

Welkom!

Even voorstellen



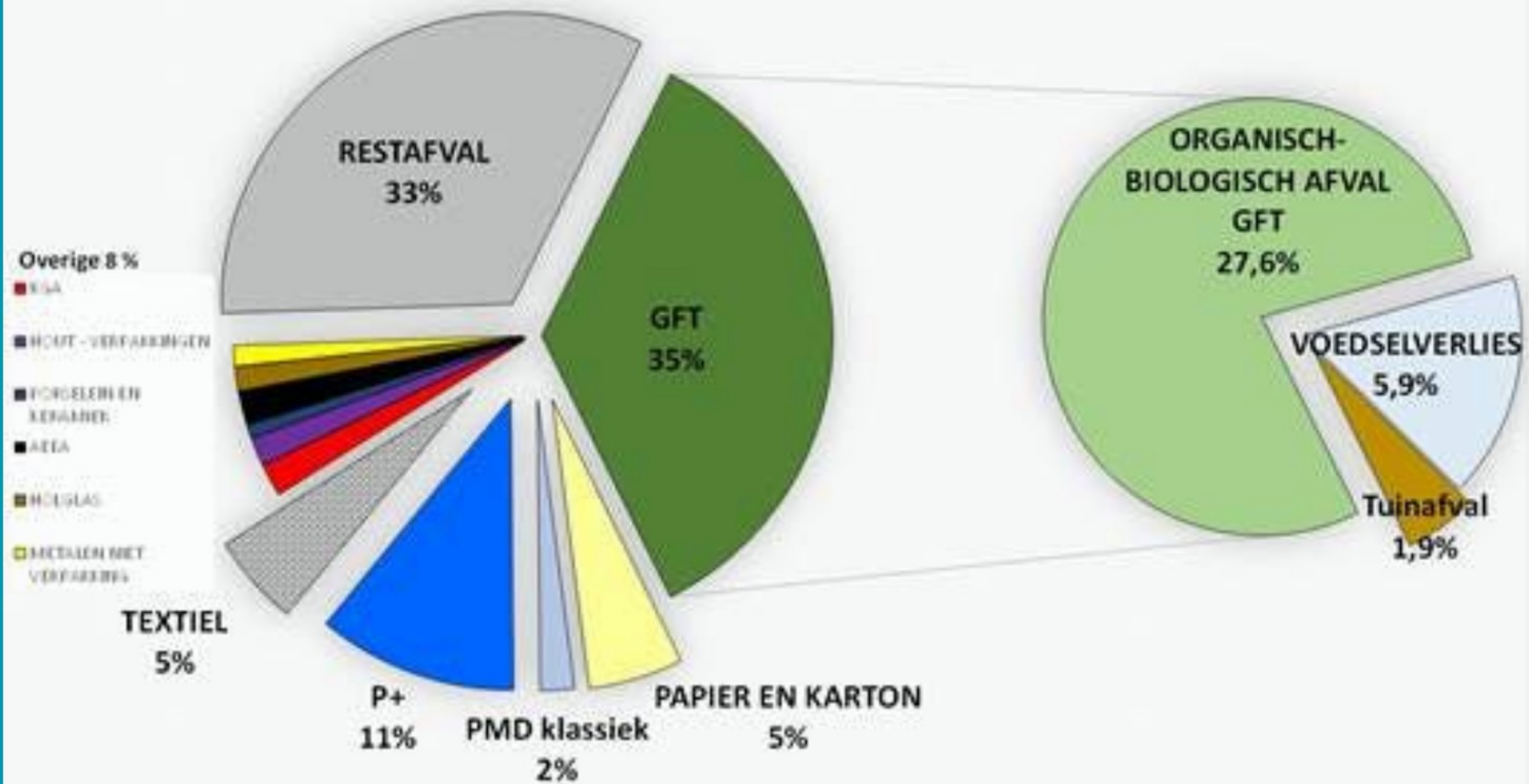


www.idm.be

Introductie IDM



IDM Sorteeraanalyse



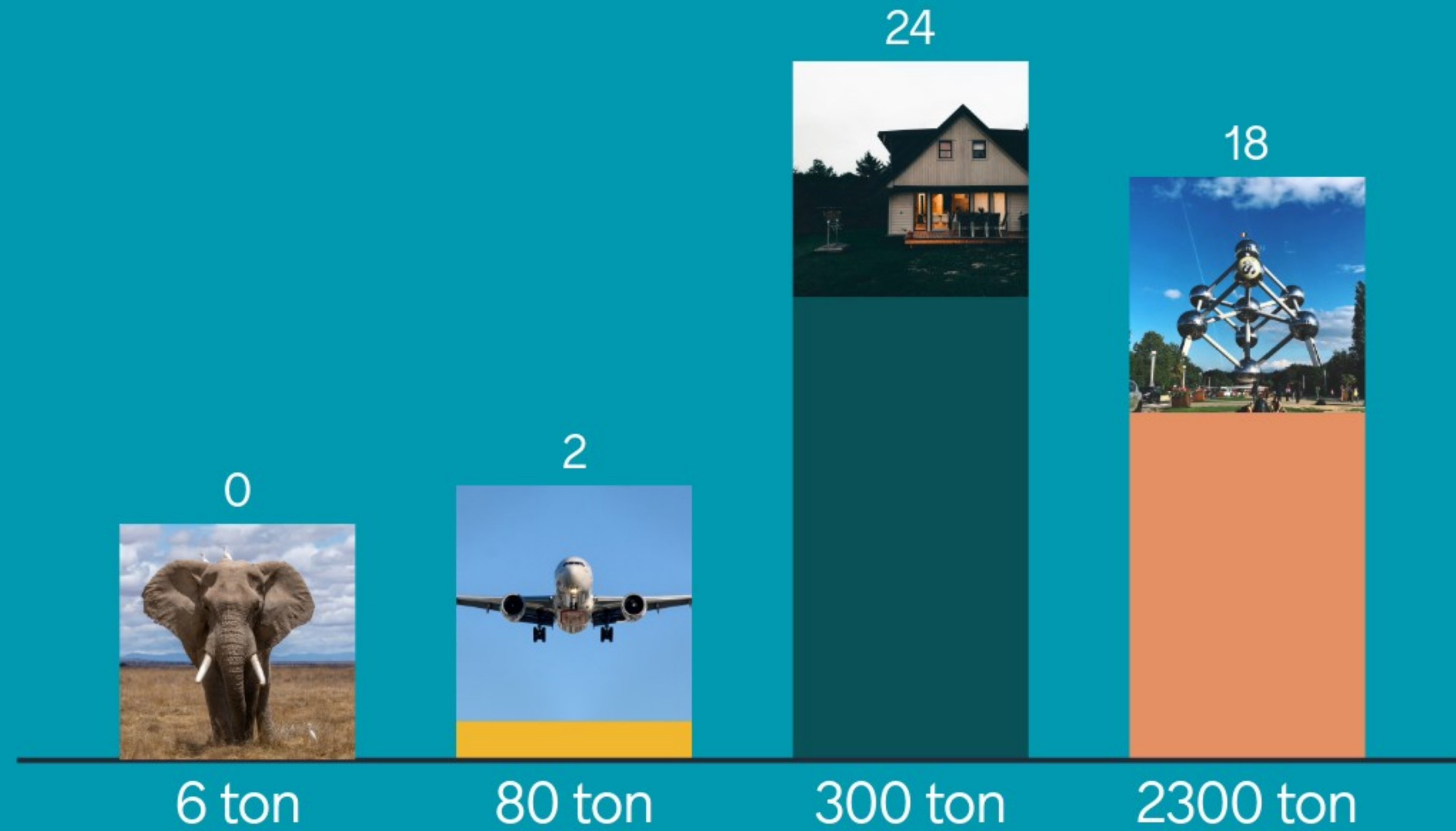
In deze workshop

- Voedselverspilling: hoe erg is dat?
- Koelkastmanagement
- Quiz
- Extra tips & tricks

Voedselverspilling: hoe erg is dat?



Hoeveel voedsel wordt wereldwijd verspild per minuut?



De bananenreis: impact

elke schakel moet er aan verdienen,
uitstoot van transport

Lange reis, veel transport

Transport

Transport

transport - co2 uitstoot

Banaan met schip vervoerd

Transport slecht voor klimaat

CO2

Afstand, kilaat, transport

De bananenreis: impact

koeling

Voetafdruk

Bewaring van voedsel

Transport

Klimaat.

water

Klimaat

CO2 uitstoot

Verpakking

De bananenreis: impact

pluk, vervoer, verpakking heeft
allemaal effect op milieu en klimaat

transport, koeling

Energie

transport

Transport

Transport, elektriciteit

Plantages worden besproeid: zijn
ecologisch dood.

Vervuiling

Klimaat

De bananenreis: impact

Uitbuiting kwekers

Bewerken van het voedsel

Grote ecologische voetafdruk

Co2uitstoot

kweek, ontbossing, uitbuiting,
transport, vervuiling bodem door
pesticides , bemesting...



win-win-win

Koelkast- management



Ken je koelkast

Statische vs. dynamische koelkast

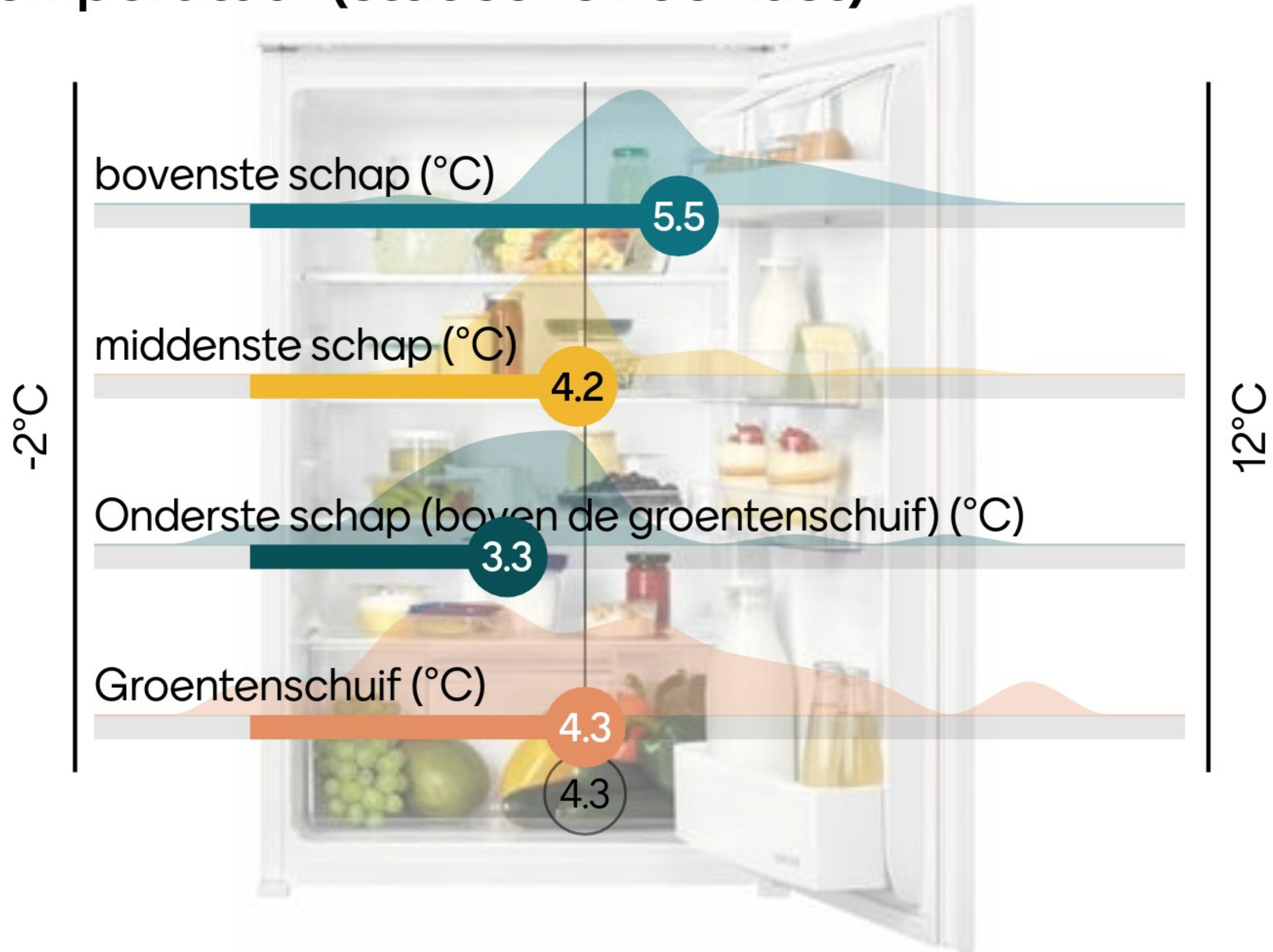




Warme lucht stijgt ...



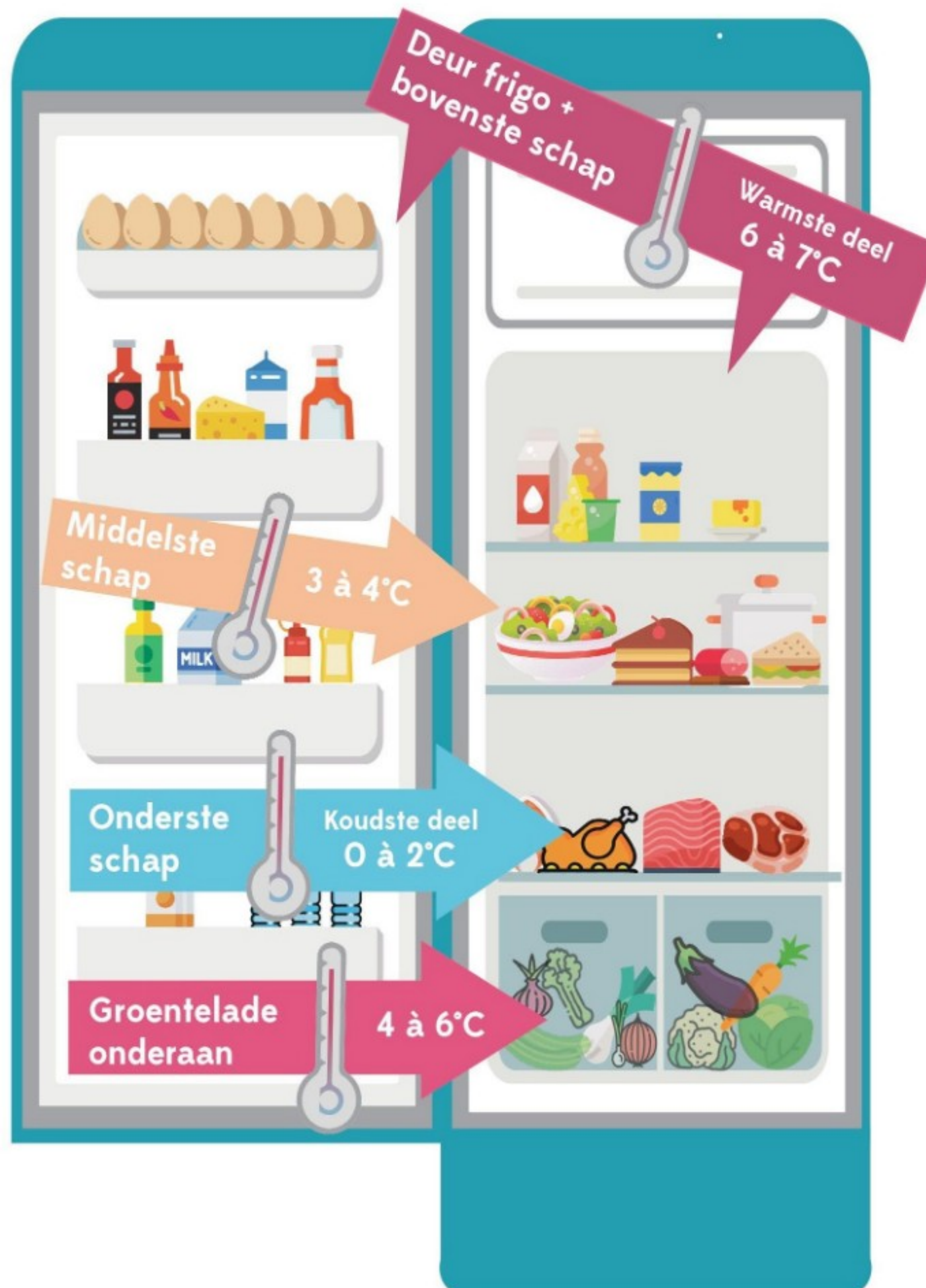
Koelkasttemperatuur (statische koelkast)





Wat moet waar in de koelkast?





Duik eens in je frigo... Wat ligt niet op de juiste plek?



WEL IN DE KOELKAST



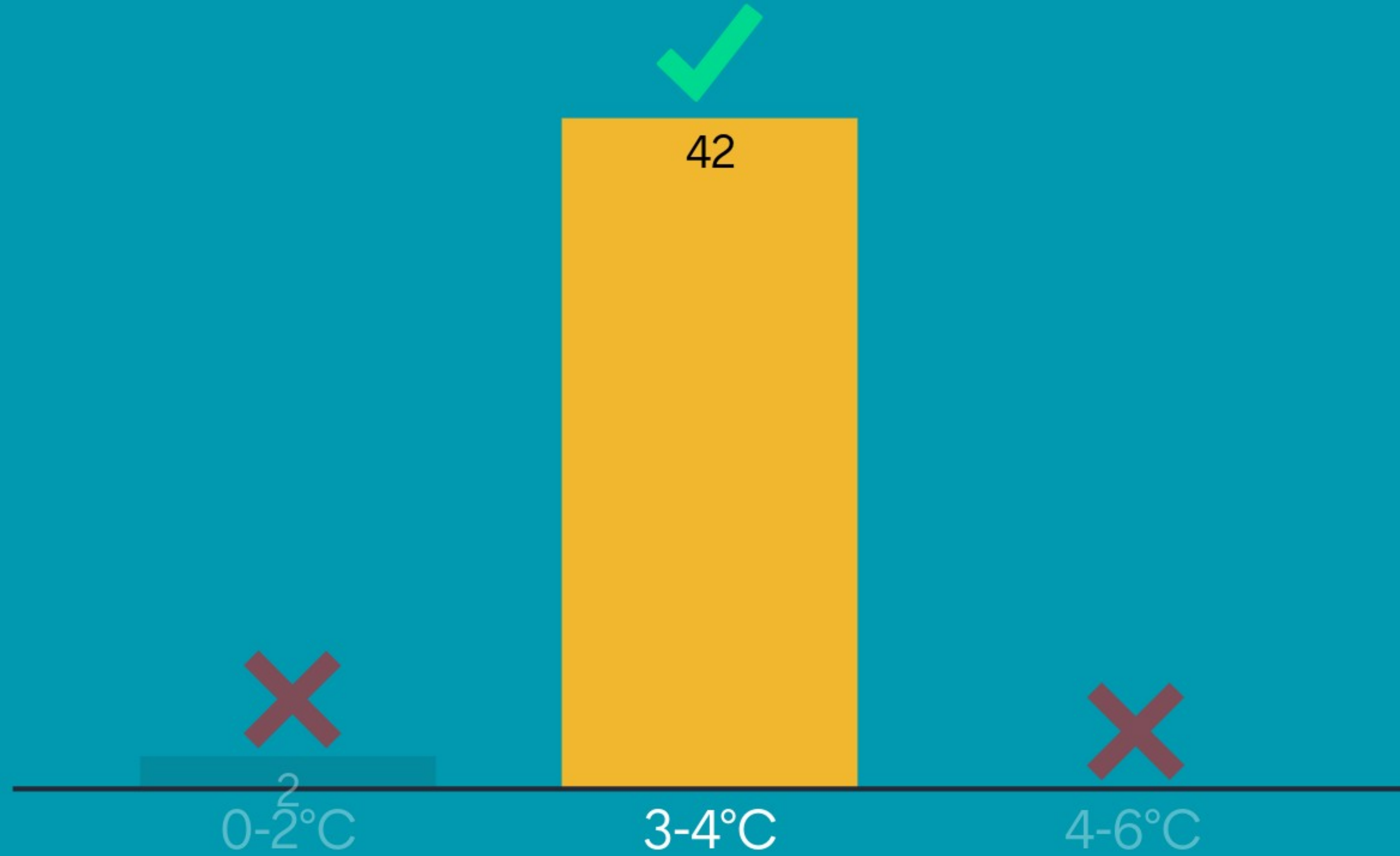
NIET IN DE KOELKAST



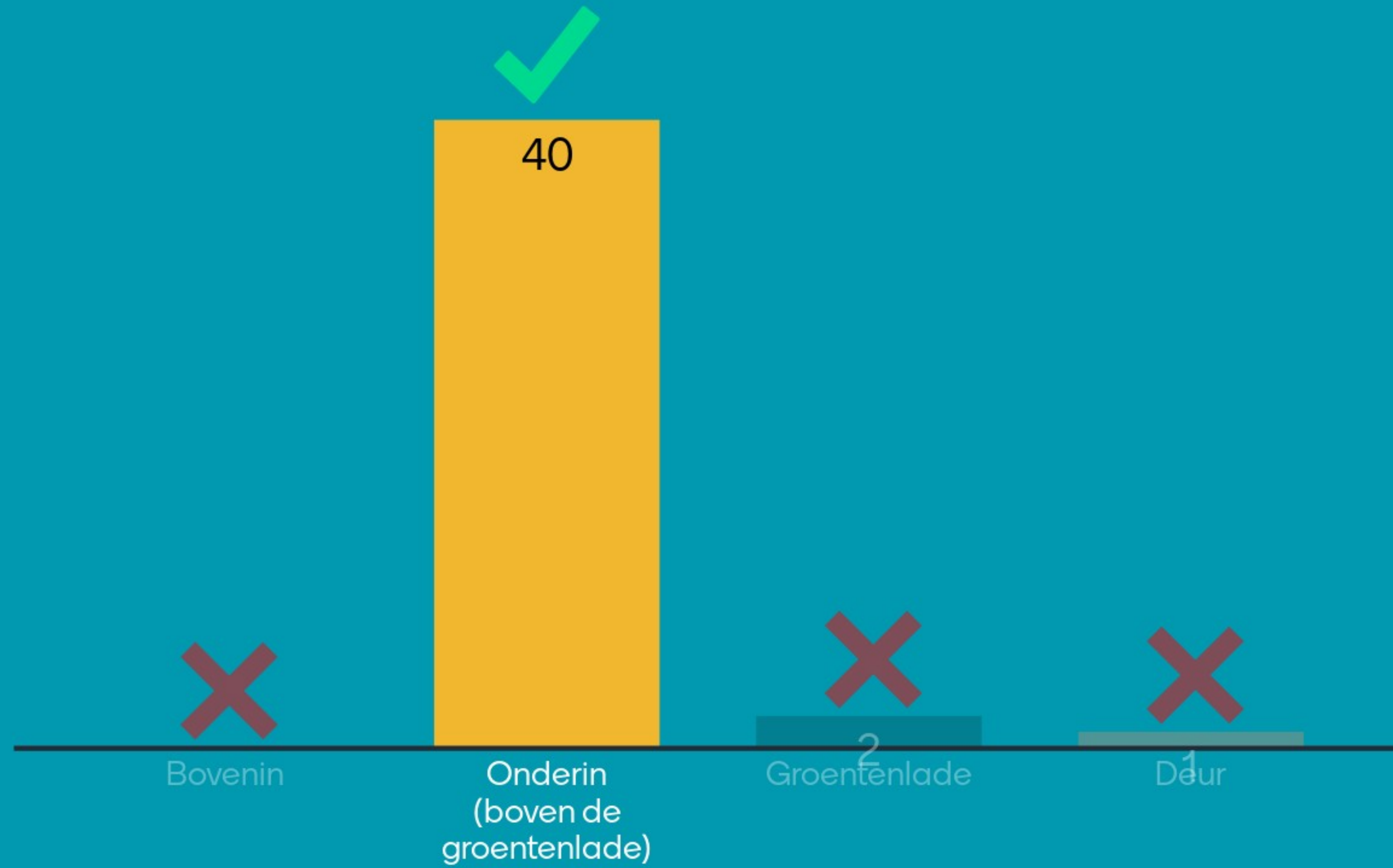
QUIZ



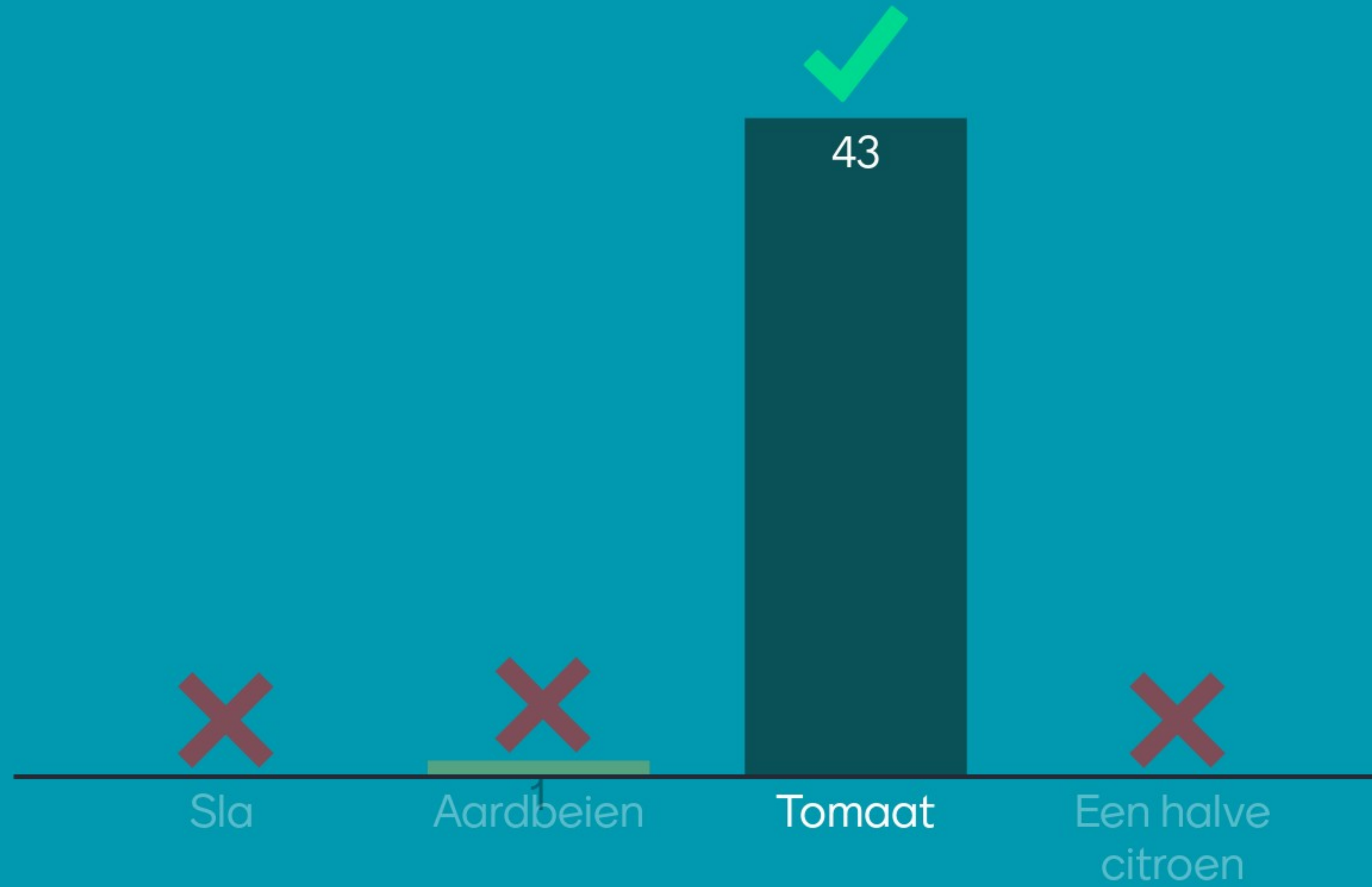
Temperatuur midden in een statische koelkast



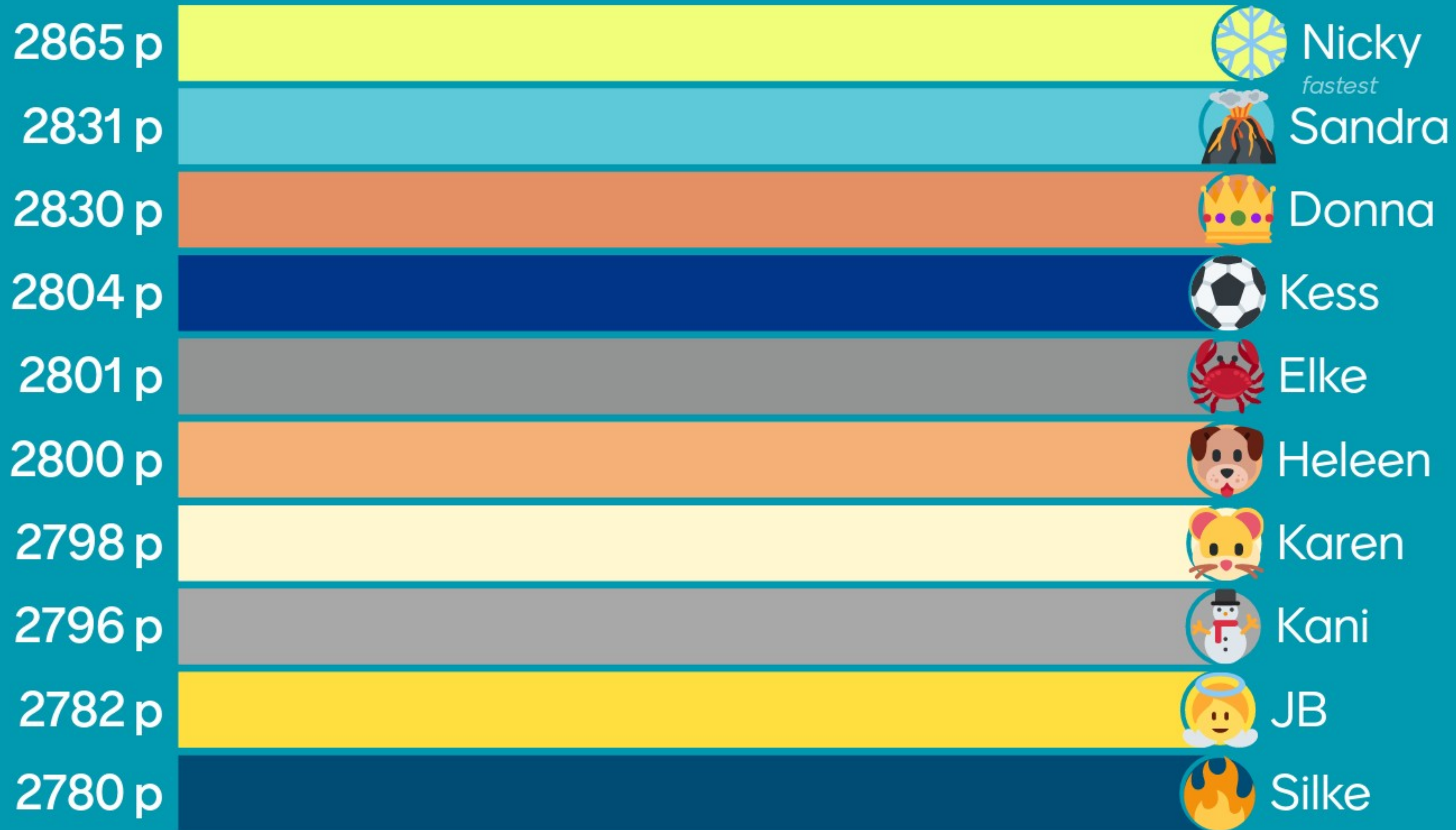
Koudste zone in een statische koelkast?



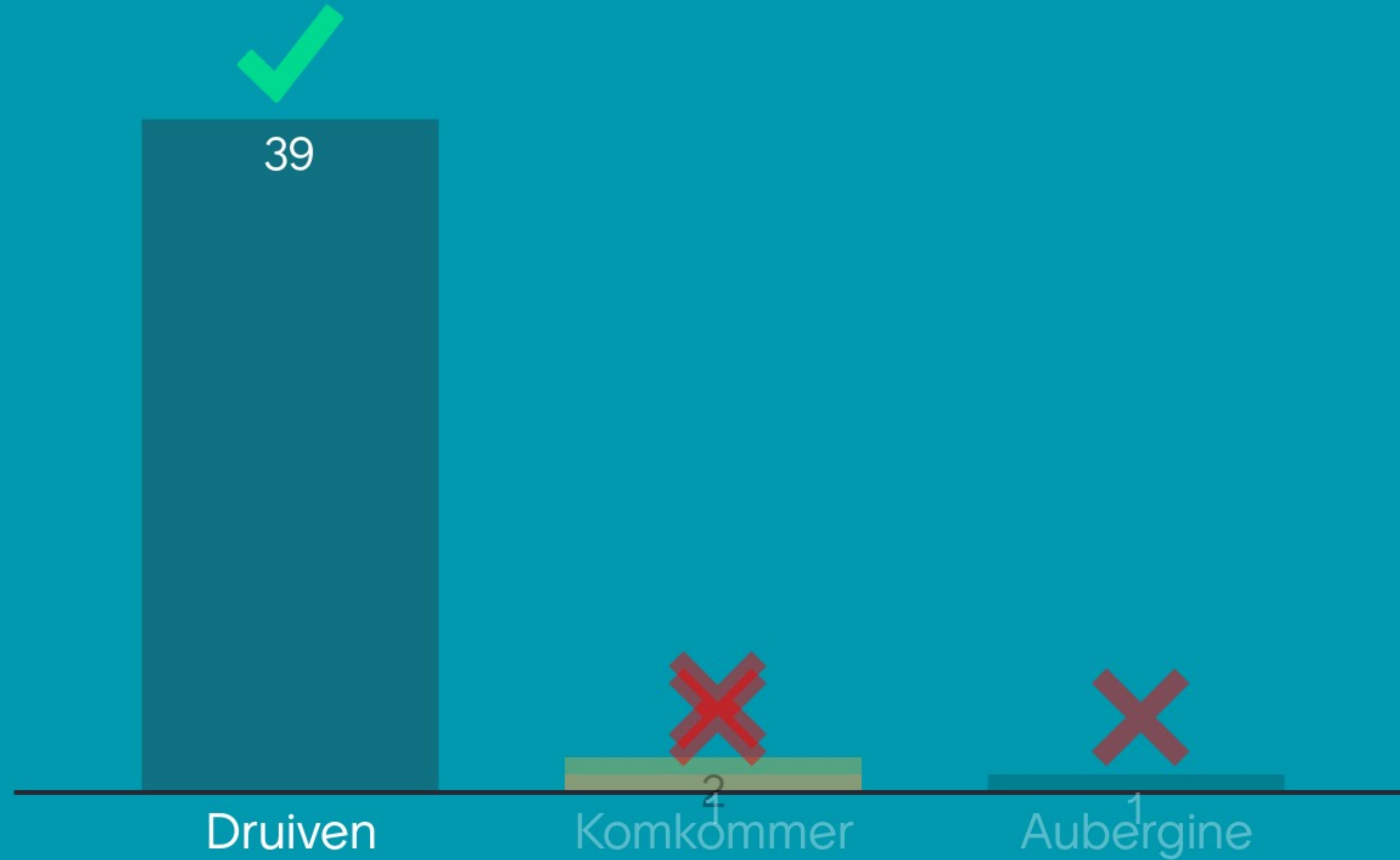
Wat moet NIET in de koelkast?



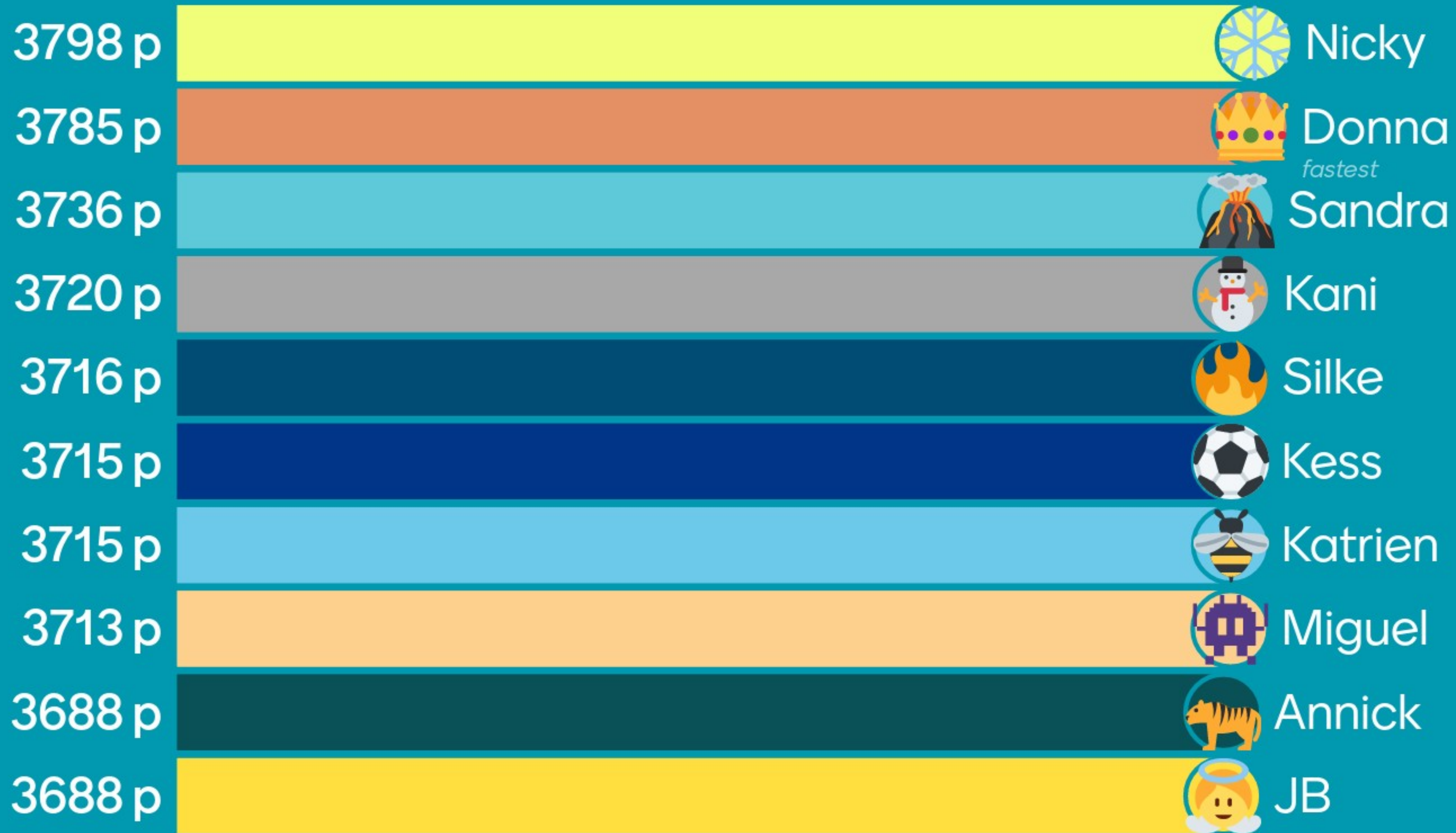
Tussenstand



Wat leg je best WEL in de koelkast?



Leaderboard



Extra tips & tricks

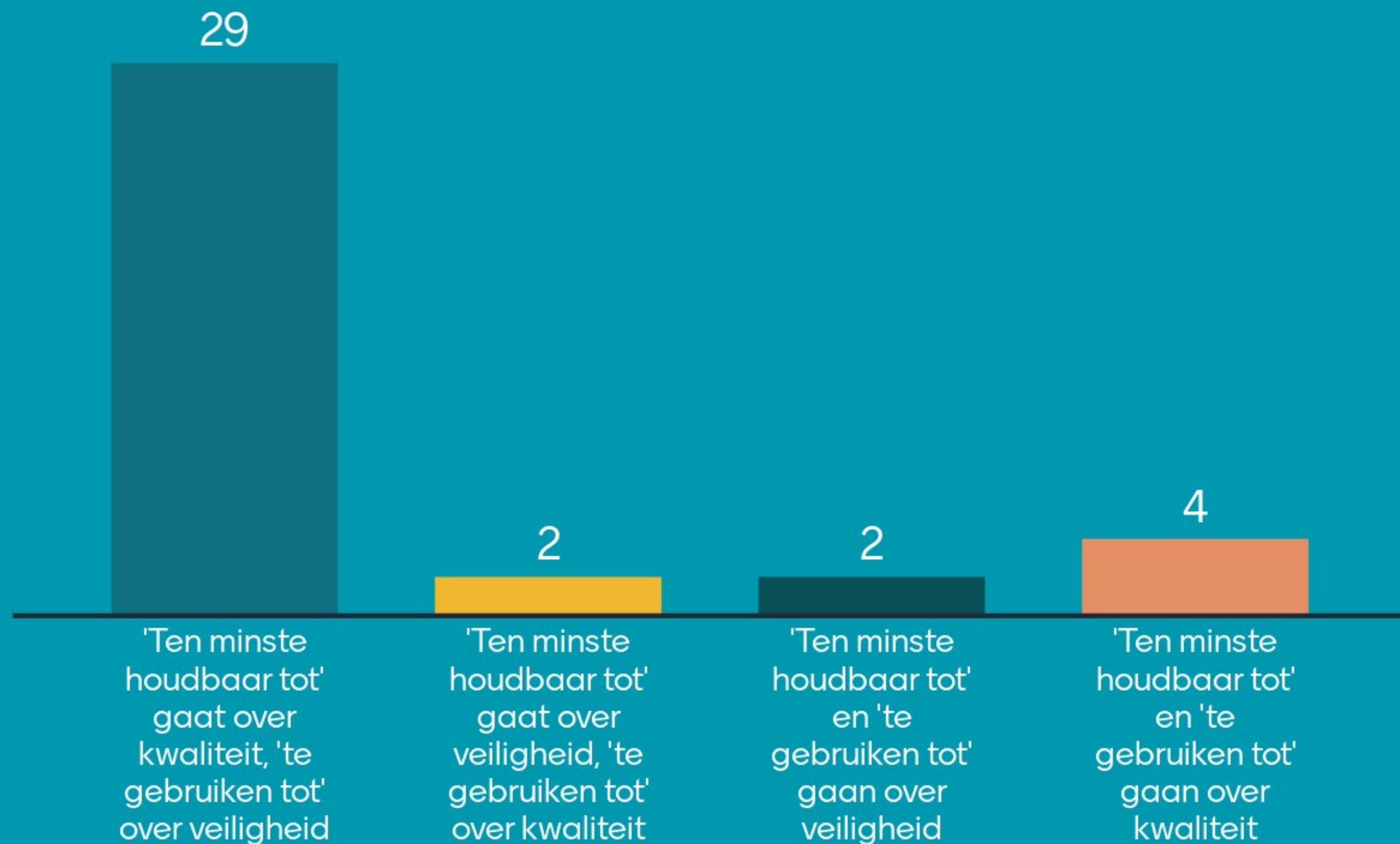




Winkelen: boodschappenlijstje & een 'fridge'



Ten minste houdbaar tot & te gebruiken tot?





Tips voor tijdens het koken...







Nog kooktips tegen verspilling?

Stoofpotje maken van restjes

Fruitsalade

Gerechten invriezen

De stam van broccoli kan je perfect stoven en mee gebruiken of soep van maken

Snelkookpan gebruiken

Groenten in omelet

Hellofresh, hierdoor gooien wij amper nog iets weg

Soep met restjes

Quiche met restjes

Nog kooktips tegen verspilling?

Pesto maken van wortelloof, uitdelen aan familie en vrienden

Kuis restjes in oven meekoken zodat ze eetbaar zijn voor kippen

Konijnen/kippen

Met groenafval bouillon maken

Soep maken met rest van groenten

Gewoon bewust omgaan met voedsel en erbij stilstaan

Afhankelijk van...soep van maken

Restjes van citrus uitpersen en invriezen in ijsblokjes



Uitdaging: kook iets met bloemkoolbladeren!

Wat is je gouden tip tegen voedselverspilling?

Kippen :)

Een goede grote diepvriezer

Collect

Na corona, nodig een goeie vriend uut om mee te kornen eten

Kleinere hoeveelheid kopen

Impulsaankopen vermijden

Plan ongeveer wat je gaat eten voor een week, je kan afwisselen en de juiste ingrediënten in huis halen

Belonen voor diegene die hun best doen tegen verspilling

Uitdelen aan familie, vrienden en mensen in armoede

Wat is je gouden tip tegen voedselverspilling?

restjesdag inplannen

Alle resten bij het kuisen meekoken in stoomoven en mmm voor de kippen

Bewust omgaan met voedsel en erbij stilstaan

Vragen?

0 questions

0 upvotes