

P mp enpatat

De oplossing 'pompoeenpatat' voor de pompoenverspilling begon bij Gert Noordhoff. Gert is bij ons op bezoek geweest en kwam in eerst instantie om te vertellen over zijn verschillende granen die hij teelt. Aan het einde van zijn verhaal vertelde dat hij een groot overschot aan pompoenen had, die niet aan de eisen van de jumbo voldeden. De een is te klein/groot, de ander heeft een verkeerde kleur of vorm.

Het pompoen ras dat hij teelt is de 'Tiny Blue'. De Tiny Blue hoort een groene/blauwe kleur te hebben en moet tussen de 700 en 1500 gram wegen. De pompoenen die te groot zijn kregen wel al een bestemming. Restaurants wilden deze pompoenen wel hebben. Maar het komt ook voor dat sommige te klein of lichter dan 700 gram zijn, dan wil de supermarkt ze niet hebben. Nu worden de pompoenen die te klein zijn op een composthoop verzameld en worden later over de akkers verspreid. Op deze manier gaat er een heel groot deel van de oogst, meer dan 50%, verloren. Dit is zonde en moet natuurlijk anders.

Toen wij te horen kregen dat er een challenge tegen voedselverspilling kwam, hadden wij direct het idee om wat met deze pompoenen te gaan doen. Wij kwamen op het idee om er patat van te maken. We zijn op pompoeenpatat gekomen door te gaan brainstormen en we hebben gekeken naar recepten met pompoenen. Pompoeenpatat bestaat al, maar is nog niet op de markt. We hebben met Gert afgesproken en het idee voorgelegd. Hij was enthousiast en was bereid zijn pompoenen hiervoor te leveren. Eerst was het een concept, maar hoe vet zou het zijn als de pompoeenpatat werkelijkheid werd?! Daarvoor zijn wij een samenwerking aangegaan met de Snackbar van de toekomst. De Snackbar van de toekomst richt zich op duurzaamheid, is tegen voedselverspilling en altijd in voor nieuwe ideeën, dus een ideale uitkomst voor beide partijen. Ze hadden hun eigen lopende projecten aan de kant gezet, om met de pompoeenpatat aan de slag te gaan.

Samen met de Snackbar van de toekomst zijn wij gaan experimenteren met het maken van de patat. We hebben het uitgeprobeerd en geproefd. Ook hebben we er een sausje bij gemaakt, Veganaise (veganistische mayonaise) met knoflook, limoen en rozemarijn. Snackbar van de toekomst was zeer tevreden over de uitkomst van de patat en besloot het te gaan verkopen op de markt. De pompoeenpatat werd verkocht en stond zelfs op de menukaart! We hebben de mensen laten proeven op de markt en gevraagd wat ze ervan vonden. Over het algemeen vonden de mensen het erg lekker. Wel moesten ze er nog aan wennen, want ze hadden echt nog de normale aardappelpatat in hun hoofd. Toch viel het goed in de smaak.

De pompoeenpatat is niet alleen een hele goede oplossing om voedselverspilling tegen te gaan, maar ook nog eens een goed marketingproject. Het levert voor beide partijen iets op. Gert Noordhof heeft geen overschot meer aan pompoenen en verdient nog wat aan zijn overgebleven pompoenen. Normaal leveren de pompoenen die op de composthoop verdwijnen niets op. Nu dus wel en het scheelt opslag en ruimte. De snackbar van de toekomst verdient er ook aan: het verbreden van hun netwerk en een aantrekkelijke markt door het verhaal over voedselverspilling.

Kortom, het is een goede oplossing om voedselverspilling tegen te gaan. Niet alleen omdat je verspilling tegen gaat, maar ook omdat het een economisch en financiële oplossing is. Het vervolg van dit project gaat zijn dat de pompoeenpatat ook nog gepresenteerd wordt op een beurs in Zwolle in samenwerking met de Snackbar van de toekomst.

Terugblik

De samenwerking tussen ons vier verliep soepel. We vulden elkaar goed aan en gaven duidelijke opdrachten aan elkaar.

Wat wij hebben geleerd over dit project is om echt een kijkje te nemen in praktijk wat er met voedsel gebeurt. Dat er echt heel veel wordt weggegooid, meer dan je zou kunnen bedenken. Het was een leerzaam project en ook heel gaaf dat ons project echt vorm heeft gekregen en in de praktijk is uitgevoerd, in plaats van alleen een concept. We realiseerden ons dat we in een redelijk korte tijd een echt product op de markt hebben gezet. Het is nog wel in ontwikkeling, maar de opzet is er en de pompoenpatat wordt al volledig gepresenteerd door de Snackbar van de toekomst op verschillende markten. Dit is best raar om te realiseren, maar wel echt ontzettend leuk!