

INSPIRATIE OM MEDEWERKERS EN COLLEGA'S MEE TE NEMEN



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 verspillingsvrij 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 restjesinspiratie. Intern kun je hier ook aandacht aan geven!

Doe jij met jouw bedrijf mee? Zo maken we met deze week Nederland een beetje meer #verspillingsvrij!

INSPIRATIE VOOR INTERNE ACTIVITEITEN IN DE

VERSPILLINGSVRIJE WEEK:

- Vertel tijdens een lunchlezing wat jullie organisatie op dit thema doet en inspireer collega's om thuis aan de slag te gaan.
- Organiseer een film- of documentaire-avond over voedselverspilling. Met bijvoorbeeld [Just eat it](#) of [Taste the waste](#).
- Organiseer een kookworkshop/kookchallenge met restjes in de hoofdrol. Kijk of je dit samen met de cateraar kunt oppakken. Of maak gebruik van die collega die heel goed kan koken
- Hebben jullie een bedrijfsuitje? Kijk dan of je iets in dit thema kunt bedenken. Bijvoorbeeld een bezoek aan de Verspillingsfabriek of wandeltour van Zero Waste Nederland.
- Laat collega's hun favoriete restjesrecept delen met elkaar. Hier kun je ook een wedstrijd van maken: wie heeft het beste restjesrecept van jullie organisatie?
- Laat collega's deze week hun verspilling meten. Gebruik de [Verspillingsvrije Coach](#) app en vergelijk alle uitkomsten met elkaar. Wie is het meest verspillingsvrij deze week?
- Deel flyers, kaartjes en recepten uit met tips tegen voedselverspilling.
- Houd een quiz zoals [deze van Milieu Centraal](#).
- Organiseer een voedselinzamelingsactie voor bijvoorbeeld de Voedselbank.

CATERAAR BETREKKEN:

Hebben jullie een cateraar? Betrek deze bij je plan:

- De cateraar kan bordjes bij de buffetten zetten met aandacht voor kleine porties, of de foodiebag meegeven voor als er iets van de maaltijd overblijft om mee naar huis te nemen. Hij kan eten afprijzen dat bijna te lang staat of delen dat bepaalde producten een restjesrecept zijn.
- Breng eens in kaart hoeveel broodjes er worden besteld en hoeveel er wordt weggegooid. Wat kunnen jullie hiertegen doen?
- Klik [hier](#) voor meer activiteiten voor de horeca en catering.

COMMUNICATIE IN DE VERSPILLINGSVRIJE WEEK:

- Deel je actie intern via bijvoorbeeld intranet, de eigen website, mailingen, posters in het kantoor, interne nieuwsbrieven en interne social media. Laat anderen weten wat jullie intern doen via bijvoorbeeld externe social media.
- Gebruik in je communicatie naar medewerkers #verspillingsvrij. Deze hashtag laat de beweging zien van iedereen die bezig is om minder te verspillen.
- Gebruik kant-en-klare content die we in aanloop naar de week beschikbaar stellen op www.verspillingsvrijeweek.nl.
- Deel jouw initiatief (logo en je activiteit) met week@samentegenvoedselverspilling.nl. Alle partners van de Verspillingsvrije Week krijgen een mooie plek op www.verspillingsvrijeweek.nl.

HULPMIDDELEN:

- Wil je je actie nog meer kracht bijzetten? Of nog meer mensen bereiken? Maak dan gebruik van deze [impactmakers](#) voor het opzetten van een effectieve actie.
- Bestel handige keukenhulpjes (tegen verzendkosten) [hier](#).
- Maak gebruik van restjes inspiratie die er al is zoals:
 - > [Kook je koelkast leeg recepten van Samen Tegen Voedselverspilling](#)
 - > [Download het restjes receptenboek van Samen Tegen Voedselverspilling](#)
 - > [Restjesrecepten van het Voedingscentrum](#)
 - > [Restjesrecepten van Milieu Centraal](#)
 - > E-book [Delicious Waste van Verspilling is Verrukkelijk](#)

SAMEN TEGEN
VOEDSELVERSPIJLING