



# DOON BOX

Handleiding voor docenten

Voedselverspilling  
Challenge  
2019

## **Voedselverspilling: een 'wicked' probleem**

In de Voedselverspilling Challenge werken studenten in teamverband aan een vraagstuk om voedselverspilling tegen te gaan. Het gaat om een actueel vraagstuk dat nu speelt bij een bedrijf of organisatie in de omgeving of de regio van de school.

Het doel is dat studenten zich bewust worden van voedselverspilling en dat zij ervaren dat zij zelf een bijdrage kunnen leveren in het terugdringen van voedselverspilling.

## **Van probleem tot oplossing**

Het terugdringen van voedselverspilling is een complex oftewel een 'wicked' probleem. Het probleem is breed en er zijn vele oplossingen mogelijk. Je weet bijna niet waar je moet beginnen.

De DOON Innovatiemethode is een reeks van stappen die helpen om je in te leven in het probleem, een oplossing te bedenken voor het probleem en de oplossing te bouwen en te implementeren. De stappen zijn gebaseerd op reeds bewezen technieken als Design Thinking, Lean Product-ontwikkeling en Agile Samenwerken.

Hieronder volgt een stappenplan om in de klas met de Voedselverspilling Challenge aan de slag te gaan. Het stappenplan is een leidraad. En bedenk dat het proces niet lineair is, maar iteratief. Studenten kunnen altijd een stap terug zetten en hun oplossing verbeteren. Het bedenken van een oplossing voor een 'wicked' probleem is een zoektocht. En in een zoektocht bewandel je zijpadjes. Dit is onderdeel van het leerproces.

## **Inpassing in het onderwijs**

Het stappenplan laat voldoende ruimte om de challenge in te passen in bestaande lessen. Bijvoorbeeld:

- in het keuzedeel Duurzaamheid;
- binnen het vak Burgerschap;
- binnen Regioleren;
- of als voedselverspilling reeds een vast onderdeel van de opleiding is, zoals bij Horeca- en foodopleidingen, dan is de challenge een mooi instrument voor studenten om met het onderwerp aan de slag te gaan.

De kennis over voedselverspilling die je al in je les gebruikt, kun je natuurlijk gewoon inzetten. Maar, je kan ook gebruik maken van de lessenserie zoals die op de challenge webpagina van Groen Kennisnet staan.

Houd rekening met een doorlooptijd van de challenge van ongeveer 10 weken. Per week zijn er ongeveer 2 uur instructie- en werktijd nodig. Daarnaast hebben de studenten tijd nodig om zich in het probleem te verdiepen, in gesprek te gaan met de ondernemer of opdrachtgever en ze hebben tijd nodig om een oplossing te bedenken en ook te bouwen.

## **Eindresultaat van de challenge**

Studenten maken een video van het probleem en de oplossing die zij bedacht hebben. Die video dient ingestuurd te zijn voor 15 december 2019. De video mag maximaal 2 minuten duren.

Daarnaast, leveren de studenten een notitie waarin zij uitgebreider in kunnen gaan op de casus die zij hebben opgepakt en de oplossing die zij hebben bedacht. In de notitie kunnen zij bijvoorbeeld dieper ingaan op wat zij geleerd hebben tijdens het uitvoeren van de challenge.

Op de challenge website op Groen Kennisnet staat het document 'beoordelingscriteria'. Dit document bevat de criteria waarop de oplossingen worden beoordeeld. Ook staan hier de technische details waaraan de video moet voldoen en hoe de video en de notitie moet worden aangeleverd.

In januari vind de eindmanifestatie plaats. Meer informatie over het eindmanifestatie vind je op de challenge website op Groen Kennisnet.

## **Vorbereiding: Kies een casus**

De school, de docent of de student kiest welke plek in de keten van voedselproductie en/of -consumptie je gaat aanpakken. Je gaat in je eigen omgeving op zoek naar een goede casus. Er zijn genoeg bedrijven of organisaties in de omgeving van de school die met voedsel werken of een rol spelen in de voedselproductie- en consumptieketen.

Advies: ga ruim op tijd aan de slag met het zoeken naar een casus in de regio van je school. Verzamel een of meerdere casussen. Stem ook met het bedrijf of de organisatie af of zij op school een (actieve) rol kunnen spelen in challenge.

Voorbeelden van casussen waar je aan kan denken zijn:

- in een lokale supermarkt wordt vaak voedsel die (bijna) over de verkoopdatum is weggegooid;
- thuis wordt veel voedsel weggegooid en niet hergebruikt;
- bij een boer of tuinder in de omgeving wordt vaak voedsel verspilt;
- in een verzorgingstehuis in de buurt wordt gekookt voor alle bewoners, wordt daarbij voedsel verspilt?
- hoe wordt er omgegaan met voedsel in een lokaal restaurant?
- is er jaarlijks een festival of evenement in de buurt? Hoe wordt daar met voedselresten omgegaan?
- maar denk ook aan de logistiek. Er wordt heel veel voedsel vervoerd. Wordt daar voedsel verspilt?

Heb je moeite met het vinden van een challenge, neem dan contact op met de organisatie van de challenge. Wij helpen je met het zoeken van een casus. Je vindt de gegevens van de organisatie op de webpagina van de challenge op Groen Kennisnet.

Of kies als alternatief voor een van de drie casussen die de organisatie van de challenge voor je heeft klaargezet op Groen Kennisnet.

## ***EHBC: Eerste Hulp Bij Challenges***

De studententeams werken zoveel mogelijk zelfstandig aan de uitdaging. De docent faciliteert, coacht en daagt de teams uit net dat ene stapje extra te zetten.

Scholen en docenten die graag meer willen weten over het programma, het proces en over voedselverspilling die kunnen een halve dag training aanvragen. De training wordt verzorgd door innovatiecoaches van DOON. In de training wordt met aantal kern-cavassen praktisch geoefend. Alle oefeningen staan in het teken van het tegengaan van voedselverspilling. Uitgangspunt is dat de training op locatie op een school plaatsvindt.

Voor meer informatie over deze training en/of voor telefonische ondersteuning, kijk op de challenge website op Groen Kennisnet.

## ***Stappenplan***

Hieronder volgt het stappenplan om tot een oplossing voor de gekozen uitdaging te komen. Let wel: het volgen van dit stappenplan is geen lineair proces. Studenten kunnen altijd een stap terug zetten om hun oplossing te verbeteren.

# Stappenplan

## 1. Vorm een team

Vorm samen met klasgenoten een team. Zorg ervoor dat je team zo divers mogelijk is samengesteld. Door vanuit verschillende blikvelden naar het probleem te kijken kom je samen tot de meest verrassende en innovatieve oplossingen. Een team bestaat uit 3 tot maximaal 5 personen.

## 2. Acties verdelen

Met hulp van het Kanban-canvas kun je overzicht houden over wat er nog gedaan moet worden en wie op dit ogenblik wat aan het doen is.

## 3. Spelers in kaart brengen

Bij voedselproductie en -consumptie zijn vele partijen betrokken. In deze stap breng je in kaart wie al die personen of partijen zijn en hoe relevant ze zijn voor het vinden van een oplossing. Voor de meest relevante speler maak je een persona.

## 4. Van idee naar klantwaarde

Leef je in in jullie klant, de eindgebruiker, de meest relevante speler uit stap 3. Welke problemen ervaart deze persoon? Voor die problemen ga je oplossingen bedenken.

## 5. Dromen vangen

De oplossing past in een visie, jouw beeld van de toekomst. Hoe draagt jouw oplossing bij aan het realiseren van die toekomst?

## 6. Ja, dat is wat jij denkt!

Bij het verkennen van het probleem en bij het bedenken van de oplossingen maak je aannames. Je denkt bijvoorbeeld te weten welk probleem de persoon heeft. Maar zeker weten doe je het niet. Je gaat op zoek naar de belangrijkste aannames die je gemaakt hebt en je gaat die aannames checken.

## 7. Ga naar buiten

Een van de manieren om je aannames te checken is door in gesprek te gaan met klanten, eindgebruiker of experts. Deze stap helpt je om die gesprekken goed voor te bereiden.

## 8. Verbeeld je oplossing

Maak jouw oplossing tastbaar of zichtbaar. Een beeld zegt meer dan duizend woorden. Anderen, maar ook jijzelf kunnen de oplossing dan makkelijker begrijpen en doorgronden. Gebruik al je creativiteit bij het verbeelden.

## 9. Hobby of business

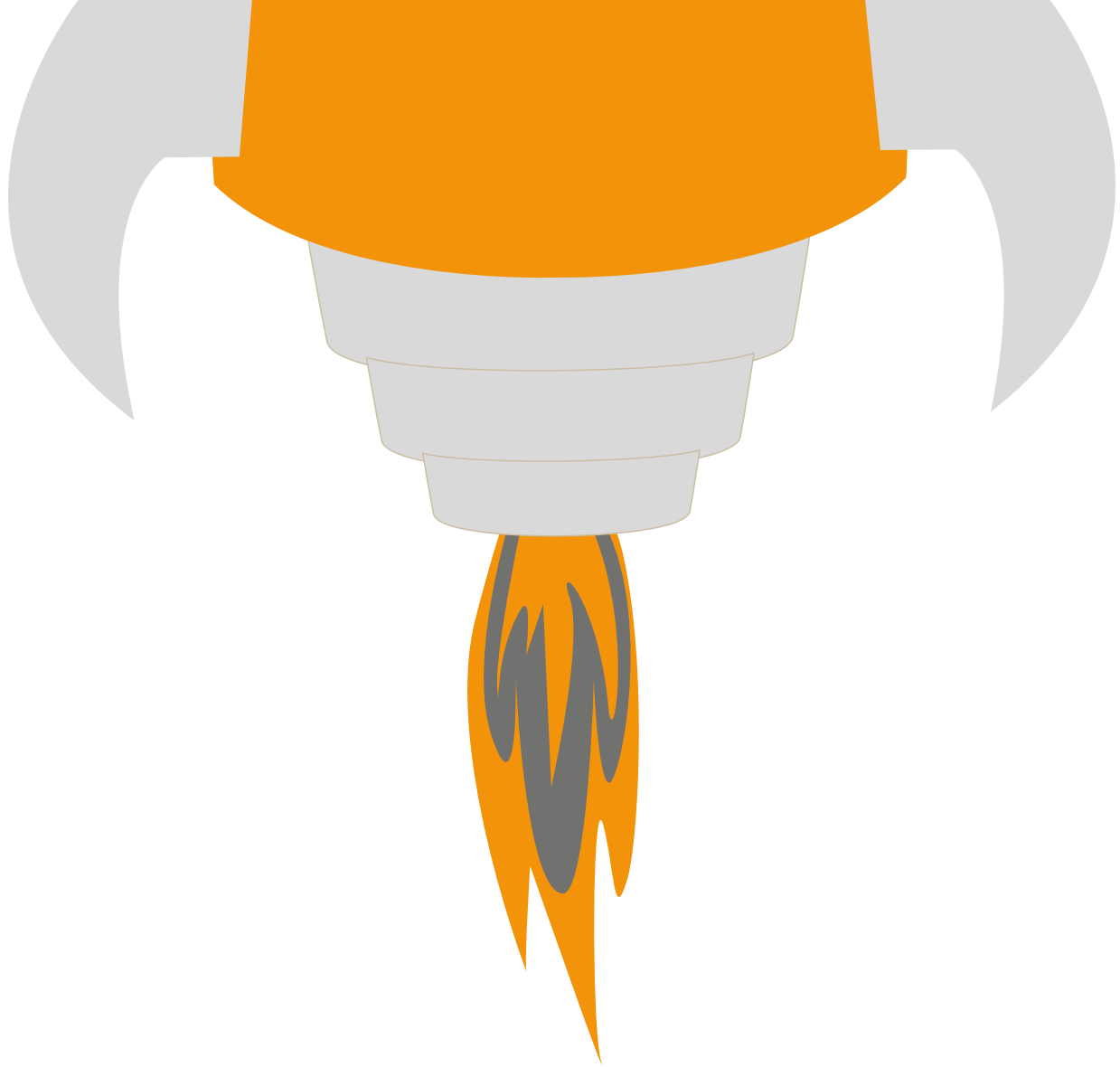
Je maakt een overzichtelijke samenvatting van het probleem en jouw oplossing. Tevens kijk je of jouw oplossing duurzaam is. Zowel financieel als milieutechnisch. Deze stap is een mooie voorbereiding op je pitch.

## 10. Presentatie van je verhaal

Je presenteert het probleem waarmee jullie aan de slag zijn gegaan en je oplossing in een geweldige video. Je mag enorm trots zijn op de oplossing die jullie bedacht hebben. En wie weet zijn jullie wel de winnaars van de Voedselverspilling Challenge 2019.







***De raket is vertrokken. Jouw idee leeft. Je product krijgt vorm en heeft aandacht. Je hebt je eerste stappen gezet op weg naar een succesvol product. Wij wensen jou heel veel succes en vooral veel plezier bij het verder uitwerken en in de markt zetten van jouw product.***