



# MBO Challenge

## Voedselverspilling

Nieuwsbrief

september 2019

### De challenge is gestart!

Ruim vijftig studententeams hebben zich aangemeld en zijn in september gestart met de MBO Challenge Voedselverspilling.

Het komende half jaar werken de teams aan voedselverspillingsvraagstukken van bedrijven en instellingen en denken na over innovaties die bijdragen aan het tegengaan van voedselverspilling.

In deze nieuwsbrief meer informatie over de challenge.



### Nieuwe aanmeldingen bedrijfscases



Ook Instock, Circl en SapPers doen mee aan de challenge en hebben interessante bedrijfscases ingediend. Een overzicht van de actuele cases vind je op de website [www.mbo-challenge.nl](http://www.mbo-challenge.nl).





## Genomineerd

De challenge is ook opgevallen bij Duurzame Dinsdag en was één van de genomineerden van de 522 inzendingen. Daar zijn wij uiteraard zeer trots op.

Foto: Maurits Groen, juryvoorzitter Duurzame Dinsdag en Staatsecretaris Stientje van Veldhoven reiken de prijs uit aan de winnaars.

## De lesbrieven staan online!

Er zijn vijf lesbrieven ontwikkeld:

1. Wereldwijd
2. Agrarische sector en verwerkende industrie
3. Supermarkten
4. Horeca en ziekenhuizen
5. Wij #verspillingsvrij

Je vindt ze in [Het Verspillingsdossier](#) op [www.mbo-challenge.nl](http://www.mbo-challenge.nl):



## Social media

Wij zijn te vinden op diverse mediakanalen.

Facebook @mbochallenge

Instagram @mbochallenge

Twitter @mbochallenge

Doe jij ook actief mee? Gebruik de hashtag:

**#mbochallenge**



## Data om te noteren

9 oktober Landelijk Event Jong Leren Eten Thema: Verspilling

[Klik hier](#) voor meer informatie over het programma en aanmelden

5-16 oktober Dutch Food Week

De Dutch Food Week is een mooi podium om landelijk aandacht te vragen via Social Media voor de challenge. Twitter, Facebook en Instagram met ons mee!

13 december Duurzaam MBO symposium

Onderwerpen: Uitreiking sustainabuls, duurzame eventmanagement, duurzame horeca, de Sustainable Development Goals en onderwijs, The whole school approach duurzaamheid etc.

[Klik hier](#) voor meer informatie over het programma en aanmelden.

30 januari 2020 Eindevent MBO Challenge Voedselverspilling in de Verspillingsfabriek

De studenten pitchen in een filmpje hun idee en de oplossing voor de problematiek. De teams met de origineelste inzendingen, of de innovaties die het meeste impact hebben op het verspillingsvraagstuk worden uitgenodigd op het eindevent bij de Verspillingsfabriek in Veghel.



### DOON

De docenten kunnen gebruik maken van de [DOON methode](#). DOON organiseert docentscholing en biedt ondersteuning als daar behoefte aan is. De producten vind je op de website van de challenge: [www.mbo-challenge.nl](http://www.mbo-challenge.nl).

## De jury

Er is een deskundige jury samengesteld die zich gaat buigen over de challenges:

Toine Timmermans	Directeur Stichting SamenTegenVoedselverspilling
Laura Roebroek	Accelerator in sustainable food, kwartiermaker GroenPact, aanjager Katapult
Selma Seddik	Co-founder Instock;
Els van Diermen	Sectorspecialist Food Rabobank.
Hugo von Meijenfeldt	Nederlands SDG coördinator Ministerie van Buitenlandse zaken.
Sil de Weerd	Eigenaar Beter (W)eten en landelijk ambassadeur MBO 2017

*De challenge is een initiatief van Katapult, Clusius College, NH Food en DOON, in opdracht van Leren voor Morgen, Jong Leren Eten en de Provincie Noord-Holland. Groen Kennisnet, Stichting Samen tegen Voedselverspilling en de Rabobank zijn partners in het project.*

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

Contact: Nancy Boterblom [challenge@clusius.nl](mailto:challenge@clusius.nl), telefonisch bereikbaar via 06-53 55 40 20.

