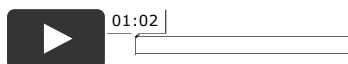




## Dossier

Dossier

# Voedselverspilling



In dit dossier vind je achtergrondinformatie rondom voedselverspilling. We geven niet alleen feiten en cijfers, maar leggen ook de nadruk op voorbeelden uit de praktijk om voedselverspilling tegen te gaan.

Voedselverspilling gaat namelijk veel verder dan de restjes die thuis in de afvalbak verdwijnen.

## Zoekbox

Zoek in onderstaande zoekbox naar achtergrondinformatie over voedselverspilling:

## Lesbrieven

Er zijn vijf lesbrieven ontwikkeld, zie hieronder. De lesbrieven kunnen per thema worden geopend.

## Bijbehorende pagina's

[Naar de Informatiepagina](#)

[Naar de Wiki DOON Methode](#)

De Wiki net de DOON Methode bevat een stappenplan om ideeën daadwerkelijk uit te voeren.

## Actuele bronnen

SFYNcast Aflevering. 5 : Melissa Korn over eetcultuur en ons gesprek over eten

Webinar Voedselverspilling meten, verminderen en verwaarden

## Recente berichten van Groen Kennisnet

- [Minder voedselverspilling door gedragsverandering](#)
- [Betere benutting van reststromen tegen voedselverspilling](#)
- [Voeding in de zorg kan duurzamer](#)

## Contact

[info@mbo-challenge.nl](mailto:info@mbo-challenge.nl)



## Wereldwijd

Een derde deel van al het geproduceerde



## Agrarische sector en



## Supermarkten

### Chat offline

Superm

Laat een bericht achter

voedsel wordt niet gegeten. Wereldwijd gaat het jaarlijks om 1,3 miljard ton verspild voedsel, dat is onvoorstelbaar veel. Voedselverspilling kost meer dan de waarde van het eten en drinken alleen.

Deze lesbrieft zoekt in op de verborgen kosten en de echte prijzen van voedselverspilling wereldwijd. En op samenwerken aan Sustainable Development Goals op weg naar de helft minder verspilling.

[Lesbrief: Wereldwijd de helft minder voedselverspilling](#)

## verwerkende industrie

Ongeveer 10% van alle groente en fruit gaat verloren voor menselijke consumptie vanwege de eisen aan de vorm, de grootte of de schil. Die schoonheidsidealen zeggen niets over de voedingswaarde of smaak.

Deze lesbrieft over de agrarische sector en verwerkende industrie besteedt aandacht aan de oorzaken van verspilling bij producenten in verschillende werelddelen. Ook nodigen ondernemers die reststromen verwerken tot smakelijke producten je daarin uit om mee te werken aan een voedselsysteem zonder verspilling.

[Lesbrief: Agrarische sector en verwerkende industrie](#)

de voedselketen van boer tot bord. Door de grote inkoopvolumes en het directe contact met klanten, beschikken supermarkten over veel verschillende kansen om voedselverspilling in de keten aan te pakken.

Van dynamisch beprijzen, kromme groente in het schap, op maat verpakken, informeren over de tbt-datum tot 'blurring', bananenbrood en nee-verkopen. In de lesbrieft over het aanpakken van verspilling in supermarkten passeren deze acties en vele andere de revue.

[Lesbrief: Voedselverspilling in supermarkten](#)

### – Bronnen bij lesbrieft

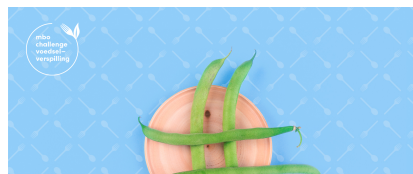
- [A-1 Voedingscentrum Infographic](#)
- [B-2 UN We the people Video](#)
- [B-2 SDG Nederland Website](#)
- [C-3 UN Food and Agricultural Organisation Website](#)
- [C-3 Food Waste TV Video](#)
- [C-3 FAO Food Wastage Footprint 2 Video](#)
- [D-4 De banaan kost veel meer dan zijn prijs aan de kassa, NRC Krantenartikel](#)
- [E-5 Planbureau voor de Leefomgeving Website](#)
- [F-6 Global Footprint Network Poster](#)

### – Bronnen bij lesbrieft

- [A-1 Voorbeeld case Tomatenteler Video](#)
- [A-1 Evenveel of minder voedselverspilling bij consumenten thuis door COVID-19 Factsheet](#)
- [B-2 Bob Hutten van De Verspillingsfabriek vertelt over de oplossing voor voedselverspilling Video](#)
- [B-3 The business case for reducing food loss and waste Rapport](#)
- [C-4 Red een bok, eet een bokje Video](#)
- [C-6 Voedselverspilling: case study Kenia Video](#)
- [D-7 Kromkommer Website](#)
- [E-8 Topje van de aardappelberg Nieuws](#)
- [E-8 Wie koopt er nu asperges? Video](#)

### – Bronnen bij lesbrieft

- [A-1 Voorbeeld case Jumbo Video](#)
- [B-2 Vijf vragen over blurring binnen supermarkten Artikel](#)
- [B-2 Supermarkten kunnen 34,5 miljoen besparen door tegengaan verspilling Artikel](#)
- [B-3 PLUS helpt telers en redt 60.000 kilo tomaten Artikel](#)
- [B-4 Verpakkingsgrootte & voedselverspilling Brochure](#)
- [B-4 De eierdoos van Columbus Artikel](#)
- [B-5 Hoe zit dat met voedselverspilling? | Appie Today Video](#)
- [C-6 Wat doet Albert Heijn tegen voedselverspilling? Video](#)
- [D-7/D-9 Halvering van voedselverspilling in 2030. Hoe dan? Rapport](#)
- [D-8/D-9 Derving in de supermarkt kan flink omlaag Artikel](#)
- [D-9 Minder verspilling bij supermarkten met wasteless Artikel](#)
- [D-9 Interview David Kat \(Wasteless, dynamic pricing\) Video](#)
- [E-10 Verzet tegen voedselverspilling: noodzaak en kansen voor de supermarkt Rapport](#)
- [E-11 Supermarkten verminderen voedselverspilling Video](#)





## Horeca en ziekenhuizen

Circulaire chef-koks zetten voedselverspilling op de kaart. Met kooktechnieken en ingrediënten die voor handen zijn gaan zij voedselverspilling tegen. Gasten kunnen daaraan zelf ook bijdragen. Bijvoorbeeld door alert te zijn op 'no show' na een reservering. Kleine porties op het juiste moment zorgen voor minder verspilling. Net als meer plantaardig en minder dierlijk eten op een bord. Deze lesbrief verdiept je kennis over wat werkt tegen voedselverspilling in de horeca en ziekenhuizen.

[Lesbrief: Voedselverspilling in horeca en ziekenhuizen](#)



## Wij #verspillingsvrij

Goed voedsel weggooien 'hoort niet', vindt twee derde van alle Nederlanders volgens onderzoek van het Voedingscentrum. En te veel kopen of te veel koken, dat kan iedereen gebeuren. Hoe zorgen we ervoor dat dit eten toch wordt benut?

Met de campagne van stichting Samen Tegen Voedselverspilling krijgen we daar meer grip op. De lesbrief Wij #verspillingsvrij sluit aan bij deze campagne voor de grootste verspiller in de keten: de consument. Hoe #verspillingsvrij ben jij?

[Lesbrief: Wij #verspillingsvrij](#)



## Webinars

### Instructie MBO- Chall...



Instructie MBO-Challenge Voedselverspilling

### Webinar Reststromen...



Reststromen voor productie van insecteneiwitten

## – Bronnen bij lesbrief

- [A-1 Voorbeeld case Dijklander Ziekenhuis](#) Video
- [A-2 Voedselverspilling in ziekenhuizen verminderen](#) Video
- [A-3 At Your Request: eten en drinken wanneer u wilt - Ziekenhuis Gelderse Vallei](#) Video
- [A-4 FoodforCare in Radboud UMC](#) Video
- [B-5/D-8 Tips verminderen voedselverspilling, Koninklijke Horeca Nederland](#) Artikel
- [C-6 Restaurant Instock](#) Website
- [C-6 Restaurant Instock zet voedselverspilling op de kaart](#) Video
- [C-7 Voorbeeld case Circl restaurant](#) Video
- [D-8 Ruim 40 procent vindt vragen om doggybag beschamend](#) Artikel
- [D-8 Halvering van voedselverspilling in 2030. Hoe dan?](#) Brochure
- [E-9 To Good To Go](#) Website
- [E-9 NoFoodWasted](#) Website

## – Bronnen bij lesbrief

- [A-1 Voedselverspilling meten: zo doe je dat](#) Video
- [A-1 Voedselverspilling bij huishoudens in Nederland in 2019](#) Factsheet
- [A-1 Synthesrapport Voedselverspilling bij huishoudens in Nederland in 2019](#) Rapport
- [A-1 Eet-team over THT en TGT](#) Video
- [A-1 Nederlanders op koers in strijd tegen voedselverspilling](#) Nieuwsbericht
- [A-1 Nederlandse huishoudens verspillen steeds minder voedsel](#) Nieuwsbericht
- [A-1 COVID19 FoodWaste](#) Factsheet
- [B-3 Samen bereiken we minder](#) Video
- [B-3 Food Tech Brainport aflevering 9 Samen tegen voedselverspilling](#) Video
- [B-4 Persmappen voedingscentrum](#) Website
- [B-4 Samen tegen voedselverspilling](#) Website
- [B-4 De Rooi Pannen doet onderzoek naar voedselverspilling in de horeca](#) Video
- [C-5 Quiz verspil me niet](#) Quiz
- [C-5 Quiz Houdbaarheidsdatum](#) Quiz
- [C-6 5 tips om eten slim te bewaren](#) Video
- [C-6 Eten bewaren](#) Website
- [D-7 Taskforce Circular Economy in Food,](#)

## – Contact

Heb je vragen of wil je een docentenhandleiding aanvragen? Mail dan naar [info@mbo-challenge.nl](mailto:info@mbo-challenge.nl).

[Agenda Samen Tegen Voedselverspilling](#)  
[Rapport](#)

- [D-8 Eetmaatje bestellen Website](#)

---

Laatste wijziging aan dit dossier: 15-07-2020

#### Groen Kennisnet

Volg ons op:



- > [Over Groen Kennisnet](#)
- > [Contact](#)
- > [Disclaimer](#)
- > [Privacy & Cookie-verklaring](#)
- > [Wegwijs in Groen Kennisnet](#)
- > [Dossiers](#)
- > [Agenda](#)
- > [Vakbladen](#)
- > [Nieuws](#)
- > [Aanmelden nieuwsbrief](#)
- > [RSS feeds](#)
- > [Community](#)
- > [Kennisbank](#)
- > [Wiki Groen Kennisnet](#)
- > [Themaweken](#)

Powered by  
**groenpact**



Mogelijk gemaakt door [Groen Kennisnet](#)