



**DOE OOK MEE! LEES OP DEZE MENUKAART  
HOE JOUW ORGANISATIE KAN BIJDAGEN**

## **VAN 1 TOT EN MET 7 SEPTEMBER IS DE VERSPELLINGSVRIJE WEEK!**

We zijn steeds bewuster bezig met het voorkomen van voedselverspilling; maar liefst 8 op de 10 Nederlanders is bereid om hier aan bij te dragen. Maar er is nog veel winst te behalen. Het doel van Stichting Samen Tegen Voedselverspilling is het bundelen van krachten om ervoor te zorgen dat we in 2030 50% minder voedsel verspillen. In de Verspillingsvrije Week stimuleren we de consument om een extra stapje te zetten om voedselverspilling te voorkomen. Doe jij met jouw organisatie ook mee?

Zo maken we met deze week Nederland weer een beetje meer #verspillingsvrij!

### **COMMUNICATIE TOOLBOX**

We willen met zijn allen zoveel mogelijk mensen inspireren om minder voedsel te verspillen. Laat daarom zien wat jij doet in de Verspillingsvrije Week. In onze communicatie-toolbox vind je kant-en-klare middelen voor onder andere social media kanalen, nieuwsbrieven of je website. Bovendien kun je met een digitale stempel laten zien dat je supporter bent van de week.

Vanaf half juni is deze toolbox beschikbaar op [www.verspillingsvrij.nl](http://www.verspillingsvrij.nl)

### **#VERSPELLINGSVRIJ**

Gebruik waar passend '#verspillingsvrij'. Deze hashtag laat de beweging zien van iedereen die bezig is verspilling te verminderen. Geef bij het gebruik van de hashtag op een positieve manier tips of goede voorbeelden om minder eten te verspillen.

## GRATIS #VERSPILLINGSVRIJE TOOLS

Voor de Verspillingsvrije Week stellen we gratis tools beschikbaar voor jouw medewerkers, inwoners of klanten. Deze praktische hulpmiddelen helpen om minder voedsel te verspillen:



Het **Eetmaatje** is een portie-maatbeker voor rijst, pasta en couscous.



De **Ja-Neer Koelkaststicker** is een herinnering voor in of op je koelkast. Zo zie je bij het opbergen van je boodschappen waar je 12 veelgebruikte producten het beste kunt bewaren.



De **vriezersticker** geeft tips om méér uit de vriezer te halen. Door gebruik te maken van de diepvries kun je de houdbaarheid van verse producten aanzienlijk verlengen.

Laat ons weten hoeveel en welke tools je wilt ontvangen via [eversteijn@voedingscentrum.nl](mailto:eversteijn@voedingscentrum.nl), graag voor eind juni. Je betaalt alleen de verzendkosten. Dit aanbod geldt zolang de voorraad strekt.

## AAN DE SLAG OP SCHOOL

School is dé plek om kinderen bewust te maken van gezond en duurzaam voedsel. Heeft jouw organisatie contact met scholen? Enthousiasmeer ze om tijdens de Verspillingsvrije Week aandacht te besteden aan het voorkomen van voedselverspilling. Er zijn speciale lesmodules rondom dit thema beschikbaar.

Kijk voor alle informatie over de educatiematerialen op [www.samentegenvoedselverspilling.nl/educatie](http://www.samentegenvoedselverspilling.nl/educatie)

## MEER INSPIRATIE

Er zijn meer inspirerende voorbeelden waar je extra aandacht aan kunt geven. Kijk voor het totale overzicht op [www.verspillingsvrij.nl](http://www.verspillingsvrij.nl). Dit overzicht wordt in aanloop naar de week aangevuld.

## DONALD DUCK GAAT #VERSPILLINGSVRIJ

- Vanaf eind mei kunnen scholen door heel Nederland de Donald Duck-special van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit over voedselverspilling aanvragen.
- Bij deze Donald Duck-special hoort een Smaakmissie Voedselverspilling voor groep 7/8. Dit is een verdiepende lesmodule van het lesprogramma Smaaklessen.

**SAMEN TEGEN**  
)))))  
**VOEDSELVERSPIJLING**