kan worden. De chips in de verpakking is chips van de truffel aardappel die van nature paars is.

Het hele pakketje moesten de gasten in hun mond stoppen. De verpakking was namelijk van doorzichtig aardappel zetmeel dat ook gebruikt wordt als omhulsel bij capsules

Bij de amuse werd een glas Rivella geserveerd, dit omdat dit gemaakt wordt van wei het rest product bij het maken van kaas.



Afbeelding 1: Zakjes chips

Voorgerecht: Wortel kerrie soep

Als voorgerecht is er een soep geserveerd die bestond uit groentes die anders zouden worden weg gegooid. Na een aantal bezoeken bij verschillende groenteboeren is er een wortel kerrie soep ontstaan. Op de wortels zaten verschillende schimmelplekjes en ze waren te krom, maar ze waren nog wel veilig om te gebruiken voor humane consumptie.

De soepstengel die er bij werd geserveerd waren krom en de hele partij zou worden weg gegooid, dit is op deze manier voorkomen.



Afbeelding 2: Wortel kerrie soep

Hoofdgerecht: Aardappeltaartje, broccoli en worst

Met het hoofdgerecht willen wij duidelijk maken dat het hele product gebruikt kan worden. Dit wordt gedaan met een aardappelworteltaartje waar bij de laatste resten van de wortels zijn gebruikt en de aardappel helemaal met schil en al is verwerkt in het product.

Verder ligt er op het bord een paar broccoli roosjes. De stronk van de broccoli is vermaakt tot een heerlijke mousse waar de broccoli oplicht. Dus weer geen verspilling.

Als laatste een worstje. Een worst staat bekend als een product waar veel vlees afval in verwerkt kan worden en daarom is hier voor gekozen.

Hierbij werd een glas rode wijn geserveerd, dit omdat er op wijn geen THT staat.



Afbeelding 3: Aardappeltaartje, broccoli en worst

Dessert: Wentelteefjes van krentenbrood met griekse yoghurt en een mouse van peer mango en banaan

Door dat wij een film hebben gemaakt over Bakker Bart hebben wij van hun krenten brood wentelteefjes gemaakt om aan te geven dat van oud brood nog heerlijke dingen gemaakt kan worden. Er is voor krenten brood gekozen omdat krenten ‘bedorven’ druiven zijn.



Afbeelding 4: Wentelteefjes met griekse yoghurt en een mouse van peer mango en banaan.