

C-POWER: FOTO-OPDRACHT

Tijdens de vorige workshop in Leuven zaten we in groepjes en dachten we na over oplossingen voor **minder afval**. We bespraken 5 thema's: productie, transport, verpakking, overschotten en samen eten (restaurant/catering).

Hieronder zie je quotes die verschillende problemen per thema aanduiden.

Jullie opdracht = trek foto's van dingen die jullie linken aan deze problemen. Dit mogen momenten/situaties zijn uit jullie dagelijkse leven: van op je hobby/werk/thuis/ops straat/... Het mogen foto's zijn van voorbeelden van die problemen, of van oplossingen die je tegenkomt. Probeer voorbeelden te zoeken in zowel lineaire als circulaire economie.

Voorbeeld = hoe niet wordt gerecycleerd op je werkplaats, je pita die zeer veel verpakking heeft, hoe iemand van je vrienden/familie zorgt dat eten niet wordt weggegooid...

→ **Vergeten wat nu weer lineair en circulair was? No worries! Onderaan vind je het schema nog eens terug!**



1. PRODUCTIE

“Eén kilo vlees kost 15.000 liter water.”

“De productie van één kilo dierlijke voeding kost 14,7 keer meer energie in vergelijking met één kilo plantaardige voeding.”

“Sommige machines worden aangestuurd met windenergie. Zo is er geen brandstof nodig om de fabriek te laten werken.”

2. TRANSPORT



“Ik heb honger en wil niet fietsen, dus ik laat een pizzabezorger de pizza aan huis leveren.”

“Mensen willen in België exotische groenten en fruit eten. In België groeit niet zomaar alles van groenten en fruit. Veel moet dus geïmporteerd worden vanuit verre landen en dit kost veel brandstof. Die brandstof zorgt ervoor dat de aarde opwarmt, waardoor dieren verdwijnen en landbouw moeilijker wordt. Je kan ook bij een boer dichtbij kopen.”

“Soms wordt voeding met een elektrische fiets of auto gebracht, zodat een winkel geen benzine of diesel nodig heeft.”

3. VERPAKKING



“Een verpakkingsvrije winkel verkoopt alles zonder verpakking en helpt zo de afvalberg te verkleinen.”

“Tot op vandaag werd al 8,3 miljard ton plastic geproduceerd. Dat is even zwaar als 1 miljard olifanten. Dieren sterven door plastic te eten in de zee.”

“Naast plastic bestaat ook al verpakking die composteerbaar is.”

“Van de weggegooid plastic wordt ongeveer 9% gerecycleerd, 12% wordt verbrand. De andere 79% belandt op vuilnisbelten, in de natuur en in oceanen.”

“Sommige mensen maken van harde plastic voorwerpen: bijvoorbeeld plantenhouders.”

4. OVERSCHOTTEN



“Tot 40 procent van de wereldwijde voedselproductie gaat verloren door verspilling.”

“Veel supermarkten weigeren groenten die perfect gezond zijn maar er minder mooi uitzien, omdat de consument deze niet wil kopen.”

“Als ik restjes eten heb, maak ik er soep van, zodat ik het niet moet weggoien.”

5. CATERING/RESTAURANT

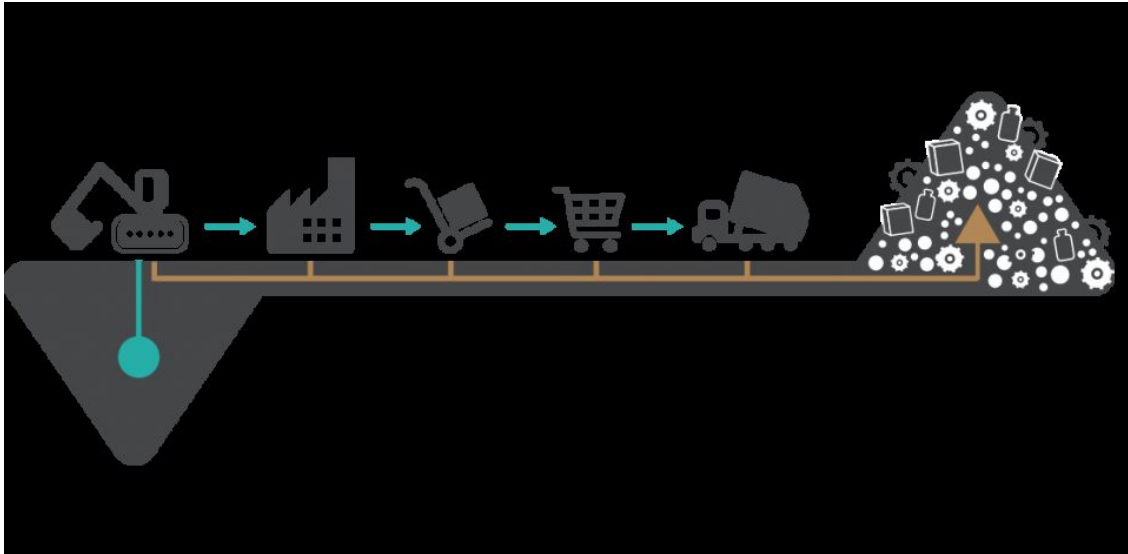


“Sommige restaurants koken enkel met seizoensgroenten. Dit zijn groenten die tijdens dit seizoen groeien in België. Zo moeten de groenten nooit van ver komen en is er weinig transport nodig.”

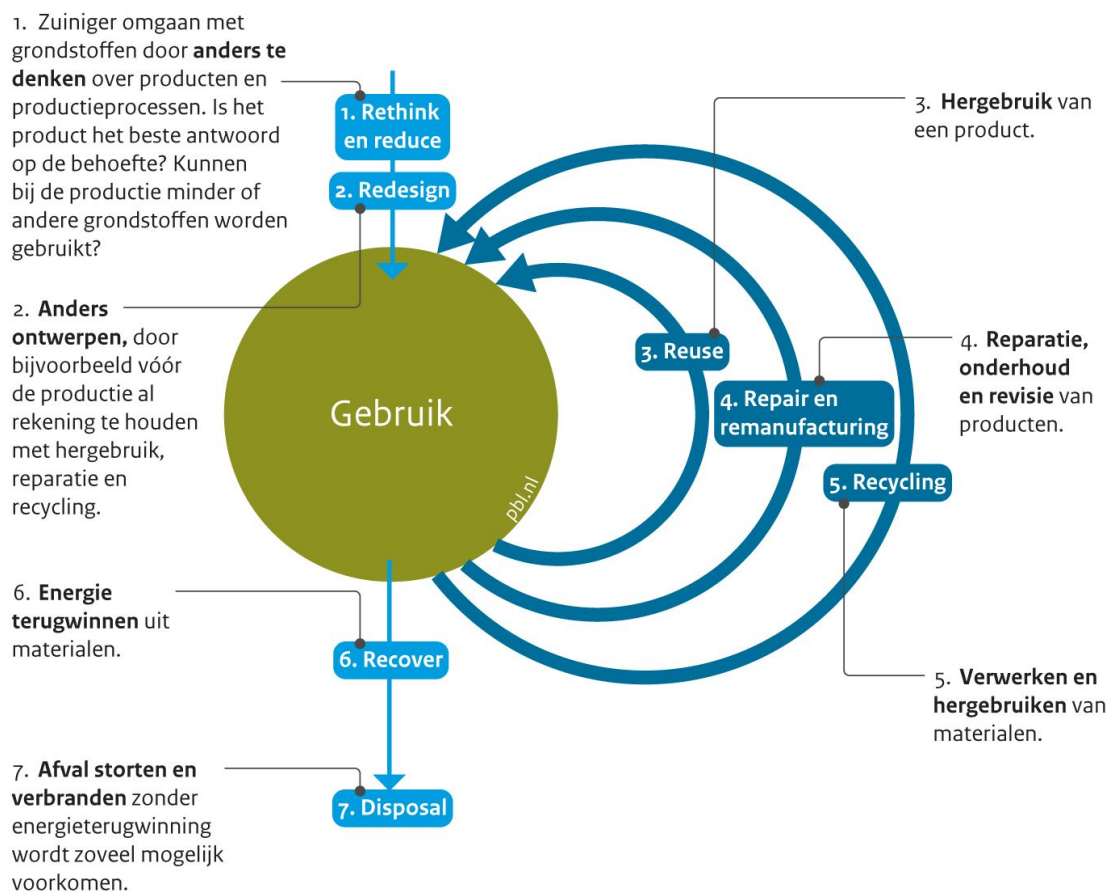
“In sommige landen is het verboden voor cateringservices om wegwerpbordjes te gebruiken. In België gebruiken veel cateringservices plastic bordjes, bestek, bekertjes die na het evenement weggegooid worden.”

TER HERINNERING

LINEAIR



CIRCULAIR



→ vergeet niet: circulaire economie is dus meer dan recyclen alleen :-)