



Stand Tegen voedselverspilling

DOELSTELLINGEN:

- De Brusselaars voorbereiden op de toekomstige verplichting om voedselafval te sorteren (van kracht vanaf mei 2023) door hen te helpen hun afval te verminderen;
- Tips en trucs met hen delen om voedselverspilling en zo de hoeveelheid weggegooid organisch afval te verminderen.



INSTALLATIE:

- **Gebruiksdur:** 5 uur
- **Scenografie, materiaal:** 1 partytent, 2 tafels, 2 stoelen, 1 kartonnen koelkast, producten en uitleg, 2 geruite tafelkleden
- **Benodigde ruimte:** Minimaal 3 x 3 m

INHOUD VAN DE STAND:

- **Koelkastzone, bewaring/opslag:** een kartonnen koelkast wordt gebruikt als leermiddel en er wordt advies gegeven over de bewaring, opslag en verwerking van restjes;
- **Informatie over portiegroottes:** tips om restjes te beperken of onder controle te houden, presentatie van gemiddelde portiegroottes voor verschillende voedingsmiddelen en mosterdglazen om deze gemiddelde porties voor een of twee personen te visualiseren;
- **Tips voor brood:** alle adviezen om brood vers te houden en droog brood in gerechten te verwerken;
- **De "truc met het ei":** hoe weet je of je ei nog goed is om te eten;
- **TGT- en THT-zones:** uitleg van het verschil tussen 'te gebruiken tot' en 'ten minste houdbaar tot';
- **Antiverspillingsquiz:** een kaartspel met vragen en antwoorden om de kennis van de deelnemers te testen!
- **Geheugensteuntje met de tips en trucs:** om uit te delen aan iedereen.

