



## Kijkje in de keuken

---



'Waar komt melk vandaan?' 'Uit de winkel!'. Natuurlijk weet iedereen dat melk uit de koe komt, maar je staat er niet zo vaak bij stil!

Tussen de productie van voeding en het opeten (of drinken) ervan zitten best wel wat stappen. De machines van CSI Industries uit Raamsdonksveer spelen een belangrijke rol in deze stappen.

CSI daagt je uit om een kijkje in jouw eigen keuken te nemen: waar komt het eten in jullie keukenkastjes of koelkast vandaan? Welke stappen zijn er voordat het in jouw mond belandt?



Voedsel is schaars op de wereld. Dus we moeten zorgen dat er zo weinig mogelijk voedsel bij het afval terechtkomt! Daarnaast moet het vervoeren en bewaren van voedsel niet teveel energie verbruiken en moeten we zorgen voor zo min mogelijk restafval. De verpakking speelt een belangrijke rol hierbij.



### **De BrainTrigger opdracht van CSi**

**Bedenk een manier waardoor (één of meer) stappen tussen de productie en het gebruiken van een voedingsproduct nóg schoner worden.**

Moeilijk? We helpen je op weg. Op de volgende pagina's vind je de stappen naar jouw eigen oplossing.



### STAP 1: Wat eet en drink jij eigenlijk?

Bedenk welk voedsel je vindt in de voorraadkast, koelkast of vrieskist bij jou thuis. Nog beter is het om letterlijk in de keuken te gaan kijken. Schrijf op een lijstje minstens 5 voedingsproducten die je hebt gevonden. Schrijf er ook achter hoe het product verpakt is. Bijvoorbeeld 'plastic fles' of 'kartonnen doos'. Kun je ook vinden hoeveel (gram of liter) er in de verpakking zit?

### STAP 2: Waar komt het vandaan?

Alle producten die je hebt gevonden bestaan uit water en/of uit ingrediënten die komen van planten of dieren. Zet achter elk product van welke plant of welk dier het belangrijkste ingrediënt afkomstig is. Het belangrijkste ingrediënt van paprika chips is bijvoorbeeld aardappels.



Nu ga je op onderzoek uit.

-Staat op de verpakking waar de ingrediënten vandaan komen? Uit welk werelddeel of welk land?

-En hoe wordt het ingrediënt verzameld/ge oogst?

-Wanneer vindt de oogst plaats? Het hele jaar of alleen tijdens een bepaald seizoen? Komt het product in onze winter uit ons eigen land?

Als het niet op de verpakking staat kun je de antwoorden proberen te vinden op het internet.



### **STAP 3: kies je product**

Je hebt nu een beeld waar de producten uit jouw keukenkast vandaan komen en hoe ze verpakt zijn. Welk product is het slechtst voor het milieu denk je? Waarom denk je dat? Kies dat product en neem dat mee naar de volgende stap.

### **STAP 4: logistiek**

Je weet al best een boel over het product dat je gekozen hebt. Maar er is vast meer. Ga op onderzoek uit (bijvoorbeeld op het internet of bij de winkel) en beschrijf welke stappen het (de) belangrijkste ingrediënt(en) van jouw product precies doorlopen voordat ze in jullie keukenkast belanden.

Denk nu voor jouw product eens na over de volgende punten en bedenk hoe je er zuiniger kan worden omgesprongen.

-Wordt er veel energie gebruikt voor de productie van het (de) hoofdingrediënt(en)? Bijvoorbeeld voor de verwarming van kassen?



-Hoe wordt het product vervoerd? Is het ver vanaf de 'bron' tot jouw kast? Welke stappen tot jouw huis gaan met welk transportmiddel? Is een andere vorm van transport misschien milieuvriendelijker? (Als voorbeeld nemen we even ranja. Met water uit de kraan en een fles ranja kun je veel glazen limonade maken. Dat is milieuvriendelijker dan losse flessen limonade die met vrachtwagens naar de winkels en daarna met de auto naar je huis vervoerd worden.)



-Welke verpakking wordt er gebruikt?  
Is het materiaal milieuvriendelijk? En zit er veel lucht in de verpakking waardoor er vrachtwagens of andere transportmiddelen (denk aan chips). Zitten de producten als ze bij de winkel aankomen in dozen of andere 'omverpakking'? En wat wordt er met die verpakking gedaan na gebruik? Kan de verpakking misschien opnieuw gebruikt worden?



-Moet het product koel bewaard worden? Of is het zelfs ingevroren? Dat kost veel energie. Hoe zou je dit kunnen voorkomen of hierbij kunnen besparen?



-Gaan er producten of ingrediënten verloren? Bijvoorbeeld appels die in de winkel liggen met beschadigde plekken erop? Hoe zou je dit kunnen voorkomen?

-En als je zelf het product gebruikt? Blijft er dan veel over? Knoei je veel of schep je teveel op? Is het product soms over de houdbaarheidsdatum en moet je het weggooien? Zonde! Welke oplossingen kun je bedenken om dit te voorkomen?



## **STAP 5: JOUW IDEE**

In de vorige stap heb je je flink verdiept in jouw product, de verpakking en welke verspilling je zou kunnen voorkomen. Hopelijk zit er minstens één ding bij waarvan jij denkt dat er flinke besparingen te behalen zijn. Dat idee ga je uitwerken. Werk dat idee verder uit. Maak een omschrijving, tekening, foto's, of zelfs een echt prototype van je idee. Waarom gaat jouw idee werken? Wat is het voordeel voor de gebruikers? Wat, hoe en hoeveel denk je te kunnen besparen? Bedenk meer details om de voordelen van jouw idee te versterken. Kun je door middel van een tekening aangeven waar de besparing zit? Of kun je een nieuwe verpakking ontwerpen?

## **STAP 6: PRESENTEREN**

Zend je idee in op <http://csi.braintrigger.nl> en presenteer jouw teksten en beelden (foto's, ingescande tekeningen, filmpjes) op de website van BrainTrigger. Probeer jouw idee als het ware te verkopen! Hoe zou je de besparingen omschrijven in de reclamefolder van de supermarkt? Presenteer het op de site.

## **STAP 7: STEMMEN WERVEN**

Vraag iedereen die je kent om op je idee te stemmen. Je kunt je uitvinding promoten door op de pagina met jouw inzending te gaan staan en dan op de icoontjes van sociale netwerksites te klikken en

bijvoorbeeld "Hyves" of "Facebook" te selecteren. Je kunt natuurlijk ook iedereen die je kent mailen met de vraag om op jouw idee te klikken.

Succes. Wij zijn benieuwd of er in jouw plannen melkflessen of melkpakken in de keuken komen. Of.... zou een eigen koe in de achtertuin de beste oplossing zijn?