



Groene Kennis
Coöperatie

Beperken Voedsel verspilling, Waarden van Voedsel in de Keten



Juist of onjuist

Per jaar wordt door de
Nederlandse consument 8 tot
11% van het gekochte voedsel
weggegooid!

Juist of onjuist

Totaal wordt er in Nederland
voor €4,4 miljoen euro per
jaar weggegooid!

Juist of onjuist

30- 40 of soms 50% van de
voedselproductie wordt in de
voedselketen verspild

Juist of onjuist

€2 miljard per jaar wordt in de
Nederlandse voedselketen
weggegooid

Juist of onjuist

Voedselverspilling is nadelig
voor de Economie

juist of onjuist

Voedselverspilling is nadelig
voor het milieu (denk aan
overbodig energiegebruik,
CO₂-uitstoot, watergebruik,
transportkilometers)

Juist of onjuist

Voedselverspilling heeft invloed
op sociaal-ethische aspecten
(diervriendelijkheid en de
wereld voedselproblematiek)

Juist of onjuist

Voedselverspilling heeft geen nadelen: geld moet rollen (of zoals een grote koffie producent zegt: mijn beste klant is de gootsteen)

Juist of onjuist

8% van het restafval bestaat uit voedingsproducten die onaangeroerd worden weggegooid.

Juist of onjuist

Jongeren en samenwonenden
verspillen het minst;
alleenstaanden zonder
kinderden en vijftig+
verspillen het meest

Juist of onjuist

NL huishoudens verspillen zo'n 110 tot
165 kg voedingswaren

13% van de wereldbevolking lijdt
aan ondervoeding

Juist of onjuist

VS gooit jaarlijks 48 miljard
dollar aan voedsel in de
vuilnisemmer.

Juist of onjuist

Een Belgische gezin gooit
wekelijks 10 % van zijn
voeding in de vuilnisbak, elke
maand acht kg. of 330 euro
per jaar, maandelijks een
afvalberg van 37.200 ton

Juist of onjuist

In de UK wordt 1/3 van al het voedsel onnodig weggegooid, meer dan 13 miljard euro per jaar.

Juist of onjuist

Het voedsel in Frankrijk verspild
kan een einde maken aan de
honger in Kongo



Juist of onjuist

- In Ethiopië weggegooid
hoeveelheid eten kan een
einde maken aan de honger in
Italië .

Verspilling of afval?



Waar/ niet waar?

Gezinnen in chique
buurten hebben een
andere houding in
verband met "vers
verspilde"
voedingsproducten
als bewoners van
niet-chique buurten



**Van grond tot mond: hoe kun je zelf bijdragen ?
Is er een rol weggelegd voor de consument bij het verduurzamen
van ons voedsel?**

- moeten we weten waar ons voedsel vandaan komt ?
- moeten we de producten die we op ons bord hebben ook begrijpen?
- moeten we weer weten wanneer het de tijd is spruitjes?

Wat speelt een rol bij verspillen?

- Weet je zelf hoeveel je verspilt?(Onderschat of overschat je jouw verspilling? Zijn het de "anderen" die verspillen.....?)
- Beschouw je verspilling als onvermijdelijk; als een gevolg van de leefstijl?
- Speelt prijs een rol bij het weggooien?
- Speelt hygiëne en gezondheidsrisico's een rol?

Juist of onjuist?

- Is de druk van vlees en zuivel groot op het milieu en klimaat?

Juist of onjuist?

- Is het een doel om de voedselverspilling in 2015 met 20% terugdringen?

De voedselketen: Van grond tot mond/ van zaadje tot karbonaadje/ van besje tot flesje...

- Waar ben je zelf actief in de keten?
- Waar denk je dat het beter kan in de keten?
- Is keteninnovatie een oplossing?



Wat is de rol van het (groene) onderwijs

- Heeft voedselverspilling een plaats binnen het curriculum? (jouw onderwijs?)



Welke onderwijsmaterialen zijn er al?

- Link naar de Voedselverspillings-Bieb
- <http://www.groenkennisnet.nl/Pages/voedselverspilling.aspx>
- Placemat in de schoolkantine
- Posters
- Wereldvoedseldag 16 oktober
- Werkboek Maatschappelijke stage
- Weggooitest HBO en MBO
- Smaaklessen
- Enquete onder docenten en studenten/leerlingen
- CD Koelkastmanagement

Wat doe jij om voedselverspilling te beperken of te verminderen?



STELLING

- Als er minder geproduceerd wordt, lost het probleem voor een groot deel vanzelf op.



STELLING

- Voedselverspilling wordt veroorzaakt door onze cultuur. We hebben nu eenmaal liever te veel dan te weinig.



STELLING

- Er moet regelgeving komen om de voedselverspilling terug te dringen.



STELLING

- Voor het voedsel van de voedselbanken mag een lagere kwaliteitsstandaard worden gehanteerd dan voor de levensmiddelenhandel.



STELLING

- Horeca- en cateringbedrijven hanteren een veel te uitgebreide lunch- en dinerkaart. Daardoor moeten ze veel inkopen. Dat leidt vanzelfsprekend tot voedselverspilling.



Stelling

%	Schakel in de keten
15%	Producenten
8%	Industrie en Handel
5%	Supermarkten en horeca
10%	Consumenten

Producenten gooien het meest weg
dus zij zijn het meest
verantwoordelijk voor de
voedselverspilling.

Stelling : Verspillen, waar
gaat het over?

Is verspilling een probleem?

Of

Hebben we een probleem
met verspilling?



Stelling

- Voedselverspilling is een emotioneel issue, waarvoor technische oplossingen geen soelaas bieden

Stelling

- Het is zaak voor betrokken partijen om *op tijd* en *genoeg* aandacht aan Voedselverspilling te besteden.

Stelling

- Voedselverspilling betekent niet voor iedereen hetzelfde

Namens project “Beperken Beperken
Voedselverspilling, Waarden van Voedsel
in de Keten”.

GKC Programma Ketens & Agrologistiek

<http://www.gkc.nl/Programmas/KetensenLogistiek>