Brabantse studenten tegen voedselverspilling

Tientallen HBO-studenten van vier Brabantse Hogescholen gaan met 13 Brabantse bedrijven en instellingen op zoek naar manieren om minder voedsel te verspillen.   Het beste idee wint half maart 2022 de eerste ‘Voedselzuinigheidsaward’. Het startsein voor de ‘Voedselverspillingschallenge’ werd gisteravond bij HAS Hogeschool in Den Bosch gegeven. De studenten kregen tijdens een masterclass uitleg over het hoe en wat. Doel van de uitdaging is vooral om zoveel mogelijk studenten en bedrijven in Brabant bewust te maken van de grote hoeveelheid voedsel die er nu verspild wordt. Het is de bedoeling om de ‘challenge’ volgend jaar in heel het land te verspreiden. ,,Ik denk dat de jeugd de waarde van voedsel onderschat”, zegt Antien Zuidberg, lector Design Methoden in Food bij de HAS. ,,Ik merk dat de jeugd anders met eten omgaat. De afvalbakken bij de HAS  zijn vaak overvol.”   Eén van de doelen van de Verenigde Naties is om vóór 2030 de helft minder voedsel te verspillen. – Peter de Bruijn

Brabants Dagblad 15 september 2021