

Afvalvrije lunch



De organisatie van een afvalvrije lunch is een innovatief idee om alle deelnemers te tonen hoe ze hun dagelijkse gewoontes kunnen veranderen op een manier die de geproduceerde hoeveelheid afval aanzienlijk terugdringt. Het doel van een afvalvrije lunch is om de hoeveelheid afval die we weggooien aanzienlijk te verminderen en uiteindelijk volledig te elimineren. Aangezien het moeilijk is om helemaal niets te produceren dat uiteindelijk zal worden verbrand of op een stort terecht komt, is het doel van de afvalvrije lunch om deze hoeveelheid zo veel mogelijk te verminderen.¹

Afvalvrije lunches kunnen door iedereen georganiseerd worden en zich tot allerlei doelgroepen richten: schoolkinderen, burgers, werknemers of anderen. Het principe blijft hetzelfde: een afvalvrije lunch is een lunch **zonder voedselverspilling** en **zonder verpakkingsafval**. Dit vergt een goede planning en het juiste materiaal.

Een afvalvrije lunch kan ook eenvoudig worden omgezet in een afvalvrij diner of een afvalvrije picknick.

Dit is slechts één voorbeeld van een actie om voedingsverspilling en verpakkingsafval te beperken die u met vrienden, collega's, burens of nog iemand anders kunt organiseren. Als u meer wilt weten over deze of andere verwante acties, kunt u ook het informatieblad "minder voedselverspilling" en "minder verpakkingsafval" in het doelgerichte communicatiepakket voor burgers raadplegen.

Doelstellingen

- ▶ Europese burgers ervan bewust maken dat ze dagelijks acties kunnen ondernemen om voedselverspilling te vermijden
- ▶ Het bewustzijn bij Europese burgers verhogen over goede gewoontes om voedselverspilling te verminderen

Wat betekent dit?

- ▶ Een afvalvrije lunch is een lunch zonder voedselverspilling en zonder verpakkingsafval.
- ▶ Er zijn verschillende opties om een afvalvrije lunch te organiseren: alle deelnemers kunnen hun eigen afvalvrije lunch thuis voorbereiden, ofwel kunnen alle deelnemers hun afvalvrije maaltijd samen bereiden.
- ▶ Hetzelfde idee wordt ook gebruikt in [Disco Soupe](#)-evenementen en in het "smiley in a lunch box"-concept. Bij dat laatste worden stickers met smileys op de bodem van de brooddoos van kinderen geplakt, zodat ze worden aangemoedigd om alles op te eten en niets weg te gooien.

Wat u nodig hebt

- ▶ Een **locatie**
- ▶ **Informatie- en communicatiemateriaal:** maak reclame voor uw afvalvrije lunch door posters op te hangen op strategische plaatsen en via andere communicatiekanalen. Informeer de doelgroep van de actie door vóór het evenement informatie uit te delen over [het waarom en het hoe](#)

¹ Er bestaan andere interpretaties van het concept "afvalvrij", maar voor dit informatieblad zullen we de beschrijving hierboven toepassen.



- ▶ Het juiste **materiaal**: herbruikbare brooddozen, drankflessen en bestek; stoffen servetten, een voedselmeter ("Eetmaatje") indien beschikbaar

De actie voorbereiden

Voor de EWAV (op zijn minst een maand op voorhand)

- ▶ Beslis wat uw doelgroep zal zijn: wie wilt u bereiken met deze afvalvrije lunch? Leerlingen, hun ouders en leerkrachten? Uw collega's? Het algemene publiek in uw buurt/dorp/stad?
- ▶ Afhankelijk van uw doelgroep: kies een locatie voor uw actie. Waar wilt u de afvalvrije lunch houden: in de kantine van de school of het bedrijf? In de koffieruimte van uw departement? In het stadhuis? Op een markt? Elders?
- ▶ Maak een poster om reclame te maken voor uw afvalvrije lunch
- ▶ Raadpleeg informatiemateriaal over de *do's and don'ts* van een afvalvrije lunch ([EWAV-informatieblad](#)) of stel ze op, stuur de informatie per mail naar uw doelgroep of druk ze af en deel ze uit, samen met het [EWAV-informatieblad over voedselverspilling](#)
- ▶ **Voer een afvalaudit uit** ([EWAV food waste calculator](#)) om te evalueren hoeveel voedselafval er wordt geproduceerd tijdens een gewone lunch, voordat u de afvalvrije lunch houdt
- ▶ Nodig mensen uit om aan het evenement deel te nemen

Voor de EWAV (een of twee weken op voorhand)

- ▶ Maak meer reclame voor uw evenement, herinner de mensen aan uw evenement en nodig ze opnieuw uit
- ▶ Geef duidelijke *do's and don'ts* en instructies aan de deelnemers lunch ([EWAV-informatieblad](#))

De actie implementeren = dag van de actie!

- ▶ Organiseer uw afvalvrije lunch
- ▶ Gebruik het evenement om meer informatie te geven over het probleem en om nuttige tips te geven aan de deelnemers over hoe ze voedselverspilling in het dagelijkse leven kunnen verminderen
- ▶ Neem foto's en maak filmpjes
- ▶ **Voer een afvalaudit uit** ([EWAV food waste calculator](#)) om te evalueren hoeveel afval er wordt geproduceerd tijdens de afvalvrije lunch (zo weinig mogelijk!). U kunt dan evalueren hoeveel afval er werd vermeden (in vergelijking met uw eerste audit over voedselverspilling vóór de EWAV-actie)
- ▶ Om maatregelen om voedselverspilling te vermijden aan te moedigen, kunt u ook een wedstrijd organiseren voor uw afvalvrije lunch, om te zien welke van de deelnemers het minste afval (voedsel en verpakking) geproduceerd heeft
- ▶ Communiceer de resultaten van uw audit over voedselverspilling aan de deelnemers!

Evaluatie en feedback

Na de EWAV

- ▶ Geef feedback aan uw Coördinator: aantal deelnemers, hoeveelheid vermeden afval, enz.
- ▶ Stuur foto's en video's van uw actie naar uw EWAV-coördinator
- ▶ **Voer een tweede afvalaudit uit** ([EWAV food waste calculator](#)) om te evalueren hoeveel afval er tijdens een gewone lunch na de afvalvrije lunch wordt geproduceerd, om te zien of uw evenement een impact had op lange termijn



Met de financiële steun
van de Europese Commissie





Meer informatie

► Informatiemateriaal

- Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
- Practical guide: [Zero Waste Lunch](#)
- Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)

► Voorbeelden van acties

- A Waste-free Lunchtime (UK):
www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR_2011-Case%20studies_School_Belfast-UK.pdf
- 0 waste lunch (FR):
www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR_2010_Case_Study_Other_France.pdf

► Website/contactgegevens van de EWAV-coördinator: www.ewwr.eu/list-organisers

► Europese Week van de Afvalvermindering: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

► Interessante links

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [The European Consumer Organisation](#) (BEUC)
- [Think.Eat.Save.](#)
- Trash is for Tossers: [Hosting a Zero Waste Dinner Party](#)

