



Het idee: Charity cookies gemaakt met bierbostel.

De achtergrond:

De achtergrond van Charity Cookies stamt uit de eerste wereldoorlog.

In de loopgraven was een groot tekort aan voedingsmiddelen en zeker aan gezonde voedingsmiddelen. De vrouwen en/of moeders van de soldaten in die loopgraven (Australië) zochten een manier om dit tekort aan te vullen. Zij gingen droge biscuits bakken (lang houdbaar) en stuurden deze op naar de mannen aan het front.

De Voedselverspilling:

Bierbostel is één van de bekendste nevenproducten van de levensmiddelen- industrie. Het wordt nu vooral gebruikt als veevoer. Het is een restproduct wat overblijft na het brouwen van bier. Het idee is om het regionaal te houden en daarom de bostel te gebruiken van bierbrouwerij Us Heit in Bolsward.

Bierbostel:

Kenmerk is dat bierbostel een bron is van eiwitten en vezels.

Bierbostel bestaat hoofdzakelijk uit de buitenkant (vezels) en de eiwitdelen van de brouwerst. Traditionele bierbostel is het meest bekend. Het droge stof-gehalte bedraagt ca. 20 % en kan gemakkelijk vacuüm worden getrokken.

Droge bierbostel heeft door een unieke manier van persen een hoger droge stof-gehalte én een hogere voedingswaarde dan traditionele bierbostel. (<https://www.mijnvoermarkt.nl/producten/bierbostel-10>).

De mogelijkheden/charityproducten:

- 1) Met droge bierbostel droge biscuits bakken, vacuüm verpakken en verkopen zonder winsttoegmerk aan organisaties, zoals het Rode Kruis. Deze organisaties kunnen de biscuits opsturen/verdelen naar mensen in landen die getroffen worden door een natuurramp en/of waar hongersnood dreigt te ontstaan.
- 2) De biscuits verrijken met natuurlijke additieven tot een specialiteit en verkopen. De opbrengst/winst gebruiken voor goede doelen; zoals Fier.
- 3) Geen biscuits maken, maar een hoogwaardig ontbijt-product met als doel het belang van het ontbijt te ondersteunen.

De deelnemende partijen:

Keypartner: Bierbrouwerij Us Heit Bolsward (info@usheit.com).

Het brouwproces: Sinds 1985 worden er maar liefst acht heerlijke Us Heit-speciaal bieren met passie gebrouwen door brouwmeester Aart van der Linde. In de productie en aanlevering van grondstoffen wordt uitsluitend gebruik gemaakt van leveranciers uit de omgeving. Het hele productieproces van onze producten is zodanig ingericht, dat we het hele proces van akkerbouwer tot consument zelf in de hand hebben. Wij kiezen heel bewust voor deze verantwoorde wijze van produceren. Niet omdat het goedkoper is, want de productie wordt niet simpeler of goedkoper, maar juist in het extra karakter wat wij aan onze producten mee kunnen geven door deze manier van brouwen en stoken.

Keypartner: Fier Fryslan/Blooming Bakery (<https://www.fier.nl/projecten/bloomingbakery/4>).

De bakkerij van Fier, Blooming Bakery, is een sociale onderneming die slachtoffers van geweld op weg helpt bij hun stappen naar zelfstandigheid. Bij Blooming Bakery doen meisjes werkervaring op en leren ze alles over zowel de zakelijke als ambachtelijke kant van de bakkerij. De meisjes worden begeleid door leermeesters die hen coachen bij hun leerdoelen en ze toe leiden naar opleiding en werk. Hierin werken ze samen met het Friesland College.

Dhr. H. Markus; docent leermeester Blooming Bakery gaat experimenteren met de recepten voor de Charity producten.

Present Promotions:

Het leerbedrijf houdt zich bezig met het bedenken en uitvoeren van projecten en workshops.

Dit alles onder het motto: door jongeren voor jongeren.

De projecten hebben te maken met “hoe in het leven te staan als jong-volwassene”.

De stagiaires brengen dat tot uiting in hun ondernemend gedrag waarin wellevendheid, inlevingsvermogen en respect naar elkaar toe vanzelfsprekend is. Persoonlijk leiderschap is een doel.

De werkzaamheden zijn erg divers maar richten zich altijd actuele onderwerpen en vragen van het onderwijs, het bedrijfsleven en de overheid.

In workshops en projecten werken stagiaires op een leuke, ontspannen manier aan hun persoonlijke ontwikkeling en vakmatige competenties.

De deelnemers:

De deelnemers aan de Food-waste Challenge zijn:

Irene van der Schaaf	Opleiding medewerker secretariaat en receptie	niveau 2.
Anouk Quisenaerts	Opleiding zelfstandig medewerker tafel en hospitality	niveau 3.
Ilse Breuker	Opleiding zelfstandig medewerker tafel en hospitality	niveau 3.
Kevin Tromp	Opleiding financiële administratie	niveau 2.

De marketing:

De naam kan een verwijzing zijn naar de key-partners: Grutte Fier of Grutsk en Fier (groots en trots).

Hoe dit in de markt te zetten is afhankelijk van de gekozen mogelijkheid/mogelijkheden en kan worden uitgevoerd door de stagiaires bij Present Promotions.