

Allergie als gezonde niche-kans

Geldstroom	KIGO
Programma	Allergie als gezonde niche-kans
Titel	Allergie als gezonde niche-kans
Code	KIGO/2010/06-058
Looptijd	Van 15 februari 2011 tot 15 augustus 2013
Contactpersoon	J. van der Heide
Penvoerder	Nordwin College
Subsidiebedrag	€62.237,00
Budget totaal	€94.480,00
Activiteit	Kennis & Innovatie
Domein	Voeding en Gezondheid
Status	Gehonoreerd
Online status	Online



Projectinfo

Taal	Nederlands
Titel	Allergie als gezonde niche-kans
Doelstelling	<p>Voedselallergie is een abnormale reactie van het afweersysteem op bepaalde stoffen (allergenen) in voedsel. Voedselallergie komt relatief vaak voor, naar schatting bij 2-3% van de volwassenen en bij kinderen 7-8%. Klachten variëren van mild tot zeer ernstig. Kinderen met voedselallergie kunnen vaak niet hetzelfde eten als hun vriendjes en familie, waardoor ze niet overal aan mee kunnen doen. Dit ervaren zij vaak als een gemis.</p> <p>Doel van het project is 10 hypoallergene alternatieven te ontwikkelen en te vermarkten voor voedingsproducten die kinderen met een voedselallergie in de basisschoolleeftijd (4-12 jaar) missen in hun dagelijkse menu. De betrokken studenten krijgen hierbij een beter beeld van de markt, het ontwikkelen en het bereiden van voeding voor mensen met een voedselallergie.</p>

Werkwijze

Studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein zullen onderzoeken welke hiaten er zijn in de nichemarkt voor hypoallergene producten voor kinderen en op basis hiervan de producten identificeren waar de meeste behoefte aan is en (dus) een markt voor is. Studenten van AOC Friesland ontwikkelen op basis van deze lijst tien hypoallergene producten voor schoolgaande kinderen en brengen deze op de markt. Leerlingkoks van het ROC Friesland College leren om deze hypoallergene producten toe te passen in menu's. Studenten van verschillende niveaus wisselen hun opgedane kennis uit. Als slot van het project wordt er door studenten een etentje georganiseerd voor de doelgroep, waarbij de ontwikkelde producten in het menu verwerkt worden.

Penvoerder is AOC Friesland dat in dit project samenwerkt met hogeschool Van Hall Larenstein en ROC Friesland College. Andere partijen die worden betrokken bij het project, zijn het Voedingscentrum en de Stichting Voedselallergie.

- Het Voedingscentrum wil het inzicht in de kwaliteit van voedsel vergroten en stimuleren dat de consument gezond en veilig eet, met als doel een bewust kiezende consument en gezondheidswinst.
- De Stichting VoedselAllergie is een patiëntenorganisatie voor mensen met een voedselallergie en een niet-allergische voedselovergevoeligheid. De stichting heeft als kerntaken lotgenotencontact, voorlichting en belangenbehartiging.

Resultaat

Resultaten genoemd in de derde tussenrapportage:

- Het was een uitdaging om binnen de modules studenten te vinden, die met het marktonderzoek konden starten. Daardoor heeft het project enige vertraging opgelopen. Het marktonderzoek is inmiddels uitgevoerd door een groep studenten van de Hogeschool Arnhem Nijmegen met als resultaat een onderbouwde lijst van producten die basisschoolkinderen zeggen te missen in hun dagelijkse voeding;
- Om de juiste doelgroep te bereiken is samengewerkt met de Stichting Voedselallergie. Deze stichting heeft inmiddels voor meerdere groepen studenten en docenten een inspirerende gastles verzorgd;
- Vooruitlopend op de resultaten van het marktonderzoek hebben studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein binnen de module Product Development zich verdiept in producten voor kinderen met een koemelkallergie en hebben zij een aantal producten ontwikkeld op basis van schapen- en geitenmelk;
- Door studenten Nordwin College is een product ontwikkeld voor een koelversmaaltijd. Dit product is geschikt voor mensen met een gluten-, noten- of koemelkallergie;
- In het schooljaar 2012-2013 is een tweede module georganiseerd en zijn zowel een glutenvrije pannenkoekenmix, als een eivrije pizza ontwikkeld;
- Leerling-koks hebben les gekregen over voedselallergie en het ontwikkelen van hypoallergene menu's;
- Als afsluiting zullen de leerlingkoks samen met 60 basisschoolleerlingen tijdens een interactieve lunch een aantal producten bereiden.

Toelichting GKC

**Toelichting
organisatie**

Status Gepubliceerd

Aangemaakt 16-1-2012 10:00:25

Laatst gewijzigd 28-8-2013 14:58:23

**Laatst gewijzigd
door** Martin Versteeg