



Werkplaats Voedselverspilling Onderwijs



14 juni 2021



AGENDA



- 15.00 Welkom
- 15.05 - 15.40u: Inspiratie
Voorbeelden van educatieve programma's
- 15.40 – 15.50u: Reflectie
- 15.50 – 16.00u: Zero Waste Challenge; Schoolbrede aanpak
- 16.00 – 16.30u: Week van de Voedselverspilling 7 – 13 sept.
Uitwisseling plannen
- 16.30 – 17.00u: Nazit



AAN DE SLAG MET VOEDSELVERSPILLING!

BASIS ONDERWIJS	DOELGROEP	LESMATERIAAL
	Groep 5 t/m 8 Groep 5 & 6 Groep 5 t/m 8 Groep 7 & 8	Instock lespakket voedselverspilling Red de krommies! (Stichting Kromkommer) Broodje 2de kans (IVN Het Groene Wiel) Smaaklessen (Wageningen Universiteit & Research - WUR) Specifiek: Smaakmissie voedselverspilling* Too Good To Go lespakket Voedselbanken Nederland lespakket Groentjesoep educatief pakket
VOORGEZET ONDERWIJS	Volledige onderbouw Bovenbouw havo & vwo Volledige bovenbouw	Weet wat je eet - les 7 t/m 9 (Voedingscentrum)* Profielwerkstukken (Wageningen Youth Institute) Junior Consultancy training (WUR)
MBO	Alle niveaus Niveau 2 t/m 4	MBO Challenge Voedselverspilling (Diverse partners) Vitaal Burgerschap (Voedingscentrum)

*Lesmateriaal dat door RIVM is erkend als effectief en didactisch goed onderbouwd.




Werkplaats voedselverspilling en onderwijs

Talent voor groei



AERES
VMBO
NIJKERK

Aeres VMBO Nijkerk

Groen (profiel) onderwijs

Duurzaamheid

Rentmeesterschap



Talent voor groei

Leren Voor Duurzame Ontwikkeling (LVDO)

Kort lopende projecten

Langlopend traject



Talent voor groei

Samenwerking

- Catering
- Pluktuin



Talent voor groei

Andere activiteiten

- Dutch Food Week (DFW)
- Groenpact



Talent voor groei

Gezonde school

Gezonde eetomgeving, gezond leren eten, watertappunten

Subsidie gezonde school, gemeente, bijdrage van bedrijven



Talent voor groei

Toekomst

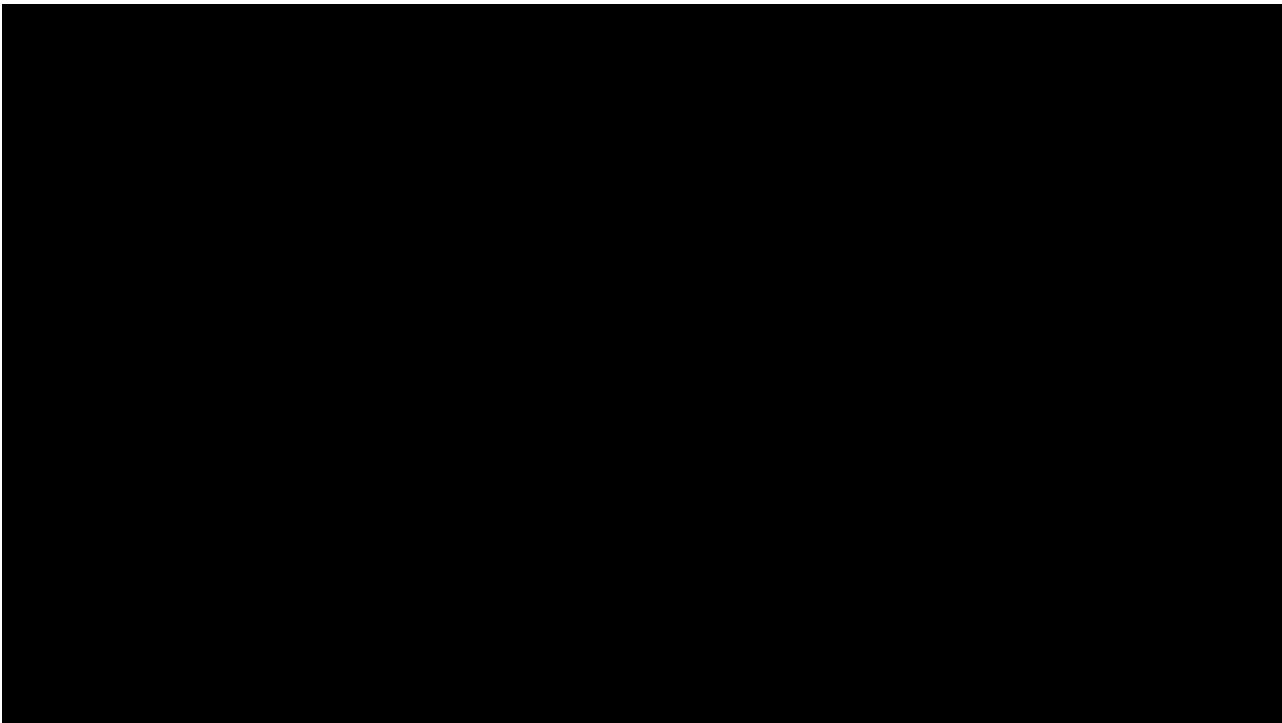
- LVDO
- School
- Lessen/projecten
- Samenwerking



Talent voor groei



Werkplaats Voedselverspilling Onderwijs





Werkplaats Voedselverspilling Onderwijs



MBO Challenge Voedselverspilling

- Burger
- Vakspe
- Regiol
- Project



Horeca en ziekenhuizen

Circulaire chef-koks zetten voedselverspilling op de kaart. Met kooktechnieken en ingrediënten die voor handen zijn gaan zij voedselverspilling tegen. Gasten kunnen daaraan zelf ook bijdragen. Bijvoorbeeld door alert te zijn op 'no show' na een reservering. Kleine porties op het juiste moment zorgen voor minder verspilling. Net als meer plantaardig en minder dierlijk eten op een bord. Deze lesbrief verdiept je kennis over wat werkt tegen voedselverspilling in de horeca en ziekenhuizen.

[Lesbrief Voedselverspilling in horeca en ziekenhuizen](#)



Wij #verspillingsvrij

Goed voedsel weggooien 'hoort niet', vindt twee derde van alle Nederlanders volgens onderzoek van het Voedingscentrum. En te veel kopen of te veel koken, dat kan iedereen gebeuren. Hoe zorgen we ervoor dat dit eten toch wordt benut?

Met de campagne van stichting Samen Tegen Voedselverspilling krijgen we daar meer grip op. De lesbrief Wij #verspillingsvrij sluit aan bij deze campagne voor de grootste verspiller in de keten: de consument. Hoe #verspillingsvrij ben jij?

[Lesbrief Wij #verspillingsvrij](#)



Webinars



Instructie MBO-Challenge Voedselverspilling



Reststromen voor productie van insecteneiwitten





MBO Challenge
Voedselverspilling

www.mbo-challenge.nl

Stichting samen tegen
voedselverspilling, Jong
Leren Eten, Clusius College,
Groenpact, Leren Voor
Morgen



ikcirculeer
Een circulaire economie voor iedereen




Werkplaats Voedselverspilling Onderwijs



Talent voor groei



AERES
MBO
EDE



Hoe pakken we deze uitdaging aan binnen Aeres MBO?

**GAAN JULLIE DE UITDAGING AAN
TEGEN VOEDSELVERSPILLING?**

**DE CHALLENGE 2020
GAAT WEER VAN START**

**MELD JE NU AAN!
MBO-CHALLENGE.NL**



MBO Challenge
Voedselverspilling



**SAMEN
TEGEN
VOEDSEL
VERSPILLING**



AERES
MBO
EDE

Sabina Ramazanova

14-6-2021

Aanpak Challenge Aeres MBO

- Uitgangspunten Aeres MBO
- Plaats van de challenge in het curriculum
- Aanpak 2020-2021
- Learnings en next steps



Uitgangspunten Aeres MBO

- Leren doe je voor je plezier!
- Werken aan groeien zelfvertrouwen
- Talenten ontwikkelen
- We hebben de aarde in beheer en moeten er goed voor zorgen
- Duurzaamheid staat hoog in het vaandel
- De wereld is ons leslokaal
- Ketengedachte
- Je wordt opgeleid tot een zelfverantwoordelijke wereldburger



Plaats van de challenge in curriculum

Uitgangspunten vormgeven door oa:

- Van begeleid => geleid => zelfstandig
 - Projectmatig werken
- Leren in de beroepspraktijk



MBO Challenge



Aanpak 2020-2021

Eerstejaars MBO Food:

- Projectmatig leren werken:
 - Projectvoorstel leren schrijven
 - Contact met bedrijf zoeken en onderhouden
 - Samenwerken

Derdejaars MBO Food:

- Projectmatig werken uitbouwen:
 - Helder projectvoorstel schrijven
 - Voortgang bespreken met opdrachtgever
 - Inzet eigen netwerk student



Gebruik wiki DOON-methode waar nuttig



Learnings en next steps

Learnings:

- Werken met door MBO challenge aangeleverde casussen als positief ervaren
- Door corona geen of minimaal bedrijfsbezoek
- Bij start contact docent met opdrachtgever => verwachtingen managen
- Bedrijf betrekken in pitch en notitie

Next steps:

- Challenge ook voor leerjaar 2 inzetten

We kijken uit naar de nieuwe challenges!



Werkplaats Voedselverspilling Onderwijs Aeres Voedselverspilling Challenge

Esmee Spoler
14 juni 2021



Project Zero Waste binnen de Aeres Groep

Vermindering van voedselverspilling heeft op verschillende manieren een plek binnen Aeres, zoals:

- Gastlessen over voedselverspilling
- Studenten opdrachten
- Orbisk, de slimme prullenbak



De Aeres Voedselverspilling Challenge

Uitdaging: creatieve en werkbare oplossingen!

Binnen de gehele Aeres Groep:

Aeres-onderdelen

De verschillende onderdelen van Aeres, vormen samen de bouwstenen van de organisatie.

Negen imbo-scholen

Zeven imbo-scholen

Drie faculteiten

Training- en cursusonderwijs op vier locaties

Werving- en selectie, uitzending en detachering van de juiste professionals in de agrofoodsector

Expertisecentra voor mobiele- en luidetechniek

Praktijkgerichte train- en leeromgevingen voor studenten van de Aeres-onderwijsinstellingen

nordwin

Per 1 juni 2020 is Nordwin College gefuseerd met Aeres. Op termijn vallen alle onderdelen van Nordwin College onder de merknaam Aeres, waaronder vier imbo- en vijf imbo-scholen.



Locaties



Doel en uitwerking van de challenge

Aeres is een groene kennisinstelling

Verspreiding binnen de gehele Aeres groep

- Periode: 1 maart t/m 9 april 2021

17 ideeën vanuit vier verschillende scholen



De winnende ideeën

Meest innovatieve idee

- Narr^owa\$te app

Meest toepasbare idee

- Wormenhotel

Meest duurzame idee

- Restjes lesdag



Meest duurzame idee:



Voedselverspilling in de toekomst bij Aeres

Dit blijft een belangrijk onderwerp

- Uitwerken winnende ideeën
- Online magazine

Nieuwe challenge!



Dank u voor uw aandacht

Zijn er vragen?



AERES
HOGESCHOOL
DRONTEN





Werkplaats Voedselverspilling Onderwijs



Elke gemeente een activiteit:
Van infotafel in bibliotheek tot
activiteit op weekmarkt.

Spotlight op
ondernemers en
initiatieven uit de regio,
d.m.v. wedstrijd.

**Regio
Foodvalley**®



Tessa de Leede

Projectleider
06 432 195 12
tessa@jongehonden.com

Communicatie (lokale kranten,
regionale en lokale
mediaberichten) over
activiteiten van gemeenten,
onderwijs en ondernemers.



Jong Leren Eten

Doel: jeugd/jongeren in de setting van kinderopvang en onderwijs 'voedselvaardig' maken

Stimuleringsregeling 'Lekker naar Buiten':

- > Structurele aandacht in het onderwijs voor voedsleeducatie
- > Ervaringsgericht werken en ontdekkend leren
- > Opent 1 september 2021
- > Max. €2.000 per schoollocatie

Meer informatie via:

- [Stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten! | Jong Leren Eten](#)
- Of neem contact op met de makelaars Jong Leren Eten

