

INSPIRATIE

OM IMPACTVOLLE ACTIVITEITEN NAMENS JOUW GEMEENTE OF ORGANISATIE TE ORGANISEREN

In de Verspillingsvrije Week stimuleren we Nederlanders om een extra stapje te zetten om voedselverspilling te voorkomen. Een simpele daad, voor een beter klimaat. Overal in het land is aandacht voor het voorkomen van voedselverspilling. Mensen krijgen tips en tools die helpen om meer verspillingvrij te worden tijdens het kopen, koken en bewaren van voedsel. Dit jaar is er extra aandacht voor de koelkast en vriezer en hoe deze je kunnen helpen in de strijd tegen voedselverspilling denk hierbij aan goed bewaren, de vriezer optimaal gebruiken en inspiratie voor restjes. Mooi als je een actie kunt bedenken en zo meedoet met de Verspillingsvrije Week! Maak hierbij gebruik van deze [impactmakers](#) om de actie nog meer kracht bij te zetten.

Doe jij met jullie gemeente/organisatie mee? Zo maken we met elkaar Nederland een beetje meer #verspillingsvrij!



OM HET MAKKELIJK TE MAKEN HELPEN WE JE OP WEG

MET VERSCHILLENDE MIDDELEN EN INSPIRATIE:

- Zet een thematafel voedselverspilling in met boeken, flyers en keukenhulpjes. Dit kan bijvoorbeeld in de bibliotheek of op een markt.
- Organiseer een kookavond (met restjes) met en voor buurtbewoners in een wijkcentrum of andere ontmoetingsplek.
- Vertel tijdens een verspillingvrije lunchlezing aan inwoners/klanten wat jullie op dit thema doen. Inspireer aanwezigen om thuis ook minder voedsel te verspillen.
- Organiseer een film- of documentaire-avond over voedselverspilling in een wijkcentrum of op locatie. Met bijvoorbeeld [Just eat it](#) of [Taste the waste](#).
- Organiseer een activiteitenmiddag pizza's bakken met restjes groenten, smoothies maken met fruit dat een beetje beurs is, deel ijsjes uit van fruit en zuivel, maak een groentesoep van restjes groente of organiseer een zuivelpak-uitknijp wedstrijd.
- Organiseer een kookworkshop/kookchallenge met restjes in de hoofdrol. Kijk of je dit samen met lokale horeca kunt oppakken.
- Maak verspillingvrije pakketten met tools als het Eetmaatje, de Vriezersticker en Ja-Nee Koelkaststicker en deel deze uit. [Hier](#) kan je de tools, tegen verzendkosten, bestellen.
- Deel flyers, kaartjes en recepten uit met tips tegen voedselverspilling.
- Zet een quiz uit zoals [deze van Milieu Centraal](#).
- Organiseer een voedselinzamelingsactie voor bijvoorbeeld de Voedselbank of het Rode Kruis.
- Betrek de lokale horeca bij je plan. Zo kun je nog meer bereiken. Op www.verspillingsvrijeweek.nl/partners vind je meer inspiratie voor de horeca.

COMMUNICATIE IN DE VERSPILLINGSVRIJE WEEK:

- Gebruik in je communicatie #verspillingsvrij. Deze hashtag laat de beweging zien van iedereen die bezig is verspilling te verminderen.
- Deel je actie via bijvoorbeeld: huis-aan-huiskranten, website, driehoekborden langs de weg, posters in winkels, als aankleding van een stand of via social media.
- Gebruik kant-en-klare content die we in aanloop beschikbaar stellen op www.verspillingsvrijeweek.nl.
- Deel jouw initiatief (logo en je activiteit) via week@samentegenvoedselverspilling.nl. Alle partners van de week krijgen een mooie plek op www.verspillingsvrijeweek.nl.

HULPMIDDELEN:

- Bestel handige keukenhulpjes (tegen verzendkosten) [hier](#).
- Heb je de smaak te pakken en wil je verspilling nog meer op de kaart zetten in jouw gemeente? Dit [stappenplan](#) helpt je daarbij op weg.
- Maak gebruik van restjes inspiratie die er al is zoals:
 - > [Download het restjes receptenboek van Samen Tegen Voedselverspilling](#)
 - > [Restjesrecepten van het Voedingscentrum](#)
 - > [Restjesrecepten van Milieu Centraal](#)

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING