



MBO Challenge

Voedselverspilling

Nieuwsbrief

december 2019

Het einde is in zicht!

Nog een aantal weken te gaan challengers! Op **15 december** moeten de challenges zijn ingeleverd. Wij wensen jullie nog veel succes met de laatste loodjes!

Hoe indienen?

De film met de pitch is maximaal 2 minuten. De film heeft een titel en laat zien wat jullie leerpunten zijn geweest en wat er moet gebeuren om het idee uit te voeren. Kijk goed naar [alle criteria](#) waaraan je moet voldoen! In de notitie kun je dingen noemen die niet in de korte film passen.

De film en de notitie stuur je samen op via Wettransfer naar challenge@clusius.nl Zie voor alle voorwaarden <https://edepot.wur.nl/474438>

Publicatie van de film en notitie

Met het indienen van de films en notitie geven jullie de organiserende partners van de MBO Voedselverspilling Challenge toestemming voor het gebruik van beeldmateriaal zoals foto en video waarbij personen herkenbaar in beeld zijn. Bijvoorbeeld (maar niet uitsluitend) voor uitingen in de pers en/of promotie van de MBO Voedselverspilling Challenge van 2020 en toekomstige Voedselverspilling Challenges. Mocht daar bezwaar tegen zijn, geef dat dan door via challenge@clusius.nl.

Save the date! 30 januari 2020 Eindevent MBO Challenge 2019

Alleen de beste teams gaan naar het eindevent bij de Verspillingsfabriek in Veghel. Uiterlijk 14 januari ontvangen de finalisten bericht. Zij worden uitgenodigd om op 30 januari vanaf 12.00 uur het eindevent bij te wonen en mogelijk de 1^e prijs in ontvangst te nemen. Het event is rond 15.30 afgelopen.



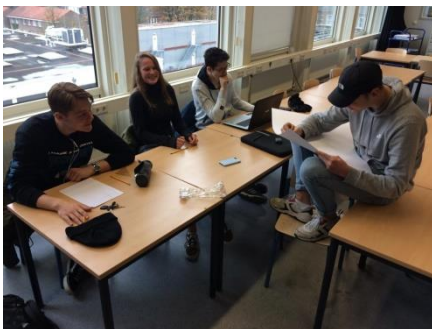
Challenge uitgelicht:

Clusius College



Sander, Justin, Kim en Emma werken aan de challenge van het Dijklander Ziekenhuis: Het ziekenhuis levert geportioneerde hoeveelheden eten aan de patiënten. Het voedsel dat over is gaat de composteerder in. De challenge luidt: Is het mogelijk om verpakkingsmaterialen te ontwikkelen die met de voedselresten mee de composteerder in kunnen? Dat zou veel werk besparen. [Klik hier voor het filmpje](#) van de oproep van de challenge.

Rijn IJssel



Na het bezoek aan de Verspillingsfabriek in Veghel zijn de eerstejaars studenten Human Technology van MBO Rijn IJssel geïnspireerd geraakt om manieren te vinden om voedselverspilling tegen te gaan.

Vervolgens zijn zij bij verschillende supermarkten langsgegaan om te vragen aan medewerkers hoe er wordt omgegaan met overgebleven voedsel. Op de foto is een groep studenten bezig met het schetsen en ontwerpen van een 'food-app' voor een bekende supermarkt in Nederland.

Terra College



Het Terra College werkt aan 5 challenges. De studenten zijn allen 1e jaars Food, Life & Innovation, van Terra mbo dossier Voedsel en Voorlichting. Twee teams hebben voor de [Maripaan groep](#) (waar vijftien Jumbo's onder vallen) oplossingen bedacht voor de sinaasappelschillen die wekelijks in 675 zakken in containers worden afgevoerd naar de vuilstort. De Maripaan wil af van deze kostenpost maar ook van maatschappelijke waarde en zou graag een nieuw product ontwikkeld zien. Er wordt gewerkt aan een zeep en aan een likeur van sinaasappelschillen.

Lentiz LIFE College



Negen derdejaars studenten Voeding & Technologie werken aan de casus van Duijvestijn Tomaten: Meerwaarde creëren voor restromen van tomaten. In de schoolkeuken wordt gewerkt aan de ontwikkeling van nieuwe producten van afgekeurde tomaten. Voedseloverschot en 50/50 FOOD (samen: Shareaty) kwamen met het idee om producten of halffabricaten in te vriezen, dit doen zij in hun eigen keuken met maaltijden voor daklozen en bij rampen. Dit is als basisidee gebruikt en voorgelegd bij de mensen van Duijvestein. Duijvestein is

opdrachtgever, Shareaty is ideegever en potentiële afnemer. Daarnaast kan het ontwikkelde product verkocht worden in supermarkten.



Op de hoogte blijven van duurzaamheid in het MBO?



Landelijk zijn veel meer mensen bezig duurzaamheid breed in het MBO in te bedden. Leren voor Morgen verzamelt en verbindt deze initiatieven en heeft een netwerk voor duurzaamheid in het MBO: MBO voor Morgen. Als je je aanmeldt ontvang je updates, en oproepen tot samenwerking. Ook kan je, als je zelf een vraag of verzoek tot samenwerking hebt vragen dit te delen in het netwerk. Als je actiever mee wil denken kan je je aanmelden als regiogids of ambassadeur. [Meld je hier aan](#)

Nieuwe lesbrief Wij #verspillingsvrij staat online!

Naast de lesbrieven Wereldwijd, Agrarische sector en verwerkende industrie, Supermarkten, Horeca en Ziekenhuizen staat nu 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.

Masterclass Instock Cooking: pekelen, roken & konfijten in vet



Op 8 december a.s. legt Chef Tiziano je in één middag de theorie achter het conserveren uit in een boeiende presentatie, waarbij je aan het einde van de middag ook zelf even aan de slag zal gaan met jouw eigen geconserveerde hapje. Tenslotte krijg je een heuse Instock goodiebag mee naar huis, met de materialen om thuis het conserveren op te pakken! [Lees meer](#)



AGENDA

15 december 2019 Sluitingsdatum indienen challenges

Zie voor alle voorwaarden <https://edepot.wur.nl/474438>

14 januari 2020 finalisten bekend

Uiterlijk 14 januari krijgen de finalisten bericht en kunnen zij plannen maken om naar het eindevent in Veghel af te reizen op 30 januari.

30 januari 2020 Eindevent MBO Challenge Voedselverspilling

12.00 inloop en ontvangst

13.00 Start

15.00 Rondleiding Verspillingsfabriek

15.30 Einde event



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.

