

Beperken Voedselverspilling, Waarden van Voedsel in de Keten

Geldstroom	KIGO
Programma	Beperken Voedselverspilling, Waarden van Voedsel in de Keten
Titel	Beperken Voedselverspilling, Waarden van Voedsel in de Keten
Code	KIGO/2010/01-011
Looptijd	Van 1 september 2010 tot 31 augustus 2012
Contactpersoon	Lucas Vokurka
Penvoerder	Hogeschool Inholland
Subsidiebedrag	€102.856,00
Budget totaal	€175.623,00
Activiteit	LevenLangLeren
Domein	Voeding en Gezondheid
Status	Gehonoreerd
Online status	Online



Projectinfo

Taal	Nederlands
Titel	Beperken Voedselverspilling, Waarden van Voedsel in de Keten
Doelstelling	<p>Binnen alle schakels van de voedselketen is sprake van voedselverliezen. Het terugdringen van deze voedselverspilling draagt bij aan een duurzamere voedselproductie en bespaart kosten. Ook het onderwijs kan hierin een rol vervullen, door het vergroten van kennis, bewustwording en gedragsverandering bij jongeren en bedrijven.</p> <p>Het project 'Voedselverspilling, waarden van voedsel in de keten' wil die rol invullen door het thema voedselverspilling te integreren in het groen onderwijs.</p> <p>Subdoelen:</p> <ul style="list-style-type: none">• sociale norm meegeven aan leerlingen en studenten, oftewel bewustwording en gedragsverandering stimuleren zodat zij actief bijdragen aan reductie van voedselverspilling, zowel binnen de school als thuis;• leerlingen en studenten een professionele beroepshouding meegeven m.b.t. het voorkomen van voedselverspilling, het benutten van reststromen en het beïnvloeden van de keten;• starten met de gedragsverandering in combinatie met competentieontwikkeling (kennis, vaardigheden en gedrag) van leerlingen en studenten in het groen onderwijs;• leerlingen en studenten doen relevant onderzoek, werken in projecten, lopen (maatschappelijke) stages waarin het beperken van voedselverspilling centraal staat.

Werkwijze

De volgende onderwijsinstellingen nemen deel aan het project: Hogeschool INHolland, Edudelta Onderwijsgroep, Wellantcollege (VMBO en MBO), Helicon/ Groene Campus, Stoas Hogeschool en CAH Dronten. Samen met de partners Voedingscentrum, Milieu Centraal, Ministerie van EL&I, Syntens, Groen Kennisnet en het Ontwikkelcentrum worden de activiteiten uitgevoerd.

Het gaat om onderzoek, projecten en stages van leerlingen en studenten, waarbij het beperken van voedselverspilling centraal staat. Foodstudenten onderzoeken bijvoorbeeld of voedselverspilling te beperken is door het aanbieden van nieuwe of verbeterde producten of andere verpakkingen. Stagiaires kunnen bij een regionaal voedingsbedrijf of instelling kijken hoe de organisatie omgaat met voedsel, reststromen en afval. Ook de schoolkantine zelf vormt onderzoeksmateriaal.

Daarnaast worden voor (v)mbo en hbo onderwijsmodules en praktijkopdrachten ontwikkeld. Om de kennis over dit thema optimaal te ontsluiten, is een publiek dossier opgezet via Groen Kennisnet:

(http://www.groenkennisnet.nl/dossiers/Pages/Beperken_voedselverspilling_1.aspx).

Resultaat

- Het thema voedselverspilling heeft een vaste plaats gekregen in de curricula van het (v)mbo en hbo. Zo zijn er onder meer 4 businesscases voor het hbo ontwikkeld en voor (v)mbo-leerlingen de module 'koelkastmanagement'. Ook is er een 'weggooitest' ontwikkeld voor mbo en hbo.
- Studenten presenteerden hun onderzoeksresultaten op verschillende gelegenheden, waaronder een internationaal congres. Bij betrokken bedrijven/ instellingen is groter bewustzijn m.b.t. voedselverspilling en zijn soms verbeteringen doorgevoerd. Studenten van Inholland organiseerden een 'Footprintlunch'.
- Op uiteenlopende manieren is de ontwikkelde kennis verspreid bij de projectpartners en andere doelgroepen. Naast het webdossier via Groen Kennisnet, zijn er posters gemaakt over inkopen, bewaren en bereiden en informatieve placemats voor in het schoolrestaurant. In verschillende tijdschriften verschenen artikelen over het thema en ook via sociale media is publiciteit gezocht.

Toelichting GKC

Toelichting organisatie

Status

Gepubliceerd

Aangemaakt

6-2-2012 17:08:00

Laatst gewijzigd

1-11-2013 15:06:28

Laatst gewijzigd door

Martin Versteeg