

Damn Food Waste - DIY Kit

Alles wat je moet weten om je eigen no waste event te organiseren

Wat fantastisch dat je geïnteresseerd bent in het organiseren van je eigen, grote *no waste* lunch of diner! Nog steeds belandt een derde van al het voedsel dat wereldwijd wordt geproduceerd in de afvalbak. Met onze Damn Food Waste campagne hebben we al heel veel mensen bewust gemaakt van voedselverspilling, maar nu is het tijd voor echte actie. We geven bij deze het stokje door aan jou: de Nederlander die zelf iets wil doen tegen voedselverspilling.

Voor je heb je een Do It Yourself (DIY) Kit die je de handvaten geeft om jouw eigen *no waste* event op te zetten. Deze is o.a. gebaseerd op de 'lessons learned' van Damn Food Waste. Allereerst lees je over het belang van een helder idee en een goede boodschap, dan volgt een praktische lijst die je kan gebruiken om je maaltijd op te zetten en te laten slagen.

DE MISSIE VAN DAMN FOOD WASTE: Laten zien dat eten is om op te eten, duidelijk maken dat het ontzettend zonde en onnodig is dat wij met elkaar – door de hele voedselketen heen – zoveel goed voedsel verspillen en laten zien wat je allemaal kunt doen om voedselverspilling tegen te gaan.

DEFINITIE VOEDSELVERSPLLING: Er is sprake van voedselverspilling, als voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, hier niet voor wordt gebruikt. Voedsel dat niet bestemd was voor menselijke consumptie valt niet binnen de definitie.¹

Het Masterplan

Voordat je aan de slag gaat is het handig om een plannetje te maken. Beantwoord voor jezelf de volgende vragen zo kort mogelijk en zet ze op papier:

- Wat is je doel, en waarom zet je deze activiteit op?
- Wat wordt precies je boodschap, in 1 zin?
- Wat wil je bereiken, en wanneer is je activiteit geslaagd?
- Wie wil je bereiken, en hoe doe je dat?
- Wat is er allemaal voor nodig om je doel te bereiken?
- Hoe ga je dat precies doen?
- Wat wordt de datum, tijd en locatie van je event?

¹ https://www.wageningenur.nl/upload_mm/e/2/d/ab1ed91f-5884-4ee4-ab50-e0e204a96877_2013-05-13%20Rapport%20monitor%20Voedselverspilling.pdf

De groenten

Richt je bij je zoektocht naar voedsel dat anders verspild zou worden vooral op **groenten**, omdat het 't veiligste is om te verwerken in je maaltijd. Je kookt immers niet alleen voor jezelf, maar mogelijk ook voor kinderen of ouderen. Voedselveiligheid en hygiëne zijn erg belangrijk. Ons advies is dan ook om je maaltijd vegetarisch te houden, en je eten goed te verhitten.



Dan is de grote vraag: **hoeveel** heb je nodig? Een algemene rekensom die je kunt gebruiken is om je hoeveelheid bezoekers te delen door 5, dat is het aantal kilo's dat je aan waste nodig hebt. Voor 2500 mensen heb je dus 500 kg groente nodig. Een voorbeeld van een soeprecept op basis van 500 kg groente:

- 150 kg aardappelen (een derde van je groente moet vullend zijn, kan ook mais zijn)
- 80kg kool
- 100kg wortelen
- 50kg tomaten (handig om ook groente te hebben die je alleen hoeft te wassen)
- 50kg bloemkool
- 50kg courgette
- 10 kg uien
- 5 kg knoflook
- 5 kg verse kruiden

Daarnaast kun je ook kiezen voor een no waste salade als bepaalde groenten zich daar beter voor lenen, en je kunt lekkere smaakjes water maken met citroenen, komkommer en munt.

Ga op onderzoek uit bij de **lokale supermarkten, groothandels, telers en boeren** om te kijken wat er zoal wordt weggegooid. Soms kun je stuiten op wat weerstand, maar als je vriendelijk en betrokken bent willen mensen vaak graag praten over hun verspilling. Bedenk dat deze partijen zelf ook het liefste geen voedsel zouden verspillen, en wie weet kun je samen naar een oplossingen toewerken? Een eerste stap kan dan een samenwerking zijn voor jouw event. Vraag deze partijen om bijvoorbeeld een week lang hun overschotten op te sparen, denk daarbij aan ingeblikte producten die van pas kunnen komen zoals tomaten, bonen of kokosmelk. Vraag wanneer de boer gaat oogsten welke producten niet geschikt zijn voor de verkoop vanwege grootte, vorm of kleur.

Wat betreft de **voedselveiligheid** zijn er een aantal punten die goed zijn om in overweging te nemen.

- De regels van de NVWA voor aanbieden van eten op markten en evenementen.²
- De hygiënecode voor catering.³
- De richtlijnen van de NVWA voor charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties bij het uitdelen van producten met verlopen THT-datum. Gebruik geen producten met verlopen TGT.⁴
- Voorkom voedselinfectie.⁵

De mensen

Je hebt een **team** van enthousiastelingen nodig om je activiteit op te zetten. Zeker als je geen budget hebt moet er veel gratis geregeld gaan worden, en dat kost toch altijd meer tijd dan je denkt. Ook kun je vaak iemand gebruiken voor je communicatie, voor praktische zaken en voor het werven van mensen.

Daarnaast is het belangrijk om je **netwerk** in te schakelen, zowel voor het regelen van producten en andere zaken die je nodig hebt als voor het werven van mensen. Hoe meer mensen betrokken raken in je team en in je omgeving, hoe meer deuren er open gaan.



Geef ruimte aan mensen en **andere partijen** die ook graag willen deelnemen, en als aanvullende randprogrammering zouden kunnen dienen of kunnen helpen bij het regelen van spullen. De voorwaarde moet natuurlijk altijd zijn dat ze ook iets met voedselverspilling willen doen (dus geen supermarkt die proefhapjes wil uitdelen van een nieuw product dat ze

² Kijk voor meer info op <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/eten-drinken-roken/dossier/markten-en-evenementen-eten-en-drinken/regels-particuliere-aanbieders-van-levensmiddelen-op-markten-en-evenementen>

³ Kijk voor meer informatie op www.veneca.nl

⁴ Kijk voor meer info op <https://www.nvwa.nl/documenten-nvwa/infobladen-voor-ondernemers-voedselveiligheid/bestand/12343/informatieblad-charitatieve-instellingen-en-vrijwilligersorganisaties>

⁵ <http://www.voedingscentrum.nl/nl/thema-s/5xveilig/algemene-kaart-5x-veilig-eten.aspx>

willen lanceren bijvoorbeeld). Hoe meer partijen aanhaken, hoe sterker dat ook weer is voor de (verspreiding van) de boodschap en je bereik!

Ga op zoek naar **vrijwilligers** voor je evenement zelf, en draag ze op handen. Voor de dag zelf heb je vaak best wat extra kracht nodig om te koken, producten te halen, groenten te snijden en te verwerken, flyers te verspreiden, de locatie mooi aan te kleden et cetera. Dan is het fijn als je een vrolijk team van vrijwilligers hebt! Zonder hen kan je activiteit niet plaatsvinden, dus geef ze een goede briefing, zorg dat iedereen weet wat ze moeten doen en behandel ze als koningen. Bedank ze uitgebreid en geef ze eventueel een presentje of leuk aandenken, dat kan ook een ingelijste foto zijn.

De locatie

Ga op zoek naar een geschikte locatie voor je activiteit. Dit kan op een buitenlocatie zijn waar veel doorloop is en je mensen bereikt die anders misschien niet in aanraking zouden komen met je event, of je kan kiezen voor een restaurant of een buurtcentrum. Bedenk goed wat voor jouw doel en boodschap een goede locatie zou zijn. Daarnaast is het handig om rekening te houden met de bereikbaarheid, of je er al eten mag serveren en of er al materiaal aanwezig is om je plan te realiseren.

Ga op zoek naar een **keuken** waar je kan koken, of je activiteit kan voorbereiden. Hoe groter je event, hoe meer ruimte je nodig hebt en hoe fijner het is om in een grote keuken te staan waar ze goed materiaal hebben zoals messen, spoelbakken en grote pannen. Een bijkomend voordeel van een professionele keuken is dat deze ook moet voldoen aan hygiëne voorschriften, wat ten goede komt aan de voedselveiligheid (zie ook de eerdere alinea over voedselveiligheid).

Indien je in de **publieke ruimte** (op straat, een plein of in een park) een event wilt organiseren moet je een vergunning aanvragen. Voor informatie kun je terecht bij de betreffende gemeente. Wees op tijd met je aanvraag, dit kan vaak langer duren dan gedacht, zeker als je een grote productie wilt neerzetten.

De materialen

Wil je een flink event neerzetten dan heb je ook best wat materialen nodig. We hebben alvast een lijstje voor je gemaakt:

- Werktafel om aan te snijden
- Planken
- Theedoeken, ook handig om onder je plank te leggen zodat die niet schuift
- Messen
- Dunschillers
- Kratten of emmers om je groente afval in te doen (kan het naar de varkens in de buurt?)
- Toegang tot schoon water

- Azijn (goed om in het water te doen om je groenten vers te houden)
- Nagelborsteltjes of andere groenteborstels om de groenten schoon te maken
- Zeven en slacentrifuges om te wassen
- Kratten om je groenten in op te bergen, het fijnste is om daar weer plastic zakken in te doen voor de hygiëne
- Vervoer om je gesneden groenten mee te verplaatsen
- Afvalbakken, zowel voor je groenteafval dat gecomposteerd kan worden als overig afval
- Fornuis (1 of 2 grote, of een aantal kleine. Elektrisch kan gemakkelijk zijn maar ze zijn onbetrouwbaarder, voor gasbranders heb je ook gas nodig.)
- Pannen (Zorg ervoor dat ze op je fornuis passen, en geschikt zijn voor elektrisch indien je daarvoor kiest).
- Opscheplepels en houten lepels om te roeren en te serveren
- Wegwerpservies of (liever) serviesgoed om je maaltijd in te serveren
- Koelkasten indien er tijd zit tussen het voorbereiden en het maken van je gerecht
- Tafels en eventueel stoelen om de maaltijd aan te nuttigen
- Hygiëne pack: papieren handdoeken, zeep, handdoeken, afwasmiddel, en eventueel handschoenen
- Event pack: markers, dikke stiften, duct tape, touw, tie-wraps en papier
- T-shirts of iets om je team te onderscheiden
- Snacks, drinken en eten voor je vrijwilligers

Indien je een **buitenplek** hebt:

- Tenten om de boel te overdekken
- Poncho's voor iedereen die komt
- Een toiletgelegenheid (kan ook bij een restaurant in de buurt zijn waar je afspraken mee maakt)

De communicatie



Je communicatie is heel belangrijk voor je team, deelnemers en naar buiten toe. Zorg dus dat je goed beeld en goede teksten gebruikt voor je evenement. Denk daarnaast ook na over de kanalen die je wilt inzetten (afhankelijk van je doelgroep) zoals e-mail, een webpagina, een leuke ansichtkaart als uitnodiging etc. Daarnaast is het belangrijk om mensen mee te nemen in het proces naar je activiteit toe. Heb je een succesje? Groente gevonden? Een aanmelding van een vrijwilliger? Of een fantastisch artikel dat je tegenkwam over food waste? Deel het bijvoorbeeld via je nieuwsbrief of via social media

kanalen. Zo neem je mensen mee in je proces, het werkt als geheugensteuntje voor je evenement en hopelijk krijgen mensen er heel veel zin in!

Een optie is om **pers** te betrekken bij je event. Dit doe je door een persbericht op te stellen en te verspreiden, of door direct naar de redactie te bellen om kort je plan uit te leggen. Het leuke aan het betrekken van pers is dat je zo een nog groter publiek bereikt. Bedenk ook wat je precies zou willen van de pers: een oproep plaatsen om mensen te werven, filmen als je de groente bij de boer gaat halen of een verhaal schrijven over het event zelf? Dat maakt uit voor de insteek van je persbericht.

Het werd net al even genoemd, maar het is belangrijk om voor goed **beeld** te kiezen bij je communicatie. Wat wil je laten zien? Foto's van bergen voedselverspilling kunnen bijvoorbeeld veel indruk maken. Ook is het leuk om tijdens je activiteit foto's te (laten) maken, die kun je achteraf weer delen met je bezoekers of met de pers. Daarmee versterk je je boodschap.

More fun, less waste!

Het allerbelangrijkste bij het opzetten van een no waste activiteit is dat het vooral ook heel leuk is en een **positieve insteek** heeft. Zorg voor een goede sfeer in je team, en denk voor het event zelf aan een gave spreker of een muzikant, leuke aankleding met mooie gedekte tafels en misschien zelfs wel een no waste quiz of andere leuke activiteit.

Het klinkt misschien gek, maar bedenk ook wat je gaat doen met eten dat na jouw event eventueel overblijft. Kun je het uitdelen, in potten doen of naar de Voedselbank brengen?

Hopelijk **kijk je na afloop terug** op een fantastisch event en heb je veel enthousiaste reacties ontvangen. Nu heb je de mogelijkheid om met initiatieven, organisaties en je deelnemers verder te praten en te denken over hoe je voedselverspilling kunt verminderen in jouw omgeving. Dat is tenslotte het grote doel, en dat lukt alleen als we samenwerken!

Heel veel succes gewenst,

Damn Food Waste coalitie

Deze DIY Kit is een samentreksel van o.a. de Lessons Learned van Damn Food Waste en de Discosoep Manual van het Slow Food Youth Network.