



Netwerkmiddag Jong Leren Eten 2019
Voorkom Voedselverspilling!
jong geleerd, voor altijd geïnspireerd

SAVE THE DATE

Wo. 9 oktober 2019, 13:00 - 17:00 uur
Openlucht Museum Arnhem

Samen werken aan minder voedselverspilling; doet u mee?

Ieder jaar verspillen Europeanen gemiddeld 173 kilo voedsel per persoon. Hoe komt dit, waarom is het zo moeilijk om dit getal omlaag te krijgen en wat kunnen we er aan doen? Deze landelijke themabijeenkomst staat daarom in het teken van voedselverspilling. U bent van harte uitgenodigd om hier bij aanwezig te zijn!

Waarom is deze dag interessant?

- U krijgt praktische voorbeelden en informatie over lessen en lesmaterialen rond voedselverspilling, maar ook over bijbehorende excursies en bedrijfsbezoeken.
- Leer meer van producenten die zich succesvol inzetten tegen voedselverspilling
- Kansen om op beleidsniveau iets te doen aan voedselverspilling

Voor wie?

- Onderwijs: docenten basis-, voortgezet onderwijs en MBO
- Ondernemers: aanbieders, producenten, tussenhandelaren, cateraars
- Overheden: Beleidsmedewerkers gemeenten en provincies

Keynote sprekers

- Toine Timmersmans, Samen tegen Voedselverspilling en programma manager Duurzame Voedselketens WUR: *Waarde van ons voedsel en de toekomst van ons voedselsysteem: de schillenboer?*
- Leendert van Prooije, Openlucht Museum Arnhem: *Ons Voedsel vroeger-nu-straks, 'Gruwelijk lekker'; over zuurkool, appelsap en meer.*

Met workshops en side-events zoals De Blauwe Tomaat, Smaakmissie, Kantinebrigade.

Kortom: Noteer woensdagmiddag 9 oktober in uw agenda!
De definitieve uitnodiging met de inschrijvingslink volgt via uw mailadres.