

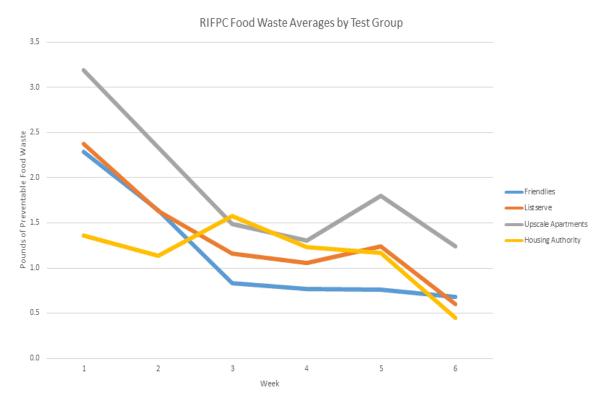
FTGTW Pilot



- 40 households
- 4 groups, mixed demographics
- Full 6 week program (2 week baseline)
- Curriculum <u>and</u> skill development



Results/Lessons Learned



- 60% reduction by weight
- 26% reduction by volume
- Positive feedback, high engagement from participants
- Question of sustainability of program long-term?



Healthy Communities Grant FTGTW Ambassadors













Train the Ambassadors



- 6 week program
- Chef demonstration
- Evaluate effectiveness of tools
- Tweaking/customizing program





Customized Materials



TAKE THE CHALLENGE! KEEP FOOD FROM GOING TO WASTE

WHAT IS THE CHALLENGE?

Did you know that we throw out more than a quarter of the food we buy? We all waste more food than we think we do. The Food: Too Good to Waste Challenge will help you figure out how much food you are wasting in your home and what you can do to waste less. By wasting less, you can save time and money! Are you ready to take the Challenge? Here is what to do:

WEEKS 1-2

Measure how much food your family wastes by putting it in the plastic container you will be given. Keep the container in the fridge. Record the amount in your plastic container at the end of each week.

WEEKS 2-6

Try out a Smart Tool (below) and continue to measure how much you waste each week.

WEEK 6

See how much food (and money) you saved compared

WHAT DO I PUT IN THE PLASTIC CONTAINER?



PUT ONLY EDIBLE FOOD WASTE IN THE CONTAINER. This is food you bought to eat but has spoiled, or food that was prepared but was not eaten and then thrown away. Examples include: uneaten leftoyers, moldy bread, rotting fruit.





Do not change your normal routine for the first two weeks. Cleaning out your fridge, or having guests, might change how quickly you fill the container. Note down anything unusual in your week.

#FoodTooGoodToWaste





TAKE THE CHALLENGE! KEEP FOOD FROM GOING TO WASTE MAKE A SHOPPING LIST



Make a list of what you need before you shop. For fresh items, buy only what you need. Shop your kitchen first!

Look what you have at home before you shop.

FOOD ITEM	AMOUNT NEEDED	ALREADY HAVE











Tools in Spanish



IACEPTA EL DESAFÍO!

¿DE QUÉ SE TRATA EL DESAFÍO?

¿Sabla que desperdiciamos más de un cuarto de los alimentos que compramos? Todos denochamos más alimentos de lo que persamos. A través del desaffo de los alimentos que son demastado basenos como para desperdiciarios, lo syudaremos a calcular la cantidad de alimentos que está despendiciando en au hogar y a sabe qué puede hacer para desperdiciar menos carridad. Si derrocha menos alimentos, podrá ahorrar tiempo y dinero. ¿listá preparado para experimentar el desafío? A continuación, le explicamos cómo hacerto:

SKMANAS 1 Y Z desperdicia su familia; para ello, colóquela en el recipiente pilástico que le proporcionaremos. Guarde el recipiente en el refrigerador. Registre la cantidad de alimentos almagenada en el recipiente pilistico

SKMANAS 2 A 6 inteligente (sbejd) y sigs midiendo la centidad de desperdicios cada semans.

dineroj ahorró en comparación con las semanas 1 y 2.

¿QUÉ DEBO COLOCAR EN EL RECIPIENTE PLÁSTICO?



EN EL RECIPIENTE, COLOGUE SOLO LOS DESECUOS DE LOS ALIMENTOS COMMISTERLISS. Extos aon los alimentos que compró para comer pero que se pudrieron o las comidas preparadas que no se comieron y se debieron desechar Algunos ejemplos son los siguientes: actinas que no se consumieron, pan con moho, fruta podrida. NO COLOGUE LOS DESESCROS DE COMIDA EN EL RECIPIENTE. Salva son los



alimentos jo las partes de los alimentos) que no se comen. Algunos ejemplos son los alguientes el corazón de la manzana, la piel de la banana, los huesos.

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE. No modifique su rutina normal durante las dos rimensa semanas. Si limpia el refrigerador o tiene invitados a comer, es posible que el recipiente el liene más rápido. Tome nota de los hechos inusuales de la semana.

#FoodTooGoodToWaste

RESUMEN DE LAS HERRAMIENTAS INTELIGENTES



Arties de it de comprae haga una lista de lo que recesita teniendo en cuenta de los alimentos frescos, anote para quántas comidas los necesitará y cuándo será la prôxima vez que ité de compras. Primero, realice un recorrido por la las compras, revise el effgerador y las alsoenas

tiene en el hoger.

ENTIRE JURISNITIS

refrigeto que tiene a mano.

ingredientes ouando tenga. Sempo pera hagerio, de mode-que luego pueda. preparar les comides més fácilmente. Por ejempio, puede cortar las zanahorias y el apio previamente, y ya las cebolias o las calal los tendrá listos cuando Guárdeias en un lugar quiera preparar una appa o hampo y pagazo. y guárdelo en un recipiente,



CÓMBINE PRIMITE Almacene is fluts, is adequadamente, para que su sebor sea más intenso y duradero. Guarde la mayoris de las frutas y las verduras en el refrigerador. ¿Qué hacer con les papes.

CÓMENE PRIMERO DAR marcar los alimentos que comprô y que se deben comer primero, antes de que se echen a perder. Si va de compras y compra hay una caja de leche en el refrigerador, oxioque una oxicomania de CÓMEME DOMESTIC en la cala de leche que ya estaba en e refrigerador para que su familia la consuma en

primer lugar.

LISTA DE CONTROL

PECHA(S)			A5	
		 _		
		 _		
	 	 _		

CONTACTO



negenn, minimus y mikrolmenia apropiation an index ha communicatants filmis. Mand y an is mail one peste under our mayor tid momentum de demanties tid article no mikro, consultar promptus united local, mente distributurantil con





iACEPTA EL DESAFÍO! EVITE DESPERDICIAR LOS ALIMENTOS HAGA UNA LISTA DE COMPRAS



Haga una lista de lo que necesita antes de realizar las compras.

En el caso de los alimentos frescos, compre solo lo que necesita. Primero, realice un recorrido por la cocina.

Verifique qué alimentos tiene en su hogar antes de realizar las compras.

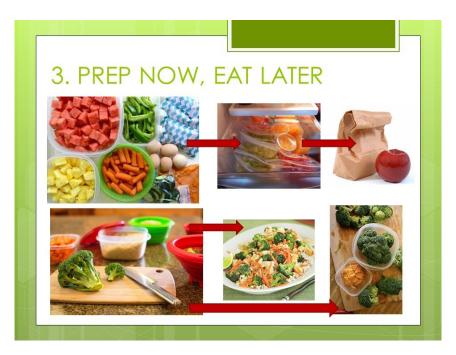
ALIMENTO	NECESARIA	WA TENICO
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	***************************************	







RI Community Food Bank



- Senior Staff
- Healthy Cooking on a Budget Course
- Culinary job-training program



African Alliance of RI



- Executive Director of AARI
- General Outreach/Education Strategy
- Local Churches, Community Garden, Farmer's Market Stand



Housing Authorities







- Providence, Pawtucket, Newport
- Resident Services Staff
- Engagement Strategies
 - Regular residents' groups
 - Door-knocking
 - Cooking Education Sessions



Insights So Far



- Matching Tools to Population
 - Shopping frequency
 - Transportation modes
 - Home storage capability
 - Cooking Skills
- Motivating Participation
 - Incentives
 - Cooking demonstration
 - Reducing food waste = saving \$\$

