



# GOOD MOOD FOR FOOD



## Minder afval, minder honger

### 2014, het Europese jaar tegen voedselverspilling

- Nederlandse consumenten gooien 2,4 miljard Euro aan voedsel weg; totaal in de keten wordt voor 4 miljard euro verspild
- Doelstelling: in 2015 20% reductie van voedselverspilling in Nederland



### Top 5 meest verspilde producten

1. Zuivel
2. Brood
3. Voorbewerkt voedsel
4. Groenten
5. (Vers) fruit

### Verspilling voorkomen

- Voedsel afwegen of afmeten
- Gebruik juiste portie-grootte
- Verwerkte producten kunnen langer bewaard worden door koeling
  - Klikjesdag



### Verstandig inkopen

- Eerst checken wat je nog hebt
  - Boodschappenlijst
- Aanbiedingen alleen kopen als je ze ook kunt gebruiken
- Eerst verse groente opmaken, dan blik en pot groente



### Bewaartips!

- Koelkast op 4°C houdt vlees, zuivel en groenten langer vers
  - Brood in gesloten trommel of in de diepvries
- Zonaanbidders niet in de koelkast (mango, banaan, tomaten, komkommer, paprika)
  - TGT producten opmaken op de uiterlijke datum
- THT producten zijn vaak na uiterlijke termijn nog goed te gebruiken