

Opdracht Houdbaarheid – Voedselverspilling

De ambitie van de overheid is om voedselverspilling in 2015 met 20% te verminderen, om daaraan te kunnen voldoen zullen de nodige maatregelen nog wel getroffen moeten worden.

Om de urgentie en actualiteit van het thema voedselverspilling aan te duiden; begin mei stuurde staatssecretaris S. Dijkema een kamerbrief met de vraag om 'Voedselverspilling door consumenten met als oorzaak verwarring over houdbaarheidsdatum' te agenderen.

Bij veel consumenten heerst onzekerheid rondom houdbaarheidsdata. Veel producten worden daarom onnodig weggegooid. In deze opdracht worden studenten gedwongen na te denken over de houdbaarheid van een product en over de informatie die je als producent over de houdbaarheid meegeeft.

Doel:

Studenten leren wat de verschillen zijn tussen de tgt-datum en de tht-datum en dat er daarnaast producten bestaan zonder houdbaarheidsdatum.

In een opdracht leren ze hoe de houdbaarheid van een product bepaald wordt en hoe je als producent de consument kunt voorlichten over de houdbaarheid van je product.

Inhoud:

PPT, deskresearch, schrijven van een verslag met aanbevelingen.

Ondersteuning:

Powerpoint kan ondersteunen bij introduceren van de opdracht

- > PPT: Houdbaarheid (Voedselverspilling)
- > Beoordelingsformulier
- > Dossier: Duurzame voedselproductie en gezonde voedselsamenstelling (GKN)

Bronnen/ websites/ literatuur:

<http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/voedselverspilling>

<http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/houdbaarheidsdatum-tht-tgt.aspx>

<https://www.vwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-eten-en-drinken/dossier/etikettering-van-levensmiddelen/houdbaarheidsdatum-levensmiddelen>

<https://www.vwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-eten-en-drinken/dossier/etikettering-van-levensmiddelen/checklist-etiketteringsverplichtingen-voorverpakte-levensmiddelen>

http://veneca.nl/media/1018_1.pdf

<http://www.cbl.nl/voedselverspilling/>

Inhoud opdracht voor studenten:

Jij ben productontwikkelaar van een nieuw ontwikkeld (voorverpakt) product. Je mag zelf bedenken van welk product. (Denk hierbij bijv. aan verse soep, soep in blik, worstjes in blik, verse sappen, voorverpakte cake.. etc.)

Om het product op de markt te brengen ben je gevraagd om de houdbaarheidsdatum vast te stellen.

- Beschrijf de eigenschappen van het product
- Hoe bepaal je de houdbaarheidsdatum?
- Ben je verplicht om een tht of tgt datum te vermelden?
- Welke marge houd je aan?
- Kun je extra informatie op de verpakking vermelden om verspilling te voorkomen/ consumenten voor te lichten?

Beoordelingsformulier Houdbaarheid (Voedselverspilling)

Onderwerp	Te beoordelen onderdelen	Toelichting	Beoordeling o/v/g
Beschrijving product	Wat zijn de ingrediënten?		
	Wat is de houdbaarheid van de verschillende ingrediënten?		
	Is het product bewerkt? Zo ja/ nee, wat heeft dit voor invloed op de houdbaarheid?		
Bepalen houdbaarheidsdatum	Beschrijving testopzet		
	Evt. uitvoering test		
	Wat is de houdbaarheid van vergelijkbare producten?		
	Kan het gekozen product daarmee worden vergeleken?		
	Ben je (uitgaande van het product en de ingrediënten) verplicht om een houdbaarheidsdatum te vermelden?		
Marge en extra informatie	Houd je een marge aan op de houdbaarheid?		
	Waarom wel / niet?		
	Kun je extra informatie op de verpakking vermelden om verspilling te voorkomen/ consumenten voor te lichten?		