**Food Quiz vragen versie 6 oktober**

1. **TESTVRAAG: Wat voor dag is het vandaag?**A KoningsdagB Maandag
**C Dag van de Duurzaamheid**

1. **Welke groep uit de voedselketen verspilt het meeste voedsel?**
A Groothandels
B Voedselproducenten
C Restaurants en horeca
**D Consumenten**
2. **Hoeveel geld zou je gemiddeld per jaar kunnen besparen door minder voedsel te verspillen?**
A €15
B €75
**C €150**
D €300
3. **Wat is het verschil tussen een THT- en een TGT- datum op verpakkingen?**

A Geen verschil, beide gaan over de producthoudbaarheid

**B THT staat op niet-bederfelijke; TGT op bederfelijke producten**
C THT staat op niet-bederfelijke; TGT op bederfelijke producten

*Toelichting*: Op verpakkingen kunnen 2 soorten houdbaarheidsdatums staan: een THT-datum (ten minste houdbaar tot) of een TGT-datum (te gebruiken tot).

Een **TGT-datum** staat op zeer bederfelijke producten. De TGT-datum is de laatste dag waarop het nog veilig is om het product te eten. Dus na de TGT-datum kun je het product beter weggooien.

Een **THT-datum** staat op producten die niet snel bederven. Na de THT-datum kan de kwaliteit van het product achteruit gaan. Je kunt het dan vaak nog wel veilig eten. *(Bron:* [*Voedingscentrum*](https://mobiel.voedingscentrum.nl/encyclopedie/houdbaarheidsdatum-tht-tgt-.aspx)*)*  Je hoeft het product bij overschrijding van de THT-datum dus niet gelijk weg te gooien, maar kijk, ruik en proef eerst even. (*Bron:* [*Instock*](https://www.instock.nl/de-houdbaarheidsmythe/) *– zet zich in om voedselverspilling tegen te gaan*)

🡪 Evt. ezelsbruggetje: bij T **G** T moet je **G**oed opletten / bij T **H** T: ‘**H**oe ziet het eruit/ruikt het?’

1. **Hoeveel % van de verkoopprijs van voedselproducten gaat er gemiddeld naar de supermarkt?**A 12%
B 18%
C 26%
**D 44%**

Hier schrikken we misschien wel even van. 44% is heel veel. Dit % is gebaseerd op onderzoek van Oxfam op basis van voedselproducten afkomstig uit Afrika, Azië en Zuid Amerika. Oxfam Novib is een paar maanden geleden een campagne gestart om dit onder de aandacht te brengen. Terwijl supermarkten forse marges maken, zijn er nog steeds heel veel misstanden bij de productie zelf, zoals lage prijzen, lage lonen, slechte arbeidsomstandigheden.

Onderzoek betreft:

Avocado’s in Peru, bananen in Ecuador, tonijn in blik uit Thailand, cacao in Ivoorkust, koffie in Colombia, druiven in Zuid-Afrika, snijbonen in Kenia, sinaasappelsap uit Brazilië, rijst in Thailand, garnalen in Thailand, thee in India en tomaten in Marokko.

1. **Is een Fairtrade-product ook biologisch?**A Ja

B Nee
**C Niet per definitie**

*Toelichting*: **Fairtrade** gaat over de **P van people**; mensen (eerlijke prijs, fatsoenlijke arbeidsomstandigheden, bijv. tegengaan van kinderarbeid). **Biologisch** gaat over de **P van planet**: het milieu (er worden geen kunstmest of chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt). Dus dat zijn wel 2 verschillende dingen en zijn niet per definitie beide van toepassing op een product.

Maar in praktijk gaat het heel vaak wél samen, en ook in toenemende mate. Bijv. fairtrade koffie is tegenwoordig meestal ook biologisch.

*Aanvullende toelichting, Stichting* [*maxhavelaar.nl*](http://maxhavelaar.nl/biologische_landbouw) *zegt hier over:*

*Fairtrade stimuleert kleinschalige boeren en plantages [wel] om hun producten biologisch te verbouwen. Zij krijgen voor biologische producten een extra toeslag bovenop de Fairtrade premie. Toch is* ***biologische productie geen voorwaarde voor Fairtrade certificering, vanwege de benodigde financiële investering om deze overstap te kunnen maken (en daarmee een te hoge instapeis voor veel boeren).*** *Het* ***Fairtrade systeem is erop gericht om de duurzaamheid en kwaliteit van de productie geleidelijk te vergroten****. Veel coöperaties kiezen er na een paar jaar Fairtrade certificering dan ook voor om biologisch te gaan produceren. In 2012 had 54% van alle Fairtrade producenten een keurmerk voor biologische productie.*

*Maar voor boeren die hun gewassen niet-biologisch verbouwen, gelden ook strikte milieueisen. Zij moeten het gebruik van bestrijdingsmiddelen zoveel mogelijk vermijden.

Steeds meer producten dragen zowel het Fairtrade als het* [*EKO keurmerk*](http://www.eko-keurmerk.nl/)*of het* [*SKAL keurmerk*](http://www.skal.nl/)*voor biologische producten.*

1. **Waarom kun je geen Fairtrade (FT) gecertificeerde melk kopen?**A Melk is een dierlijk product
B Melk komt van koeien en die zijn slecht voor het klimaat
C Voor melk wordt altijd een eerlijke prijs betaald
**D Fairtrade geldt alleen voor producten uit Azië/Afrika/Zuid-Amerika**
2. **Welk ingrediënt mag wél in een veganistisch dieet?**A Melk

B Ei
**C Sojaproduct**

1. **Wat is de méést duurzame vervanger voor rundvlees?
A Bonen of linzen**B Kaas
C Vegaburger (zonder kaas)
D Noten of tofu (sojakaas)*Toelichting*: bonen/peulvruchten zijn de echte beste keuze. Daarna Antwoord C ‘Vegaburger (zonder kaas)’ komen op de 2e plaats; antwoord D ‘noten of tofu’ op de 3e en kaas op de 4e (10x zoveel CO2-uitstoot als bonen/peulvruchten.

Als je meer wilt weten raden wij de website van Milieucentraal aan. We zullen straks op het eind van de quiz een grafiek op het scherm laten zien, en die ook op de website [www.duurzaamheidsdaggouda.nl](http://www.duurzaamheidsdaggouda.nl) publiceren.

1. **Eén gemiddelde vleeseter belast het klimaat evenveel als...**

**A** **7 vegetariërs  óf  20 veganisten**

B  20 vegetariërs  óf  7 veganisten

C  3 vegetariërs  óf  5 veganisten

1. **Welk fruit in de supermarkt heeft de minste klimaatbelasting?**

**A Bananen**
B Frambozen
C Aardbeien in de lente

*Toelichting:* Bananen groeien overvloedig en komen per boot naar Nederland. Bananen zijn het hele jaar een goede keuze (A). Frambozen zijn qua klimaatbelasting een 2e keuze. Dat komt bijvoorbeeld door de verpakking (meestal plastic bakjes) en het gerelateerde dure transport (veel volume).

Aardbeien zijn alleen een goede keuze in de **zomer** en dan uit Nederland. Voor de rest (ander seizoen, ander land) steeds een tweede keuze of ‘vermijden’.
Raadpleeg voor meer milieuscores de Groente- en Fruitkalander van [Milieu Centraal](https://groentefruit.milieucentraal.nl/).

1. **Hoeveel CO2-uitstoot veroorzaakt 100g rundvlees vergeleken met 100g varkensvlees?**

A Evenveel

B 2x meer
**C 4x meer**

*Toelichting:* Vlees is een enorm inefficiënt voedingsmiddel. Voor de productie van 1 kilo vlees is gemiddeld 5 kilo plantaardig voer nodig, wat bij rundvlees kan oplopen tot 30 kilo.

Runderen (herkauwers) stoten daarnaast veel methaan uit, een broeikasgas dat 25x sterker is dan CO2. Ze gebruiken ook veel landbouwgrond, water en kunstmest en veroorzaakt een mest-overschot (koemest).

Varkens daarentegen, zijn goede ‘restverwerkers’: ze eten afvalproducten uit de voedingsmiddelenindustrie en zetten die om in vlees met hoogwaardige eiwitten. De productie van varkensvlees is bijna 5x lager qua CO2-uitstoot in vergelijking met de productie van een runderlap.

1. **Hoeveel CO2-uitstoot veroorzaakt 100g rundvlees vergeleken met 100g ei?**

A Evenveel

B 5x meer
**C 12x meer**

De milieu-impact van eieren wordt vooral bepaald door het soort voer en de manier waarop de kippen worden gehouden (in kooien, stallen, met vrije uitloop of biologisch). De klimaatimpact wordt mede bepaald door het energie-verbruik (verwarmde stallen).

Als we alleen kijken naar de CO2-uitstoot (klimaatimpact) zijn eieren een stuk beter dan rundvlees, en is het verschil tussen biologische eieren en gangbare eieren niet groot. Maar als we ook kijken naar het dierenwelzijn, kun je beter kiezen voor biologische eieren.

Als je hier meer over wilt weten, lees dan de website Milieucentraal.nl en gebruik de zoekterm “Legkippen”.

Grafiek van Milieucentraal:

