

# Social media content Verspillingsvrije Week 2023

Campagnepagina: <https://samentegenvoedselverspilling.nl/verspillingsvrijeweek/>

## Vooraankondiging



**Tekst:** De Verspillingsvrije Week komt eraan! Iedereen die eet kan meedoen. Door je eten slim te bewaren en zo de aarde te sparen. Een simpele daad voor een beter klimaat! Zet je 'm vast in de agenda?

#verspillingsvrij #verspillingsvrijeweek #samentegenvoedselverspilling

## Algemeen (in te zetten vanaf week 35)

YouTube <https://youtu.be/3EAAIXIN7O8>



## Bewegende en statische beelden voor Instagram en Facebook (feed en story)





**Tekstvariant 1:** Wist je dat we in Nederland een kwart van al ons eten nooit eten? Al dat eten wordt verbouwd, verwerkt, vervoerd, gekoeld en warm gemaakt. We stoppen er veel energie in. Energie die de aarde opwarmt. Des te belangrijker dat we zo min mogelijk eten verspillen.

Een simpele daad voor een beter klimaat ❤️ Van 11 t/m 17 september is de Verspillingsvrije Week en gaan we met z'n allen de uitdaging aan om geen eten weg te gooien. Doe je ook mee? 🍴

#verspillingsvrij #verspillingsvrijeweek #samentegenvoedselverspilling  
#voedselverspilling

**Tekstvariant 2:** Een simpele daad voor een beter klimaat! Door minder eten te verspillen ben je goed bezig voor de planeet 🌍 Van 11 t/m 17 september is de Verspillingsvrije Week en gaan we met z'n allen de uitdaging om geen eten weg te gooien. Doe je ook mee?

In Nederland wordt een kwart van al ons eten nooit gegeten. Al dat eten wordt verbouwd, verwerkt, vervoerd, gekoeld en warm gemaakt. We stoppen er veel energie in. Energie die de aarde opwarmt. Des te belangrijker dat we zo min mogelijk eten verspillen ❤️

#verspillingsvrij #verspillingsvrijeweek #samentegenvoedselverspilling  
#voedselverspilling

**Handelingsperspectief (korte video's voor feed en story) - in te zetten vanaf week 35**



**Tekst:** Met de gratis recepten van o.a. Jetske van den Elsen en Yvette van Boven tover je je restjes makkelijk om tot een heerlijke nieuwe maaltijd! Door creatief om te gaan met je restjes voorkom je al een hoop voedselverspilling 🍀

Van 11 t/m 17 september is de Verspillingsvrije Week en gaan we met z'n allen de uitdaging aan om geen eten weg te gooien. Doe je ook mee?

#verspillingsvrij #verspillingsvrijeweek #restjesrecepten #receptenboekje #samentegenvoedselverspilling #voedselverspilling



**Tekst:** Eten invriezen? Minder verliezen! Door eten in te vriezen is het vaak veel langer houdbaar. Ook haal je makkelijk precies de juiste porties uit de vriezer, bijvoorbeeld alleen de boterhammen voor die dag. Zo voorkom je dat brood oud wordt en daarmee voorkom je verspilling. Een simpele daad voor een beter klimaat! 🍀

Van 11 t/m 17 september is de Verspillingsvrije Week en gaan we met z'n allen de uitdaging aan om geen eten weg te gooien. Doe je ook mee?

#verspillingsvrij #verspillingsvrijeweek #samentegenvoedselverspilling #voedselverspilling



**Tekst:** Vergeet jij weleens een restje in de koelkast? Of kom je er te laat achter dat de yoghurt niet meer goed is? 'Eerst op tape' kan helpen! Je kunt het plakken op een plank in je koelkast waar je restjes en verpakkingen zet die het eerst op moeten. Ook kan het op bakjes en losse verpakkingen worden geplakt. Zo weet iedereen in je huishouden welk eten en drinken het eerst op moet en voorkom je voedselverspilling!

Het Voedingscentrum en Samen Tegen Voedselverspilling introduceren Eerst op tape om jou te helpen thuis minder eten te verspillen. Voor € 1,- ontvang je Eerst op tape bij jou thuis.

Met een rolletje schilderstape en een stiftpen kom je ook een heel eind 😊

Van 11 t/m 17 september is de Verspillingsvrije Week en gaan we met z'n allen de uitdaging aan om geen eten weg te gooien. Doe je ook mee?

#verspillingsvrij #verspillingsvrijeweek #samentegenvoedselverspilling  
#voedselverspilling