

Schoolproject over voedselverspilling

Dit document is gemaakt om scholieren en studenten op weg te helpen die een werkstuk of ander schoolproject over voedselverspilling willen maken.

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

Basisbegrippen en belangrijkste cijfers

Voor je jouw project start, is het handig om kennis te nemen van de volgende basisbegrippen en cijfers:



Voedselverspilling

Voedselverspilling is een verzamelnaam voor het weggooien of niet opeten en drinken van voedsel, terwijl het daar wel voor bedoeld is. Als het voedsel ook niet wordt ingezet als veevoer, is er sprake van verspilling.



Voedselketen

Voordat het eten op je bord ligt, zijn er veel stappen nodig: van het verbouwen van voedsel door de boeren, vervoer en opslag, verwerking in fabrieken, verkoop in de supermarkt of restaurant, tot jouw bord. Dat is een hele keten van bedrijven die samenwerken voor jouw eten. Voedselverspilling gebeurt overal, in de hele voedselketen.

1/5

In Nederland wordt **circa 1/5** van het geproduceerde eten niet opgegeten. Dat is **circa 1,6 miljard kilo** eten per jaar.

25,5 kilo

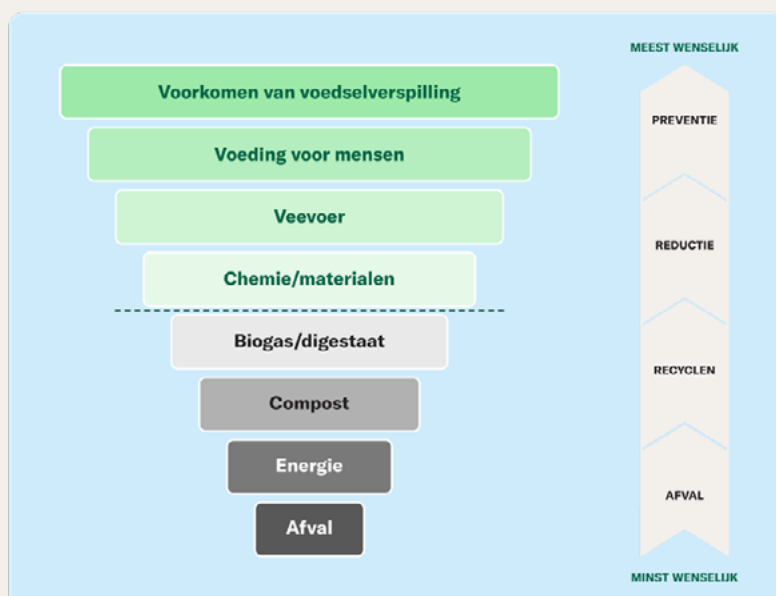
Consumenten verspillen thuis **circa 25,5 kilo** per persoon per jaar. Jaarlijks zou je daar ongeveer **€ 100** per persoon mee kunnen besparen.

50%

Nederland wil voedselverspilling met **50%** verminderen in 2030. Dat is het doel van Sustainable Development Goal 12.3 van de Verenigde Naties.

Om ons eten te maken is veel **land, water, grondstoffen, energie en arbeid** nodig. Er komen ook veel **broeikasgassen** bij vrij. Als we het eten niet opeten, is dat allemaal voor niets geweest.

[Kijk hier voor meer cijfers over voedselverspilling](#)



Ladder van Moerman

De Ladder van Moerman is een model dat beschrijft hoe je het meest efficiënt kan omgaan met voedsel, voedselresten en (voedsel)grondstoffen.

Het voorkomen van voedselverspilling is de meest wenselijke situatie en het weggooien van voedsel als afval de minst wenselijke.

[Lees hier meer over de Ladder van Moerman.](#)

Formuleren onderwerp / onderzoeksoopdracht

1

Voedselverspilling is een veelomvattend begrip. Voor je project kun je er daarom voor kiezen om in te zoomen op één onderdeel uit de voedselketen. Je kunt hier dan ook zelf een onderzoek aan koppelen. Om te bepalen wat jij het meest interessant vindt om verder uit te werken kun je eerst vooronderzoek doen.

De volgende vragen kunnen je hierbij helpen:

Waarom is voedselverspilling een belangrijk onderwerp om aandacht aan te schenken?

Hoe kun je de voedselketen indelen?

Wat is het verschil tussen vermijdbare voedselverspilling en onvermijdbare voedselverspilling?

Wat zijn voedselreststromen?
En wat betekent verwaarding?

2

Bepaal vervolgens wat je verder wilt onderzoeken. Wat vind je interessant en waar wil je achter komen? Bedenk ook in welke vorm je je informatie wilt verzamelen (zoals interviews of metingen). Misschien kun je een onderzoek doen bij jou thuis, in jouw groep, of bij een teler, supermarkt of restaurant bij jou in de buurt?

Het kan helpen om na te denken over de volgende onderdelen, of ze te verwerken in je project:



Verwaarding of voorkomen van **voedselreststromen**.

Een product of productgroep
(bijvoorbeeld aardappelen, groente, fruit, zuivel, brood).

Gedrag
(bijvoorbeeld kennis, onbewuste routines of houding ten opzichte van voedselverspilling).

Productie- en bewaar technieken
(bijvoorbeeld houdbaarheidsdatums, verpakkingen of een nieuw product van reststromen).

Een doelgroep
(bijvoorbeeld scholieren, gezinnen met jonge kinderen, chef-koks, klanten) binnen een bepaalde regio (wereldwijd, Europa, Nederland, provincie, gemeente).

De plaats waar verspilling kan plaatsvinden (tijdens de productie, verwerking, transport, in winkels, horeca, in een ziekenhuis, in de schoolkantine en bij de consument thuis).

Projectideeën



Hoe kun je consumenten (doelgroep) het beste ondersteunen bij het zo optimaal mogelijk bewaren (bewaartechnieken) van brood (productgroep) om daarmee verspilling te voorkomen?



Hoe kun je chef-koks (doelgroep) in restaurants (plaats) helpen bij het slimmer inkopen (gedrag) van producten om voedselverspilling te voorkomen?



Hoe kan een groenteboer (plaats) met producten die niet meer verkoopbaar zijn (bijv. door bruine plekkjes) alsnog een smakelijk nieuw product maken (voorkomen van verspilling) voor klanten (doelgroep)?



Hoe kun je via de supermarkt (plaats) klanten (doelgroep) het beste kennis en bewustwording (gedrag) bijbrengen over het belang van voedselverspilling voorkomen?

Meer informatie over voedselverspilling

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING

- [Info over ons voedselsysteem, voedselverspilling, oplossingen en meer.](#)
- [Actuele cijfers en meer over voedselverspilling in Nederland.](#)
- [Lesmaterialen over voedselverspilling voor onderwijs.](#)

eerlijk over eten
Voedingscentrum

- [Informatiedossier Voedselverspilling](#)
- [Factsheet voedselverspilling door consumenten](#)
- [Rapport voedselverspilling in huishoudens \(2025\)](#)

 **WAGENINGEN**
UNIVERSITY & RESEARCH

- [WUR gaat voor een halvering van voedselverspilling in 2030](#)
- [Monitor Voedselverspilling 2009-2023](#)

Hulp bij het maken van een profielwerkstuk

Verschillende hogescholen en universiteiten bieden ondersteuning bij het maken van een profielwerkstuk. Soms gaat het om tips voor onderwerpen, maar vaak kun je op de universiteit ook proeven of experimenten doen. [Klik hier voor alle informatie.](#)