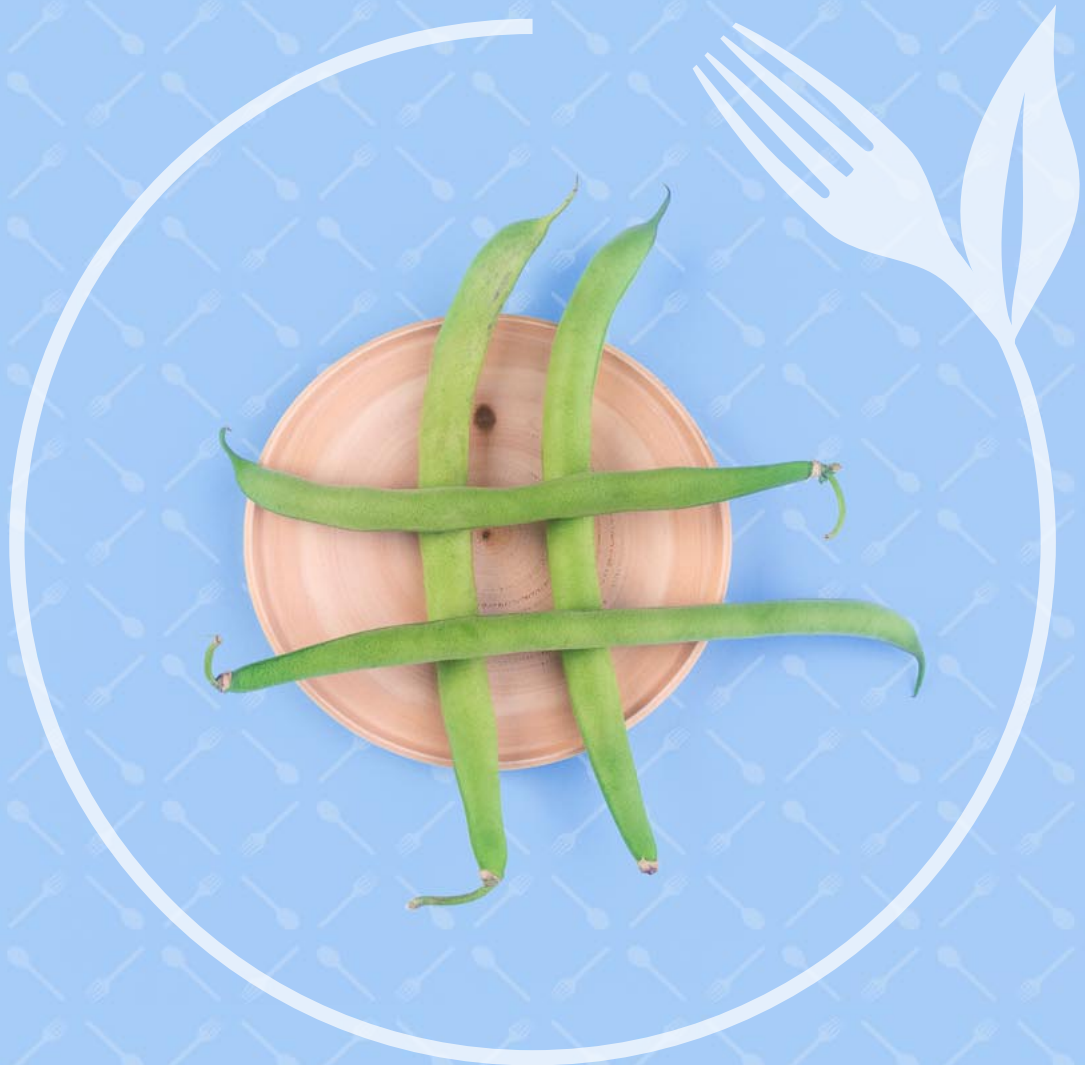




MBO CHALLENGE VOEDSELVERSPIJLING

Wij #verspillingsvrij

Voedselverspilling door consumenten



Lesbrief



Wij #verspillingsvrij

Voedselverspilling door consumenten

De bronnen bij deze lesbrief vind je op groenkennisnet.nl/dossier-voedselverspilling

Inleiding

Deze les maakt deel uit van de mbo Challenge Voedselverspilling. De challenge wordt ondersteund door 5 lesbrieven als wegwijzer door het dossier Voedselverspilling op Groen Kennisnet.

- 1 Wereldwijd de helft minder voedselverspilling
- 2 Agrarische sector en verwerkende industrie
- 3 Supermarkten
- 4 Horeca en ziekenhuizen
- 5 **Wij #verspillingsvrij**

Inhoud en leerdoelen

Hoe #verspillingsvrij zijn wij? Daarover gaat de campagne voor consumenten die stichting Samen Tegen Voedselverspilling in september 2019 lanceert.

Consumenten (wij dus!) zijn de grootste verspillers in de voedselketen. Te veel kopen of kopen kan iedereen gebeuren, maar hoe zorgen we ervoor dat dit eten toch wordt benut?

Met de campagne van Samen Tegen Voedselverspilling krijgen we daar meer grip op. Want leven zonder voedselverspilling is helemaal niet zo moeilijk. Het is voordelig, en nog leuk om te doen ook. Als je maar weet hoe.

Samen Tegen Voedselverspilling

De les Wij #verspillingsvrij sluit aan bij de landelijke campagne van 'Samen Tegen Voedselverspilling'. Vanaf half september zal deze te vinden zijn in Dossier Voedselverspilling.