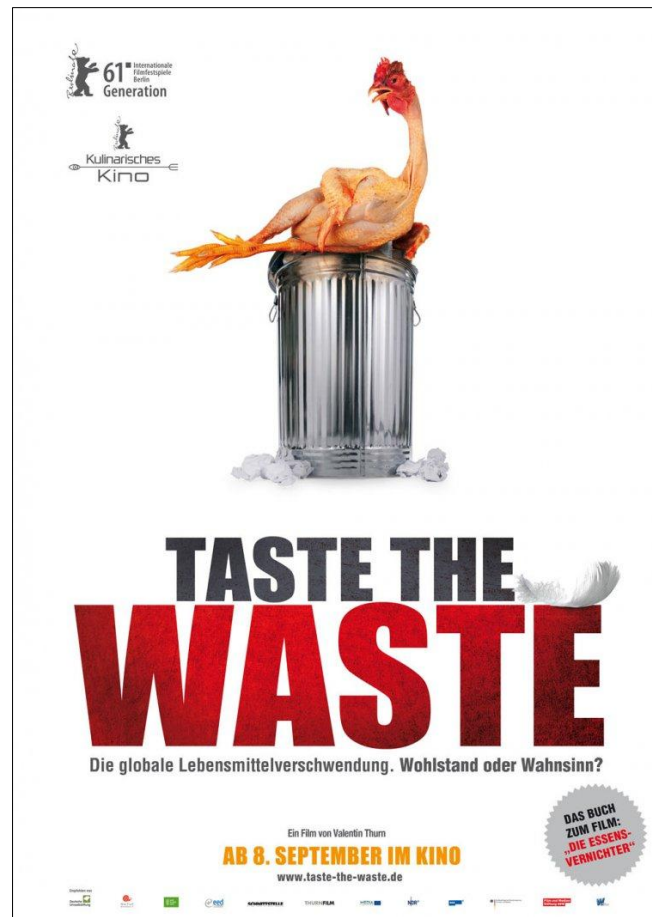


Handleiding *Taste the Waste*



Gespreksvragen en tips bij de documentaire *Taste the Waste*,
in het kader van de **Passage Foodbattle** – 2014



Inhoud *Taste the Waste*

Taste the Waste is een 55 minuten durende documentaire van regisseur Valentin Thurn. De film is onderdeel van een internationale campagne in het kader van Wereldvoedseldag 2010.

Taste the Waste reist over de wereld om te zien hoe voedselverspilling plaatsvindt, maar ook wat we er aan kunnen doen. Waarom overladen supermarkten hun schappen met een variëteit van hetzelfde product? Waarom wordt sushi als varkensvoer gebruikt? Hoeveel draagt voedselverspilling bij aan wereldhonger? Maar we zien ook hoe we verspilling kunnen reduceren zonder verlies van de huidige standaard van leven. *Taste the Waste* laat zien dat het ook anders kan.

De film belicht de problemen, ontwikkelingen en mogelijke oplossingen van voedselverspilling. De documentaire biedt een goede insteek voor gesprek, bijvoorbeeld voor groepjes die samen de Foodbattle (gaan) doen of om mensen enthousiast te maken voor deelname aan de Passage Foodbattle.

Waar te zien

Taste the Waste is gratis te zien via diverse websites, zoals die van Hollanddoc (zie www.hollanddoc.nl/kijk-luister/documentaire/t/taste-the-waste.html) en via www.tastethewaste.nl. We hebben de film ook op de website van Passage geplaatst (zie www.passagevrouwen.nl/Foodbattlematerialen).

Werkwijze

De documentaire kan het beste voorafgaand aan een koffieochtend of afdelingsbijeenkomst door iedere deelnemer thuis bekeken worden.

Het gezamenlijk bekijken van de film tijdens de bijeenkomst kan ook, maar vraagt wat technische voorbereiding en apparatuur, zoals een laptop met internetverbinding, een beamer, een scherm en een geluidsinstallatie.

Nadat iedereen de documentaire heeft gezien, kun je bijvoorbeeld het gesprek beginnen met iedereen om de beurt te laten vertellen wat hen het meest is bijgebleven van de film, of ieder één feit uit de documentaire te laten noemen dat volkomen nieuw voor hen was. Daarna kan het gesprek voortgezet worden met behulp van onderstaande vragen.

Gespreksvragen

1. Hoe belangrijk vind je het als consument dat je keuze hebt in de winkel, bijvoorbeeld in soorten yoghurt of groenten?
2. De aardappelboer in de film constateert dat alles "alleen voor het oog" wordt geselecteerd en niet op kwaliteit. Hij is blij dat het 'ethische dilemma' dat hij daarmee heeft, deels wordt verholpen door de aardappelrapers die de restanten van zijn land komen rapen voor eigen gebruik. In hoeverre maakt het jou uit hoe groot of klein, hoe krom of recht, etc. de groenten zijn die je in de winkel koopt? Welke invloed heeft het op de smaak?
3. Elders, zoals bij de supermarkten en de voedselbank, wordt heel anders met het ethische dilemma omgegaan. Weggegooid voedsel mag niet meegenomen of weggegeven worden. Het wordt gezien als diefstal. Wat vind je daarvan? Welke consequenties zou het hebben als het wel mocht?

4. Hoezeer let je zelf op de houdbaarheidsdatum van verschillende soorten verse producten bij het boodschappen doen? Hoe ga je thuis met de houdbaarheidsdatum om?
5. Hoe vanzelfsprekend vind je het dat jouw favoriete brood op elk moment van de dag te verkrijgen is? Ga je naar een andere winkel als jouw keuze uitverkocht is, of kies je een ander soort brood?
6. Brood wordt tegenwoordig wereldwijd gegeten, zelfs in Afrika, wordt in de film geconstateerd. Door de toenemende vraag naar graan, stijgt de graanprijs. En dat terwijl in geïndustrialiseerde landen 50% wordt weggegooid. Hoe meer we weggooiden, hoe hoger de graanprijs stijgt. Op die manier zorgt voedselverspilling dus voor een toename van honger (in armere landen). Had je zelf dit verband tussen voedselverspilling en de prijs van voedsel al eens gelegd? Welke invloed heb je hier als consument op, oftewel wat kun je er zelf aan doen?
7. De 'rooftop farms' en de imkers in New York hebben de voedselproductie naar de grote stad gehaald om kinderen te laten zien waar hun voedsel vandaan komt en hen zo een band te geven met het voedsel. In hoeverre denk je dat een dergelijk bewustwordingsproces ook daadwerkelijk invloed heeft op het gedrag van mensen ten aanzien van voedselverspilling?
8. Hoe zou je in Nederland mensen er meer bewust van kunnen maken dat voedsel "van levende dingen komt", zoals het in de film geformuleerd wordt?
9. De Amerikaanse beweging CSA (Community Supported Agriculture) probeert de macht van de detailhandel te doorbreken door consumenten rechtstreeks overeenkomsten te laten afsluiten met boeren. De tussenhandel wordt op die manier uitgeschakeld. Wat vind je van dit initiatief?
10. In Nederland worden er ook steeds meer streekproducten rechtstreeks via de boer verkocht (zie ook de tips). Doe je zelf aan zo'n initiatief mee, spreekt dit je aan? Waarom wel/niet?
11. In de film legt een Nederlands-Koreaanse kunstenares uit hoe zij voedsel bewaart en waarom ze dat zo doet. Een koelkast is voor bepaalde groenten bijvoorbeeld te koud en 'verticale groenten' kun je ook beter verticaal bewaren. Daarnaast ben je je veel bewuster van wat je in huis hebt als je het zo zichtbaar bewaart in plaats van weggestopt in een koelkast. Welke van haar tips over bewaren van voedsel ga je zelf vanaf nu ook toepassen (of paste je al toe)? Welke andere tips kun je zelf nog aan haar lijstje van tips toevoegen?
12. De gevolgen van voedselverspilling voor het klimaat zijn enorm: als we wereldwijd de helft minder voedsel zouden verspillen zou dat hetzelfde positieve effect op het klimaat hebben als wanneer er de helft minder auto's zouden zijn. Hoe zouden we dat voor elkaar kunnen krijgen? Welke stappen moeten er daarvoor gezet worden?
13. Bij wie ligt het grootste probleem als het gaat om voedselverspilling, denk je? Bij de producent (boeren e.d.), de detailhandel (supermarkten), de groothandel of de consument?

Sprekerstips, tips en uitjes

Om na het zien en bespreken van deze documentaire meer aandacht aan het onderwerp van voedselverspilling te besteden op een afdelingsbijeenkomst, kunnen wij de volgende sprekers aanraden:

- **CERES@**, daagt vrouwen met humor uit tot discussie over ons toekomstig voedsel: www.ceres.cc/sprekers
- **Boerenfluitjes**, organiseert en verzorgt evenementen en/of lezing: www.boerenfluitjes.nl
- **Boele Ytsma**, ook wel bekend als de planteneter, verzorgt o.a. lezingen over veganisme en zelfvoorzienend leven in je achtertuin: www.deplanteneter.nl en www.boeleytsma.nl/lezingen

Met de afdeling of een groepje op stap gaan in het kader van het onderwerp kan ook leuk zijn:

- Diverse tips voor uitjes vind je op: www.boerenfluitjes.nl/uitjes
- De stadsboerderij Almere wil stadsbewoners betrekken bij het boerenwerk, hen bewust maken van de waarde van de aarde en zinvol werk bieden. Op de Stadsboerderij worden lessen, excursies en andere publieksactiviteiten georganiseerd voor verschillende doelgroepen: www.stadsboerderijalmere.nl
- De Oersprong (omgeving Den Haag) verzorgt workshops over gezond voedsel en diverse excursies: www.deoersprong.org/wat+wij+bieden
- Veel steden hebben stadslandbouwprojecten. Op de website www.dagvandestadslandbouw.nl onder de knop 'Programma' vind je bijvoorbeeld initiatieven die in de stad Utrecht zijn georganiseerd, zoals een fietsexcursie.
- In alle streken van Nederland worden open boerderijdagen georganiseerd, zodat je van dichtbij kunt zien hoe je eten verbouwd wordt. Zie bijvoorbeeld: www.lekkernaardeboer.nl/ZoekEenBoerderij
- Misschien ben je benieuwd hoe jouw plaatselijke supermarkt met voedsel en overgebleven voedsel omgaat. Je kunt een afspraak maken voor een bezoek en gesprek over hun werkwijze mbt voedsel, houdbaarheidsdatum, etc.

Doe-het-zelf tip:

- Begin een verhouding met je lokale boer door een abonnement op zijn producten te nemen. Zo help je hem aan een goede prijs en weet je waar alles vandaan komt. Kijk bijvoorbeeld op www.oneworld.nl/boervindtklant voor adressen.

Doe mee met de Passage Foodbattle en meld je aan!
Slimmer kopen, slimmer koken, slimmer bewaren



Als consument kun je ook je steentje bijdragen om voedselverspilling tegen te gaan. Van **27 oktober tot en met 16 november** 2014 organiseert Passage daarom de Foodbattle: samen met andere mensen gaan we de strijd aan om minder voedsel te verspillen.

Aanmelding is individueel, maar de Foodbattle kun je in kleine groepen doen, vanuit een afdeling, binnen je familie, met buurvrouwen of vriendinnen!
Drie weken lang houd je op een lijst bij hoeveel eten je weggooit en krijg je online tips over hoe je slimmer eten kunt kopen, koken en bewaren. Ook kun je met elkaar handige voedseltips uitwisselen. De digitale gegevens van alle deelnemers worden geanalyseerd door medewerkers van Wageningen Universiteit.

Hoe werkt het?

1. Schrijf je in via onze site: www.passagevrouwen.nl/Foodbattleaanmelding.
2. Voor de start van de FoodBattle vul je een vragenlijst in, die in kaart brengt hoe je op dat moment voeding koopt, kookt en bewaart.
3. Gedurende drie weken houd je het FoodBattle dagboek bij. In dit dagboek noteer je iedere dag hoeveel eetbaar voedsel je thuis weggooit.
4. Je ontvangt tips en informatie over het voorkomen van voedselverspilling bij jou thuis. Gedurende de FoodBattle krijg je wekelijks een mail met tips die je direct thuis kunt toepassen. Deze tips zijn opgesteld door het Voedingscentrum en Milieu Centraal.
5. Tijdens de FoodBattle krijg je informatie over je eigen resultaten en die van de hele groep deelnemers. Zo kun je zien hoe je het doet ten opzichte van andere deelnemers. Dat vormt een extra stimulans.
6. Na de drie weken vul je een tweede vragenlijst in, die in kaart brengt wat er veranderd is in jouw manier van eten kopen, koken en bewaren.