

***Een wereld te winnen***

**Sjabloon voor de aanvraag**

|  |
| --- |
| **Naam en contactgegevens van de aanvrager(s):**Bureau Ver(?)antwoordJan VugtsJ.P. Coenstraat 725018 CT TilburgTel. 06-17094047E-mail: jan@bureauverantwoord.nl |
| **Titel van de aanvraag:** Overschot onderschat |
| **Beschrijving van de activiteiten waarvoor subsidie wordt aangevraagd:****Inleiding**Er wordt wereldwijd enorm veel voedsel verspild. In Europa is de consument thuis de grootste verspiller. Met het verspillen van voedsel wordt er ook veel energie en geld verspild. Volgens de Monitor Voedselverspilling[[1]](#footnote-1) werd er in 2015 in Nederland in totaal ongeveer 130 kilogram per persoon verspild. Verspilling bij consumenten treed vooral op omdat het misgaat bij het doen van de inkopen, bij het bewaren en bij het koken. Vooral brood, zuivel, groenten en fruit verdwijnt bij de consument in de kliko. Verspilling bij de consumenten leidt tot een relatief groter energieverlies dan verliezen die eerder in de keten optreden. Consumenten onderschatten het “eigen” voedsel verspillend gedrag flink en ze denken dat het probleem vooral bij anderen ligt. Bureau Ver(?)antwoord organiseerde in 2016 de activiteit Genoeg GeWASTE. Hierbij hielden deelnemende huishoudens hun voedselverspilling bij gedurende drie weken en kregen zij tips om hun verspilling te verminderen. De al bestaande facebook pagina *facebook.com/genoeggewaste* werd overgenomen en hierop worden door Bureau Ver(?)antwoord nog steeds berichten over acties tegen voedselverspilling gepost. In 2017 organiseerde Bureau Ver(?) antwoord van 4 tot en met 9 september in samenwerking met Resto-013 en Tilburgs Kliekjes Doorgeefluik de *Week tegen de Voedselverspilling*. Een korte impressie van deze week is hier te zien: <https://gilaworks.nl/actie-bij-resto-013>.In deze week zijn er ook nuttige contacten gelegd met Ut Rooie Bietje, Stadstuinderij Piushaven en de PLUS aan de Besterdring. Contacten die zeker ook weer in dit project benaderd zullen worden voor mogelijke samenwerking.**Activiteit**Organiseren van evenementen/inhaken op bestaande evenementen waarbij voedsel dat anders mogelijk in de kliko zou belanden zal zijn verwerkt tot smakelijk eten. Het evenement zal worden “aangekleed” met een korte inhoudelijke bijdrage en een verspillingsquiz. Deelnemers aan het evenement zullen tips ontvangen om zelf voedselverspilling te voorkomen. Tevens zullen deelnemers worden uitgenodigd om drie weken lang hun voedselverspilling nauwkeurig bij te gaan houden en op hun resultaten feedback te krijgen. Van de evenementen zullen filmbeelden worden gemaakt. Via sociale media zullen korte filmpjes worden verspreid om op deze manier ook anderen kennis te laten nemen van dit initiatief en hen te stimuleren om zelf ook zich in te gaan zetten voor minder voedselverspilling. **Planning** Voorjaar 2018: Benaderen van mogelijke samenwerkingspartners om te komen tot afspraken over een aantal evenementen. Voorkeur gaat hierbij uit naar partners die zich richten op de groepen die meer dan gemiddeld verspillen t.w. * Eenpersoonshuishoudens
* Gezinnen met (jonge) kinderen
* Jongeren (vooral onder 25 jaar)

Maart 2018: 1e evenement. Maart 2018 is de maand van de voedselverspilling in het kader van het Brabantse programma *We are Food[[2]](#footnote-2)*. Bureau Ver(?)antwoord wil hier met een evenement op aan sluiten. Aansluiting bij  *We are Food*  biedt ook de mogelijkheid om extra publiciteit te genereren voor dit project. Mei tot en met december 2018: realisatie van overige evenementen. Voor de realisatie van de evenementen zal er in ieder geval ook samenwerking gezocht worden met Resto-013 en de Tilburgs Kliekjes Doorgeefluik (in vervolg op geslaagde samenwerking tijdens de *Week tegen de voedselverspilling*) , met de koks van de Verdiepingsmaaltijd[[3]](#footnote-3) en met *The Wasted Chef* Lucas Smits. |
| **Doelen en resultaten:****Doelen**Dit project zal vooral een bijdrage leveren aan subdoelstelling 12.3 van de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen: “Tegen 2030 de voedselverspilling in winkels en bij consumenten per capita halveren en voedselverlies reduceren in de productie- en bevoorradingsketens, met inbegrip van verliezen na de oogst.”Tevens draagt vermindering van voedselverspilling bij aan vermindering van CO2-uitstoot (aansluiting bij SDG 13). **Spiegel op de Wereld**Verspilling van voedsel is niet alleen slecht voor je eigen portemonnee en het milieu. Het is ook ethisch onverantwoord wetende dat er boeren en arbeiders hebben gezwoegd om dit voedsel te produceren en er in de wereld nog veel honger bestaat. **Betrokkenheid van Tilburgers & jongeren**De evenementen die worden georganiseerd of waarbij zal worden aangesloten vinden in Tilburg plaats en zullen vooral een Tilburgs publiek trekken. Minimaal 2 evenementen zullen zich richten op jongeren onder de 25 jaar (in samenwerking met Slow Food Youth Movement Brabant) **Beoogde Resultaten** - 1000 Tilburgers nemen deel aan de evenementen en zijn direct beter geïnformeerd over mogelijkheden om zelf minder voedsel te verspillen. - 3.000 Tilburgers worden indirect geïnformeerd over mogelijkheden om minder voedsel te verspillen. Zij nemen kennis van activiteiten via (sociale) media. - Samenwerking tussen aantal partijen in de Tilburgse voedselketen om in de (nabije) toekomst actief te blijven tegen voedselverspilling verstevigd. Naast de al genoemde “partijen” zijn dit o.a. de gemeente Tilburg (beleidsterrein Circulaire Economie en Klimaat)[[4]](#footnote-4) en het Milieucafé.[[5]](#footnote-5)  |
| **Begroting en dekkingsplan:****Kosten**Personele kosten 14.000Activiteiten/organisatie 4.000Totale kosten 18.000**Opbrengsten**Gemeente Tilburg 15.000Co financiering 3.000Totale opbrengsten 18.000Toelichting:Personele kosten: voor uitvoering en coördinatie door Bureau Ver(?)antwoord, vergoeding koks, vormgevers en filmmaker. Activiteiten/organisatie: o.a. drukkosten publiciteitsmaterialen, zaalhuur, transportkosten, kosten vergunningen. |

1. Gepubliceerd in mei 2017 in opdracht van Ministerie van Economische Zaken. [↑](#footnote-ref-1)
2. We are Food: Met het themajaar *We Are Food* vraagt de provincie Noord-Brabant meer aandacht voor heerlijk, eerlijk en vindingrijk eten. Niet alleen leuk, maar broodnodig. Zodat we óók in de toekomst kunnen blijven genieten van de waarden van ons voedsel. Zodat we tijdig de omslag maken van massaproductie naar een duurzame aanpak waarbij mens, dier en omgeving in balans zijn. (bron: www.wearefood.nl) [↑](#footnote-ref-2)
3. De Verdiepingsmaaltijd wordt iedere 2e donderdag van de maand georganiseerd in het gebouw De Verdieping aan de St. Annastraat. Een werkgroep bestaande uit vijf vrijwilligers, waarvan ik er 1 ben, organiseren deze maaltijd. [↑](#footnote-ref-3)
4. In december 2016 is Raadsvoorstel Aanpak Circulaire Economie Tilburg aangenomen met daarin opgenomen het initiatief om te komen tot minder voedselverspilling in Tilburg. In de loop van 2017 is er al enige malen overleg geweest tussen Bureau Ver(?)antwoord en betrokken ambtenaren. [↑](#footnote-ref-4)
5. Het Tilburgs Milieucafé heeft in 2016 en 2017 al diverse malen aandacht besteed aan het thema voedselverspilling (met name aan het thema voedselverspilling in de horeca) en is ook een speciale website gestart t.w. voedsel.milieucafe.nl [↑](#footnote-ref-5)