

# ***STOP VOEDSELVERSPILLING***



## ► **Informatie voor de leerlingen**

### ► **Inhoud**

- 1 Projectinformatie
- 2 Uitwerking opdracht
- 3 Beroep en opleiding
- 4 Organisatie

# 1 PROJECTINFORMATIE

## STOP VOEDSELVERSPILLING

### ► Situatie

*“Hoeveel voedsel wordt er verspild in Nederland?”*

*De totale hoeveelheid verspilling in Nederland in de hele keten lag in 2017 tussen de minimaal 1.814 en maximaal 2.509 kiloton. Omgerekend per inwoner is dat tussen de 106 en 147 kg per persoon. Als de verspilling van vast voedsel in huishoudens (excl. dranken) nu geschat wordt op 34,3 kg, dan betekent dit dat huishoudens een aandeel hebben van zo'n 23 tot 32% van de totale verspilling in de keten.”*

eerlijk over eten  
**Voedingscentrum**

Bron: 

Voedselverspilling komt op alle plekken in de voedselketen voor.

Voedselverspilling is slecht voor het milieu omdat er veel energie en grondstoffen zijn gebruikt om voedsel te verbouwen, te verwerken en te transporteren, en het vervolgens energie kost om het voedsel als afval weer te transporteren en verwerken. Bovendien is het weggoien van voedsel ethisch niet verantwoord omdat er veel mensen te weinig voedsel (van goede kwaliteit) tot hun beschikking hebben.

Ook bij de consument wordt voedsel verspild. Dit is een logisch gevolg van de manier waarop ons voedselsysteem in elkaar zit en waarop ons voedsel wordt aangeboden. Denk aan hamburgers die per twee worden verpakt, maar ook aan hoe normaal het is teveel te koken wanneer er gasten komen eten. Verspilling is daarom een normaal gevolg van hoe onze voedselroutines eruit zien. Dit maakt verandering lastig.

Gemeente Lelystad werkt aan een [Actieplan Duurzaamheid 2021-2024](#). Een belangrijk actiepunt is het tegengaan van voedselverspilling. In de stad zijn al initiatieven die gebruik maken van bijvoorbeeld voedseloverschotten. Denk aan de Voedselbank, IDO en The Waste to Succes. De gemeente wil deze initiatieven ondersteunen en zich inzetten om de bewustwording van inwoners rond voedselverspilling te vergroten.

## ► De opdrachtgever

De opdrachtgevers van dit project zijn:

Walter Luitwieler, duurzaamheidsregisseur circulaire economie bij de Gemeente Lelystad i.s.m. Mara Lin en Anne Luz van The Waste To Success, Esther Veen van het Lectoraat Stedelijke Voedselvraagstukken van Aeres Hogeschool en Marleen Warnaar projectleider Aeres Hogeschool en makelaar van Jong Leren Eten Flevoland.



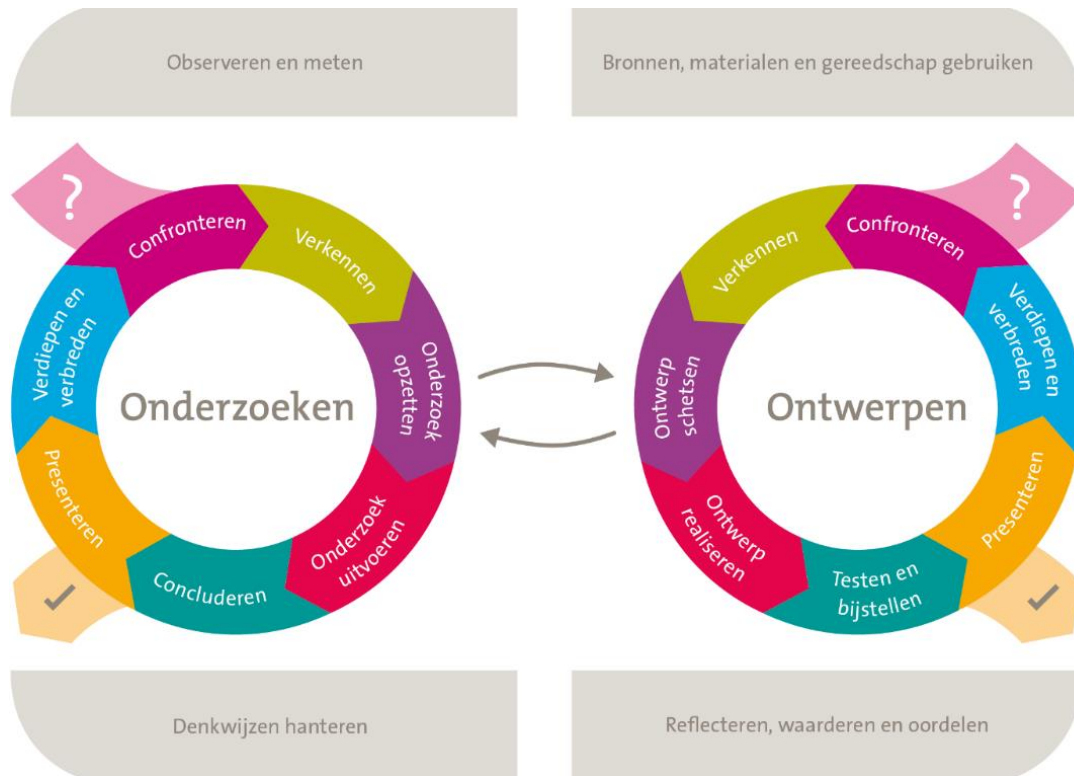
## ► De opdracht

Hoe maak je mensen op een positieve manier bewust van het eten dat ze wel kopen maar uiteindelijk niet consumeren? Voedselverspilling vindt vaak onbewust plaats bij de mensen thuis, achter de voordeur. In dit project ga je bij jou thuis de voedselverspilling in beeld brengen en manieren verzinnen om deze voedselverspilling terug te dringen. Misschien ontdek je mogelijkheden om thuis voedselverspilling terug te dringen, die ook voor andere inwoners van Lelystad interessant kunnen zijn. De beste hulpmiddelen die jullie ontwerpen om voedselverspilling thuis terug te dringen vormen een onderdeel van een 'voedselverspillings-tentoonstelling' die publiekelijk toegankelijk wordt voor inwoners van Lelystad.

## 2

# UITWERKING OPDRACHT

De opdrachtgever wil een onderzoek naar de onderstaande punten. Hij verwacht dat je de resultaten betreft in het ontwerpproces. Tijdens dit onderzoek doorloop je de ontwerpcirkel. De kleuren van de deelopdrachten geven de plaats in de cirkel aan.



## Confronteren

### Opbrengsten van Kick off Lunch in verspillingsvrije week

Bij de start van het project in de Verspillingsvrije Week (van 12-18 sept 2022) organiseert The Waste To Success een netwerklunch/diner bij de nieuwe creatieve broedplaats voor jongeren: Spot 0320. Tijdens deze bijeenkomst kun je de verschillende partijen die in Lelystad actief zijn rond het terugdringen van voedselverspilling ontmoeten en alvast geïnspireerd worden om zelf met dit thema aan de slag te gaan.

- De opdrachtgevers verwachten een verslag van de opbrengsten die zijn opgedaan over de wijze waarop partijen in Lelystad met voedselverspilling omgaan.

## Probleem verkennen en formuleren:

### Probleemverkenning

- Om te kunnen bepalen waaraan een goed ontwerp moet voldoen willen de opdrachtgevers graag een uitgebreide beschrijving van de situatie. Onderdelen hiervan zijn in elk geval wie verspilt voedsel, wat en hoe wordt het verspild en welke bestaande oplossingen zijn er al.

### Onderzoek voedselverspilling thuis

- Onderzoek hoeveel voedsel er bij jou thuis wordt verspild in één week. Breng dit ook in beeld met foto's. Gebruik hierbij bijvoorbeeld de onderzoeksmethode Photovoice.

### Overzicht terugdringen voedselverspilling

- Wat werkt om voedselverspilling bij consumenten tegen te gaan. Laat dit zien met een moodboard met beeld en tekst.

### Onderzoek gedrag inwoners Lelystad

- Via een enquête onderzoek je inwoners van Lelystad over wat zij doen om voedselverspilling terug te dringen en of zij open staan voor de bewezen methoden om de voedselverspilling thuis nog verder terug te dringen. Verwerk de resultaten in overzichtelijke diagrammen.

## Ontwerp realiseren

### Programma van eisen

De opdrachtgevers stellen een aantal eisen aan het ontwerp.

- Vermindert voedselverspilling in een huishouden.
- Innovatief. Dit kan ook een aangepaste versie van een bestaand hulpmiddel zijn.
- Geschikt voor gebruik in allerlei huishoudens.

Vul het programma van eisen aan met eigen eisen.

### Ontwerpen

Ontwikkel een hulpmiddel waarmee je thuis voedselverspilling zou kunnen terugdringen die ook voor andere bewoners van Lelystad inspirerend kan zijn. De beste ontwerpen krijgen een plek in de tentoonstelling over voedselverspilling in Lelystad i.s.m. The Waste To Succes.

## Testen en bijstellen

Stijn Steenmeijer, een tweedejaars Voeding & Gezond Leven Student aan de Aeres Hogeschool zal tijdens zijn stage beschikbaar zijn om jullie ideeën aan voor te leggen en van feedback te voorzien.

## Presenteren:

Bij de afronding van het project presenteren jullie als groep in maximaal 10 minuten de resultaten van je onderzoek en ontwerp aan je docenten. Daarnaast maak je een ontwerpverslag voor de opdrachtgever.

Als projectafsluiting wordt er i.s.m. The Waste To Succes van de mooiste resultaten een tentoonstelling gemaakt ter bewustwording van inwoners. Tijdens de tentoonstelling gaan leerlingen in gesprek met het publiek (hun ouders?) en reflecteren zij op welke methodes werken om verspilling tegen te gaan, welke niet, en waarom.

## 3 BEROEP EN OPLEIDING

### ► Bètawereld: [Voeding en vitaliteit](#)

#### Het beroep: voedingskundige.

Kies jij in de schoolkantine voor een snack of ga je voor een verse salade? En waarom maak je die keuze? In de media lees je elke dag wel iets over voeding, gezondheid of welzijn, want het houdt steeds meer mensen bezig. Ook de wetenschap pakt steeds meer vraagstukken op over gezondheid en de relatie met voeding, gedrag, leefomgeving en biologie van de mens. Zo blijkt bijvoorbeeld dat in wijken waar binnen loopafstand speeltuinen te vinden zijn, kinderen minder vaak ziek worden. Toevallig, of maken ouders en kinderen dan bewust de keuze om vaker buiten te spelen? De belangstelling voor gezondheid en voeding is enorm en de kennis erover is relevanter dan ooit: hoe houden we mensen en de maatschappij gezond?

#### Informatie over de opleiding (Aeres Hogeschool) op HBO-niveau

Het uitgangspunt van de studie Voeding & Gezond Leven is het gezond houden van de mens. Voorkomen is ten slotte beter dan genezen. Na deze studie weet je onder andere welke factoren een rol spelen bij welvaartsziektes en hoe je hier als (toekomstig) professional op in kan spelen. Je leert wat voeding met je lichaam doet, maar ook hoe je iemand daarover kan voorlichten en bewust of onbewust kan motiveren om gezond(er) gedrag te vertonen. Ook begrijp je wat de rol van de leefomgeving is op het gedrag en de gezondheid van de mens.

#### Toelating:

##### Havo met profiel

- Natuur en Gezondheid
- Natuur en Techniek
- Economie en maatschappij (met scheikunde)

##### Vwo met profiel

- Natuur en Gezondheid
- Natuur en Techniek
- Economie en Maatschappij (met scheikunde)

Bron: <https://www.aereshogeschool.nl/opleidingen/voltijd/bachelor/voeding-en-gezond-leven>

#### Informatie over de opleiding ( ) op universitair niveau

De studie Voeding en Gezondheid leert je alles over de gezonde mens. Je bestudeert thema's als voeding, voedingsgewoonten, de spijsvertering, het menselijk lichaam en DNA. Je leert wat gezond is en wat niet, en welke effecten ongezonde voeding of voedingspatronen hebben op het lichaam. Je kijkt ook naar de sociale context van eten: waarom en wanneer eten mensen, hoe duur is voeding en hoe zit het met verschillende smaken van mensen? Ook de verschillende ziekten ten gevolge van verkeerde voeding of een verkeerd



eetpatroon worden onder de loep genomen. Je verdiept je in verschillende voeding voor sporters, zwangere vrouwen maar ook zieken en mensen met stresssymptomen.

Tijdens de studie krijg je vakken als celbiologie, sociale psychologie, metabole aspecten van voeding, voedingsgedrag, epidemiologie en volksgezondheid. Je wordt tot de studie Voeding en Gezondheid toegelaten als je op het Vwo het profiel Natuur en Gezondheid of Natuur en Techniek hebt gevolgd. Voor andere profielen gelden er aanvullende eisen.

Bron: <https://www.wur.nl/nl/Onderwijs-Opleidingen/Bachelor/BSc-opleidingen/BSc-Voeding-en-Gezondheid/Beroepen.htm>

## 4 Organisatie

### ► Plan van aanpak en logboek

Je maakt met je groep een eigen plan van aanpak. Je maakt een planning voor het hele project, daarnaast maak je ook een planning per week en per les. Schrijf hierin duidelijk op wat er gedaan moet worden. Na afloop van iedere les vullen jullie het logboek in. Is alles af? Hoe was de samenwerking? Wat zijn actiepunten voor de volgende keer?

### ► Pitstopgesprekken

Op regelmatige basis voeren jullie een pitstopgesprek met de O&O-docent. Tijdens dit gesprek komen de volgende zaken aan bod:

- planning
- samenwerking
- (tussen) producten
- voortgang onderzoek/ontwerp

### ► Beoordelingsproducten

1. Verslag
2. Presentatie

### ► Evaluatie en reflectie

Na afloop van het project ga je individueel en met je team terugblikken op het project. Wat ging er goed en minder goed? Hierbij kijk je zowel naar het proces als naar het product.