



MBO Challenge Voedselverspilling

Gezocht: bedrijfsopdrachten over voedselverspilling

In het najaar van 2019 gaan MBO studententeams binnen hun studie meedoen aan een landelijke mbo challenge tegen voedselverspilling. Zij werken daarbij aan bedrijfsopdrachten en onderzoeken hoe voedselverspilling teruggedrongen kan worden. De studenten leveren een verbetervoorstel op.

Heeft u een casus waar een MBO-studentteam mee aan de slag kan?

Casus

Studenten kijken met hun open blik naar uw bedrijf en stellen vragen. Hun zorg om hun toekomst is een motivator om met actuele bedrijfsopdrachten aan de slag te gaan. Deze kan bijvoorbeeld concreet gaan over de resten uit de supermarkt of verspilling bij de verwerkende industrie of horeca. Maar het kan ook gaan over onderzoek naar de bewaarbaarheid van uien of productontwikkeling van voedsel dat 'over' is. Opdrachten kunnen gaan over logistieke processen die invloed hebben op verspilling, het bereiden van voedsel, of verspilling elders in de voedselketen. De MBO Challenge Voedselverspilling loopt van september tot december 2019. De scholen bepalen zelf hoe ze de challenge inpassen in hun lesplannen, dus hoeveel tijd de studenten aan de case besteden.

Begeleiding

Wij helpen de studenten aan de nodige achtergrondkennis over voedselverspilling. De docenten begeleiden hen op school met een methodiek om tot innovatieve oplossingen te komen. Van u vragen we uw tijd om:

- met de docent te komen tot een vraagstelling die aansluit bij het niveau van de studenten;
- de groep op uw bedrijf te ontvangen om hen de casus toe te lichten
- de studenten te woord te staan voor hun vragen;

Wat het u oplevert? Nieuwe inzichten over uw bedrijfsvoering, één of meerdere mogelijke oplossingen voor uw vraag, bekendheid onder studenten, en de mogelijk uw duurzame aanpak aan het publiek te ontsluiten. U levert een bijdrage aan het ontwikkelen van de duurzame voedselvakmensen van de toekomst!

Meer info: <https://www.groenkennisnet.nl/nl/groenkennisnet/portalen/voeding/mbo-challenge-voedselverspilling.htm>

Eindresultaat

De studenten komen tot een verbetervoorstel dat aan u wordt voorgelegd en waarop u feedback geeft. Het eindresultaat is een korte beschrijving van de opdracht en een film die bij ons worden ingeleverd. De resultaten worden door een jury beoordeeld en tijdens een feestelijke bijeenkomst in januari 2020 wordt bekendgemaakt welk team de eerste winnaar is van de MBO Challenge Voedselverspilling.

Wij komen graag met u in contact!

Contact: Nancy Boterblom n.boterblom@clusius.nl, 06 53 55 4020

