



# MBO Challenge Voedselverspilling

1 september 2019 t/m 30 januari 2020

[www.mbo-challenge.nl](http://www.mbo-challenge.nl)

## G.H. Lukassen & Zn



Lukassen is een groothandel in groenten, fruit en exoten. Zij leveren het hele jaar door een compleet assortiment van kwaliteitsproducten. Van citrusvruchten en mango's tot peulvruchten en knoflook. G.H. Lukassen en Zn. importeert groente en fruit vanuit de hele wereld. Kwaliteit en voedselveiligheid hebben de hoogste prioriteit. De afdeling kwaliteit en voedselveiligheid is in dagelijks contact met telers en leveranciers om voor een kwalitatief en voedselveilig hoogstaand product te zorgen.

**Challenge:** Wekelijks wordt er fruit en groente weggegooid, wat niet voldoet aan de kwaliteitseisen. Echter hier zit fruit en groente tussen wat mogelijk toch nog op een andere manier verwerkt en bewerkt zou kunnen worden. Zodat er minder weggegooid hoeft te worden. Zijn er mogelijkheden en wil jij dit onderzoeken? Zie je oplossingen? En wat zijn de kosten/baten voor de groothandel?

Regio: Nieuwegein, Utrecht

Meer informatie: [www.lukassenagf.nl](http://www.lukassenagf.nl)

## Second Love Food



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

Meer informatie: [www.secondlovefood.nl](http://www.secondlovefood.nl)

## I CHANGE



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 Delft het rolmodel voor een minimal food waste gemeente te maken. Onze kennis en ervaring delen we met de rest van Nederland (en daar buiten), om te zorgen dat er daadwerkelijk de nodige verandering in het voedselsysteem komt.

In de zomer openen we in Delft een food waste broedplaats. Dit wordt ons speelveld waar we samen met lokale ketenpartners kunnen testen en ontdekken wat wel en wat niet werkt.

Veel mensen (en bedrijven) zijn op de hoogte van het probleem van voedselverspilling, en voelen ook de ernst ervan. Vaak weten ze bovendien best wel wat ze kunnen doen om minder te verspillen. Zoals bijvoorbeeld je voorraad checken voordat je boodschappen doet, of kleine(re) porties bestellen/opscheppen. Toch blijkt in de praktijk dat niet iedereen datgene doet waarvan hij weet dat goed zou zijn om voedselverspilling te voorkomen.

**Challenge:** Hoe kan je ervoor te zorgen dat mensen (en bedrijven) wél echt gaan doen wat ze kunnen doen om voedselverspilling te minimaliseren?

Bedenk een ludieke actie, oplossing of tool om een producent, supermarkt, horeca of consument de eerste stap te laten zetten om minder te verspillen.

Regio: Delft

Meer informatie: [www.i-change.nu](http://www.i-change.nu)

## JUMBO Monique



Monique Ravenstijn 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 zij zo'n 80.000 mensen per maand bereiken met een maatschappelijke boodschap. Jeelink richt zich op 3 pijlers; Vitaliteit, Social Care en Circulariteit.

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

Regio: Zwaagdijk & Heerhugowaard, Noord-Holland

Meer informatie: [www.jumbomonique.nl](http://www.jumbomonique.nl)

## De Jonghe 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, Overijssel

Meer informatie: [www.facebook.com/dejongheleeuw](https://www.facebook.com/dejongheleeuw)

## Zuiderzeevarken



Erik en Marleen produceren hun eigen onderscheidende varkensvlees, dat zowel regionaal als kwalitatief onderscheidend is. Varkenshouderijbedrijf Zuiderzeevarken in Wijdenes heeft een 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

Meer informatie: [www.zuiderzeevarken.nl](http://www.zuiderzeevarken.nl)

## 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.

**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, Noord-Holland (en landelijk)

Meer informatie: [www.stmannaschermer.nl](http://www.stmannaschermer.nl)

## Meander Medisch Centrum



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.

### Challenge:

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, provincie Utrecht

Meer informatie: [www.meandermc.nl](http://www.meandermc.nl)

## 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. Wij zoeken altijd naar goede oplossingen om deze overschotten (reststromen) optimaal te

verwaarden. Help jij mee om verspilling van tomaten tegen te gaan?

Regio: Pijnacker, Zuid-Holland

Meer informatie: [www.duijvestijntomaten.nl](http://www.duijvestijntomaten.nl)

## Dijklander Ziekenhuis



Binnen ons ziekenhuis leveren we geportioneerde hoeveelheden eten aan de patiënten. Het voedsel dat over is gaat bij ons de composteerder in.

**Challenge:** Is het mogelijk om verpakkingsmaterialen te ontwikkelen die met de voedselresten mee de composteerder in kunnen? Dat zou veel werk besparen.

Regio: Hoorn, Noord-Holland

Meer informatie: [www.dijklander.nl](http://www.dijklander.nl)

## Gemeente Hoorn



**Challenge:** De personeelskantine van de gemeente Hoorn wil de verspilling van voedsel terugdringen en biedt studenten de kans om mee te denken in de diverse oplossingsrichtingen.

Regio: Hoorn

Meer informatie: [www.hoorn.nl](http://www.hoorn.nl)

## Bilderberg Hotels



Bilderberg wil verspilling aanpakken en start met het in kaart brengen van de hotelkeukens op 25 locaties. Door studenten te betrekken bij dit project van onderzoek en metingen hoop ik dat we hen kennis kunnen bijbrengen en bewust kunnen maken over het onderwerp. Tegelijkertijd verwacht ik de metingen in onze 25 hotels te versnellen, en in onze organisatie een slag te maken in het voorkomen van voedsel verspilling.

**Challenge:** Help jij mee? We starten in juli met een nul meting van voedselverspilling bij Hotel De Bilderberg, en wil uiteindelijk het liefst alle 25 hotels langs gaan omdat ze enorm van elkaar verschillen.

Regio: diverse locaties

Meer informatie: [www.bilderberg.nl](http://www.bilderberg.nl)