



MBO Challenge

Voedselverspilling

De docent zorgt dat er diverse bedrijfscasussen zijn voor studenten om uit te kiezen. Docenten zijn vrij in het zorgen voor aansprekende authentieke opdrachten. Als daarbij ondersteuning nodig is van het projectteam, neem dan contact op via info@mbo-challenge.nl

- Jouw docent meldt jullie [via deze link](#) of via de website www.mbo-challenge.nl
- Mbo-studenten werken aan verspillingvraagstukken van bedrijven of organisaties.
- Teams bestaan uit 5 tot 8 studenten
- Via www.mbo-challenge.nl heb je de beschikking over documentatie en worden optionele werksessies georganiseerd over bijvoorbeeld businesscase ontwikkeling, technologietrends of samenwerken in een team.
- Wat je oplevert is een oplossing voor de case. Dat doe je in vorm van een korte uitleg in een **notitie** en een **pitch op film**. Zie document '[beoordelingcriteria](#)' op de website, voor meer uitleg.

Voor wie?

Als jouw opleiding iets te maken heeft (of kan hebben!) met voedselproductie, dan kun je deelnemen. Denk aan opleidingen als voeding, horeca, teelt, tuinbouw, mobiele werktuigen, leefomgeving, procestechologie, mechatronica, marketing, sales, logistiek of hospitality. Iedereen kan helpen om voedselverspilling terug te dringen.

Meer informatie op www.mbo-challenge.nl

Heb je vragen of wil je contact? Mail naar info@mbo-challenge.nl

