



MBO Challenge

Voedselverspilling

Nieuwsbrief mei 2019

Het aantal aanmeldingen voor de challenge loopt op en inmiddels doen er 17 teams mee! De scholen die teams hebben aangemeld zijn: Wellant SVO, Terra MBO, ROC Friese Poort, Terra Next en ROC Nijmegen, Citaverde, Lentiz. Wees er snel bij want we hebben capaciteit voor maximaal 30 teams!

Trots zijn wij op de website van het Groen Kennisnet waar je de lanceringspagina van de challenge vindt (www.mbo-challenge.nl). Heel interessant is de toolbox van DOON die je studenten helpt bij de probleemanalyse en het 'design thinking'.

In het dossier voedselverspilling vind je ook veel literatuur rond het onderwerp die je als docent kunt gebruiken in je les. Bij dit dossier worden nu lessen ontwikkeld door Liedewij de Graaf en Reba de Graaf van IKcircuLEER. Zij leveren in augustus een lessenserie aan die aansluit op de hoofdonderwerpen in het verspillingsdossier (o.a. de agrarische bedrijven, de supermarkten, horeca etc.)

Ook ondernemers lopen warm voor de challenge, er zijn mooie casussen ingediend die je hieronder vindt. Wil je een casus met je studenten oppakken? Dan breng ik jullie in contact.

Vriendelijke groet namens het projectteam,

Laura en Nancy



Second Food Love

Second Love Food concentreert zich met name op reductie en valorisatie van restvoedsel, het ombuigen van lineaire voedselketens naar circulaire processen. SLF houdt zich momenteel bezig met verschillende projecten op het gebied van duurzaamheid. Ketenregie en organisatie zijn daarin een specialiteit.

Voedselverspilling is een probleem van de voedselketen. Zonder ketenregie is het verwaarden van restvoedsel onmogelijk. Om duurzamer te werken met restproducten is samenwerking broodnodig.

Challenge: Hoe kunnen wij vraag en aanbod van restproducten in de keten bij elkaar brengen?

Regio: Metropoolregio Amsterdam

De Jonge Leeuw

Vanuit een stalletje aan de weg verkopen wij aardappelen en uien. Als deze producten te klein zijn of een plekje hebben, dan worden ze niet verkocht en gaan ze weg als veevoer. Bij ons bedrijf hebben wij een keuken waar wij zoeken naar mogelijkheden om die producten verder te verwerken tot een product dat de consument wel koopt.

Challenge: Welke andere mogelijkheden zijn er voor de aardappelen en uien zodat er meer opbrengst gerealiseerd kan worden? Kunnen wij bijvoorbeeld onze keuken inzetten om producten te ontwikkelen van de aardappelen en uien om waarde te creëren?

Regio: Wijhe bij Zwolle

Ichange

I CHANGE *the value of food* is een beweging die voedselverspilling minimaliseert door de waarde van voedsel te verhogen. We hebben als doelstelling om binnen 3 jaar van de gemeente Delft dé voorbeeldgemeente voor *minimal foodwaste* te maken.

Voor alles wat we in Delft ondernemen maken we draaiboeken zodat andere gemeenten dit kunnen gebruiken. In de zomer openen we een food waste broedplaats, dit wordt ons speelveld om samen met ketenpartners te testen en ontdekken wat wel en wat niet werkt.

Challenge: Help jij mee in onze broedplaats om oplossingen te bedenken en uit te testen om voedselverspilling terug te dringen?

Regio: Delft



Zuiderzeevarken

Varkenshouderijbedrijf in Wijdenes heeft welzijnsvriendelijke wroetstal. Varkens zijn bij uitstek geschikt om de kringloop sluitend te maken.

Challenge: Welke rol kunnen wij spelen in het terugdringen van verspilling in de voedselketen in Noord Holland?

Regio: Wijdenes Noord-Holland

Stichting MANNA – WerkgroepSchermer

Groenten die na het wassen te klein of ongeschikt voor verkoop in de supermarkt blijken, worden door stichting Manna verder gesorteerd en geleverd aan voedselbanken in Nederland.

kijk ook op www.stmannaschermer.nl

Challenge:

Hoe kunnen we zorgen dat de inkopers van supermarkten de eisen die ze stellen aan het product bij de teler, bijstelt, zodat er meer van de oogst bij de consument terecht komt.

Hoe kunnen we zorgen dat de consument ook genoeg neemt met groenten die ondermaats is of een klein plekje heeft?

Regio: Alkmaar (en landelijk)

Meander Medisch Centrum

Challenge: Onlangs is er gemeten hoeveel van het bereide voedsel er uiteindelijk wordt weggegooid. Dat was 35%. We gaan al een aantal dingen doen zoals een ander voedingsconcept dat scheelt in voedselverspilling. We gaan voedselverspilling meten zodat we de verspilling beter kunnen bewaken. Deze maatregelen zijn voor de patiënten voeding dat extern wordt gekookt.

We hebben echter ook Marché, onze eigen keuken, waar maaltijden worden bereid voor personeel, bezoek en evenementen.

De uitdaging die we voorleggen is om twee dingen te bedenken:

1. Hoe goed we ook opletten, er zal altijd enige voedselverspilling zijn. Bedenk een oplossing waarbij etensresten op een of andere manier worden vermarkt. Houd rekening met praktische, logistieke maar vooral wettelijke belemmeringen.
2. Bedenk voor Marché een oplossing bedenken om voedselverspilling tegen te gaan.

Regio: Amersfoort



JUMBO Monique

Ik bedacht Jeelink, een filosofie die staat voor verbinding. Het linken van mensen, bedrijven en producten ten behoeve van een duurzame toekomst en een gezonde, leefbare wereld. Per filiaal kan ik zo'n 80.000 mensen per maand bereiken met een maatschappelijke boodschap. Ik richt mij op 3 pijlers; Vitaliteit, Social Care en Circulariteit. Wil je meer weten? Lees dan verder in mijn missie en visie. www.jumbomonique.nl

Challenge: Hoe kan ik invloed uitoefenen op mijn publiek zodat zij minder voedsel verspillen? vanuit bewustwording.

Regio: Zwaagdijk, Heerhugowaard

Duijvestijn Tomaten

Duijvestijn Tomaten teelt op een innovatieve en duurzame wijze kwalitatief hoogwaardige en smaakvolle tomaten voor supermarkten, foodservice bedrijven, groothandelaren en speciaalzaken in Nederland en daarbuiten.

Challenge: Soms zijn er tomaten waar geen klant voor is, omdat het aanbod te groot is of omdat de tomaat er niet perfect uit ziet. Ik zoek altijd naar goede oplossingen om deze overschotten (reststromen) optimaal te verwaarden. Help jij mee om verspilling van tomaten tegen te gaan?

Regio: Pijnacker

Dijklander Ziekenhuis

Challenge: Binnen ons ziekenhuis leveren we geportioneerde hoeveelheden eten aan de patiënten. Het voedsel dat over is gaat bij ons de composteerder in. Zou het mogelijk zijn om verpakkingsmaterialen te ontwikkelen die met de voedselresten mee de composteerder in kunnen? Dat zou veel werk besparen.

Regio: Hoorn

