



MBO Challenge Voedselverspilling

Challenges bedrijven, organisaties en instellingen

september 2020 – april 2021

Meet&Feed

Meet&Feed is een samenwerking tussen Judith Elders Evenementenbureau Meisjes van Plezier en Eline Stolk van ErvaringRijker. Samen zetten wij projecten op tegen voedselverspilling. We hebben een online kookwedstrijd tegen voedselverspilling voor 440 middelbare scholieren uit mogen voeren. Ook hebben we op het station van Zwolle meer dan 300 monden gevoed met de buitenbeentjes die anders verspild zouden worden.



Beide projecten zijn goed ontvangen en we hebben hier veel media aandacht over gekregen uit de Regio. Ons doel is om voedselverspilling spelenderwijs onder de aandacht te brengen. Wij denken dat dit start bij het onderwijs. Door onze projecten hopen wij een nieuwsgierige/actieve houding te stimuleren ten aanzien van voedselverspilling. Wij willen namelijk leerlingen medeverantwoordelijk maken in een wereld tegen voedselverspilling.

CHALLENGE

Op dit moment zijn wij bezig om een kookworkshop te ontwikkelen voor MBO studenten wat aansluit bij de doelgroep.

Onze vraag is:

Hoe zorgen wij ervoor dat MBO studenten meedoen aan een kookworkshop tegen voedselverspilling. Welke elementen moeten in de kookworkshop zitten waar MBO studenten enthousiast van worden.

Regio: Overijssel (Zwolle)

Contact: Judith Elders (0613513234) Eline Stolk (0618352198)

Meer informatie: www.meetandfeed.nl



Samen Tegen Voedselverspilling

[Stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#) is een ecosysteem van bedrijven en publieke organisaties die hun krachten bundelen voor het bereiken van het gezamenlijke doel om de voedselverspilling in 2030 met de helft te verminderen.

#verspillingsvrij

Vanuit de stichting is de campagne Hoe #verspillingsvrij ben jij? opgezet om consumenten te helpen om minder voedsel te verspillen. Want, als iedereen in Nederland in actie komt, dan worden we stap voor stap steeds meer #verspillingsvrij.

Met de campagne #verspillingsvrij proberen we verschillende doelstellingen te bereiken:

- Aandacht vragen voor voorkomen van verspilling thuis
- Zorgen dat mensen zelf actie ondernemen en anderen inspireren
- Creëren nieuwe gedragsnorm: 'ik ga goed met eten om en gooi niet weg'

Becky

Becky is de mascotte én het gezicht van de #verspillingsvrij campagne. Becky heeft een groot hart en wil samen met alle Nederlanders het juiste doen met eten. En ze is niet op haar mondje gevallen. Ze motiveert en informeert hoe je meer #verspillingsvrij kunt worden. Dat doet ze door het geven van slimme en makkelijke tips. Met Becky's hulp krijgen nog meer mensen de smaak te pakken om minder te verspillen. Minder voedsel verspillen levert winst op voor het milieu én je portemonnee.

Waar kun je Becky zien?

Je ziet Becky op de website www.verspillingsvrij.nl en op social media via de hashtag #verspillingsvrij. Ook op TV en online was ze te zien. In onderstaande video zie je hoe Becky uitleg geeft over het gebruik van houdbaarheidsdatums.



CHALLENGE

Becky is ontwikkeld als mascotte, voor de doelgroep gezinnen met jonge kinderen (t/m 12 jaar). Deze groep geeft aan meer voedsel te verspillen dan andere groepen. De communicatie is gericht op de ouders. Wij zijn benieuwd hoe we met Becky ook een jongere doelgroep kunnen bereiken: middelbare scholieren, maar ook jong volwassenen die net op zichzelf gaan wonen. Vanaf dat moment is het steeds belangrijker om de juiste vaardigheden te hebben om verspilling in je eigen huishouden tegen te gaan.

Vragen aan studenten:

- Hoe kunnen we jongeren aanspreken met Becky en de campagne #verspillingsvrij?
- Op welke motivaties en gedragingen van jongeren kunnen we inspelen?
- Bedenk en ontwerp een concrete actie/media-uiting voor deze doelgroep waarbij Becky een rol speelt.

Contact: huigens@voedingscentrum.nl





Beleef het en eet het!

Groot Cromstrijensedijk 17a

3291LD STRIJEN

06-22496101

info@beleefheteneethet.nl

www.beleefheteneethet.nl

Op deze boerderij ben jij de boer!

Ga het land op, oogst je eigen eten en ervaar samen met je leerlingen waar het eten uit de supermarkt vandaan komt. Als de oogst binnen is, kun je lekker op een strobaal uitrusten en genieten van een heerlijk frietje, gemaakt van onze eigen aardappelen. Scholen zijn van harte welkom!

Met het initiatief dat Martin in 2014 is gestart laat hij iedereen zien waar het eten vandaan komt, dat 's avonds op je bord ligt.

Martin:

"Ik wil het voedsel uit de anonimiteit halen van de supermarkt en de mensen weer hun voedsel laten beleven! Zelf je eten oogsten en 's avonds genieten van een product, dat verser dan vers is, en op een eerlijke manier geteeld. Het idee is eigenlijk geboren uit een slechte ervaring in 2014. Ik teelde al jaren sperziebonen voor de groothandel, naar volle tevredenheid. In 2014 waren er echter zoveel sperziebonen gegroeid in Nederland, dat ik te horen kreeg van mijn afnemer dat ze de bonen niet konden gebruiken omdat er te veel waren. Ik moest ze maar onderploegen! De supermarkten kozen liever voor de sperziebonen uit Afrika, die nog met de hand geplukt worden en daardoor langer mooi blijven in het schap! Wat er daar in Afrika aan bestrijdingsmiddelen op gespoten worden, die hier al 30 jaar geleden verboden zijn, word gewoon op de koop toe genomen. Nu ben ik geen boer geworden om mijn gewas onder te ploegen, dus ik plaatste een oproep op FB voor mijn vrienden om een kist gratis bonen te komen plukken. Iedereen ging mijn oproep delen, 2600 keer, en overal kwamen de mensen vandaan om gratis bonen te plukken. Ik kreeg toen van heel veel mensen bedankjes, omdat ik hun kinderen had laten zien hoe sperziebonen groeien, dat hadden ze nog nooit gezien! En inderdaad, kinderen van 12 jaar kunnen je alles over computers vertellen, maar ze weten niet waar hun eten vandaan komt. Daar wil ik nu verandering in aan gaan brengen, door de mensen hun eigen voedsel te laten oogsten tegen een kleine vergoeding van € 0,60/kg."

Tijdens oogstseizoen komen elk weekend grote groepen gezinnen met hun kinderen langs en beleven en leren zij wat de meerwaarde van voedsel van eigen bodem is en worden 'voedselbewust'. Dit zijn natuurlijk twee van de zeven dagen die een week telt!



Ook de overige vijf dagen in de week zijn docenten en hun leerlingen van harte welkom, maar scholen zeggen onvoldoende tijd en geld te hebben, ze vinden het moeilijk om het schoolgebouw uit te gaan en hun onderwijs te koppelen aan echte belevingen. Zij zien allerlei belemmeringen. Terwijl leerlingen, van de scholen die op bezoek zijn geweest, juist heel vaak te kennen geven, dat dit het leukste schoolreisje was, dat ze ooit hadden gehad! De verbazing bij kinderen, als ze zien dat een wortel in de grond groeit, en niet zoals gedacht bij de Albert Heijn gemaakt wordt, is onze drijfveer om vooral door te gaan met dit prachtige werk! Ouders geven aan, dat hun kinderen, na een bezoek aan Beleef het en eet het, daadwerkelijk méér groenten gaan eten.

De challenge die boer Martin en zijn gezin aan alle studenten tijdens de Nationale Challenge Tegen Voedselverspilling willen voorleggen is:

Welke oplossing kunnen jullie ontwerpen om docenten en leerlingen uit het basisonderwijs en voortgezet onderwijs in de regio Hoeksche Waard de mogelijkheid te bieden om door de weeks bij "Beleef het en Eet het!" hun eigen voeding te oogsten, leren klaarmaken en eten?

Martin:

"Ik kan mij voorstellen dat wanneer de ideeën zo goed zijn dat andere boeren in Nederland hetzelfde voorbeeld gaan volgen. Dat zou toch mooi zijn? Iedereen weet waar zijn voedsel vandaan komt, gaat er meer bewust mee om en kunnen wij verspilling tegengaan!"

Groentjessoep

Groentjessoep is schoolsoep voor (om te beginnen...) leerlingen op basisscholen. Het doel is



om kinderen 2x per week te voorzien van een gezond kopje soep bovenop de lunch. Daarnaast gaan we op groente avontuur om kinderen weer verliefd te laten raken op groente:)! Voor de soepen willen we groente gebruiken die anders reststromen in zou gaan (niet als voeding voor mensen), We volgen de seizoenen en werken met groente uit Nederland. De soepen moeten kidsproof zijn (volop groente = 50% v/d soep, heel laag in zout, gluten/lactose vrij en vega). Het zijn dus de groente & kruiden die het fantastisch maken.

Tot nu toe is in een aantal pilots de soepen heel goed ontvangen, ook het uitdelen met behulp van bovenbouw SOUPMASTERS is een succes.

Maar de restgroente verwerken gaat nog moeizaam.

CHALLENGE

Help Groentjessoep een constante keten te ontwikkelen om verspilling van groente/kruiden tegen te gaan en dit in heerlijke soep te redden!

Regio: Utrecht/Den Bosch

Contact: anne@groentjessoep.nl

Meer informatie: www.groentjessoep.nl





I CHANGE the value of food

I CHANGE is een beweging die burgers, bedrijven en overheid inspireert en stimuleert om stappen te zetten naar een waardig voedselsysteem met minimale verspilling. Dit doen wij in eerste instantie vanuit onze Broedplaats in Delft. Een inspirerende locatie waar we enerzijds op laagdrempelige wijze bezoekers inspireren en anderzijds food startups in een stroomversnelling helpen zodat zij de tools kunnen ontwikkelen waarmee de beweging een volgende stap kan zetten.

CHALLENGE

Ontwikkel een food doggy bag (meeneembakje) dat direct informeert/inspireert om je restjes op te eten + wat is het effect ervan op het gebied van bewustwording en gedragsverandering van de burger

Momenteel heerst er een taboe op doggybags; de gast voelt schaamte om ernaar te vragen en de bediening ervaart hetzelfde. We voelen schaamte om restjes mee te nemen terwijl die schaamte zou moeten liggen bij het verspillen ervan. Met een stijlvolle, hippe doggybag willen we dit taboe omkeren, zodat men met trots met zijn geredde restjes het restaurant uitloopt.

Onze challenge is gefocust op bewustwording en gedragsverandering van burgers, waar we de horeca als middel, als voorbeeldfunctie, inzetten. Wij geloven dat wanneer het in een restaurant normaal is om je restjes mee te nemen, het thuis ook normaal wordt.

THE CHANGE: aangesloten horeca bieden actief de bakjes aan i.p.v. dat de consument er om moet vragen (de doggybag voor iedereen, jouw broodtrommel voor op school, je opvouwbaar bakje om mee te nemen naar een restaurant).

Neem voor meer informatie contact op met Mirte van Eijl: mirte@i-change.nu

STATUS: Deze challenge wordt uitgevoerd door Aeres MBO Almere

Regio: Delft

Info: www.i-change.nu

Contact: Mirte van Eijl - mirte@i-change.nu



Wasven Boerderij



Op een biologische, duurzame en creatieve wijze voedselverspilling voorkomen, zowel bij productie als verwerking. Wij werken met een eigen tuinderij, moestuin en akkers met groenten en kruiden. Deze worden grotendeels in ons eigen restaurant verwerkt. Vlees, vis en overige groenten komen van lokale boeren.

CHALLENGE

Hoe zorgen we ervoor dat we zo min mogelijk verspillen in het restaurant, maar bijvoorbeeld na een goed groeiseizoen ook de groenten die we 'over' houden goed terecht komen?

Regio: Wageningen

Info: www.wasven.nl

Contact: leonrodenburg@live.nl

Pannenkoeken van bierborstel voor MaGie Creations BV



CHALLENGE

Ontwikkel koelverse pannenkoeken op basis van PowerFlour (bloem gemaakt van bierbostel)

Regio: Wageningen

Contact

madeleine@magiecreations.com



Zuiderzeevarken



Er zijn heel veel initiatieven om voedsel met een plekje etc. alsnog wel in ons eten terecht te laten komen. Er blijven echter altijd groenten, fruit, schillen en andere etenswaren over. In plaats van te composteren is het ook mogelijk om insecten te kweken met dit 'afval'. Insecten kunnen o.a. weer dienen als voer voor dieren. Wil jij helpen?

Het is mogelijk om een deelvraag te kiezen en dat als apart project uit te voeren:

CHALLENGE

Logistiek: Wat is nodig om voedselresten te verzamelen?

Dierhouderij: Wat is er nodig om insecten te kweken? Welke insecten?

Wetgeving: wat zijn de regels rondom hergebruik van etensresten? Welke regels zijn of komen er rondom insecten als veevoer?

Economie: wat zijn de kosten en baten?

Regio: Noord-Holland Noord (Wijdenes)

Info: www.zuiderzeevarken.nl

Contact: erik@zuiderzeevarken.nl

Stichting Voedsel Surplus

Wij zijn jonge stichting die zich inzet om de overvloed / verspilling van voedsel zodanig in te zetten dat de meest kwetsbare mensen in onze samenleving daar profijt van hebben. Dit doen we door in (en in samenwerking met) gemeentes er voor te zorgen dat supermarkten hun overschotten doneren aan sociale restaurants die maaltijden koken voor (kwetsbare) buurtbewoners.

Het principe is eenvoudig: De supermarkten maken hun overschotten langer houdbaar door ze in te vriezen vlak voordat ze over datum gaan.



De sociale restaurants halen de spullen op en verwerken ze tot maaltijden voor buurtbewoners. Wij zorgen voor goeie afspraken en duidelijke en voedselveilige werkwijzen. Daarnaast ondersteunen we de sociale keukens met kennis over voedselveiligheid en verspillingenvrij en gezond koken. De producten die worden gedoneerd zijn: vlees, vis, vega en panklare groentes. In die laatste zit hem de uitdaging. Panklare groentes

(gesneden wok groentes, gesneden roerbakgroentes, gesneden worteltjes, boontjes etc) die ingevroren zijn geweest zijn in principe prima voor consumptie maar de structuur is zodanig dat het er niet mooi meer uitziet. De groentes zijn wel te gebruiken in soepen en sauzen.

De meest inventieve, avontuurlijke koks kunnen er van alles mee maar helaas zijn niet alle (vaak vrijwillige) koks van buurthuizen en sociale restaurants hier even goed in. We willen hen daarin helpen en hen voorzien van een aantal recepten en tips over wat je allemaal nog kunt met ingevroren panklare groentes (gebundeld in een brochure). En daar hebben we hulp bij nodig.



CHALLENGE

We zijn op zoek naar een aantal (eenvoudige) recepturen die voor koks van elk niveau met een klein budget zijn te maken. Daarnaast moet dit ook op een aantrekkelijke manier gepresenteerd worden in bijv. een brochure waar koks van elk niveau mee uit de voeten kunnen. Natuurlijk zou het helemaal mooi zijn als een aantal (bekende) chefs ook meewerken en recepten of tips aanleveren.

Regio: Utrecht

Contact: petra@voedselsurplus.nl

Meer informatie: www.voedselsurplus.nl

Bedenk een oplossing voor (snij-)reststukjes van vlees



Wekelijks wordt er vlees weggegooid, wat niet voldoet aan de kwaliteitseisen. Echter alle vlees wat wordt weggegooid zijn snij afval stukjes wat toch nog elders verwerkt zou moeten kunnen worden. De kwaliteit hiervan is nl. prima. Zijn er mogelijkheden om deze verspilling te voorkomen en dit voedsel nog op een andere manier te verwerken?

Contact: verzoek van opdrachtgever om verbinding via MBO-Challenge te leggen. Heb je belangstelling? Mail dan naar Info@mbo-challenge.nl

Landbouwbedrijf Straver



Wij zijn een vollegrondsgroente-/akkerbouwbedrijf en telen zowel gangbaar als biologisch. We telen o.a. rode bieten en met de bietjes boven de 10 cm kan de afnemer niets. Deze bietjes gaan nu terug het land op.

CHALLENGE

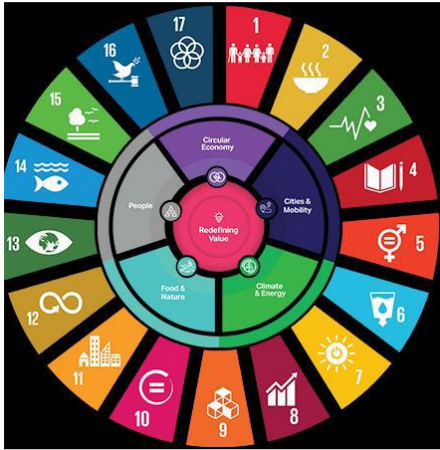
Kunnen jullie een mooi en praktisch toepasbaar alternatief bedenken voor de bietjes?

Contact: Jeanettestraver@gmail.com

Regio: Noord-Brabant (Almkerk)

De Emmerik





Onlangs is stichting De Emmerik opgericht, een circulaire hub voor duurzame stadslogistiek, fair food en fair fashion, wij hebben verschillende challenges voor studenten.

Regio: Nijmegen

Contact: cristel.busser@han.nl



Agrarisch bedrijf "De Jonghe Leeuw"

Vanuit een stalletje aan de weg verkopen wij aardappelen en uien. Als deze producten te klein zijn of een plekje hebben, dan worden ze niet verkocht en gaan ze weg als veevoer. Bij ons bedrijf hebben wij een keuken waar wij zoeken naar mogelijkheden om die producten verder te verwerken tot een product dat de consument wel koopt.



www.facebook.com/dejongheleeuw

CHALLENGE

Welke andere mogelijkheden zijn er voor de aardappelen en uien zodat er meer opbrengst gerealiseerd kan worden? Kunnen wij bijvoorbeeld onze keuken inzetten om producten te ontwikkelen van de aardappelen en uien om waarde te creëren?

Regio: Wijhe bij Zwolle, Overijssel

Contact: leo.annuska@hotmail.com

Meer informatie:

JUMBO Monique



Monique Ravenstijn bedacht Jeelink, een filosofie die staat voor verbinding. Het linken van mensen, bedrijven en producten ten behoeve van een duurzame toekomst en een gezonde, leefbare wereld. Per filiaal kan zij zo'n 80.000 mensen per maand bereiken met een maatschappelijke boodschap. Jeelink richt zich op 3 pijlers; Vitaliteit, Social Care en Circulariteit.

CHALLENGE

Hoe kan ik invloed uitoefenen op mijn publiek zodat zij minder voedsel verspillen? Vanuit bewustwording. [Klik hier voor het filmpje](#) van oproep voor de challenge.

Regio: Zwaagdijk & Heerhugowaard, Noord-Holland

Meer informatie: www.jumbomonique.nl



Stichting MANNA – WerkgroepSchermer



Groenten die na het wassen te klein of ongeschikt voor verkoop in de supermarkt blijken, worden door stichting Manna verder gesorteerd en geleverd aan voedselbanken in Nederland.

Challenge: Hoe kunnen we zorgen dat de inkopers van supermarkten de eisen die ze stellen aan het product bij de teler, bijstelt, zodat er meer van de oogst bij de consument terecht komt. Hoe kunnen we

zorgen dat de consument ook genoeg neemt met groenten die ondermaats is of een klein plekje heeft?

Regio: Alkmaar, Noord-Holland (en landelijk)

Website: www.stmannaschermer.nl

Contact: Jacob Smit info@stmannaschermer.nl

Meander Medisch Centrum



Onlangs is er gemeten hoeveel van het bereide voedsel er uiteindelijk wordt weggegooid. Dat was 35%. We gaan al een aantal dingen doen zoals een ander voedingsconcept dat scheelt in voedselverspilling. We gaan voedselverspilling meten zodat we de verspilling beter kunnen bewaken. Deze maatregelen zijn voor de patiënten voeding dat extern wordt gekookt. We

hebben echter ook Marché, onze eigen keuken, waar maaltijden worden bereid voor personeel, bezoek en evenementen.

CHALLENGE

De uitdaging die we voorleggen is om twee dingen te bedenken:

1. Hoe goed we ook opletten, er zal altijd enige voedselverspilling zijn. Bedenk een oplossing waarbij etensresten op een of andere manier worden vermarkt. Houd rekening met praktische, logistieke maar vooral wettelijke belemmeringen.
2. Bedenk voor Marché een oplossing bedenken om voedselverspilling tegen te gaan.

Regio: Amersfoort, provincie Utrecht

Contact: Stef Bots, SWCM.Bots@meandermc.nl

Meer informatie: www.meandermc.nl



Duijvestijn Tomaten



Duijvestijn Tomaten teelt op een innovatieve en duurzame wijze kwalitatief hoogwaardige en smaakvolle tomaten voor supermarkten, foodservice bedrijven, groothandelaren en speciaalzaken in Nederland en daarbuiten.

CHALLENGE

Soms zijn er tomaten waar geen klant voor is, omdat het aanbod te groot is of omdat de tomaat er niet perfect uit ziet. Wij zoeken altijd naar goede oplossingen om deze overschotten

(reststromen) optimaal te verwaarden. Help jij mee om verspilling van tomaten tegen te gaan?

[Klik hier voor het filmpje](#) van de oproep voor de challenge van Duijvestijn.

Regio: Pijnacker, Zuid-Holland

Contact: Ted Duijvestijn, ted@duijvestijntomaten.nl

Meer informatie: www.duijvestijntomaten.nl

Help de teler met vermarkten van appels en peren klasse 2.



Er komen in het najaar zo'n 30.000 kilo klasse 2 appels en peren van telers die niet naar de retail kunnen omdat ze niet aan de eisen voldoen. Ze zijn of te klein, of te krom, of hebben een klein plekje of windvegen. Hoe kunnen we die vermarkten?

Foto: Rene van der Aarde, perenteler

Contact: Matthijs Post, info@proevkantoor.nl

06- 40 25 65 05

Regio: Noord-Holland Noord



Dijklander Ziekenhuis



Binnen ons ziekenhuis leveren we geportioneerde hoeveelheden eten aan de patiënten. Het voedsel dat over is gaat bij ons de composteerder in.

CHALLENGE

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.

Regio: Hoorn, Noord-Holland

Contact: Richard Hoogland R.G.C.Hoogland@westfriesgasthuis.nl

Meer informatie: www.dijklander.nl



Circl

[Circl](#) is een circulair platform op de Amsterdamse Zuidas waar maatschappij en samenleving samen in beweging komen voor een duurzame wereld. Het is een ontmoetingsplaats voor start-ups en onderwijsinstellingen, voor buurtbewoners en gevestigde ondernemingen, voor overheden en burgers, voor ngo's en instellingen. Circl is ook de nieuwe hotspot op de Zuidas, met een restaurant en een rooftopbar.



CHALLENGE

Rudolf Brand, chefkok bij Circl daagt iedereen uit om met een goed idee of goed advies te komen

voor Circl om voedselverspilling tegen te gaan. Wie draagt bij aan het hoge niveau van onze duurzaamheid en circulariteit?

[Klik hier](#) voor het filmpje van de oproep voor de challenge.

Regio: Amsterdam e.o.

Meer informatie: www.circl.nl

Contact: m.oosting@vermaatgroep.nl / m.kuypers@vermaatgroep.nl

Kom jij eten redden bij Instock?



Instock bestaat uit een groot team van enthousiaste mensen met één duidelijke overeenkomst: we houden van eten, en niet van verspilling. Van een creatief keukenteam, tot goedlachse bediening en onze food rescue drivers die voor dag en dauw de producten redden van de verspilling. Dan hebben we nog onze kantoorhelden, die zich richten op nieuwe projecten zoals ons Pieper Bier en onze kookboeken Instock Cooking en Circular Chefs.

CHALLENGE

Samen met jouw team bedenken we een challenge die bij jullie past! Wij bieden verschillende mogelijkheden voor de diverse opleidingen.

Regio: Amsterdam

Contact: Heleen Sanders, Heleen@instock.nl

www instock.nl



Amstelswam : Routekaart voor doelgroepen

Wist jij dat de gemiddelde Amsterdammer **3,2 bakkie koffie per dag drinkt**? Dat is al snel **6 miljoen kilo koffie per jaar**. **Van elke koffieboon belandt slechts 0.2% in je kopje**. De overige **99,8% wordt weggegooid**. Dat kan ook anders: Zo kun je na het koffiedrinken al direct beginnen met het kweken van oesterswammen zonder verdere energie te verspillen.

Amstelswam wil graag een bijdrage leveren aan de voedselverspilling bij bewoners, bedrijven overheden en het onderwijs. Voor iedere doelgroep is een aparte aanpak nodig. Ik vraag hulp om deze aanpak op te zetten en uit te testen.



CHALLENGE

Er is behoefte aan een routekaart voor iedere doelgroep. Het moet duidelijk zijn hoe iedere doelgroep een bijdrage kan leveren aan de voedselverspilling, en dat begint bij het koffiedrinken en de koffie kiekjes. Follow the coffee!

Regio: heel Nederland
Contact: Rudy Klaassen
info@rudyklaassen.nl

Denk out of the box over digitale oplossing voedselverspilling



Cater Concept is als cateraar al jarenlang gespecialiseerd in het verzorgen van eten & drinken bij bedrijven en onderwijsinstellingen. Voeding en vooral de samenstelling ervan, is heel belangrijk in onze huidige maatschappij en de aandacht ervoor is al lang geen trend meer te noemen. Iedereen is zich bewust wat goed en gezond eten voor je lichaam doet. Logisch dat daar ook op het werk of op school alle aandacht aan wordt gegeven.

CHALLENGE:

Hoe logisch de aandacht voor goed en gezond eten voor je lichaam is, zou de aandacht om voedselverspilling tegen te gaan ook logisch moeten zijn. Wij doen al veel om bewust om te gaan met voeding en ons afval, maar dat kan beter!

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?

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
Website: www.caterconcept.nl
Contact : Jeroen Albers
Mail : j.albers@caterconcept.nl

