



MBO Challenge Voedselverspilling

Nieuwsbrief

Oktober 2019

De challenge in volle vaart!

Ruim vijftig studententeams zijn aan de slag vanaf september met de MBO Challenge Voedselverspilling.

De lesbrieven zijn al meer dan **2000** keer gedownload en er hebben zich nieuwe bedrijven aangemeld met uitdagende cases. Landelijk trekt de challenge veel belangstelling.

Presentatie Challenge op jaarcongres Jong Leren Eten 2019

Van nieuwe lesmodules tot verspillingshapjes, verspillingsvrije schoolkantines en aan de slag als verspillingsvrije ondernemer: het kwam allemaal aan bod tijdens de themamiddag “Voedselverspilling” van Jong Leren Eten.



Tijdens dit congres presenteerden we de Challenge en de materialen die we mede door de bijdrage van JLE hebben kunnen maken. Deelnemers reageerden enthousiast op het project én het feit dat alle content en materialen ook buiten de lopende Challenge goed inzetbaar zijn in het vmbo, mbo en HBO. [Lees meer](#)

Challenge is aangemeld voor de Impactprijs Groen Onderwijs 2019



impactprijs
groen onderwijs
2019

Bij deze prijs staan initiatieven en projecten van studenten en leerlingen centraal. Projecten die die op een manier impact hebben op voedsel, klimaat en/of leefbaarheid kinnen worden ingestuurd. Er zijn 4 categorieën: vmbo-groen, mbo-groen, hoger groen onderwijs of universitair groen onderwijs. Ook meedoen? Inschrijven kan nog tot **15 november**. [Lees hier meer](#)



Nieuwe aanmeldingen bedrijfscase

Cater Concept

Cater Concept is als cateraar al jarenlang gespecialiseerd in het verzorgen van eten & drinken bij bedrijven en onderwijsinstellingen.

CHALLENGE:



Vanuit een dagelijkse hectiek rondom werkzaamheden en procedures zijn wij op zoek naar de “digitale” borging en oplossing om voedselverspilling te verminderen. Welke processen moeten wij toevoegen? Hoe kunnen deze integreren in ons dagelijks werk in de bedrijfsrestaurants of schoolkantines? Welke “digitale” middelen, denk daarbij ook aan social media, kunnen worden ingezet? Om uiteindelijk het doel van nihil voedselverspilling te halen! Ben jij die persoon die “out of the box” durft te denken dan zoeken wij jou voor

onze challenge!

Regio : Hoofdkantoor is gevestigd in Raalte
Locaties : Gelderland, Overijssel en Friesland
Contact : Jeroen Albers
Meer informatie: www.caterconcept.nl

Oosterzwam

Oosterzwam is een strategische alliantie en leer- en werkomgeving rond koffie gerelateerde reststromen gericht op onderlinge verbindingen. Wist je dat de gemiddelde Amsterdammer 3,2 kopjes koffie per dag drinkt? Dat is al snel 6 miljoen kilo koffie per jaar. Dat zijn 550.000 emmers koffiedik. Dat is een stapel emmers van 187 km hoog. Dat is 18700 keer de Amsterdam-Tower op elkaar. Van elke koffieboon belandt slechts 0.2% in je kopje. De overige 99,8% wordt weggegooid. Op dit afval groeien oosterzwammen.

CHALLENGE



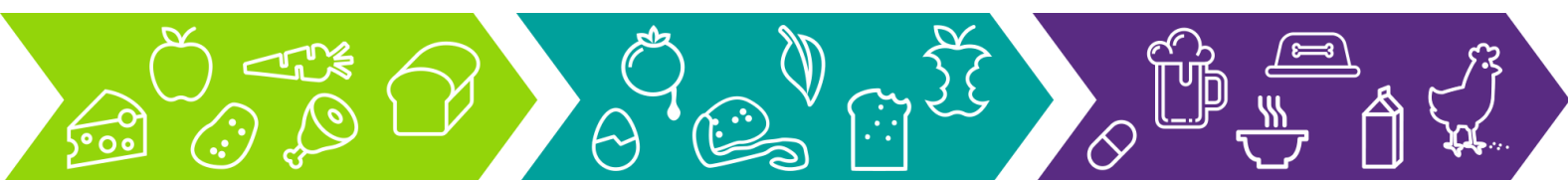
Voorbeeld: Er is een initiatief om lokaal oosterzwammen te kweken op koffieprut. Van deze oosterzwammen worden pizza's, sandwiches, broodjes en zelfs kroketten gemaakt.

Maak een businesscase over verspilling van koffieprut.

Regio: heel Nederland
Contact: Rudy Klaassen

[Meer informatie vind je hier](#)

Een overzicht van ingediende cases vind je op www.mbo-challenge.nl.



Nieuwe lesbrief Wij #verspillingsvrij eind oktober online!

Naast de lesbrieven Wereldwijd, Agrarische sector en verwerkende industrie, Supermarkten, Horeca en Ziekenhuizen komt ook de vijfde lesbrief Wij #verspillingsvrij online. Deze les richt zich op voedselverspilling door consumenten en sluit aan bij de landelijke campagne van 'Samen Tegen Voedselverspilling' die in september is gelanceerd.

Alle lesbrieven vind je in [Het Verspillingsdossier](#) op www.mbo-challenge.nl.

Campagne Samen Tegen Voedselverspilling van start

Becky speelt de hoofdrol in de [#verspillingsvrij campagne](#). Becky heeft een groot hart om samen met alle Nederlanders het juiste te doen met ons eten. En ze is niet op haar mondje gevallen.



"Met Becky's hulp krijgen nog meer mensen de smaak te pakken om minder te verspillen", legt directeur van de stichting Toine Timmermans uit. "Winst voor het milieu én je portemonnee. Als iedereen in Nederland in actie komt, dan worden we stap voor stap steeds meer #verspillingsvrij." Becky is te zien op social media, in winkelcentra, online en in print via onder meer banners. Meer informatie: www.samentegenvoedselverspilling.nl

30 januari 2020 Eindevent MBO Challenge Voedselverspilling

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.



De jury bestaat uit de volgende professionals:

Toine Timmermans	Directeur Stichting SamenTegenVoedselverspilling
Laura Roebroeck	Accelerator in sustainable food, kwartiermaker GroenPact, aanjager Katapult
Selma Seddik	Co-founder Instock;
Els van Diermen	Sectorspecialist Food Rabobank.
Hugo von Meijenfeldt	Senior Sustainability Advisor, Global Compact NL / ministerie IenW.
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

Contact: Nancy Boterblom challenge@clusius.nl, telefonisch bereikbaar via 06-53 55 40 20.

