



MBO CHALLENGE VOEDSELVERSPILLING

Impact meten



Lesbrief



Impact meten

De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

Inleiding

Deze les maakt deel uit van de mbo Challenge Voedselverspilling. De challenge wordt ondersteund door 6 lesbrieven als wegwijzer door het dossier Verwaarden van reststromen op Groen Kennisnet.

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

Inhoud

- A. De resten winnen
- B. Toverwoord met effect: impact
- C. Impact meten in de voedselketen
- D. Waarderen en organiseren

Leerdoelen

- Je kunt uitleggen wat het begrip impact betekent.
- Je kunt voorbeelden geven van werkwijzen om impact te meten op diverse plaatsen in de voedselketen.
- Je kunt uitleggen waarom het zinvol is om de impact van activiteiten tegen verspilling te kennen en in beeld te brengen.
- Je kunt praktijkvoorbeelden noemen van samenwerkingen in de voedselketen gericht op het verwaarden van reststromen voor menselijke consumptie. Je kunt enkele aandachtspunten benoemen voor het duurzaam organiseren en waarderen daarvan.
- Je weet dat je zelf ook impact kunt maken om verspilling te voorkomen. Bijvoorbeeld door met een team mee te doen aan de mbo Challenge Voedselverspilling.

A

De resten winnen

De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

Opdracht 1 – Dutch Wasabi

Bekijk de korte film van de studenten Voeding & Kwaliteit van het Lentiz Life College. Zij wonnen de mbo Challenge Voedselverspilling in schooljaar 2021-2022. Een reststroom van hun opdrachtgever maakten ze waardevol als ingrediënt voor lekkere nieuwe producten. Zo wonnen ze de resten en werden de besten. Winnen kan dus op vele manieren in deze challenge.

- a Wasabi is een Japanse specerij. Van de plant wordt meestal alleen de wortel gebruikt. Bij het oogsten blijven per plant 1,5 kg eetbare bladeren en stengels over. In opdracht van het bedrijf Dutch Wasabi bedachten de studenten wel 7 oplossingen voor deze reststromen van de wasabiplant. Welke zijn dat?

- b Opdrachtgever Dutch Wasabi gaf feedback op de oplossingen. Ook spraken de studenten met een chefkok, een practoor en andere voedselexperts en ondernemers die met reststromen werken. Bespreek met je groep waarom het slim is om met verschillende vakmensen te praten over een geschikte oplossing. Noteer je antwoord.





‘Fantastisch wat de studenten hebben gedaan!’

Van de opdrachtgever ontving het studententeam een groot compliment: “Fantastisch wat de studenten hebben gedaan! Dutch Wasabi is een klein bedrijf, we hebben niet de tijd om te experimenteren. De verschillende opties die zijn aangeboden door de studenten waren erg verrassend en leerzaam voor ons. We zijn door deze challenge in aanraking gekomen met een zeer interessant netwerk, dat onder andere is ontstaan door de zoektocht van de studenten, maar ook het netwerk van de school zelf heeft daaraan bijgedragen. We kunnen daardoor nu versneld met verschillende partijen het product verder ontwikkelen en op de markt brengen. Wij zijn erg enthousiast over de samenwerking met de school en studenten en het verrassende en innovatieve resultaat. Het is ieder bedrijf aan te bevelen om mee te doen, wij hebben er erg veel aan gehad.”

De bronnen bij deze
lesbrief vind je op
mbo-challenge.nl/lesbrieven

- c Waaron is de wasabi kroket als de oplossing gekozen uit alle ideeën? Noem minstens 3 redenen.

- d Wat levert de reststroom van wasabibladeren en -stengels uit de kas van Dutch Wasabi op?

Stel:

- gemiddeld verkoopt het bedrijf 70 wasabistronken per week;
- een wasabiplant levert bij het oogsten van de stonk ook 1,5 kg bladeren en stengels op, die blijven maximaal 2 weken vers in de koelkast;
- elke 2 weken verwerkt Dutch Wasabi deze reststroom tot kroketten, die worden daarna diepgevroren bewaard;
- een kroket weegt 80 g, een kwart daarvan komt van de wasabiplant;
- in een doos gaan 25 kroketten;
- de prijs van wasabikroketten sluit aan bij de prijs van groentekroketten. Die kosten ongeveer € 5,75 per kg (in de supermarkt).



De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

Reken uit:

- Hoeveel bladeren en stengels zijn er gemiddeld tweewekelijks beschikbaar voor de wasabikroketten?

- Hoeveel dozen kunnen gevuld worden met wasabikroketten, die bereid zijn met de reststroom van Dutch Wasabi?

- Wat kan de verkoop daarvan opleveren? Bereken de prijs voor de verkoop van een doos met 25 wasabikroketten en ook de prijs per kroketje uit de doos.

- Wat is de opbrengst in 4 weken als Dutch Wasabi alle kroketten verkoopt die in die periode zijn klaargemaakt?

Noteer je berekeningen:

- e In plaats van het composteren van de bladeren en -stengels van de wasabiplant kunnen die nu worden gebruikt voor een gerechtje. Hoe kan dit nieuwe product meer bekendheid krijgen bij het winkelend publiek?

Schrijf een korte tekst voor de verpakking van de doos met wasabikroketten.

Benoem daarin ook enkele voordelen van het verwaarden van deze reststroom.

- f Ken je nog meer eetbare planten waarvan vooral de wortel wordt gegeten? Noteer die groenten, kruiden of specerijen. Zet erbij wat je lekker kan klaarmaken van het blad, de stengels of de bloemen.



Tip!

Wint jouw idee als beste de resten in een volgende ronde van de mbo Challenge Voedselverspilling? Meld je aan via www.mbo-challenge.nl.

B

Toverwoord met effect: impact

De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

Het artikel 'Impact meten voor beginners' geeft als definitie voor het begrip impact: *De impact van je onderneming bestaat uit de effecten die aan de activiteiten van jouw onderneming kunnen worden toegeschreven.* Het artikel verwijst naar het impactpad.nl, een online handleiding voor (sociaal) ondernemers die de impact van hun bedrijf willen meten.

Opdracht 2 – Impactondernemers

'Social entrepreneurs' zijn impactondernemers. Ze richten een bedrijf op met een maatschappelijk doel als missie. Met de verkoop van hun producten en diensten dragen ze bij aan het oplossen van maatschappelijke vraagstukken. Zoals het tegengaan van voedselverspilling.

- a De Verspillingsfabriek, Kromkommer, Instock, SUNT Food, De Bokkenbunker en Wasteless zijn voorbeelden van impactondernemingen. Misschien maakte je daarmee al kennis in de de lesbrieven bij de mbo Challenge Voedselverspilling? Zoek daarin op wat de missie is van deze bedrijven. Noteer je antwoorden.

- De Verspillingsfabriek



De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven



- Kromkommer

- SUNT Food

- Wasteless

- De Bokkenbunker

b Het platform Samen Tegen Voedselverspilling bundelt de krachten van bedrijven en organisaties die voedselverspilling tegengaan. Via dit platform delen ze kennis en informatie, zoals deze infographics:

- *Voedselverspilling feiten en cijfers: Hoeveel impact heeft ons voedselsysteem op het klimaat?*
- *2 Miljard kilo*

Maak een presentatie met je groep rondom de vraag: **Waarom is het nodig dat we verspilling van voedsel tegengaan en daarvoor doelen behalen?**

Bespreek na afloop van jullie presentatie met de deelnemers welke acties kunnen helpen tegen voedselverspilling op school (in de keukens en kantine), onderweg en thuis.

Voor wie gaan jullie de presentatie geven? Bijvoorbeeld voor (jongerejaars) studenten en leerlingen. Overleg het met je docent.

Gebruik de infographics van samentegenvoedselverspilling.nl in deze presentatie. Je kunt daarvoor ook de informatie op mbo-challenge.nl/lesbrieven gebruiken, zoals de lesbrief 'Wereldwijd de helft minder voedselverspilling'.

Tip!

Bereid je presentatie voor met een podcast. Luister een online impactsessie via samentegenvoedselverspilling.nl/home/online-impactsessies/



Sleutelbegrip

De bronnen bij deze
lesbrief vind je op
mbo-challenge.nl/lesbrieven

Impact. De betekenis van dit begrip ligt niet precies vast. Daarin schuilt ook het succes ervan, dat schrijft journalist Lynn Berger van *De Correspondent*, want iedereen kan op een eigen manier invulling geven aan impact maken. Zij onderzoekt sleutelbegrippen van deze tijd. Impact is zo'n sleutelbegrip, dat de laatste jaren 'overall' opduikt als een toverwoord voor ondernemers en samenwerkingen.

Eerst was impact vooral een natuurkundig begrip om de effecten van een meteorietinslag op het aardoppervlak aan te duiden. Maten voor de impact daarvan waren: de diepte en doorsnede van de krater na een inslag, of de reikwijdte van de drukgolf of de vuurbal.

Nu gaat impact maken vooral over het voorkomen van schade. Beter: over een positief verschil maken voor een betere wereld. Met de Sustainable Development Goals (SDGs) als kompas.

Ook kleine acties kunnen daarvoor iets in beweging zetten. Mogelijk met een grote impact, dankzij een rimpeffect. Dat verwijst naar de kringen die ontstaan als je een steentje in het water gooit. Daarin dreunt de betekenis van de inslag van een meteoriet nog na, maar nu met een focus op het verspreiden van positieve effecten. De kringen en rimpels in het water worden steeds groter. En ze werken ook onzichtbaar door.

Maar hoe meet je die (onzichtbare) effecten?

'Sleutel' jij mee aan het meten van impact in de voedselketen? Door de impact van acties tegen verspilling zichtbaar te maken, help je er meteen aan mee om die te versterken.



De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven



Opdracht 3 - Cacaosappen zetten stappen. Op de Ladder van Moerman

Een documentairemaker proeft toevallig van cacaovruchtvlies en zag daarin een kans. Een student wil impact maken voor een beter inkomen voor cacaoboeren. Lees het artikel *Want weggooien is zonde: masterstudent start bedrijf met cacao-vruchtvlies*. Bekijk ook de website kumasi-drinks.nl/impact. Beantwoord dan de volgende vragen.

- a Student Linda Klunder en documentairemaker Lars Giersveld hebben samen Kumasi Drinks opgericht. Op de website van Kumasi Drinks schrijven zij: 'Door de boeren te betalen voor een product dat normaalgesproken wegstroomt, kunnen wij de inkomsten van de boeren per kilo cacao tot 30% verhogen' Welke stappen zet het bedrijf op de Ladder van Moerman door de reststroom cacaosappen waardevol te benutten? Kruis het juiste antwoord aan en licht het toe.
- 4 stappen omhoog op de Ladder van Moerman
 - 3 stappen omlaag op de Ladder van Moerman
 - 6 stappen omhoog op de Ladder van Moerman
 - 7 stappen omhoog op de Ladder van Moerman

Tip!

Check de informatie over de Ladder van Moerman in de lesbrief Voedselverspilling in horeca en ziekenhuizen via mbo-challenge.nl/lesbrieven

- b De sappen van Kumasi en de kroketten van Dutch Wasabi zijn producten gemaakt van reststromen. Zijn er nog meer overeenkomsten tussen deze producten? Bespreek het met je groep.

- c Kumasi Drinks maakt op de eigen website zichtbaar voor welke Sustainable Development Goals het bedrijf impact maakt. Welke SDGs zijn dat?

- d Bespreek met je groep voor welke werelddoelen de wasabikroketten impact maken. Kies minstens 2 SDGs uit. Motiveer jullie keuze.

C

Impact meten in de voedselketen

De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

In de webinar *Voedselverspilling meten, verminderen en verwaarden* bespreekt onderzoeker Melanie Kok verschillende manieren om zo precies mogelijk in kaart te brengen hoeveel voedsel er verloren gaat in een voedselketen van boer tot bord. Bekijk eerst deze webinar en beantwoord dan de vragen.

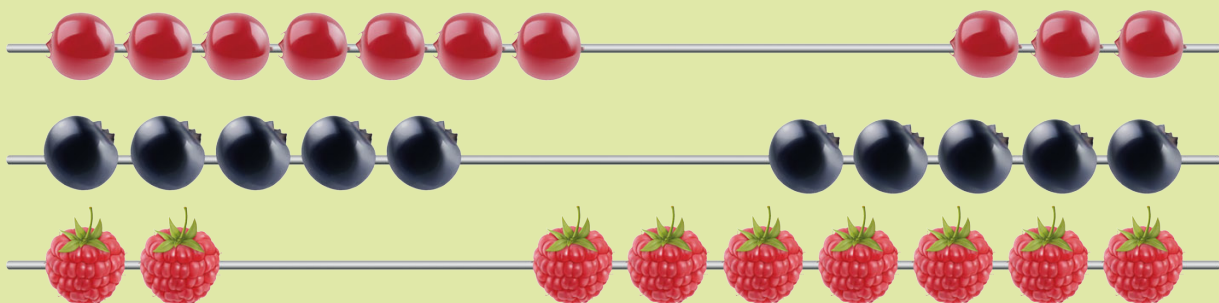
Opdracht 4 – Hoe kun je voedselverspilling meten?

Onderzoeker Melanie Kok presenteert verschillende meetmethoden, namelijk: **wegen / tellen / gegevens uit bestaande bronnen gebruiken / dagboek bijhouden / vragenlijst afnemen / massabalans bepalen / model bouwen dat effecten doorrekent**

- a Lees hieronder de schuingedrukte tekstjes uit de eerste 5 lessen van de mbo Challenge Voedselverspilling. Noteer bij elke korte tekst welke van de meetmethoden, zoals Melanie die benoemt in de webinar, daar is toegepast.

Het Voedingscentrum liet onderzoeken hoeveel drinkbare vloeistoffen (geen water) via de gootsteen of het toilet worden verspild. Ruim 1000 personen noteerden daarom een tijdlang 3 keer per dag in een app de stand van zaken.

Het Planbureau voor de Leefomgeving (PBL) deed studie naar de invloed van verschillende eetpatronen op de leefomgeving. Voor de voedselproductie van een gemiddelde Nederlander is ongeveer een kwart voetbalveld aan land of 1800 m² nodig per jaar. Dit veroorzaakt circa 1500 kg broeikasgassen per jaar. Wat is de impact van je eetpatroon in een jaar?



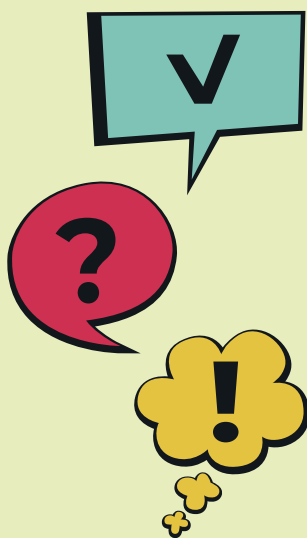
De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

Hoe ver reisde je eten door de keten voor het op je bord lag? Tel de geschatte afstanden van de 3 belangrijkste ingrediënten van je favoriete gerecht bij elkaar op. Dat zijn de voedselkilometers.

In Nederlandse ziekenhuizen en zorginstellingen verdwijnt dagelijks ongeveer 40% van het voedsel dat is ingekocht in de afvalbak.

Jaarlijks verspilt de Nederlandse horeca 83 miljoen borden met eten. Voedselverspilling kost geld. Omgekeerd geldt dat restaurants die investeren in verspilling tegengaan, dat in veelvoud terugverdienen. Elke euro die een restaurant investeert in het voorkomen van verspilling levert ongeveer 8 euro op.

Maak een afspraak met een supermarktondernemer in je buurt. Dit is je kans om daar het gesprek aan te gaan over voedselverspilling. Stel bijvoorbeeld de volgende vraag: Welke initiatieven neemt de supermarkt tegen voedselverspilling? Informeer zowel naar acties in de winkel als in de samenwerking met partners in de keten.



Kwantitatief en kwalitatief

Het aantal borden, porties, euro's, vierkante meters, liters of kilo's. Het zijn allemaal eenheden van kwantitatieve indicatoren die voedselverspilling inzichtelijk kunnen maken. Ze geven een hoeveelheid aan, je kunt eraan rekenen. En op basis van de cijfers kun je maatregelen nemen die verspilling tegengaan. Net zoals in het gezegde '*What gets measured, gets managed*'.

Niet alles is uit te drukken in een getal. Als het gaat om ervaringen, zoals klanttevredenheid of motivatie, dan geeft kwalitatief onderzoek meer inzicht. Via diepte-interviews of groepsdiscussies met 'waarom'-vragen komt kwalitatieve informatie op tafel.

De combinatie van kwantitatief meten en verdiepend kwalitatief onderzoek biedt misschien wel het meeste inzicht voor een effectieve aanpak van voedselverspilling.

De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

- b Bedenk 2 verschillende vragen voor de supermarktondernemer uit het schuin gedrukte tekstje bij opdracht 4a. Deze vragen dienen om meer te weten te komen over de aanpak van voedselverspilling in deze buurtsuper. Vraag 1 betreft het kwantitatief in kaart brengen daarvan. Vraag 2 levert kwalitatieve informatie op. Noteer je vragen.

1

2

Tip!

Neem de lesbrief *Voedselverspilling in supermarkten* nog eens door voor het maken van de vragen voor de supermarktondernemer.

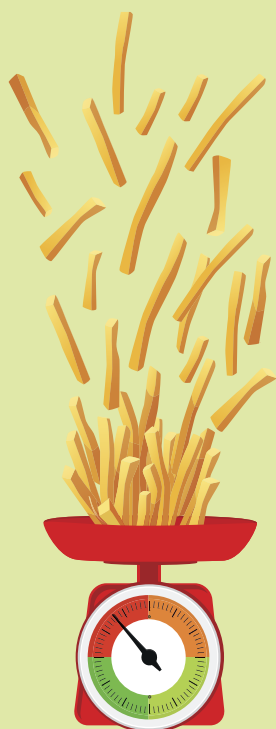
Opdracht 5 – Trots op de massabalans

Onderzoeker Melanie Kok geeft in haar webinar een voorbeeld van een producent van frietjes (of liever patat als je noordelijk woont). Dit bedrijf maakt de verzamelde data van de eigen massabalans openbaar in een online Sustainability Report. Voor 2030 heeft deze producent als doel: 50% minder voedselverlies dan in 2020.

- a Wat meet een massabalans?

- b De massabalans van deze frietjesproducent onderscheidt 15 verschillende stappen in het productieproces. Vanaf het oogsten van de aardappel tot aan de verkoopklare friet. Het benutten van de aardappels is verbeterd. In 2019 is er door het hele productieproces 12,5% minder voedselverlies dan in 2008. Hoe heeft het bedrijf dat voor elkaar gekregen? Noteer minstens 2 voorbeelden.

- c Bespreek met je groep de vraag: Waarom maakt dit bedrijf de metingen van de massabalans en de ambitie voor 2030 openbaar? Noteer 2 of meer redenen.



De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

Opdracht 6 – Voedselafvalmonitor

Meten, meten en nog eens meten. Het meetsysteem van Orbisk registreert het voedselafval in professionele keukens. Zowel de soorten voedsel die daar de afvalbak ingaan, als het moment waarop dat gebeurt, worden door dit systeem vastgelegd.

- a. Hoe is het meetsysteem van Orbisk opgebouwd? Beschrijf kort de onderdelen waaruit dit bestaat en de werking van het systeem.

- b. Op basis van de gegevens die de voedselafvalmonitor levert, kan een bedrijf gericht actie ondernemen. Bijvoorbeeld door minder in te kopen van voedsel dat vaak in de afvalbak belandt. Hoeveel stappen kan een bedrijf zo stijgen op de Ladder van Moerman door aangescherpt inkoopbeleid?

Tip!

Wil je meer informatie over *Wat werkt tegen voedselverspilling in de horeca?* Maak dan de opdracht met deze titel in de lesbrief over horeca en ziekenhuizen, zie mbo-challenge.nl/lesbrieven.



De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

- c. Het inkopen van eten dat niet wordt gegeten, dat kost geld. Aan het laten afvoeren van containers met geld hangt ook een prijskaartje. Wat kan het voorkomen van voedselverspilling opleveren voor een bedrijf?
- Ga naar de Food Waste Calculator op de website orbisk.com. Stel dat een bedrijf met een professionele keuken elke week 7 containers voedsel weggooit, en:
- 1 kg verspild voedsel kost gemiddeld € 5,50
 - 1 container bevat 60 kg vermijdbaar afval
 - de keuken is 50 weken per jaar in bedrijf.
- Hoeveel kg voedsel wordt er dan in een jaar weggegooid in dit bedrijf? Wat zijn daarvan de kosten?

- d. Hoeveel containers met voedsel worden er weggegooid in de keukens op school of op jouw stageplek? Maak nu zelf een berekening met de Food Waste Calculator. Vul de gegevens hieronder in.

Per week containers voedselverspilling. Dat zijn containers per jaar.

Tip!

Luister de podcast Verspillingsvrij met data en technologie via <https://samentegenvoedselverspilling.nl/home/online-impactsessies/>

Target. Measure. Act.



Samen Tegen Voedselverspilling ondersteunt de aangesloten partners met een drietraps-aanpak:

1. Bepaal een doel

- Wat willen we over 5 of 10 jaar hebben bereikt in het terugdringen van voedselverspilling?

2. Zet meten centraal

- Hoeveel voedselverspilling ontstaat er nu in onze dagelijkse routines en processen? Bijvoorbeeld in het bedrijf of in de voedselketen, maar ook thuis, onderweg en op school.
- Hoe kunnen we dat ter plekke meten?

3. Onderneem actie

- Wat gaan we doen om die gemeten hoeveelheid voedselverspilling te verminderen en te voorkomen?
- Hoe maken we impact met onze acties tegen verspilling?
- Wat kan ik zelf doen om een verschil te maken?

Kijk voor meer informatie over deze aanpak op samentegenvoedselverspilling.nl bij Meten=Weten=PureWinst.



D Waarderen en organiseren

De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven

Afval bestaat niet in een ideale circulaire economie. Reststromen vinden daarin een nieuwe toepassing, liefst zo hoogwaardig mogelijk. Eten blijft dan eten voor mensen. Welke acties kunnen food bedrijven ondernemen om dit ideaal van *zero waste* te realiseren?

Opdracht 7 – Coöperatieve marktplaats

Hoe vinden reststromen van voedsel een nieuwe markt? Om deze vraag draait het in de whitepaper *Verwaarden van reststromen*. Het praktijkverhaal van IntelligentFood is daarin uitgelicht.

IntelligentFood is een soort coöperatieve marktplaats voor ondernemers in *food*, opgericht door Junion Hanenberg. De leden van de coöperatie werken samen aan het gemeenschappelijke doel: voedselverspilling terugdringen.

Lees de groene kaders in de whitepaper *Verwaarden van reststromen*. Beantwoord dan de volgende vragen:

- a De leden van de coöperatie IntelligentFood dragen samen het risico voor de verkoop van de nieuwe producten die gemaakt worden van reststromen. Ook de winst daarvan delen ze samen. IntelligentFood onderscheidt 3 soorten leden. Welke zijn dat?



De bronnen bij deze lesbrief vind je op mbo-challenge.nl/lesbrieven



- b Bekijk figuur 2 *Reststromen van productieproces van deeg en koekjes* op bladzijde 7 van de whitepaper *Verwaarden van reststromen*. IntelligentFood heeft een samenwerking georganiseerd om de snijresten van een deegmakerij te verwerken tot koekjes. Dit bedrijf is erin geslaagd om de snijverliezen tot minder dan 1% van al het gemaakte deeg terug te brengen. Toch gaat het absoluut om een grote hoeveelheid voedselverlies. Dit bedrijf verkoopt ongeveer 300.000 ton brood en deegwaren per jaar in vestigingen wereldwijd.

Wat doet bakkerij en deegmakerij Europastry nu met de snijresten van het deeg? Leg uit waarom hier het begrip *downcycling* van toepassing is.

- c Wanneer is het voor Europastry interessant om de reststroom met deegwaren in te brengen in de coöperatieve samenwerking met IntelligentFood? Kruis hieronder aan wat van toepassing is. Er zijn meer antwoorden mogelijk:
- als het bedrijf achter de missie van IntelligentFood staat om voedselverspilling tegen te gaan en downcycling van reststromen wil voorkomen
 - als de verkoop van koekjes via deze coöperatie voor Europastry meer waarde oplevert, zowel in geld als een goed verhaal, dan de verkoop van de snijresten aan een fabrikant van diervoer.
 - als de prijs voor de reststroom snijresten is zo hoog, dat de deegmakerij daarom extra snijresten gaat produceren.
- d Koekenbakkers, receptenmakers, distributeurs en verkopers. Ze zijn allemaal nodig om impact te maken met koekjes tegen verspilling. IntelligentFood brengt de partijen bij elkaar. Denk nog eens terug aan het studententeam dat de wasabikroket bedacht en testte. Maak nu eenzelfde schema als figuur 2 uit de whitepaper *Verwaarden van reststromen*, maar dan voor de wasabikroket. Bespreek de volgende vragen met je groep.

Welke rol hebben de studenten hier vervuld?

Voor welke rollen zijn nog partners nodig voor een succesvolle introductie van de wasabikroket op de markt?

De bronnen bij deze
lesbrief vind je op
mbo-challenge.nl/lesbrieven

Opdracht 8 – Impact maken met jouw foodprint

Eenderde van je ecologische voetafdruk wordt bepaald door wat je dagelijks eet. Met die foodprint maak je dus aardig wat impact.

- a Ga naar de website mijnverborgenimpact.nl. Doe daar de test. Welke tips krijg je na de test? Noteer hier de tips die gaan over eten en drinken. Bespreek die tips met je groep.

- b Bekijk de korte film over regeneratieve boerderij Bodemzicht. Anne van Leeuwen en Ricardo Cano Mateo zijn daar klimaatboeren voor het leven. Wat voor impact willen zij maken zij door de wijze waarop ze voedsel produceren?

- c Een vruchtbare bodem is de basis voor ons voedsel. Anne nodigt iedereen uit om samen ervoor te zorgen dat we die levende bodem niet verspillen, maar juist laten groeien. Regenereren dus. Hoe kun je daarin als consument een rol vervullen? Bespreek het met je groep.



Tot slot

'Ben jij een student die meedoet aan de mbo Challenge Voedselverspilling? Dan maak jij een verschil voor een duurzame toekomst, want je neemt verantwoordelijkheid voor een verspillingvraagstuk in de voedselketen'. Met deze woorden sloot onderzoekster Melanie Kok haar webinar over impact meten af.

Colofon

Deze les is ontwikkeld door ikcirculeer.nl voor de mbo Challenge Voedselverspilling in opdracht van het programma *Jong Leren Eten*. De challenge wordt ondersteund door 6 lesbrieven als wegwijzer door het dossier Verwaarden van reststromen op Groen Kennisnet.

Wil je de gratis poster bij de challenge aanvragen? Of heb je feedback op de lesbrief plus docentenhandleiding? Laat het weten aan projectleider Nancy Boterblom per e-mail naar info@mbo-challenge.nl

©ikcirculeer, 2022

ikcirculeer



MBO Challenge
Voedselverspilling



www.groenkennisnet.nl

