
Verminderen van voedselverspilling

Welke onderwerpen kunnen in welke vakken aan bod komen?

Op de volgende bladzijdes wordt een overzicht gegeven over op welke manier verminderen van voedselverspilling een plek kan krijgen in het onderwijs. Daarbij worden 'algemene' vakken benoemd. Naar ook per ketenschakel (van boer tot consument en afvalverwerker) aangegeven wat onderwerpen zijn die in de klas behandeld kunnen worden.

Verminderen verspilling: in welke vakken?

■ 'Algemene' vakken

- Bedrijfskunde / management
- Bedrijfseconomie / Economie
- Milieukunde
- Ethiek / maatschappijleer
- Beleid
- (internationale) handel
- Communicatie
- Consumenten studies

Verminderen verspilling: in welke vakken?

- Landbouw / primaire productie
 - Techniek: verminderen verliezen voor, bij, na oogst
 - Produceren 'on demand' (kwaliteitsklassen)
 - Wat te doen met 'afgekeurde' producten?

- Opslag en transport
 - Wijze van vervoer (bv koeling, verpakking)
 - Logistiek, hoe snel van A naar B?

Verminderen verspilling: in welke vakken?

■ Verwerking en verpakking

- Techniek: verminderen verwerkingsverliezen
- Hygiënemaatregelen / voedselveiligheid / kwaliteit
- Opslag (bv koeling, verpakking)
- Voorraadbeheer (vraag / aanbod)
- Type verpakking (houdbaarheid)
- Grootte product / verpakking
- Productontwikkeling
- Houdbaarheidsdatum



Verminderen verspilling: in welke vakken?

- Retail, horeca, out of home
 - Voorraadbeheer: afstemmen inkoop - verkoop
 - Schapmanagement
 - Communicatie naar consument (bv THT datum)
 - Portiegroottes (bv verpakkingen in supermarkt, verschillende opties op menukaart)
 - Hygiëne maatregelen

Verminderen verspilling: in welke vakken?

- Horeca, out of home, de consument
 - Bewust kopen
 - Bewust koken
 - Goed bewaren: (koel)kastmanagement

- Afvalverwerkers / recyclers
 - Techniek: scheiden van 'afval' soorten
 - Productie van nieuwe producten uit 'afval'