

# Voedselverspilling onder middelbare scholieren

Onderzoek naar voedselverspilling onder middelbare scholieren om te verkennen hoe we beter kunnen aansluiten bij en leren van andere doelgroepen dan de 'gemiddelde Nederlander'

---

Yassir Sefu, Dennis van de Mortel & Esther Veen

# Inhoud

<b>1</b>	<b>Aanleiding en doelen</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Methoden</b>	<b>5</b>
2.1	Focusgroepen	5
2.2	Achtergrondinformatie respondenten	6
<b>3</b>	<b>Resultaten</b>	<b>7</b>
3.1	Lunch op school	7
3.2	Lunch weggooien	8
3.3	De houdbaarheidsdatum	8
3.4	Voedsel- en verspillingspraktijken thuis	10
3.5	Redenen om voedselverspilling tegen te gaan	10
3.6	Oplossingen	11
<b>4</b>	<b>Conclusie</b>	<b>13</b>
Bijlage	<b>Focusgroepleidraad</b>	<b>15</b>

# 1 Aanleiding en doelen

**De laatste cijfers van het Voedingscentrum (uit 2022) maken duidelijk dat Nederland jaarlijks zo'n 2 miljard kilo voedsel verliest binnen de gehele voedselketen. De schatting is dat huishoudens hier voor 23 tot 32% aan bijdragen: huishoudens verspillen 33,4 kilo vast voedsel per jaar (exclusief dranken maar inclusief dikke vloeistoffen en zuivel). Deze verspilling resulteert niet alleen in aanzienlijke afvalstromen en broeikasgasuitstoot, maar leidt ook tot onnodig gebruik van schaarse productiemiddelen zoals tijd, ruimte en geld. Vooral zuivel en brood blijken significante bijdragers aan dit groeiende probleem te zijn.<sup>1</sup>**

Stichting Samen Tegen Voedselverspilling (STV) zet zich al geruime tijd in om de voedselverspilling in Nederland te verminderen, in samenwerking met aanverwante bedrijven en publieke organisaties. De doelstelling is om vóór 2030 een vermindering van 50% in voedselverspilling te realiseren, via een systemische aanpak gericht op zowel bedrijven als consumenten. De huidige campagnes richten zich op de (licht) groene consument die open staat voor een duurzame boodschap, maar graag handvaten wil om hiermee aan de slag te gaan.

In een eerder rapport<sup>2</sup> hebben wij onderzocht welke rol voedselverspilling speelt in de dagelijkse routines van Surinaamse Nederlanders, welke mogelijke interventies hen kunnen helpen bij het verminderen van voedselverspilling, en op welke manieren zij nu al voedselverspilling tegengaan die inspirerend kunnen zijn voor anderen. Het idee achter dit onderzoek was het vergroten van inzicht in verspillingsgedrag en het bijdragen aan campagnes die nog beter aansluiten op de leefwereld van elke Nederlander. Bovendien kan een breder begrip van verspilling ook resulteren in algemene tips en tools die breder inzetbaar zijn tegen voedselverspilling.

Hoewel Stichting Samen Tegen Voedselverspilling inzet op onderwijsprogramma's op verschillende onderwijsniveaus, worden middelbare scholieren wel eens over het hoofd gezien in de strijd tegen voedsel-

<sup>1</sup> Voedingscentrum: [Rapport Voedselverspilling 2022.pdf](#)

<sup>2</sup> Rapport uit 2024 waarin broodverspilling onder de Surinaamse gemeenschap in Almere werd onderzocht. Titel: Broodverspilling tegengaan. Hoe we beter kunnen aansluiten bij en leren van andere doelgroepen dan de 'gemiddelde Nederlander'. Auteurs: Esther Veen, Jan Eelco Jansma en Marjolijn Schrijnen

verspilling. De ouders doen immers doorgaans het keukenmanagement. Over het algemeen hebben scholieren daarom maar beperkte invloed op de voedselverspilling thuis. Dat gezegd hebbende, hebben ze wel controle over wat ze meenemen naar school en wat ze binnen de schoolmuren consumeren. Bovendien vormen scholieren een aanzienlijke groep: in het schooljaar 2022-2023 waren er ongeveer 1 miljoen middelbare scholieren in Nederland. Daarnaast is een belangrijke realisatie dat gewoonten die tijdens de tienerjaren worden gevormd vaak een blijvend effect hebben. Daarom is begrip van hoe middelbare scholieren voedselverspilling ervaren van belang voor duurzame gedragsverandering op de lange termijn.<sup>3</sup> Investeren in onderzoek en strategieën voor deze groep legt immers niet alleen de basis voor het verminderen van verspilling binnen de schoolmuren, maar creëert ook bewustzijn voor een levenslange betrokkenheid bij het aanpakken van voedselverspilling op bredere schaal.

**Doel** van dit project was om inzicht te krijgen in de houding van Nederlandse middelbare scholieren ten opzichte van voedselverspilling. Er is gekozen voor middelbare scholieren, omdat hoewel deze groep thuis slechts beperkte invloed heeft op de hoeveelheid voedsel die wordt verspild, ze wel eigen keuzes maakt op school – terwijl we hier vooralsnog weinig over weten.

<sup>3</sup> Frick, J., Kaiser, F. G., & Wilson, M. (2004). Environmental knowledge and conservation behavior: exploring prevalence and structure in a representative sample. *Personality and Individual Differences*, 37(8), 1597–1613. <https://doi.org/10.1016/j.paid.2004.02.015>

## 2 Methoden

Voor dit onderzoek is gebruik gemaakt van drie focusgroepen met leerlingen op verschillende middelbare scholen. Om een zo divers mogelijke groep leerlingen te betrekken hebben we focusgroepen gehouden met leerlingen van het Porteum (Lelystad: HAVO/VWO), het Slingerbos College (Harderwijk, VWO) en Aeres VMBO (Almere, VMBO). Scholieren van alle leeftijden en/of klassen konden deelnemen aan de focusgroepen.

### 2.1 Focusgroepen

De deelnemers voor de focusgroep werden door docenten op de verschillende middelbare scholen benaderd. Leerlingen konden wel zelf aangeven of zij deel wilden nemen aan de focusgroep. In ruil voor hun deelname ontvingen de scholieren een chocoladereep (hoewel zij dat niet in alle gevallen voor aanvang van de focusgroep wisten). De leerlingen die deelnamen aan de focusgroepen hadden uiteenlopende leeftijden met een gemiddelde leeftijd van 14.6 jaar (zie ook 2.2).

Tijdens de focusgroepen werden de scholieren gevraagd naar hun lunchgewoontes, hun ideeën over voedselverspilling, in welke mate zij zich hiermee bezighouden en of en hoe voedselverspilling thuis wordt voorkómen. Hierbij werd specifiek ingegaan op de houding van de leerlingen ten opzichte van de kantine, of zij tijdens schooltijd de supermarkt bezoeken en wat voor producten zij dan kopen. Zie de bijlage voor de focusgroep-leidraad.

Alle focusgroepen zijn opgenomen en getranscribeerd. De transcripties zijn individueel geanalyseerd en gecodeerd door zowel Yassir Sefu als Esther Veen. De individuele resultaten zijn vervolgens met elkaar vergeleken om samen tot afgestemde conclusies te komen.



## 2.2 Achtergrondinformatie respondenten

Tabel 1 geeft een overzicht van de leeftijden van de respondenten, alsmede de grootte van hun huishouden en hun wekelijkse uitgaven aan de lunch. De studenten op het Slingerbos in Harderwijk zijn gemiddeld één jaar ouder dan hun tegenhangers op het Porteum. De leerlingen van Aeres VMBO zijn de jongsten, met zelfs een leerling van 11 jaar oud. Wat betreft huishoudgrootte zijn er weinig opmerkelijke verschillen; de meeste huishoudens bestaan uit 5 personen (n=9), gevolgd door 4 personen (n=4). Enkele huishoudens bestaan uit 3 (n=2) en 6 (n=2) personen.

School	#	Leeftijd (jaren)	Grootte huishouden	Wekelijkse uitgave lunch (euro's)
Porteum	1	15	5	0
	2	14	5	6
	3	17	3	0
	4	14	5	0
	5	16	5	3
Slingerbos	6	17	5	0
	7	17	5	10
	8	16	6	20
	9	17	5	0
	10	16	4	0
	11	17	4	20
Aeres VMBO	12	12	3	3
	13	13	5	0
	14	12	8	0
	15	11	4	5
	16	12	5	5
	17	12	4	2,50

Het valt op dat er op het Slingerbos aanzienlijke verschillen zijn ten aanzien van de uitgaven voor de lunch. Twee leerlingen geven bijvoorbeeld 20 euro per week uit aan lunch, terwijl een andere leerling 10 euro per week uitgeeft. De overige leerlingen geven niets uit. Op het Porteum zijn de uitgaven aanzienlijk lager, met slechts 2 leerlingen die iets uitgeven (6 en 3 euro).

Tabel 1. Overzicht van de leeftijd, de grootte van het huishouden en de wekelijkse lunchuitgaven van de deelnemers aan de focusgroepen.

## 3 Resultaten

***“Ik ben er niet actief mee bezig, maar ik probeer wel zo min mogelijk weg te gooien. (...) Dan voel ik me slecht haha. Dan voel ik me slecht. (...) Ik voel me dan gewoon heel schuldig om de één of andere reden. Ik weet niet naar wie, maar ik voel me gewoon schuldig.”***

### 3.1 Lunch op school

Het merendeel van de leerlingen neemt brood mee naar school. Slechts enkele leerlingen doen dat niet; dit zijn vaak ook de leerlingen die vaker gedurende de schooldag naar de supermarkt gaan. Leerlingen passen hun lunchgedrag aan de lestijden en de duur van de schooldag aan.

*“Nee dat is wel echt uitzonderlijk hoor [bezoek aan supermarkt of kantine]. Ja stel dat ik echt niks heb meegenomen, en ik heb een lange dag. Meestal als ik een korte dag heb dan heb ik alleen een stuk fruit mee en als ik dan heb ontbeten is het genoeg. Maar als ik een lange dag heb en ik ben vergeten [iets mee te nemen], en ik heb de gelegenheid om te gaan, dan ga ik wel wat halen. Maar dat gebeurt niet vaak.”*

In aanvulling op het meegebrachte eten halen sommige scholieren af en toe iets extra's, met name in de supermarkt, zoals chocolade-croissants, frikadelbroodjes of ijskoffie, vooral op langere schooldagen. Op het Porteuum is geen kantine. Er zijn enkel 'driehoekige tankstation broodjes uit een automaat' die de leerlingen niet vertrouwen. Het Slingerbos heeft wel een kantine, maar de ouderejaars gaven aan dat die veel te duur is en dat alleen de brugklassers de kantine bezoeken. Op het Almere VMBO wordt de kantine wel met enige regelmaat bezocht. Een merendeel van de leerlingen benadrukte dat een extra aankoop bij de supermarkt er niet in resulteert dat de meegenomen boterhammen in de prullenbak verdwijnen. Twee leerlingen gaven aan dat dit soms wel gebeurt, en één leerling vertelde dat hij zelfs nagenoeg elke dag naar de supermarkt gaat - soms zelfs meerdere keren op een dag. Deze leerling vertelde ook dat het bezoeken van de

supermarkt onder schooltijd zo gangbaar is dat leerlingen tijdens het winkelen een speciale kleur winkelmandje moeten gebruiken om de grote aantallen scholieren in de gaten te kunnen houden tijdens hun bezoek aan de supermarkt.

### 3.2 Lunch weggooien

De meeste scholieren proberen verspilling te vermijden. Sommigen gooien zelden of nooit brood weg, maar anderen geven toe dat ze soms geen zin meer hebben in hun lunch en het dan weggooien. Fruit wordt weggegooid als het verrot is of niet meer eetbaar lijkt. Over het algemeen tonen scholieren een bewustzijn van hun eetgewoonten en proberen ze efficiënt met hun meegebrachte eten om te gaan.

Leerlingen hebben diverse opvattingen over het eten van gesmeerde boterhammen van een dag eerder. Over het algemeen zijn ze bereid dit te doen, maar er is aarzeling bij boterhammen met vleeswaren: bij boterhammen met pindakaas is het gangbaarder. Kapjes worden over het algemeen gegeten - sommige scholieren geven zelfs aan ervan te houden - ondanks mogelijke droogheid, die soms wordt opgelost door roosteren met wat olijfolie. Leerlingen bewaren brood thuis op verschillende manieren, waaronder in de vriezer, koelkast of broodtrommel.

*"Dat is toch niet meer lekker dan? Dat zit dan al de hele dag in je tas .... ik heb het wel eens geprobeerd, maar vond het niet heel lekker. .... Ik heb altijd gewoon worst, vleeswaren op mijn brood .... ja nou ja, je bewaart toch niet voor niks je kipfilet en je ham in de koelkast?"*

### 3.3 De houdbaarheidsdatum

Scholieren gaan op verschillende manieren om met de houdbaarheidsdatum op producten. Ze geven over het algemeen aan op de datum te letten, maar die niet als absoluut heilig te beschouwen. Bij het boodschappen doen neigen ze naar producten met een langere houdbaarheid, hoewel sommigen ook producten die tegen de houdbaarheidsdatum aan zitten verkiezen vanwege prijsvoordelen. De frequentie van consumptie speelt ook een rol in het gedrag, evenals de mate waarin leerlingen een product lekker vinden. Bij minder regelma-



tige consumptie letten sommigen meer op de houdbaarheidsdatum. Het openen van de oudste verpakking komt voor wanneer er meerdere verpakkingen van hetzelfde product aanwezig zijn.

*“Gewoon producten die je dan een keer gebruikt en dan nooit meer en dat dat dan gewoon verdwijnt in de koelkast, ja piccalilly ofzo. .... Maar de piccalilly, of mosterd of jam of zo, weet je wel dat dan helemaal achterin de koelkast staat. En dat staat daar dan een beetje weg te rotten.”*

De aanwezigheid van schimmel is voor de scholieren vaak een belangrijke indicator voor bederf en als er schimmel op voedsel zit consumeren de leerlingen het vaak niet meer. Eén leerling vertelde dat ze een keer per ongeluk beschimmeld brood had meegenomen naar school, waar ze later pas achter was gekomen, met als gevolg dat ze nu bang is voor het eten van producten voorbij de houdbaarheidsdatum. Een andere leerling gaf ook aan erg bang te zijn voor producten die over datum zijn, omdat hij bang was dat er misschien ergens een beginnende schimmel in zou kunnen zitten, waar hij ziek van zou kunnen worden. Angst voor schimmel en/of bederf kwam bij meerdere leerlingen terug, soms veroorzaakt door een ervaring met voedselvergiftiging, soms om een reden die voor de leerling zelf ook niet duidelijk was.

*“Dat komt omdat ik het gewoon heel vies vind. Dat heb ik wel eens gehad op mijn brood, dan zie je gewoon niet in het donker dat er schimmel op zit. Maar dan zit er wel schimmel, weet je wel, dus ik ben er echt heel bang voor, zeg maar, dus dan gooi ik het weg. Dan zijn mijn ouders van ja, maar je hoeft het niet weg te gooien, want ja je kan het nog eten. Maar ik eet het [iets wat voorbij de houdbaarheidsdatum is] in ieder geval niet meer.”*

Toch zijn de meeste leerlingen bereid producten na de houdbaarheidsdatum te consumeren na visuele, geur- en smaakcontroles. De bereidheid is vaak hoger als het om favoriete producten gaat. Voor minder geliefde producten ligt de drempel om na de houdbaarheidsdatum te consumeren hoger.

*“Als ik mijn vla weggooi word ik best wel een beetje verdrietig, omdat het mijn lievelingsvla is.”*

### 3.4 Voedsel- en verspillingspraktijken thuis

De scholieren vertonen verschillende benaderingen om voedselverspilling thuis te verminderen. We zien een mix van bewuste keuzes en alledaagse gewoontes. Bijna alle leerlingen bewaren overgebleven eten thuis in een bakje voor in de koelkast; invriezen komt zelden voor. Verspilling thuis wordt verder voorkómen door restjes op een later moment te eten, oud brood aan boerderijdieren te voeren, bederfelijke spullen mee te nemen op vakantie, en het instellen van een (wekelijkse) restjesdag.

*“Bij mij is het altijd op een donderdag, want ik moet om half zes paardrijden. Dat is vlakbij etenstijd, dus ga ik ervoor eten en dan eet ik dat [een restje]. Dan ga ik naar paardrijles ... Het is meer de restjes van de hele week eigenlijk die ik dan ga opeten.”*

Wanneer scholieren zelf koken, blijkt het lastiger voor ze om voedsel weg te gooien, aangezien ze bewust bezig zijn geweest met de bereiding. Hoewel ze moeilijkheden ervaren bij het inschatten van de juiste hoeveelheden, proberen ze wel op hoeveelheden te letten.

### 3.5 Redenen om voedselverspilling tegen te gaan

Veel scholieren zijn niet actief bezig met voedselverspilling, maar ze geven wel aan te proberen er op te letten. Uit de focusgroepen komen verschillende redenen naar voren om verspilling tegen te gaan. Zo speelt gemak een rol: restjes zijn bijvoorbeeld vaak handig om mee te nemen, of om op gehaaste momenten te eten, zoals voor het sporten of voor een bijbaantje dat vroeg in de avond begint. Voor anderen is er een verband met het geloof: sommige scholieren beschouwen verspilling als iets slechts. Enkele scholieren ervaren schuldgevoelens bij voedselverspilling, soms omdat ze beseffen dat sommige mensen zelfs geen eten hebben. Het economische argument wordt ook vaak genoemd; voedsel kost geld, en het weggooien ervan betekent geld verspillen. Sommige leerlingen benadrukken dit vooral bij dure producten zoals filet americain en biefstuk. Eén leerling vertelde bovendien dat zijn vader bijna elke avond een TooGoodToGo pakket haalde.

*“Ik ben er niet actief mee bezig, maar ik probeer wel zo min mogelijk weg te gooien. (...) Dan voel ik me slecht haha. Dan voel ik me slecht. (...) Ik voel me dan gewoon heel schuldig om de één of andere reden. Ik weet niet naar wie, maar ik voel me gewoon schuldig.”*

*“Bij ons thuis letten we er wel op. We zijn ook gelovig, dus voedselverspilling is wel echt iets slechts. Het is ook een zonde. Er zit voor mij daarom ook wel meer achter denk ik. Het doet mijn hart wel pijn als ik dan eten weggooi of als iemand anders eten weggooit. Dus ik vind eigenlijk wel dat je alles op moet eten, maar het gebeurt eigenlijk echt wel nog veel te vaak. Ik probeer er wel meer op te letten.”*

*“Als we dan van dat hele dure eten hebben, zegt mijn moeder joh nee, niet weggooien, want anders gooien we gewoon heel veel geld weg. (...) Biefstuk ofzo. Of hamburgers, die worden steeds prijziger, alles wordt prijziger.”*

### 3.6 Oplossingen

Scholieren hebben diverse ideeën voor het verminderen van voedselverspilling. Individueel gezien suggereren ze praktische benaderingen, zoals het doneren van ongebruikt voedsel aan goede doelen, minder kieskeurig zijn bij het consumeren van maaltijden, het beperken van boodschappen en het bewust koken van hoeveelheden die daadwerkelijk geconsumeerd kunnen worden. Bovendien pleiten ze voor een vermindering van de angst voor voedsel dat de houdbaarheidsdatum nadert en benadrukken ze het belang van het vergroten van algemene kennis over voedselverspilling.

Op huishoudelijk niveau richten scholieren zich op het aanpakken van specifieke problemen. Het gaat onder andere om het bereiden van geschikte portiegroottes, het delen van voedsel met burens, en het gebruik van handige hulpmiddelen zoals een app die herinneringen stuurt. Opvallend is het voorstel van het introduceren van nieuwe huisdieren, zoals cavia's, die groenteresten kunnen consumeren en zo bijdragen aan het verminderen van verspilling. Meerdere leerlingen gaven aan dat verjaardagsfeesten nu vaak al eindigen met mensen die met tupperware bakjes met restjes naar huis gaan, of dat overge-

bleven voedsel bij de scouting na afloop mee naar huis wordt genomen. Leerlingen zijn ook enthousiast over de hulpmiddelen van het Voedingscentrum, zoals de koelkaststickers (met instructies voor wat je wel of niet in de koelkast moet bewaren). Eén leerling merkte op dat ze thuis volgens deze sticker alles verkeerd bewaren. Andere oplossingen zijn het invriezen van overtollig voedsel en het maken van meer bewuste keuzes bij het boodschappen doen, zoals het vermijden van overmatige aankopen, vooral bij aanbiedingen. Het belang van het maken van maaltijden die echt lekker zijn, wordt ook benadrukt als een effectieve strategie om voedselverspilling tegen te gaan. Deze diverse oplossingen maken duidelijk dat scholieren zich bewust zijn van de problematiek, en proactief nadenken over manieren om verspilling te verminderen.



## 4 Conclusie

**In dit onderzoek hebben wij een diverse groep leerlingen van het vmbo, de havo en het vwo bevestigd over hun houding en gedrag ten opzichte van voedselverspilling. De resultaten maken duidelijk dat leerlingen zich bewust zijn van voedselverspilling en diverse benaderingen hebben om het probleem aan te pakken, hoewel sommigen er duidelijk actiever mee bezig zijn dan anderen. Scholieren op het Slingerbos en het Porteuem leken over het algemeen bewuster van voedselverspilling dan de jongere deelnemers op Aeres VMBO.**

Veruit de meeste leerlingen nemen brood mee naar school voor de lunch. Regelmatig wordt ook de supermarkt bezocht, vooral als er sprake is van veel tussenuren. Het samen bezoeken van de supermarkt is bovendien een sociale activiteit. De supermarkt is over het algemeen echter een aanvulling op de lunch – niet een vervanging van de meegebrachte broodjes. De schoolkantine wordt weinig gebruikt, met name vanwege de hoge prijzen en het aanbod dat niet altijd aansluit op de wensen van de leerlingen.

De meeste leerlingen gaan soepel om met de houdbaarheidsdatum en checken of een product nog goed is door eraan te ruiken of het te proeven. Andere leerlingen zijn strikter met de datum, of zijn erg bang voor schimmel (wat overigens door velen wordt beschouwd als een belangrijke indicator voor bederf). Hoewel leerlingen vaak restjes bewaren, vriezen ze die zelden in. Soms zetten ze restjes wel in de koelkast maar gooien ze die uiteindelijk toch weg omdat ze niet worden opgegeten. Leerlingen droegen individuele acties en huishoudelijke maatregelen als oplossingen tegen verspilling voor, zoals minder kieskeurig zijn, bewustere portiegroottes hanteren en donaties doen aan goede doelen.

Deze bevindingen illustreren dat leerlingen zelf ook worstelen met het omgaan met voedselverspilling. Er lijkt zeker aandacht voor het probleem te zijn en leerlingen proberen voedselverspilling te beperken, maar net als bij alle bevolkingsgroepen lijkt het erop dat de onvoorspel-

baarheid van het leven er toch regelmatig in resulteert dat er voedsel wordt verspild. Dit onderzoek gaf ons inzicht in de diversiteit van houdingen en biedt mogelijke aanknopingspunten voor meer onderzoek naar mogelijke interventies voor leerlingen, waarbij bijvoorbeeld in kan worden gegaan op de vele voordelen van een meegenomen lunch ten opzichte van een supermarktbezoek.

## Bijlage: Interviewleidraad

oktober / november 2023

---

### Het gesprek

Vragen om het gesprek te starten en om het op te nemen

### **Lunch**

- Neem je brood (of iets anders) mee naar school? Eet je dat allemaal op?
- Gooi je het wel eens weg? Waarom? Hoe vaak? Wat vind je daarvan?
- Koop je wel eens wat te eten op of rondom school? Wat koop je dan?
  - o In hoeverre leidt dat ertoe dat je iets wat je hebt meegenomen niet eet? (Dus: als je iets koopt is dat dan 'extra' of een vervanging van iets anders?) En wat doe je daar dan mee?
  - o Hoeveel geld geef je ongeveer per week uit aan het kopen van snacks en eten?
- Neem je wel eens teveel lunch mee naar school zonder dat je zelf iets extra's hebt gekocht? (Je hebt bijvoorbeeld teveel brood gesmeerd) Wat doe je daar mee?
- Eet je wel eens brood (van de lunch) van de vorige dag, dat je niet hebt opgegeten?

### **Verspilling**

- Hoe kijk je naar voedselverspilling? Is dit een thema dat je bezighoudt? Waarom wel/niet?
- Hoe gaan jullie thuis om met eten en verspilling?
- Eten jullie bijvoorbeeld kapjes? Bewaren jullie brood in de vriezer of kopen jullie vers?
- Wat doen jullie met restjes van de avondmaaltijd?
- Als jullie restjes in de koelkast bewaren, (wanneer) eten jullie die dan vervolgens op?
- Gooien jullie wel eens eten weg dat over datum is gegaan omdat jullie het niet op tijd hebben opgegeten? (dus niet een restje van iets anders, maar iets dat nooit is aangebroken)
- Hebben jullie speciale 'tools' of methoden om verspilling tegen te gaan? Welke?
- Wat maakt het moeilijk verspilling te verminderen?

### **Tools**

- Wat zie je als mogelijke oplossing tegen verspilling? Wat zou jou kunnen helpen minder te verspillen? (Eerst zelf op geeltjes schrijven, daarna gezamenlijk bespreken: we kunnen één sheet doen met geeltjes over wat je thuis met je ouders kunt doen, en één met wat je kunt doen om zelf – zoals tijdens de lunch op school – minder te verspillen)
- Wat doe je nu al? En wat zou je kunnen doen?
- Tools van het Voedingscentrum/STV laten zien:
  - o Sticker voor op broodzak
  - o Vriezersticker: Vriezersticker - Voedingscentrum, eerlijk over eten
  - o Flyer // Recepten: Brood - Samen Tegen Voedselverspilling

- o Poster
- o Diverse social posts
- o Commercial: Verspillingsvrij tot de laatste boterham - YouTube
- Wat vinden jullie van deze tools?

### Afronding

- Wrap-up van reacties
- Nog kort wat achtergrondinformatie – als daar nog aandacht voor is:
  - o Stichting Samen Tegen Voedselverspilling werkt samen met veel partijen om voedselverspilling in Nederland te verminderen. Waarom? In Nederland wordt ongeveer een kwart van ons voedsel weggegooid.
  - o Producten worden geteeld, verwerkt, vervoerd, gekoeld en weer verwarmd.
  - o Heel erg zonde natuurlijk als dit uiteindelijk wordt weggegooid. Zonde van de grondstoffen die hiervoor zijn gebruikt, de energie die er in is gaan zitten en het geld dat hiermee wordt weggegooid.
  - o Voedselverspilling vindt in de hele voedselketen plaats, van grond tot mond, van boer tot bord.
  - o Thuis wordt gemiddeld zo'n 34kg goed voedsel per persoon per jaar weggegooid. Dit is erg veel als elke Nederlander dit doet.
  - o Meest verspilde producten zijn brood, zuivel, groente en fruit.
  - o Van brood en deegwaren wordt bijvoorbeeld ongeveer 7,3 kg per persoon per jaar weggegooid. Hoeveel is dat?
    - Per persoon zijn dat ongeveer 4 boterhammen per week.
    - Dat zijn ruim 60 miljoen boterhammen per week in heel Nederland. Het zijn dus vooral de gewone boterhammen en kapjes.
  - o De meeste mensen vinden het belangrijk om geen voedsel/brood te verspillen, maar toch gebeurt het:
    - Bijvoorbeeld door onverwachte situaties, je vergeet iets, het gaat anders dan je had gepland, je vertrouwt een product niet meer.
    - Brood wordt weggegooid omdat het beschimmeld, uitgedroogd of muf is en omdat het niet meer vers is.
  - o Met name gezinnen met jonge kinderen geven aan meer te verspillen dan andere huishoudgroottes.

Bronnen:

Liefhebbers van kapjes of kontjes verspillen aanzienlijk minder | Voedingscentrum

Rapportage - Broodverspilling (april 2021).pdf (voedingscentrum.nl)

Factsheet - Syntheserapport Voedselverspilling in Nederlandse huishoudens 2019.pdf (voedingscentrum.nl)



**Dit project is een initiatief van Flevo Campus en Stichting Samen Tegen Voedselverspilling, in samenwerking met Aeres Hogeschool Almere.**

Flevo Campus is een kennisinstituut dat zoekt naar oplossingen voor stedelijke voedselvraagstukken, door middel van onderzoek, onderwijs, innovaties en experimenten. Flevo Campus ziet voedsel als een middel tot verandering. Het wil met lokale partners werken aan een duurzaam, gezond en voor iedereen toegankelijk voedselsysteem. Hierin probeert het zowel de burger als de producent meer toe te rusten om bewuste voedselkeuzes te maken. Gemeente Almere, Provincie Flevoland, Aeres hogeschool en Wageningen University and Research zijn de kernpartners van Flevo Campus.

Stichting Samen Tegen voedselverspilling vormt dé beweging waarin alle belangrijke initiatieven en expertise voor een verspillingsvrij Nederland samenkomen en worden versneld. Hierin werken bedrijven uit de hele keten, kennisinstellingen, overheden en maatschappelijke organisaties aan Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties om voedselverspilling met de helft te verminderen in 2030 ten opzichte van 2015. Met een gezamenlijke en systemische aanpak wil de stichting in Nederland jaarlijks 1 miljard kilo minder voedsel verspillen, van grond tot mond. Dragende organisaties van de stichting: Ministerie van LNV, Provincie Noord-Brabant, Voedingscentrum, Wageningen University & Research en Gemeente Meierijstad.



© Stichting Aeres Groep. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Aeres.