



MBO Challenge Voedselverspilling

-De opdracht studentversie-

Docent zorgt dat er diverse bedrijfskasussen zijn voor studenten om uit te kiezen.

Docenten zijn vrij in het zorgen voor aansprekende authentieke opdrachten. Indien daarbij ondersteuning nodig is van het projectteam, gelieve dan contact op te nemen challenge@clusius.nl

- Jouw docent meldt jullie aan op www.groenkennisnet.nl/mbo-challenge-voedselverspilling
- Mbo-studenten werken aan verspillingvraagstukken van bedrijven of maatschappelijke organisaties.
- Teams van 5 tot 8 studenten lijkt ons het beste.
- Via Groen Kennisnet www.groenkennisnet.nl/mbo-challenge-voedselverspilling heb je de beschikking over documentatie en worden optionele werksessies georganiseerd over bijvoorbeeld businesscase ontwikkeling, technologietrends of samenwerken in een team.
- Wat je oplevert is een oplossing voor de case. Dat doe je in vorm van een korte uitleg in een notitie en een pitch van jullie team op film. Zie document 'beoordelingcriteria' op de website, voor meer uitleg.

Voor wie? Als jouw opleiding iets te maken heeft (of kan hebben!) met de voedselproductie, dan kun je deelnemen. Denk aan opleidingen als voeding, horeca, teelt, tuinbouw, mobiele werktuigen, leefomgeving, procestechnologie, mechatronica, marketing, sales, logistiek of hospitality. We kunnen iedereen gebruiken om voedselverspilling terug te dringen.

Aanmelden kan op: www.groenkennisnet.nl/mbo-challenge-voedselverspilling

