

CHALLENGE 2050

Jessie Bertolai



ONS ETEN IN 2050

Hoe ziet de ideale toekomst van ons eten eruit?



VOORUIT NAAR VROEGER



ONS ETEN IN 2050



Community-based



Lokaal geproduceerd



Seizoensgebonden





KENNIS

Kennis over voedsel is essentieel voor
het behoud van onze planeet.



VERSPILLING

Minder voedselverspilling = minder uitstoot

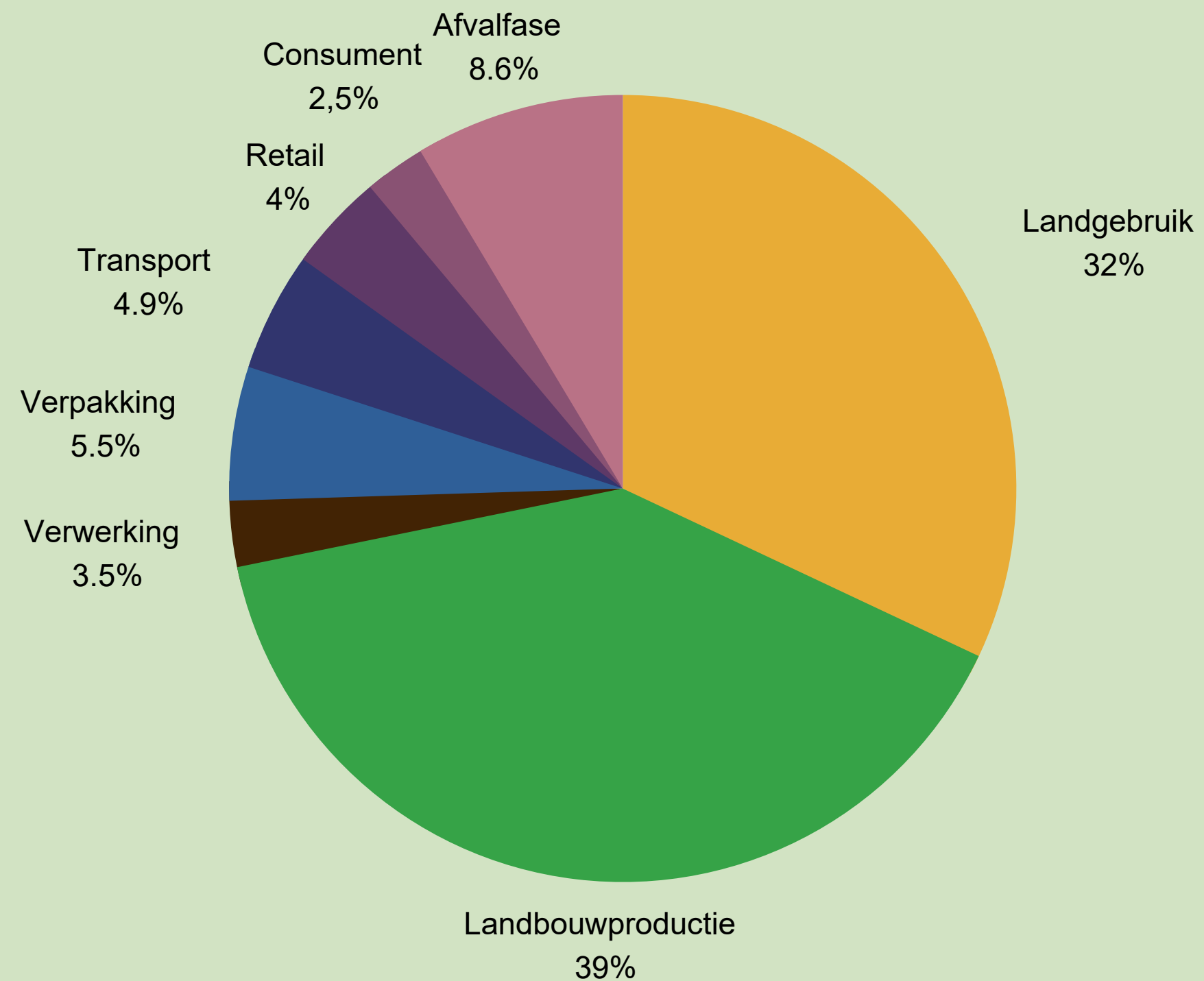


1/3 van wereldwijde uitstoot
van broeikasgassen komt
voort uit voedselsystemen



1/3 van het voedsel
wereldwijd wordt verspild

UITSTOOT VOEDSELSTEL



TOP 3 OPLOSSINGEN

Tegen klimaatverandering wereldwijd

15% directe uitstoot
uit de keten



85% indirecte uitstoot
door minder ontbossing



2

Welzijn en
educatie

1

Voedsel-
verspilling
verminderen



3

Meer plantaardig
eetpatroon

EDUCATIE

Kennis delen is de sleutel tot een duurzame toekomst



VOEDSELPRODUCTIE

Kortere voedselketens

CONSERVEREN

Minder verspilling, minder verpakkingen

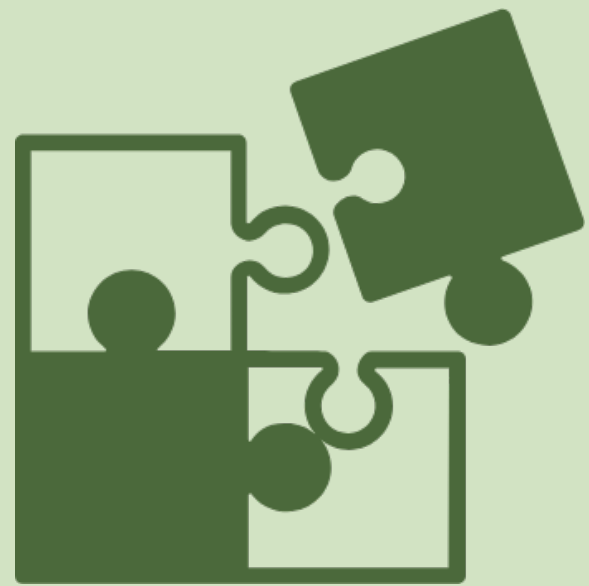
BEREIDEN

Meer voedingswaarde, minder afval

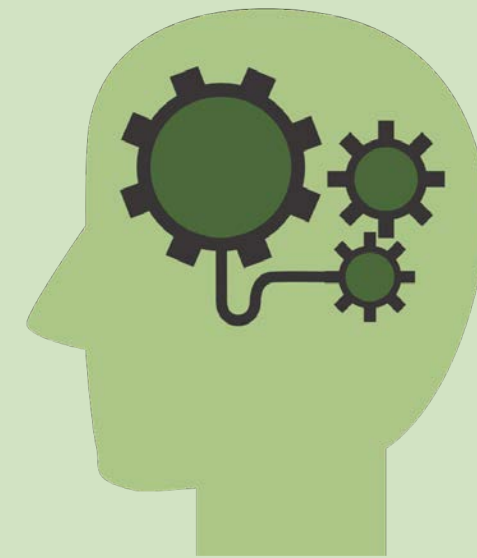


EDUCATIE

Serious Game



Leren door te doen



Blijvende herinnering

VRAGEN

