

Bijlage VMBO-GL en TL
2022

tijdvak 1

maatschappijkunde CSE GL en TL

Bronnenboekje

Analyse maatschappelijk vraagstuk: voedselverspilling

tekst 1

Voedselverspilling: een groot probleem

Welvaart is een zegen. Dat het rijke Westen daar bepaald niet goed mee weet om te gaan, bewijst het probleem van de voedselverspilling. Alleen al in de Nederlandse horeca wordt jaarlijks 55.000 ton voedsel in de afvalcontainer gegooid. Het is om buikpijn van te krijgen. Om daar een beetje een beeld bij te krijgen: het gaat dan om ruim 80 miljoen borden. Niet leeg, maar vol. Gevuld met het beste van het beste.

Natuur & Milieu wist dinsdag de schijnwerper weer even op voedselverspilling te richten. De milieuorganisatie had laten onderzoeken hoe het is gesteld met de acceptatie van zogenoemde doggybags. Daarin kunnen restaurantbezoekers overgebleven eten van het diner meenemen naar huis. Een prachtig initiatief, zou je zeggen. Toch groeit het aantal mensen dat hier gebruik van maakt maar langzaam. Bijna de helft van de ondervraagden geeft aan zich te schamen voor de vraag of ze het overgebleven eten mee kunnen krijgen. En dus gaat kostbaar voedsel de vuilnisbak in. Hoezo gênant?

Eigenlijk zouden doggybags helemaal niet nodig hoeven zijn. Om daar een beetje aan tegemoet te komen, zouden porties veel vaker dan nu het geval is best kleiner kunnen zijn.

Verspilling wordt in de Bijbel niet voor niets genoemd. In Nederlandse huishoudens wordt per jaar gemiddeld per persoon 41 kilo eten weggegooid. Dat gebeurt dus gewoon thuis. De verspiller schaadt hiermee niet alleen zichzelf maar ook de samenleving en de aarde. Ook de hulpbehoevende medemens is de dupe van ons gedrag. De vraag is niet of het een paar onsjes minder kan. Het móét minder. Van meer discipline en van het zich wat vaker ontzeggen van genoegens waar hij recht op meent te hebben, wordt een mens niet minder, maar juist rijker. En anderen met hem.

naar: Redactieel commentaar, Reformatorisch Dagblad van 10 oktober 2018

tekst 2

Kabinet stopt 7 miljoen euro in strijd tegen voedselverspilling

- 1 Het kabinet steunt de ambitie van diverse bedrijven, maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen om uiterlijk in 2030 de hoeveelheid voedsel die door huishoudens, bedrijven en in de horeca wordt weggegooid te halveren. Het kabinet maakt hiervoor de komende vier jaar zeven miljoen euro vrij. Het geld wordt geïnvesteerd in vernieuwing, onderzoek en voorlichting.
- 2 Minister Carola Schouten van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit heeft vandaag een brief aan de Tweede Kamer gestuurd, waarin zij haar bedoelingen uiteenzet. Jaarlijks wordt in Nederland naar schatting twee miljoen ton voedsel verspild. Consumenten gooien op jaarbasis gemiddeld zo'n 41 kilo voedsel per persoon weg, zo meldt het ministerie.
- 3 Minister Carola Schouten: "Het gaat om enorme hoeveelheden. We moeten heel bewust omgaan met alle mooie producten, de grondstoffen en de arbeid en energie die nodig zijn voor het productieproces en het transport. Hier liggen kansen voor tal van vernieuwende ideeën en initiatieven. Minder verspilling zorgt voor een forse vermindering van de CO₂-uitstoot en het bespaart geld. Kortom; goed voor milieu en portemonnee".
- 4 Een belangrijk onderdeel van de strijd tegen voedselverspilling is vernieuwing. Vanuit een werkgroep van bedrijven, overheid en maatschappelijke organisaties worden krachten, netwerk en kennis gebundeld om tot vernieuwende oplossingen te komen. De werkgroep bestaat nu nog uit 25 leden. De minister verwacht dat het aantal aangesloten organisaties de komende tijd snel gaat oplopen. Een ander onderdeel van de aanpak is de campagne 'Samen tegen voedselverspilling', die vandaag wordt gestart. Om de nieuwe aanpak te laten slagen wil minister Schouten waar nodig wetten en regels versoepelen of schrappen. Ook wil de minister er samen met het bedrijfsleven voor zorgen dat de houdbaarheid van producten duidelijker wordt voor consumenten.

naar: *nieuweoogst.nl* van 20 maart 2018

tekst 3

"Weggooien is zonde: zo help je iemand aan een portie avondeten"

"Toen we woensdagavond aan tafel zaten was ik het ineens zo zat toen ik die pan met eten zag die we wéér gingen leeggooien omdat het te weinig is voor nog een maaltijd voor vier", verzucht Mariska van Dorst. "Zeker als je pasta eet, is het soms moeilijk inschatten hoeveel je met een gezin nodig hebt. Daar moet ik iets mee doen, dacht ik toen."

Mariska uit Maassluis opende de Facebookgroep 'Portie Avondeten Maassluis' en had snel 131 leden. "Weggooien is zonde, zeker als je er iemand heel blij mee kan maken. Er zijn veel mensen die weinig te besteden hebben. Hoe fijn is het dan als je gratis een verse en gezonde maaltijd kan krijgen?"

Het concept werkt heel eenvoudig. Leden van de groep maken een foto van het eten dat zij overhouden en plaatsen die op Facebook. Anderen kunnen daar dan op reageren en de maaltijd vervolgens ophalen.

Van Dorst gaat ervan uit dat de aanbieders bereid zijn om het eten langs te brengen bij ouderen die moeilijk ter been zijn.

"Ik hoop dat mensen geen drempel ervaren of dat ze zich schamen, want dat is nergens voor nodig. Dit initiatief is echt voor iedereen bedoeld. Dus ook voor die alleenstaande vader die zo druk is geweest dat hij 's avonds geen tijd heeft om te koken", aldus Van Dorst.

naar: ad.nl van 24 januari 2020