



Plastic challenge

Lesbrief
docent

Minder plastic thuis en in de branche

We leven in een wegwerpmaatschappij. Met name plastic afval vormt een groot probleem, en plastic is in de vorm van microplastics zelfs terug te vinden in mens en dier. We zullen meer moeten recyclen, maar vooral het gebruik drastisch terugdraaien. Met deze lesbrief draag je bij aan de bewustwording van studenten over hun persoonlijke plastic footprint. De plastic challenge daagt hen uit om gedurende een week zo min mogelijk plastic te gebruiken. Daarnaast gaan studenten onderzoek doen naar het gebruik van plastic in de sector. Daarover bereiden zij een korte presentatie voor.

Tendens

Meer informatie? www.boomberoepsonderwijs.nl/tendens

Lesbrief docent

Plastic challenge

Horecabedrijven hebben verschillende afvalstromen. Plastic, flessenglas en 'swill', ook wel 'organisch afval' of gft-afval, komen het meest voor. Deze afvalstromen kun je goed recyclen. Toch produceert de horecabranche nog veel restafval: twee keer zoveel als kantoren. Hoe meer afvalstoffen je schoon en gescheiden inzamelt, hoe meer je dit kunt hergebruiken: afval als hernieuwbare grondstof. Daarnaast kun je nieuw plastic voorkomen. Er zijn alternatieven, maar zijn die ook echt een verbetering? Via de Plastic Soup Foundation kun je recente cijfers vinden over het gebruik van plastic, alternatieve materialen en (schijn)oplossingen.

<https://www.plasticsoupfoundation.org>

De challenge

Daag de studenten uit om een week lang zo min mogelijk plastic te gebruiken. Laat ze daarnaast ideeën lanceren om het plasticgebruik in hun toekomstige werkveld te verminderen. Dit doen ze in een vlog of PowerPoint van ca. 2 minuten. Hierin presenteren ze drie ideeën voor plasticvermindering op de korte en lange termijn. Laat studenten individueel of in groepjes van 2-4 personen werken.

In de praktijk



Doelgroep

Studenten Facilitaire dienstverlening/
Travel, leisure & hospitality.



Tijdsduur

Kick-off van de plastic challenge: ca. kwartier.
Afronding van de challenge: ca. 1-2 lesuur,
afhankelijk van de groeps grootte.



Werkvorm

Studenten kunnen alleen of in een groepje werken.



Leerdoel

- De student is zich bewust van de impact van het overvloedig gebruik van plastic in de eigen omgeving en in het beroepsveld.
- De student heeft inzicht gekregen in mogelijkheden om plasticgebruik te verminderen in de eigen en de professionele omgeving en is (beter) gemotiveerd om plastic te recyclen.
- De student ziet waar kansen liggen om plasticgebruik te verminderen in de sector.

Tips docent



Leid plastic challenge in met een video:

RTL: wat zijn microplastics? (02:29)

<https://www.youtube.com/watch?v=tQluHyd6Xv0>

VRT NWS: microplastics zijn overal (04:22)

<https://www.youtube.com/watch?v=dS34Mjmi5us>

De student kan ook de app My Little Plastic Footprint gebruiken: www.mylittleplasticfootprint.org.

Na de challenge: start de les met een video:

De Zero-Waste zusjes (02:45):

https://www.youtube.com/watch?v=iBj8nbEJ_CA



Houd een Kahoot in de klas om te inventariseren hoe de plastic challenge is gegaan. Voorbeeldvragen:

- **Hoe vond je het om plastic te besparen?**
makkelijk – redelijk makkelijk – redelijk moeilijk – moeilijk
- **Hoeveel plastic heb jij bewust bespaard?**
(1 stuk plastic = zakje, tasje, bakje, verpakking, wattenstaafje)
niets – 1-3 stukken plastic – 3-5 stukken plastic – 10-20 stukken plastic – 20-50 stukken plastic – meer dan 50 stukken plastic
- **Denk je dat minder plastic gebruiken ook goedkoper is?**
ja – een beetje – nee
- **Wat vond jij het makkelijkste/moelijkste stuk plastic om te vermijden?**
word cloud



Vervolgens presenteren de studenten hun vlog of PowerPoint. Evalueer:

- Zijn er voorstellen die vaak terugkomen?
- Wat zijn de opvallendste verschillen tussen directe acties en acties op langere termijn?
- Voedselveiligheid is erg belangrijk in de horeca. Zal plastic altijd nodig blijven om voedsel en voedselbewerking veilig te houden?
- Denk ook samen na over de kosten: zouden de studenten bereid zijn om zelf iets meer te betalen als het zonder plastic kan?
- Denk je dat gasten bereid zijn om iets meer te betalen als het zonder plastic kan?
- Welke conclusie kunnen jullie trekken na de plastic challenge?

Tendens is de lesmethode voor beroepsgericht onderwijs op het mbo. Tendens biedt lesmateriaal voor: Keuken, Bediening, Manager/ondernemer horeca, Facilitaire Dienstverlening, Toerisme en Recreatie.

Meer informatie?

www.boomberoepsonderwijs.nl/tendens