



OVERZICHT INZENDINGEN FLORIADE WERKT! CHALLENGE

'Help mee aan de toekomst van onze voeding!'



Slimme bodem;
duurzamer bodemgebruik



Slimme voedselketen;
meer opbrengst
& minder afval



Slimme voeding;
gezonder oud worden
& sneller herstellen

**Provincie Flevoland organiseerde van januari 2017 tot juni 2017 de Floriade Werkt!
Challenge: 'Help mee aan de toekomst van onze voeding!'.**

Het Flevolandse MKB, studentondernemers en samenwerkingsverbanden tussen bedrijven en onderzoeksinstituten uit heel Nederland en daarbuiten werden uitgedaagd om businessconcepten in te dienen rondom de thema's 'slimme bodem', 'slimme voedselketen' en 'slimme voeding'.

In totaal zijn er 48 inzendingen geweest. Via een halve finale (23 inzendingen) en finale (9 inzendingen) zijn er 3 winnaars door een jury gekozen. In deze uitgave een overzicht van alle inzendingen per categorie.

WINNAAR CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

C-Force AGRI, unieke innovatie en oplossing voor stofreductie & stuifbescherming

C-Force AGRI is de oplossing tegen winderosie & stuifschade in land- en tuinbouw. Gebruik resulteert in een hogere opbrengst, uitstekende gewasbescherming en gezondere gewassen. Het product vormt een afbreekbaar laagje over de bodem, behoudt haar werking na regen en gaat verdichting tegen.



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme bodem

C-Force AGRI biedt een unieke oplossing voor het verstuivingsprobleem in de landbouw. Eenvoudig met een veldspuit aan te brengen, het vormt een filmlaagje op de bodem dat zorgt voor stof & stuifbescherming en uiteindelijk een hogere opbrengst per ha.

Het probleem

Winderosie en stuifschade vormen een heel groot probleem in de land- en tuinbouw. Dit resulteert in verlies aan voedselopbrengst per hectare als ook financiële schade. Tot op heden zijn geen gedegen oplossingen ontwikkeld voor dit grote probleem.

De oplossing

C-Force Agri zorgt dat telers gewassen efficiënter en effectiever kunnen beschermen tegen stof en stuifschade. Een goede bescherming resulteert in hogere opbrengst, schonere lucht en reduceert kosten, bodem verdichting, brandstofverbruik en uitstoot. Kortom: "Meer opbrengst en duurzamer".

Voor wie?

Alle telers waar stuifschade een probleem is vormen een belangrijke doelgroep. Daarnaast zijn gemeenten, provincies, Rijkswaterstaat en bedrijven die zich bezig houden met aanleg en onderhoud van infrastructuur ook een zeer interessante doelgroep.

Het 100 dagen doel

Op de Floriade willen we laten zien wat de telers ervaren bij het gebruik van het product, zodat het product wereldwijd opgeschaald kan worden. De komende periode wordt wetenschappelijk aangetoond dat doelstellingen zoals reduceren van stuifschade en het verhogen van voedselopbrengst per hectare worden gerealiseerd, met als doel certificering van het product voor verdere marktintroductie.

Team

Ellis Ackermans, Diana Janbroers, Jacco Korver, Robert Dilling, Nils Janbroers.

Samenwerkingspartners: Provincie Flevoland middels TMI regeling

Website: www.instral.com



FINALIST CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Marine phytoplankton

Internationale verkoop van onze Marine phytoplankton



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voeding

Marine phytoplankton is een super gezond, plantaardig, duurzaam product met groot aantal gezondheid bevorderende effecten. Door te starten met verkoop in landen waar het mag kan Algaspring een goede uitgangspositie opbouwen voor nieuwe markten.

Het probleem

De uitdagingen zitten in toelatingen voor ons producten op de verschillende markten; distributie; marketing inspanningen.

De oplossing

Ons product vormt een duurzaam alternatief voor visolie, krill olie vanwege de mix van Omega 3 (EPA), 7 en 9 vetzuren en bevat veel meer actieve componenten die veel gezondheid bevorderende effecten hebben.

Het 100 dagen doel

Graag laten we op de Floriade zien welke voordelen ons product heeft voor de gezondheid en welke producten we hebben ontwikkeld op basis van Nannochloropsis gericht specifieke doelgroepen.

Team

Kees van Kilsdonk.

Mailadres: kilsdonk@algaspring.nl

Website: www.algaspring.nl

FINALIST CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Polyculturen in de kas

Polyculturen in de kas is een CSA bedrijf met (bio)divers hoog technisch productiesysteem dat de complete voedselmand lokaal afzet aan zijn leden.



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voedselketen

Het diverse productaanbod van Polyculturen in de kas verdeelt de boer onder zijn leden waardoor voedselverspilling minimaal is. Het is biodivers. Het bedrijf zal in co-creatie groeien en gedragen worden door zijn leden.

Het probleem

Voedsel wordt niet meer geproduceerd daar waar het nodig is. In de lange distributieketen wordt veel voedsel verspild. Consumenten staan door dit systeem steeds verder af van de bron van hun voedsel. Boeren hebben weinig aanzien meer in het systeem.

De oplossing

Polyculturen in de kas brengt producenten en afnemers bij elkaar zonder dat een verdere keten nodig is. Hierdoor worden zij weer baas over hun eigen voedsel. De afnemers zijn tevens de eigenaren van de coöperatie, waardoor de winst teruggaat naar de leden. De boer kent zijn afnemers en krijgt waardering voor zijn werk. De productiewijze is divers en de opbrengsten zijn hoog door slimme teelttechniek op basis van symbiotische verbanden en gesloten kringlopen. Het is een fijne ontmoetingsplek.

Voor wie?

De eerste doelgroep zijn ondernemers die op een natuurlijke manier willen boeren in een sociale omgeving. De tweede doelgroep zijn de burgers/afnemers die onderdeel willen zijn van de boerderijvereniging waar zij baas zijn over hun eigen voedsel, hun kinderen kunnen laten zien waar hun eten vandaan komt en mee kunnen helpen op het bedrijf. Belanghebbende is de maatschappij die natuur-inclusieve landbouw aanjaagt.

Het 100 dagen doel

Het bedrijfssysteem -inclusief afzetmethode- is ontworpen en met pioniers doorontwikkeld, wat beschreven is in drie publicaties van concept tot experimenteerfase. De challenge is om het systeem uit te bouwen tot een succesvol bedrijf. In honderd dagen vanaf nu zal het team een coöperatie opzetten, een uitvalsbasis organiseren om te kunnen beginnen op het Floriadeterrein en een stappenplan uitwerken om te kunnen groeien met het groeiende aantal leden.

Team

Eveline Stilma, (InnoPlant), Peter Oei (Stichting Innovatie Glastuinbouw), Gert Neurink, Bert Rorije. Coach, Start-up begeleider in co-creatie en marketing advies.

Samenwerkingspartners: InnoPlant, SIGN

Mailadres: eveline@innoplant.nl

Website: www.innoplant.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Traditionele vissaus van scholresten

Valorisatie van commercieel inferieure visresten tot een hoogwaardige saus



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voedselketen

- 1) Hele vis is geschikt voor consumptie, echter minder dan de helft wordt geconsumeerd,
- 2) Ontwikkeling mbv subsidie RVO en in samenwerking met PO Urk,
- 3) Visresten fermenteren en omzetten in kwalitatief hoogwaardige en voedselveilige vissaus.

Het probleem

De hele vis is geschikt voor consumptie, maar minder dan de helft wordt geconsumeerd. De uitdaging is om een goede saus te maken van visreststromen, zodat de vis optimaal benut wordt voor consumptie (en daardoor voedselvoorziening beter benut wordt).

De oplossing

Valorisatie van visresten, optimale benutting van reststromen van vis, energiezuinige productie (milieu), hogere opbrengst visresten (maatschappelijk), duurzame vissaus (duurzame visserij) en passend in de visie van de gemeente Urk (verbreding van activiteiten in de visserij (verwerking)).

Voor wie?

De consument. Het is een voedselveilige en duurzame vissaus op een traditionele (natuurlijke) manier gemaakt. En het is een (gedeeltelijke) zoutvervanger.

Het 100 dagen doel

Binnen 100 dagen willen we een eerste resultaat van de vissaus proeven presenteren aan potentiële klanten. Op de Floriade willen we een onderscheidend, kwalitatief hoogwaardige en voedselveilige vissaus laten proeven met een typisch Urker gerecht: Noordzee schol en rijst met als smaakmaker vissaus.

De vissaus is tevens een zout vervanger.

Team

Pieter Kaptein en Moses Berhane.

Samenwerkingspartners: PO Urk

Mailadres: info@diamondfish.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Easygrow.io - assisted growing for urban & indoor farmers

Easygrow.io is een "Assisted Growing" platform voor de nieuwe digitale urban & indoor farmer



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voedselketen

Ons concept easygrow.io is een hard- en software platform waarmee we zowel startende als bestaande, lokale farmers de tools geven om op een laagdrempelige en toegankelijke manier verse, gezonde, betere groenten, fruit en kruiden kunnen laten groeien.

Het probleem

Inefficiënte voedselketen, door de manier waarop we voedsel produceren, transporteren en conserveren.

De oplossing

De nieuwe digitale farmers worden d.m.v. het easygrow.io platform ondersteund ("Assisted Growing") om het groeiproces via hydroponics zo optimaal mogelijk te laten verlopen.

Met onze oplossing maken we farming leuk en toegankelijk. We halen drempels weg en zorgen dat een groeiend aantal mensen enthousiast raakt over dit principe. Dit resulteert uiteindelijk in kwalitatief betere en gezondere producten en een duurzamere en efficiëntere voedselketen.

Voor wie?

De nieuwe digitale farmer. De farmer die open staat voor nieuwe (groei)technieken en duurzaam en kleinschalig de community wil voorzien van betere, gezondere en versere voeding. Uiteindelijk profiteert de consument hier natuurlijk ook van!

Het 100 dagen doel

Over 100 dagen willen we ons easygrow.io platform zover gereed te hebben dat met 10 urban en indoor farmers de pilot kunnen starten en zodoende het easygrow.io platform kunnen valideren en verbeteren om daarna in productie te gaan en verder uit te rollen.

Op de Floriade 2022 wordt ons easygrow.io platform op diverse locaties op het Floriade terrein als showcase van het nieuwe groeien ingezet, kan onze easygrow.io zeecontainer bezocht worden en kunnen bezoekers van de Floriade het easygrow.io product aanschaffen om zelf een nieuwe digitale farmer te worden.

Team

Remco Bakker, Yahia El Sherbini, Lennart Lachmeijer, Iwona Droog-Echt en Danny Hoffman.

Samenwerkingspartners: Pycom, Drijfveer

Mailadres: dan@elements.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Biologische landbouw voor de polder

Wij zijn hoogwaardige biologische zaden aan het telen op gezonde grond met een hoge opbrengst en een schone bodem



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voedselketen

Wij zijn 8 jaar lang met het onderzoek van Vialight bv en Efibia aan de slag gegaan op landbouwgrond in Almere buitenvaart met een uniek concept wat door ministerie van landbouw als een unieke technische doorbraak wordt gezien met water en licht.

Het probleem

De zaden tegenwoordig zijn steeds meer genetisch gemanipuleerd maar hoogwaardige biologische zaden met een hoge opbrengst zijn steeds zeldzamer. Door middel van nieuwe technieken zijn specialisten uit Nederland hiermee aan de slag gegaan.

De oplossing

Oplossing is minder gif, hoogwaardig voedsel, herbruikbare zaden en voedsel dat een goede uitwerking heeft op de gezondheid.

Voor wie?

De doelgroep is de consument en de gezondheidszorg omdat ons concept inzicht geeft over relatie voeding en gezondheid en bodem.

Het 100 dagen doel

Zaden kweken in Almere met een hoogwaardig team van specialisten en zaadveredeling doorvoeren voor biologische zaden en parallel daaraan wetenschappelijk onderzoek uitvoeren.

Team

Dolf Zantinge

Samenwerkingspartners: Efibia bv, TNO, Vitalis, Greenorganics

Website: www.efibia.nl

INZENDING CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Groentje: 1e publieke afzetplatform in Nederland en Fairtrade voor de natuur!

Het inzamelen van biodiversiteit ondersteunende gewassen van iedereen in Nederland voor een faire prijs en deze afzetten in zo veel mogelijk verkoopkanalen om subsidieloos de natuur te kunnen onderhouden.



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voedselketen

Hoge bomen zijn van waarde voor biodiversiteit, oogsten ervan hebben weinig afzet. Ons cultuurlandschap en rassenbehoud loopt zo gevaar. Het opzetten van dit landelijk publiekafzet- en verwerkingsplatform biedt kans op rentabiliteit en subsidieloze ondersteuning van deze initiatieven.

Het probleem

Hoogstamfruit en gewassen die bijv. gezond zijn en natuur ondersteunen missen afzetkansen of zijn duur in productie door boeren en niet rendabel voor hen. Voor behoud van plantaardig cultuurerfgoed nemen subsidies af. Voor lagere inkomens moet gezond voedsel toegankelijk zijn.

De oplossing

Burgers verzorgen en leveren biodiversiteit ondersteunende gewassen in. Zo is rentabiliteit voor natuurbehoud mogelijk. Bijv. hoogstamfruit, meer dan 15 milj. kg blijft liggen op de grond. Groentje vermindert voedselverspilling. In 4-5 jaar tijd creëren we voor cultuurerfgoed een verdienmodel zonder subsidies; 14% naar de verzorger, tot 26% naar de overheid, excl. delving subsidies. Kans op werk groeit >1 fte door garantieafnames. Biodiversiteit behoud betekent minder pesticiden gebruik door boeren. Stimulering voor ecologisch veeteelt bedrijf ontstaat = overheidsbeleid.

Voor wie?

Voor iedereen met te weinig subsidie om natuuronderhoud te bekostigen en te onderwijzen. Voor overheden en boeren! Voor mensen die niet voor acceptabele prijs aan gezondheid ondersteunend voedsel kunnen komen. Voor consumenten die kiezen voor ecologisch verantwoord consumeren.

Het 100 dagen doel

Focus is nu op hoogstamfruit tot waarde brengen. April, start verkoop in Natuurwinkel van Groentje Topsy Cider. SigneerCider presenteren. Productiemateriaal voor eerste 1.500 liter uitbreiden, rest uitbesteden als kapitaal er is. Productiebedrijf omzetten in BV om meer kapitaal aan te trekken. Samenwerkingsverbanden die nu worden aangeboden overwegen en uitwerken. Op Floriade kunnen we presenteren welke afzetplatformen er inmiddels zijn en de producten die daaruit voortkomen en een landkaart die landelijke dekking laat zien. Hopelijk draaien we volgens het businessplan: kostendekkend/winstgevend. We hebben nu 2 gewassen op het oog: 1. fruit van hoogstambomen, 2. Een gewas wat gezond is voor diabetes patiënten. Dit laat een bedrijf zien wat meer is dan een ciderij of brouwerij, nl. publiek afzetplatform en inspeelt op trends: circulaire economie, personalized food, alternatieve voedselstrategie. Made in Almere!

Team

Angela Scheepers

Samenwerkingspartners: 1. Koninklijke Nederlandse Heidemaatschappij, aanjager en promotor 2. Er worden nu gesprekken gevoerd met mogelijke samenwerkingspartners; een brouwer, een distributeur, een grotere boomgaardbezitter en een vereniging tot behoud cultuurerfgoed. 3. Natuurwinkel - Almere neemt 1e product in assortiment op. 4. Horecagelegenheid - Almere neemt 1e product in assortiment op.

Website: www.groentjecider.nl

INZENDING CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Pure Fish Bag

Het ontwikkelen van een zak om vis in te koken waardoor de smaak en voedingswaarden beter behouden blijven.



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voeding

Diepvriesvis uit de supermarkten kun je alleen bakken. Je kunt het niet gemakkelijk koken. Daar willen wij verandering in brengen door vis in een zakje met het concept Pure Fish Bag. De voordelen: meer smaak, een voedzamer product en gemak.

Het probleem

Bij het bakken van vis gaan smaak en voedzame stoffen voor een groot deel verloren. Het is geen puur natuur product meer. Daarnaast is het voor consumenten erg lastig om zelf vis te bereiden. Met dit concept kan hij/zij genieten van echte kwaliteit.

De oplossing

Door vis in een zak te koken blijven de smaak en alle voedingswaarden behouden. De impact van dit concept op de keten zal groot zijn. Voor de consument zal het een gezonder en duurzamer product en meer gemak opleveren.

Voor wie?

De doelgroepen bestaan uit verschillende typen huishoudens.

Het 100 dagen doel

Wij doen met deze challenge mee om de komende 100 dagen het concept Pure Fish Bag te onderzoeken en samen met anderen die meedoen na te denken over de ontwikkeling. Het netwerken en samenwerken is voor ons erg belangrijk.

Team

Ronnie Hoefnagel en Jankeliena Hoefnagel

Samenwerkingspartners: Chefkok, voedingsconceptenbureau

Mailadres: ronnie@rodivis.nl

INZENDING CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Skin for Skin

Skin for Skin is een krachtig en natuurlijk voedingssupplement uit Noordzeevis voor de versteviging van je huid en een boost voor je haar en nagels.



Categorie deelname: MKB Flevoland
Opgave: Slimme voedselketen

Wij willen als visbedrijf onze grote reststroom visafval valoriseren door hieruit zeer hoogwaardig viscollageen te halen. Dit puur natuur product geeft een boost aan je huid, nagels en welbevinden.

Het probleem

Scholresten worden nu niet lokaal op Urk verwerkt. We verslepen deze vele honderden tonnen afval wekelijks naar andere plekken in de wereld waar er laagwaardig vismeel van wordt gemaakt. Dat brengt weinig op voor de sector en is niet duurzaam.

De oplossing

De waarde van scholresten substantieel verhogen door er callogeen uit te extraheren. We stoppen met het verslepen van afval en water in vele tientallen vrachtauto's per dag. In plaats daarvan verwerken we dit afval op Urk zelf tot een hoogwaardig product voor de consumentenmarkt. Hierdoor ontstaat er een lokale circulaire economie, beëindigen we het gesleep met resten en water (!) en verbeteren we de businesscase van schol, waardoor de visserij tevens duurzamer wordt. More bang for the buck!

Voor wie?

Het is een oplossing voor iedereen die graag gezond wil leven en er goed uit wil zien.

Het 100 dagen doel

We willen bereiken dat consumenten ons product uitprobeert en het verschil zelf ervaart. Het is onze ambitie om op de Floriade als visketen Skin for Skin te laten zien als geslaagde case van een duurzaam businessconcept in een van oudsher op bulk gerichte agro & food sector.

Team

Arie Radewalt en Mardien Radewalt.

Samenwerkingspartners: Spikker, Vereniging van Visgroothandelaren, Brands F&C

Mailadres: info@skinforskin.nl

INZENDING CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Violeta's Kitchen, Hollandse soep met een Bulgaarse twist.

Violeta's Kitchen verwerkt voedsel dat verloren dreigt te gaan tot een hoogwaardig eindproduct; Hollandse soep met een Bulgaarse twist.



Categorie deelname: MKB Flevoland
Opgave: Slimme voedselketen

Tegengaan van zinloze voedselverspilling, tevens kansen voor startende cateraars met kleine beurs. Door verzamelen van overgebleven oogst van akkers/tuinders en het ontwikkelen van conserveringstechnieken i.s.m. Almeerse Weelde.

Het probleem

Violeta's Kitchen wil eigen catering voeren met lage kosten. Producten die anders zouden worden weggegooid worden nu benut en krijgen hierdoor een hogere economische waarde. Goed voor de boer, goed voor Violeta's Kitchen.

De oplossing

- Bewustwording: tonen dat je iets aan voedselverspilling kan doen en dat gezond eten niet duur hoeft te zijn
- Integratie: tonen hoe lekker, rijk, gastvrij de eetcultuur van de Balkan is
- Minder afval van voedsel
- Minder CO2: lokale producten, minder transport
- Economisch voordeel: overschot krijgt economische waarde; leegstaande keukens worden benut; met een beperkt budget een eigen bedrijf op starten.
- Verbinding door samenwerking met lokale partijen

Voor wie?

Voor Violeta's Kitchen (en andere startende cateraars) een kans om haar bedrijf met lage investering te starten en zich te profileren als duurzaam ondernemer. Klanten van Violetas Kitchen zijn:

- MKB-bedrijven die te klein zijn voor een eigen catering
- Groepen, verenigingen
- Bezoekers van evenementen, bijvoorbeeld Oogstfeest, Streekparade en Groentesoepfestival.

Het 100 dagen doel

Op korte termijn wil ik mijn businessplan verder uitwerken, wil ik op zoek naar locaties waar ik kan koken en wil ik mijn naamsbekendheid in Almere vergroten. Ik wil klanten zoeken, Ik wil ook werken aan mijn vaardigheden als beginnend ondernemer. Op de Floriade wil ik laten zien hoe mijn concept werkt en vertaalbaar is naar andere steden. Maar ik wil vooral laten proeven.

Team

Violeta Marinova, Jacqueline Ideler, Dennis van Zwet,

Samenwerkingspartners: Almeerse Weelde, De telers van de Buitenvaart, LokaalVoedselFlevoland, Ontwikkelcentrum Stadslandbouw (OSA), Andere lokale producenten en initiatieven

Mailadres: info@Violetas-kitchen.nl

Website: www.violetas-kitchen.nl

INZENDING CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

City Farming Priceless

City Farming Priceless verbouwt "living" baby leaf salade (in bakjes) zonder het gebruik van pesticiden, geheel biologisch en zonder afval(water).



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme voedselketen

City Farming Priceless is revolutionair daar het biologisch in grote hoeveelheden kan produceren zonder afval en zonder afvalwater. Een vernieuwend product (living baby salad in een bakje) tegen een lage consumentenprijs.

Het probleem

Hoe voorzie je de stad van de lokaal geproduceerde, verse, gezonde en biologische groente?

De gemiddelde afstand die groente aflegt van boerderij naar bord is 2.569 kilometer.
60% van de verpakte salade gaat verloren tussen boerderij en bord.

De oplossing

- In de groentefabriek kunnen 10 miljoen bakjes salade geproduceerd worden per jaar zonder afval en afvalwater);
- De salade kan geplukt worden door consument wanneer benodigd;
- Verser, smaakvoller en gezondere salade zonder chemicaliën (geen wassing producent);
- Langere houdbaarheid (14 dagen) en met een beetje TLC kan er 3 x geoogst worden;
- De consumentenprijs CFP gelijk aan reguliere, gesneden salade;
- Lokaal product, dus carbon foot print reductie;
- All verpakkingen zijn biologisch afbreekbaar.

Voor wie?

Babysalade gekweekt in bakjes is een interessant product voor zowel groothandel, supermarkt, restaurant, maar ook zeker voor de consument, daar het om een gezond, biologisch en smaakvol product gaat met een langere houdbaarheid, dus minder afval, voor een interessante prijs.

Daarnaast is het City Farming Priceless Concept interessant voor nieuwe en bestaande City Farms, het biedt hen de kans biologisch te produceren zonder afval(-water) en te besparen op hun energierekening.

Het 100 dagen doel

Wij willen een pilot neerzetten van de groentefabriek, waarin we op grotere schaal kunnen aantonen dat we grote hoeveelheden salade in bakjes kunnen kweken, op biologische wijze, zonder chemicaliën, pesticiden, afval en afvalwater. Dit concept willen we graag op de Floriade aan de (inter)nationale gemeenschap laten zien om zo het concept op de (inter)nationale markt te verkopen.

Team

Miguel Aguilera Zayas, Mariska Engel.

Samenwerkingspartners: Bedrijven in China, Finland, Italië, Duitsland en Nederland

Mailadres: engelprojects@gmail.com

INZENDING CATEGORIE MKB-FLEVOLAND

Maatwerkoplossing fruitbomenteelt met tracks tegen bodemverdichting

Multifunctionele machine t.b.v. fruitbomenteelt voor rooien fruitbomen, zagen onderstammen en zetten van stokken.



Categorie deelname: MKB Flevoland

Opgave: Slimme bodem

Multifunctionele innovatie die de teler met een lagere investering, voor drie verschillende toepassingen in het teeltproces kan inzetten. Door gebruik te maken van maatwerktracks is de druk op de bodem per cm² 60% lager dan bij reguliere banden.

Het probleem

Tegengaan van verdichting van de bodem.

De oplossing

De inzet van maatwerktracks, druk op de bodem is per vierkante centimeter 60% lager, waardoor bodemverdichting wordt tegengegaan.

Voor wie?

Fruitboomtelers.

Het 100 dagen doel

Prototype opschalen. Op de Floriade willen wij laten zien hoe deze machine internationaal ingezet wordt.

Team

Paul Andela.

Samenwerkingspartners: Vruchtboomkwekerij Hillebrand te Zeewolde

Website: www.fruittrees-rootstocks.com

WINNAAR CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Gezondere landbouw met een revolutionaire elektrische tractor

Met windenergie en een elektrische tractor op rijpaden maken we de Flevolandse grond weer gezond.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

In een dieselloze proeftuin met 10 boeren, 10 elektrische tractoren, een paar windmolens en een zeezoutbatterij voor tussentijdse energieopslag maken we gezonde grond en gezonde voeding zonder diesel en minder meststoffen en bestrijdingsmiddelen.

Het probleem

Landbouwgrond lijdt door bodemverdichting omdat machines niet zijn aangepast. De 600 windmolens in Flevoland zijn deel van de oplossing. Een elektrische tractor die de bodem spaart doet de rest.

De oplossing

Grote landbouw machines verdichten de bodem overal. Door met een GPS over vaste rijpaden te rijden blijft de schade beperkt tot de smalle paadjes. De rest van de grond wordt een broedplaats van bodemleven. Met de Multi Tool Trac is dit mogelijk. Omdat de machine elektrisch werkt, en bij alle 600 windmolens in Flevoland opgeladen kan worden, is Flevoland de ideale proeftuin voor elektrische landbouw.

Voor wie?

Boeren krijgen 20% meer opbrengst en een betere voedingskwaliteit. Door de tractoren met windenergie te laden wordt 20.000 liter diesel per tractor per jaar bespaard. Dat scheelt een bult CO₂. Door het verbeteren van de bodem kan daar ook een flinke hoeveelheid CO₂ in worden opgeslagen door meer Humus. En het elektriciteitsnet wordt ontlast. Winst voor iedereen!

Het 100 dagen doel

De komende 100 dagen bouwen we machine 3. Op de dieselloze proeftuin in 2022 rijden 10 tractoren volledig op windenergie. Een uniek concept waar de hele wereld naar komt kijken.

Team

Paul van Ham (Multi Tool Trac) en Eelco Osse (Machinefabriek Boessenkool).

Samenwerkingspartners: Stichting Biologische Landbouw Flevoland; Machinefabriek Boessenkool, Van Ham, Eekels

Mailadres: innovatie@multitooltrac.com

FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Seagreen - zeewier & zeegroente

Seagreen zeewier & zeegroente: het gezonde voedsel van de toekomst, lekker en gemakkelijk gemaakt.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voeding

Seagreen maakt eten van zeewier toegankelijk, gemakkelijk en leuk. Hiertoe ontwikkelen we onderscheidend lekkere producten en een unieke keten. Zeewier op het dagelijks menu draagt bij aan het oplossen van grote actuele duurzaamheidsvraagstukken.

Het probleem

Vanuit vele duurzaamheidshoeken staat het traditioneel verbouwen van voedsel onder druk. Toevoegen van zeewier aan het dieet is hiervoor een gezonde oplossingsrichting. Zeewier is nog onbekend. Dus gaan we het toegankelijk, leuk en makkelijk maken.

De oplossing

Door het eten van zeewier leuk en makkelijk te maken gaan we consumenten - in hun dagdagelijkse eetpatroon - aan het zeewier krijgen. Zeewier is een vrijwel onuitputtelijke en gezonde voedingsbron, rijk aan voedingsstoffen & arm aan calorieën. Zeewier is lekker en gemakkelijk te bewerken en heeft grote duurzaamheidsvoordelen:

- geen (kunst)mest en geen bestrijdingsmiddelen;
- geen kostbaar zoetwater- en schaarse grondgebruik;
- CO₂ neutraal;
- kan op grote schaal gekweekt worden.

Voor wie?

In principe is dit een oplossing die relevant is voor alle consumenten wereldwijd. Gezien de onbekendheid van zeewier bij de consument richt Seagreen zich in eerste instantie op een specifieke doelgroep van bewuste consumenten die open staan voor vernieuwing en behoefte hebben aan gemakkelijk te bereiden, lekkere producten. Voor zichzelf en hun gezin.

Het 100 dagen doel

100 dagen: drie uitontwikkelde, lekkere en gemakkelijke zeewierproducten die omarmd worden door de doelgroep. Floriade: van een integraal beheerste zeewier keten tot en met een mooi assortiment aan relevante consumentenproducten die passen in een dagdagelijks dieet.

Team

Toine Wilke (Seaweedman.nl), Bart van Olphen (Foodworks BV), Ton Menken (Menken vd Assem BV), Sonja den Ouden (Menken vd Assem BV), Harm Jan van Dijk (Foodworks BV), Samenwerkingspartners, Menken vd Assem BV, Toine Wilke, Foodworks BV, diverse andere partijen

Contact: Harm Jan van Dijk

FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Kostelyck

Kostelyck keert de voedselketen om met gepersonaliseerde voeding.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voeding

Kostelyck keert de voedselketen om met gepersonaliseerde voeding. Gericht op verbetering van de individuele gezondheid van de consument. Gemakkelijk te bestellen en thuis bezorgd. Samen op weg naar "De apotheek van de toekomst".

Het probleem

Diabetes 2 is een welvaartsziekte die met behulp van goede voeding kan worden verminderd, zelfs genezen. Het is moeilijk om zelf te bepalen wat de beste voeding is, dit gericht en makkelijk te verkrijgen en resultaten die wordt bereikt te meten.

De oplossing

Kostelyck heeft een partnerovereenkomst met DVN. DVN ontwikkelt een platform: Voluit leven met diabetes. Dit platform biedt mensen begeleiding naar een gezonder voedingspatroon. Kostelyck biedt in samenwerking met diëtisten een maaltijdbox met verse Hollandse producten, eventueel met extra inhoudsstoffen. Wageningen University & Research en TNO zetten de resultaten in bij onderzoek naar de beste manier om individuele mensen te helpen bij het kiezen van gezonde en passende voeding.

Voor wie?

Voor mensen met diabetes 2.

Het 100 dagen doel

We starten met 45 diabetes 2 patiënten en 2 diëtisten. In deze pilot worden maaltijdboxen geleverd met ingrediënten voor vaststaande recepten voor de warme maaltijd (4 personen, 3 dagen per week). Later volgt de mogelijkheid om de inhoud van de box aan te passen door de deelnemers op basis van bijvoorbeeld voorkeuren of behoeften. In 100 dagen worden de stappen zoals hierboven beschreven doorlopen en worden de resultaten gemeten.

Team

Marcel van Dam (Kostelyck), Rob van der Hoort (Kostelyck), Rianne Mol (DVN) en Dr. Ir. Gertrude Zeinstra (Wageningen Food & Biobased Research).

Samenwerkingspartners: DVN, Wageningen University & Research, TNO

Mailadres: marcel@kostelyck.nl, rob@kostelyck.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

ThijsTea

ThijsTea is een heerlijke iced tea gemaakt van fruit dat eigenlijk zou worden weggegooid omdat het dik, krom of lelijk is.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voedselketen

Ongeveer een derde van de gehele voedselproductie wordt verspild. ThijsTea koopt reststromen van fruit op. Hiervan maakt ThijsTea een frisdrank met een houdbaarheid van 18 maanden. Middels ons product maken we consumenten bewust van de problematiek.

Het probleem

Voedselverspilling in het algemeen, maar specifiek fruitverspilling. De onwetendheid bij mensen over de grootte van dit probleem.

De oplossing

Het redden van verspild fruit en bewustwording creëren. Heeft een grote impact daar er minder verspild wordt, het fruit een tweede leven krijgt en we via onze communicatiekanalen (website, etiket, merchandise en vilt) mensen bewust maken van de grote berg verspilling en daarbij de consumenten oplossingen voor hun eigen huishouden bieden.

Voor wie?

Consumenten die een bewuste keuze maken, streven naar een beter milieu en op zoek zijn naar een verantwoord en alternatief frisdrank.

Het 100 dagen doel

Wij willen meer mensen bekend laten raken met ThijsTea en daarmee meer mensen informeren over de problematiek. Wij willen meer ThijsTea verkopen en op deze manier meer fruit redden. Groei is ons doel.

Team

Thijs Afink

Samenwerkingspartners: Profecta, Kromkommer, Instock, Rungis, Triodos, Voor de Wereld van Morgen

Website: www.thijstea.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Subterranean Plant Supply (SPS)

Ondergronds irrigeren brengt water en voedsel direct bij de wortels van de plant en is geen verdamping of lekken naar het grondwater.

Categorie deelname: Samenwerkingsverband

Opgave: Slimme bodem

Het watertekort neemt wereldwijd enorm toe. Wat er is, moet verdeeld worden over drinkwater en irrigatiewater voor de landbouw. Rijke golfclubs betalen soms wel Euro 2000 per dag om te irrigeren. Dat gaat meestal met drinkwater. SPS lost dat op.

Het probleem

Water dat gespaard kan worden is in sommige streken van levensbelang. Ondergrondse irrigatie is een oplossing voor boeren als ook voor Golfclubs. De plant krijgt altijd water en blijft groeien. Opbrengst in India tot 400% meer.

De oplossing

Ondergrondse irrigatie bespaart op water en voedsel voor de plant. Op water kan in vergelijking met sproeien tot 75% bespaard worden. Op voedsel tot 50%. Het beluchten van de grond kan ook met SPS gedaan worden. Er hoeft dus niet vanwege de beluchting geploegd te worden. In landen waar de zon overdag altijd schijnt kan wel tot 400% meer geoogst worden. Omdat er niet gesproeid wordt komt er geen water meer op de grond en groeit er veel minder onkruid.

Voor wie?

De doelgroep is land- en tuinbouw en golfbedrijven.

Het 100 dagen doel

Wij willen op de Floriade een demonstratie en test bak maken met diverse grondsoorten en het gebruik van Sanoplant voor zandgrond die sterk waterdoorlatend is. Met sensoren kan gemeten worden hoeveel water er weglekt met diverse grondsoorten en hoe hoog de opbrengst is.

Team

Johannes Krens en Pieter Stadhouders

Samenwerkingspartners: nog in beraad

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

StadsOogst - waarde uit afval

Wij bouwen een netwerk van wormenhôtels verspreid door Almere waarmee burensamen waarde creëren voor hun buurt met het gft-afval uit de keukens en de tuinen.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

Met een wormenhotel kunnen burensamen waarde creëren uit gft-afval voor de buurt. Op schone, makkelijke & leuke manier wordt hoge kwaliteit wormencompost gemaakt.

Burensamen bouwen samen 'n duurzame buurt & maken 'n vruchtbare bodem voor stadslandbouw.

Het probleem

Het gehalte aan organisch materiaal in landbouwbodems is sterk verminderd. Met als gevolg een ongezond bodemleven. Groot deel van organisch afval komt niet terug in de bodem. De mensen kennen hun rol als voedselconsument in voedselkringloop niet meer.

De oplossing

StadsOogst ontwerpt een educatief & praktisch systeem voor composteren in Almere. In 6 delen van Almere komen wormenhôtels in aanliggende straten om impact van buurtcomposteren zichtbaar te maken. Per wormenhotel kan p.j. circa 6000L gft-afval gered & 1000L rijke vermicompost gemaakt worden. Gft-afval wordt lokaal gecomposteerd & gebruikt, transport vermindert & sociale cohesie vergroot. Deelnemers ervaren hun rol in de voedselkringloop in de praktijk en zijn een voorbeeld.

Voor wie?

De oplossing is gericht op stadsbewoners van Almere en op stadsbewoners in het algemeen.

Het 100 dagen doel

Op dit moment is Le Compostier een wormenhotel aan het ontwikkelen dat door een sociale werkplaats vervaardigd kan worden. Dit model zal gebruikt worden om dit jaar 25 nieuwe locaties in Amsterdam te voorzien van een wormenhotel. Binnen 100 dagen zal dit eerste model gebouwd zijn.

Dit model kan vervolgens door verschillende sociale werkplaatsen vervaardigd worden.

Op de Floriade zouden wij graag een hecht netwerk van buurtcomposteerders laten zien, die hun ervaring delen met de overige stadsbewoners en helpen het buurtcomposteren te laten groeien, vanaf de bodem.

Op de Floriade willen wij bij het informatie centrum laten zien hoe buurtcomposteren een goede voedingsbodem maakt voor stadslandbouw en helpt buurten te verduurzamen (ecologisch en sociaal).

Door een vermicompostsysteem te bouwen met geïntegreerde voedselproductie kunnen wij laten zien hoe op beperkte ruimte duurzaam gebruik gemaakt kan worden van organische reststoffen & voedsel in de stad geproduceerd kan worden.

Team

Rowin Snijder (Le Compostier en StadsOogst Compost Coöperatie), Aveen Colgan (Green Living Lab), Afra Spoelder (The Compostables - Enactus VU) en Boj van den Berg (Urban Greeners).

Samenwerkingspartners: StadsOogst Compost Coöperatie, Nederland/ Le Compostier, Nederland/ The Green Living Lab, Nederland/Full Harvest, Nederland/The Compostables (start-up Enactus VU)

Mailadres: StadsOogstcoop@gmail.com

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Innovatieve verpakking voor fruit

Liquidseal is een innovatieve verpakking voor bederfelijke producten met als doel het sterk reduceren van uitval.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voedselketen

In de voedselketen is uitval een van de grootste problemen, d.m.v. Liquidseal wordt dit sterk terug gebracht. Liquidseal vormt een filmlaag op het bederfelijke product. Door het metabolisme te beïnvloeden wordt de houdbaarheid verlengd.

Het probleem

Er gaat veel product verloren van kweker tot consument. Vruchtbare grond wordt ingezet voor het produceren van fruit waarvan circa 35% de eindstreep niet haalt. Door de ontwikkeling van een innovatieve verpakking willen wij dit tenminste halveren.

De oplossing

Door de inzet van Liquidseal realiseren wij:
Minder uitval, een efficiëntere inzet van vruchtbare grond, duurzamer transport (zeevracht i.p.v. luchtvracht) en vermindering gebruik van chemicaliën.

Voor wie?

De geboden oplossing heeft impact op de gehele voedselketen van kweker, groothandel, retail tot aan de consument.

Het 100 dagen doel

In 100 dagen willen wij laten zien dat Liquidseal de hierboven genoemde impact in de praktijk heeft bewezen. Op de Floriade willen wij laten zien dat het gebruik van Liquidseal resulteert in een efficiëntere inzet van vruchtbare grond.

Team

Glenn Groenewegen, Liesbeth Akkerman, Jeroen Falke, Ernst van den Berg, Victor Monster, Sonia Janssen.

Samenwerkingspartners: FLP Perreira, Colombia

Website: www.liquidseal.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

De bodem in beeld met MijnBodemConditie-App

De MijnBodemConditie-App maakt het mogelijk om, als aanvulling op chemische analyses, de bodem visueel te beoordelen. Dit is de start van goed bodembeheer!



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

De bodemconditiescore is de meest laagdrempelige methode om de kwaliteit van een bodem te scoren. Je steekt een schop in de grond en scoort zelf de kenmerken. Het geeft direct inzicht en wereldwijd ontstaat er een fantastische database.

Het probleem

Momenteel bieden chemische bodemanalyses inzicht in bodemkwaliteit, dit geeft echter geen compleet beeld. Bijvoorbeeld bodemverdichting wordt niet beoordeeld. Ook zijn bodemanalyses in grote delen van de wereld te duur of niet toegankelijk.

De oplossing

Met onze MijnBodemConditie-App (MBC app) kan de boer op een nieuwe manier eenvoudig zijn bodem scoren. Zonder dure bodemanalyses waarbij weken moet wachten op de uitslag, kan hij toch direct met zijn bodemkwaliteit aan de slag. De MBC-app bevat scoresheets met referentiebeelden. GPS van de telefoon legt de locatie vast. Door bodemprofielen te uploaden ontstaat een wereldwijde monitoring van bodemkwaliteit. We willen het concept het uitbouwen naar een wereldwijde community over bodemkwaliteit.

Voor wie?

Alle boeren wereldwijd die grond beheren en bewerken, en opnieuw willen leren kijken naar de kwaliteit van ons belangrijkste productiekapitaal: de bodem.

Het 100 dagen doel

Wat gaan we de eerste 100 dagen doen?

- Uitbreiden inhoud van de app
- Uitwerken business model
- Conceptversie van de app realiseren
- Voortbouwen op buitenlandse contacten zoals Kenia, VS en Mexico.

Team

Lieke Boekhorst, Maricke van Leeuwen, Anne Bruinsma (Farm Hack),
Daan Heurkens (Boerenverstand).

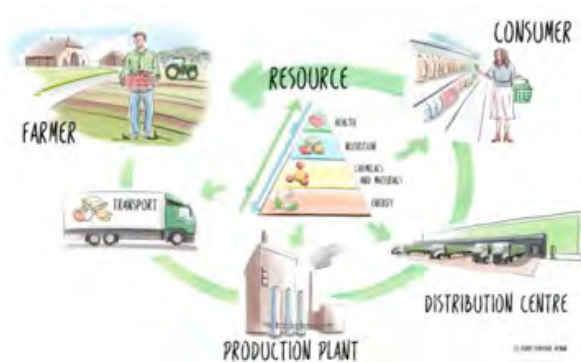
Samenwerkingspartners: Wageningen Universiteit, FarmHack

Mailadres: daan@boerenverstand.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

BioHub Dronten

Nieuwe verdienmodellen voor agrarische reststromen



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voedselketen

Als we de transitie naar een circulaire economie willen realiseren moeten bedrijven, overheden en kennisinstellingen samen nieuwe verdienmodellen en een slimmer voedselketen ontwikkelen voor agrarische reststromen.

Het probleem

Agrarische ondernemers hebben aanzienlijke reststromen, tot wel 30% van de totale productie. Dit wordt nu gezien als afval, terwijl het afval juist heel veel waarde kan opbrengen. Alleen moet er dan wel een beter verdienmodel voor worden bedacht.

De oplossing

Het project richt zich op het ontwikkelen van kansrijke business- en verdienmodellen voor hoogwaardige voedingsmiddelen, materialen en chemische basisstoffen op basis van groene reststromen. Het gezamenlijke doel hierbij is herbruikbaarheid en waarde-creatie van agrarische reststromen maximaliseren en waarde-vernietiging minimaliseren. Uiteindelijk leidt dit tot een verduurzaming van de regio, slimmere voedselketens, meer werkgelegenheid en de transitie naar een (regionale) circulaire economie.

Voor wie?

Dit concept is bedoeld voor agrarische ondernemers die meer waarde willen halen uit hun reststromen. Het project is actief in de provincie Flevoland, maar resultaten zullen ook toepasbaar zijn in andere provincies en landen. Bovendien kan het project dienen als inspiratie om ook op andere locaties door middel van regionale samenwerking reststromen op een hoogwaardige manier te verwaarden.

Het 100 dagen doel

Wij willen met de partners in het BioHub project binnen 100 dagen voor alle ondernemers concrete business modellen ontworpen hebben, met daarbij ook actieplannen voor de andere stakeholders in het project, zoals de gemeente Dronten en OMFL. Op de Floriade kunnen de we als BioHub team laten zien met welke nieuwe producten en productieketens de Flevolandse ondernemer bijdraagt aan de transitie naar de Circulaire Economie.

Team

Jessie De Lange (OMFL), Hans Hofland (Holag), René Jochems (Groeibalans BV), Harry Dubelaar (gemeente Dronten), Egbert Knorren (ETK beheer), Guido Aaldering (Aaldering Bio-ui), Piet van Liere (Gebr. Van Liere), Erik Schaap (Schaap Holland BV), Kees van Woerden (Van Woerden Flevo BV), Geert Sol (Aeres), Mandy van Vugt (Aeres), Koen Dittrich (Aeres).

Samenwerkingspartners: Aeres Hogeschool Dronten, Van Woerden Flevo BV, Schaap Holland BV, Gebr. Van Liere BV, Aaldering Bio-ui BV, Gemeente Dronten, OMFL, ETK Beheer BV, Groeibalans BV, Holag BV.

Mailadres: k.dittrich@aeres.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Hemelse Voedseltuin

Hemelse Voedseltuin: holistische voedselvoorziening waarbij participatie en natuurlijk schoon voorop staat.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

De hemelse voedseltuin is een 'natuurlijk' model voor voedsel en educatie voor de toekomst. Dit doen we door initiatiefnemers te koppelen aan grondaanbieders en het adviseren en begeleiden in ontwerp, realisatie, participatie en beheer.

Het probleem

70.000 ha. land in Nederland is onbenut en de biodiversiteit is met 85% afgenomen. Er is ernstige afname van de bodem, voedselkwaliteit en contact met de natuur. Hoewel er veel goede ideeën zijn, loopt de uitvoering veel tegen financiële, juridische en kennis barrières op.

De oplossing

Het helder en overzichtelijk in kaart brengen van grond aanbieders en initiatiefnemers. Helpen en begeleiden bij juridisch/financiële/operationele uitdagingen. Het bemiddelen en adviseren in herstel, ontwerp, realisatie en beheer van landschap. Deze tuinen leveren een heel scala aan waarden op zoals: herstel van Nederlands landschap en biodiversiteit, toename van productie van hoogwaardig gezond voedsel, recreatie, re-connectie met de natuur, bevordering van sociale cohesie en educatie.

Voor wie?

Alle Flevolandse, in het bijzonder alle mensen met groene ideeën & initiatieven. Iedereen die zich wil verbinden met de natuur, gezond voedsel wil eten en gezond wil leven.

Het 100 dagen doel

Wij willen 1 stuk of meerdere stukken land in Flevoland in kaart brengen, mensen activeren om een Hemelse Voedseltuin in 2017 te gaan aanleggen. In 100 dagen kunnen we samen met een groep omwonenden/participanten/overheden/organisaties/bedrijven een ontwerp maken, doelstellingen bepalen voor een Hemelse Voedseltuin in Flevoland.

Team

Cor Simon, Daan Bendel, Vincent Bogaart, Jesper Feenstra, Joris van Velthoven, Roos Kuipers.

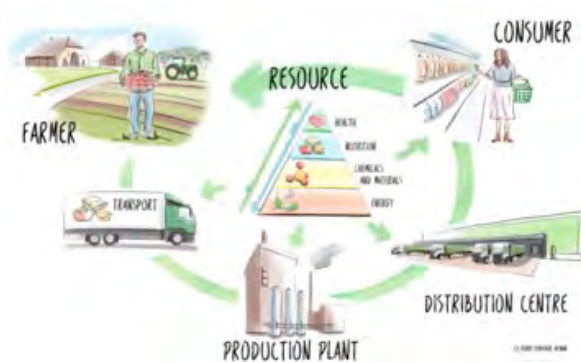
Samenwerkingspartners: Provincie Noord-Holland

Mailadres: sjaakvdw@hotmail.com

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Lasting Fields

Revolutionair herontwerp van de landbouw dat zal leiden tot een duurzamere en toekomstbestendige landbouw.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

Lasting Fields is dé oplossing voor een duurzame landbouw. Beter voor de boer, de bodem, de plant en niet te vergeten het milieu. Met lichte, kleine autonoom werkende mechanisatie kun je heel precies - 24 uur per dag werken in het gewas.

Het probleem

In de agrarische sector geldt al jaren “meer met minder”, er moet met minder inzet van personeel meer product van een hectare worden gehaald. In het bestaande systeem betekent dat voornamelijk grote en zware mechanisatie en daarmee bodemverdichting.

De oplossing

Oplossing is om niet voort te borduren op bestaande mechanisatie maar om het roer om te gooien en het gehele landbouwsysteem opnieuw in te richten. Daarmee is de uitdaging erg groot.

Bekijk ook de animatie op <http://www.lastingfields.com/index.php>

Voor wie?

Alle agrariërs met blik op de toekomst en met durf. De bodem is het kostbaarste bezit van een boer. Daar moet het in gebeuren. Stammentelers (uitgangsmateriaal aardappelen) zouden een eerste doelgroep kunnen zijn.

Het 100 dagen doel

In 100 dagen vanaf nu willen we starten met de fysieke bouw van één van de werktuigen voor Lasting Fields. Een einddoel voor dit project is ten tijde van de Floriade (een deel van) de “Boerderij van de toekomst” of Smart Farm te realiseren in Flevoland, waarbij het Lasting Fields concept wetenschappelijk wordt getest en wordt aangetoond dat de doelstellingen (minder energieverbruik, minder bodemverdichting en meer opbrengsten via intercropping) worden gerealiseerd.

Team

Wim Steverink (Steverink Techniek), Marcel van der Voort (PPO Wageningen UR), Auke Hoefnagel, Jessie de Lange.

Samenwerkingspartners: Steverink Techniek, Wageningen UR, Flynth, Ontwikkelingsmaatschappij Flevoland

Website: www.lastingfields.com

HALVE FINALIST CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Lasting Fields

Revolutionair herontwerp van de landbouw dat zal leiden tot een duurzamere en toekomstbestendige landbouw.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

Lasting Fields is dé oplossing voor een duurzame landbouw. Beter voor de boer, de bodem, de plant en niet te vergeten het milieu. Met lichte, kleine autonoom werkende mechanisatie kun je heel precies - 24 uur per dag werken in het gewas.

Het probleem

In de agrarische sector geldt al jaren “meer met minder”, er moet met minder inzet van personeel meer product van een hectare worden gehaald. In het bestaande systeem betekent dat voornamelijk grote en zware mechanisatie en daarmee bodemverdichting.

De oplossing

Oplossing is om niet voort te borduren op bestaande mechanisatie maar om het roer om te gooien en het gehele landbouwsysteem opnieuw in te richten. Daarmee is de uitdaging erg groot.

Bekijk ook de animatie op <http://www.lastingfields.com/index.php>

Voor wie?

Alle agrariërs met blik op de toekomst en met durf. De bodem is het kostbaarste bezit van een boer. Daar moet het in gebeuren. Stammentelers (uitgangsmateriaal aardappelen) zouden een eerste doelgroep kunnen zijn.

Het 100 dagen doel

In 100 dagen vanaf nu willen we starten met de fysieke bouw van één van de werktuigen voor Lasting Fields. Een einddoel voor dit project is ten tijde van de Floriade (een deel van) de “Boerderij van de toekomst” of Smart Farm te realiseren in Flevoland, waarbij het Lasting Fields concept wetenschappelijk wordt getest en wordt aangetoond dat de doelstellingen (minder energieverbruik, minder bodemverdichting en meer opbrengsten via intercropping) worden gerealiseerd.

Team

Wim Steverink (Steverink Techniek), Marcel van der Voort (PPO Wageningen UR), Auke Hoefnagel, Jessie de Lange.

Samenwerkingspartners: Steverink Techniek, Wageningen UR, Flynth, Ontwikkelingsmaatschappij Flevoland

Website: www.lastingfields.com

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Power Plant Gouda

Lokaal-circulaire energieneutrale stadslandbouw

Categorie deelname: Samenwerkingsverband

Opgave: Slimme voedselketen

Kort gezegd komt het erop neer de kantoorleegstand, stedelijke wateroverlast en behoefte aan een goede GFT-logistiek bij de horeca te combineren met onderwijs en onderzoek, om zo tot de minimalisering van het aantal voedselkilometers en restafval te komen.

Het probleem

De hedendaagse voedselketen voor menselijke consumptie wordt gekenmerkt door grootschalige verspilling in elke ketenstap en enorme emissies ten gevolge van het grote aantal voedselkilometers (dit geldt overigens ook voor sierbloemen).

De oplossing

Aan alles komt een eind, ook aan bovenstaande problematiek. Welkom bij Power Plant Gouda, de nabije toekomst in lokaal-circulaire energieneutrale gifvrije jaarrond-stadslandbouw, in wisselwerking met onderwijs, onderzoekswereld en bedrijfsleven.

Kort gezegd komt het erop neer de kantoorleegstand, stedelijke wateroverlast en behoefte aan een goede GFT-logistiek bij de horeca te combineren met onderwijs en onderzoek, om zo tot de minimalisering van het aantal voedselkilometers en restafval te komen.

Voor wie?

Gouda, de landbouwsector en de kenniseconomie.

Het 100 dagen doel

Een praktijkvoorbeeld.

Team

Edward Uittenbroek

Mailadres: uittenbroek@coatingkennistransfer.com

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Brandsma's Pleats Suvel

Zuivelproducten bereiden uit 'natuurlijke' koemelk welke zich kwalitatief onderscheidt op basis van gezondheidscriteria bij de mens.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voeding

Dit concept is nodig om het risico op gezondheidsklachten bij mens, plant en dier te verkleinen. Het concept voorziet in het beschikbaar krijgen van kwalitatief hoogwaardiger zuivelproducten.

Het probleem

Nederland geeft 45 miljard uit aan voedsel, 90 miljard aan gezondheidszorg. Hogere kwaliteit van voedsel reduceert de besteding in zorg. Uitdaging is gedragsverandering bij de mens: investeren in gezond voedsel en kwaliteit van leven omhoog.

De oplossing

Verhoging van biodiversiteit in Nederland is geen doel op zich, het is voorwaarde voor productie van gezond voedsel. 'Brandsma's Pleats' produceert de zuivel, haar omgeving wordt uitgenodigd de kentering op gang te helpen. **Resultaat:** een gezond ecosysteem als uitgangspunt voor gezond voedsel.

Voor wie?

Het concept helpt in eersten de consument van zuivelproducten en in bredere zin of in navolging van is de consument van landbouwproducten de doelgroep en dat zijn we allemaal. Omdat een natuurlijke balans voorwaardelijk wordt, profiteert de hele driehoek: bodem, flora/fauna, mens.

Het 100 dagen doel

De komende drie maanden zoekt Brandsma's Pleats verdere samenwerking met landbouwers om een steviger fundament te creëren onder deze wijze van landbouwproductie, daarnaast mobiliseert ze kennis bij deskundigen op het gebied van gedragsbeïnvloeding en lijkt een supermarktketen onontbeerlijk bij distributie. Samen het concept (door)ontwikkelen en uitdragen. Om borging van kwaliteit en product vorm te geven (mogelijk via certificering van melk en bodem) worden Living Lab Friesland en Commonland benaderd om hierin een rol te willen spelen.

In 2022 is op de Floriade het complete productieproces van 'bodem tot boter' zichtbaar en zijn de geproduceerde zuivelproducten ter plekke beschikbaar voor het publiek.

Team

Wytze Brandsma en Klaas Toering.

Samenwerkingspartners: Landbouwers Instellingen met kennis van gedragsbeïnvloeding Supermarkten en webwinkels Living Lab Fryslân Instanties als Commonland.

Mailadres: bureau@klaastoering.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Super Cirkel: voedselresten als grondstof voor de voedselketen

Het binnen de biologische keten verwerken van voedselresten tot compost om daarmee de bodemvruchtbaarheid te verbeteren en te werken aan bewustwording van het belang van een gezonde, circulaire voedselketen.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

Udea/Ekoplaza laat haar groen-reststroom composteren tot gecertificeerde biologische compost. Het product kan worden afgezet naar grootverbruikers. Daarmee wordt een kringloop gesloten. Daarnaast kan de compost worden verkocht aan consumenten.

Het probleem

1. Het verbeteren van bodemvruchtbaarheid,
2. Het verwaarden van voedselresten,
3. Het sluiten van de voedselkringloop.

De oplossing

Door dit innovatieve concept wordt een kringloop gesloten en vindt door middel van compostering verwaarding van voedselresten plaats. De voedselresten komen vooral vrij bij de snijderij van Udea in Veghel. De compost verbetert de bodemvruchtbaarheid en staat weer aan de basis van het voedselproductiesysteem. Bovendien wordt CO₂ vastgelegd in de compost, wat gunstig is voor het klimaat.

Voor wie?

De biologische sector als geheel: voor zowel de primaire sector en ketenpartijen als voor de consument.

Het 100 dagen doel

Binnen 100 dagen willen we een rendabel product aanbieden dat in dit systeem succesvol kan zijn. Voor de geproduceerde compost willen we vaststellen wat de optimale verdeling is van afzet naar enerzijds akker- en tuinbouwers (verbetering bodemvruchtbaarheid), en anderzijds naar de consument (verbetering bodemvruchtbaarheid én bewustwording).

Op de Floriade willen wij het product en de toepassingsmogelijkheden laten zien.

Team

Steven IJzerman (Udea), Sjef Staps (Louis Bolk Instituut) en Arjan Vijge (Attero).

Samenwerkingspartners: Udea/Ekoplaza, Louis Bolk Instituut, Attero.

Mailadres: s.staps@louisbolk.nl, sijzerman@udea.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Nudging towards positive health impact

Met slimme nudges in de keuken positieve impact genereren op gezondheid van een verouderende populatie



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voeding

Nudges in de keuken zijn de manier om de consument te helpen slimme keuzes te maken m.b.t. hun voeding. Ik ga dit realiseren in een samenwerkingsverband met onderzoekers en industrie, door nudges te bedenken en evalueren op positieve health impact.

Het probleem

Jaarlijks sterven 25.000 Nederlanders t.g.v. gezondheidsschade door voedsel; grotendeels door verkeerde voedselkeuzes (te vet, te veel) maar ook door voedselinfecties door slechte hygiëne in de thuis keuken.

De oplossing

Nudges gidsen mensen naar positieve keuzes, bijvoorbeeld door de keuze meer voor de hand liggend te maken, meer zichtbaar of aantrekkelijk te maken. Voorbeelden zijn de vlieg in het urinoir om spetteren te verminderen of de spiegel in een lift om je bewust te maken van je gedrag en vandalisme tegen te gaan. Door nudges te ontwikkelen gericht op verantwoorde voedselkeuzes en verwerking, kan het aantal ziektegevallen en sterfte t.g.v. voedselschade enorm verminderd worden.

Voor wie?

Nudges zijn extreem kost-effectief en gemakkelijk te begrijpen voor iedere doelgroep. In dit project zoomen we specifiek in op de ouder wordende consument en de keuken thuis. Risico groepen voor welvaartsziekten en infecties gerelateerd aan voedsel zijn met name ouderen. Op deze groep zal de oplossing met name grote positieve impact kunnen hebben. Een snel vergrijzende bevolking met ouderen die steeds langer thuis blijven wonen (o.a. door de participatie maatschappij), vraagt om duurzame en innovatieve oplossingen als nudging.

Het 100 dagen doel

Samen met de Universiteit Utrecht (studenten en docenten) nudges op het gebied van slimme voedselkeuzes en verwerking onderzoeken en alvast de stap maken naar concrete ontwikkeling door samenwerking met de industrie (bijvoorbeeld keuken giganten) te zoeken. De eerste uitkomsten hiervan op originele wijze presenteren.

Team

Tineke Kramer en Len Lipman (Universiteit Utrecht).

Samenwerkingspartners: Universiteit Utrecht, Keuken Gigant.

Mailadres: tineke@krameronehealth.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

ZRG, Zelf Reinigend Groeisysteem

Circular Organics: Technology Assisting Nature



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voedselketen

Zelf Reinigend Groeisysteem, ZRG. De organische kringloop is te kostbaar om inefficiënt te behandelen. Het ZRG gaat de organische afvalstroom geïntegreerd afbreken, reconstrueren en valoriseren door een combinatie van high-tech en levende natuur.

Het probleem

Het ZRG onderscheidt zich van andere projecten door het feit dat elke 'afvalstof' een eindproduct of een grondstof voor een volgend proces is, zoals het organische leven zelf. De doelen zijn afvalverwerking, energieopwekking, voedselproductie.

De oplossing

Het ZRG integreert de organische kringloop op 1 locatie en vermindert daarmee het energieverbruik van afvalverwerking en voedselproductie. Kostbare nutriënten (bv fosfaten) worden hergebruikt en daarmee is het systeem duurzamer op de terreinen afvalverwerking, energie opwekking en voedselproductie.

Voor wie?

Het systeem is ideaal voor organisaties actief in de landbouw of afvalverwerking. Anaerobe vergisting, algenkweek, insectenkweek, aquaponics systemen en natuurcreatie worden in dit semi-gesloten systeem innovatief aan elkaar gekoppeld op 1 locatie.

Het 100 dagen doel

Een overzicht maken van de dimensionering, selectie deelsystemen en een kostenraming voor een economisch rendabele versie van het ZRG. Dit overzicht op heldere en aantrekkelijke wijze kunnen presenteren.

Team

Pim van Andel, Ernst Stokvis, Philipp Mayer.

Mailadres: info@nesto.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Nederlands notenbos

Superfoods van Nederlandse bodem zorgen voor werkgelegenheid en betere gezondheid



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voedselketen

Walnoten en hazelnoten zijn super gezond maar zijn helaas nogal duur omdat ze vaak van ver worden gehaald. Wij planten ze in Almere en zorgen voor lokale oogst geplukt door lokale werklui. Veel goedkoper en nog lekker ook!

Het probleem

Noten zijn heel gezond maar erg duur. Dat komt omdat ze vaak van ver worden gehaald. Door ze lokaal te telen wat met hazelnoten en walnoten prima kan, biedt je een grotere groep mensen de mogelijkheid ook noten te kunnen kopen.

De oplossing

Goedkoop gezonder eten, lokaal product, lokaal geteeld, geoogst door lokale mensen. Notenbomen zien er fraai uit en zorgen voor schaduw, gaan verzilting tegen en leveren een supergezond en sympathiek product.

Voor wie?

Het is een oplossing voor iedereen die van gezond eten houdt maar voor wie het nu nog te duur is om noten aan te schaffen.

Het 100 dagen doel

Op de Floriade wil ik laten zien hoe hoeveel we over twee jaar kunnen oogsten, voor hoeveel werkgelegenheid we zorgen. Dat doen we met een goede presentatie in de vorm van een geanimeerde video.

Team

Kick Stokvis

Samenwerkingspartners: Ernst Stokvis

Mailadres: stokvis1@xs4all.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

CitySenses. Een vrijetijdspark waar zintuiglijke beleving en reflectie centraal staan.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband

Opgave: Slimme voeding

In dit park wordt op innovatieve wijze kunst, wetenschap, natuur en spel verbonden in een spectaculair belevingslandschap. Door je zintuigen op een andere manier te gebruiken en hierdoor juiste keuzes maakt op het gebied van gezondheid en voedsel.

Het probleem

Door tegenstrijdige informatie over voedsel en gezondheid ontstaat er keuzestress en sluiten mensen zich af. We laten het complete verhaal zien, zodat een bewuste keuze tussen een gezonde appel en een lekkere Big Mac makkelijker te maken is.

De oplossing

Nergens is er een plek waar expliciet aandacht gegeven wordt aan de rol van onze zintuigen in de keuzes die we maken over onze gezondheid en leefstijl. Je ontdekt dat je wel deze keuzes kunt maken. Je ziet de menselijke invloed op de ecologie en gaat samen met andere bezoekers oplossingsrichtingen vinden voor de universele vraagstukken die voor ons liggen: Over verantwoorde consumptie en voedselproductie. Het gaat over waarnemen, de feitelijkheden ontdekken en de verleiding begrijpen.

Voor wie?

Onze primaire doelgroep is een actief gezin, dat gewend is trips te maken naar belevenisvolle of spannende plekken voor een totaalervaring. Naar een wetenschapsmuseum, (pret)park of stad. Dat kunnen evenzeer toeristen zijn uit heel Nederland of onze buurlanden als ook de bewoners van Almere. Verder is het belevingspark gemaakt (voor en) met mensen met een zintuiglijke beperking. Doel is dat CitySenses gerealiseerd is voordat de Floriade er is, op een locatie aan het Weerwater. CitySenses blijft uiteraard ook na de Floriade bestaan.

Het 100 dagen doel

Binnen 100 dagen willen we een het eerste onderdeel 'Labyrinth of the Senses' van CitySenses ontwerpen en toetsen. Met de geldprijs van de challenge gaan we dit ontwerp ook proberen te maken. Het wordt een reizend doolhof voor promotie van ons vrijetijdspark (reist naar Leeuwarden Cultureel Hoofdstad, Low-Lands, onze buurlanden en verder) waarin je onze visie kunt proeven (en proefjes doen), kijken, ruiken en luisteren. Tegelijkertijd ontwikkelen we een spel 'app' met dezelfde naam die je door het doolhof van verleidingen helpt in bijvoorbeeld de supermarkt. Dit doolhof en bijbehorende app verbindt tegelijkertijd onze fanbase.

Team

Mira Ticheler, Marcel Kolder (Draoidh bv innovatie en communicatie), Jorg Hempenius (Iscent vof).

Samenwerkingspartners: Diverse MKB bedrijven, stichtingen, instellingen, hogescholen en overheden. We werken samen (intenties zijn uitgesproken) met hogeschool Aeres, met stichting Stad en Natuur, alaMira, Draoidh, Next Nature Netwerk, Gamifier Horst Streck, Ben Warner, Wageningen, TSR, Iscent, Project.DWG, Innoplant, TopHuizen, Staag, Museummakers, Speelplan, Createlab, Mayim werkbureau, Stadsboerderij, Minimono, Maria Kookt, Urban Green Luxury, Grow Festival, City Marketing, Culturele instellingen in de regio, en grotere organisaties als Koninklijke Visio, Active Health Group en anderen. Nieuwe kennispartners of partners die willen meebouwen (letterlijk en figuurlijk) zijn welkom.

Contact: info@alamira.nl, info@draoidh.nl

Website: www.citysenses.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

FarmBot: Een nieuw platform voor kennisontwikkeling en automatisering

Met de FarmBot wordt met centrale kennis, decentraal gekweekt bij huizen, restaurants en scholen.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme bodem

FarmBot is Open Source en koppelt de laatste technische ontwikkelingen met de behoefte aan zelfvoorzienend leven en hogere voedselkwaliteit. Wij willen FarmBot toegankelijk maken voor de massa, door FarmBots te leveren en UrbanFarmers op te leiden.

Het probleem

FarmBot is Open Source en koppelt de laatste technische ontwikkelingen met de behoefte aan zelfvoorzienend leven en hogere voedselkwaliteit. Wij willen FarmBot toegankelijk maken voor de massa, door FarmBots te leveren en UrbanFarmers op te leiden.

De oplossing

Door direct bij de consument te kweken, heeft de consument zelf grip op de kwaliteit van het voedsel, is er minder verpakkingsafval en is er minder transport nodig. FarmBot verlaagd de drempel om moestuin te beginnen door je te helpen met onderhoud met kennis uit de Cloud. FarmBot kan ook gebruikt worden van het opkweken van stekken en zaailingen voor bloemen en planten of toegepast worden voor efficiënte bewatering in droge gebieden.

Voor wie?

De voornaamste doelgroep waar we ons nu op richten zijn scholen en consumenten. Scholen om de kennis over FarmBot te vergroten en te zorgen dat er ontwikkelt gaat worden op het Open Source platform wat er in Amerika is opgezet.

Het 100 dagen doel

Doel is om meerdere FarmBots te laten zien op de Floriade en te bewijzen dat de FarmBot een platform is dat kan worden ingezet voor meerdere doeleinden

Team

Sietse Vis.

Mailadres: sietsevis@gmail.com

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Tweedehands Etenswaren

Verminderen voedselverspilling fase 2.0 begint als horeca en catering producten inkopen, die tegen de houdbaarheid lopen in supermarkten en overschot zijn bij agrariërs voor verwerking in gerechten. Platform www.BiomassaDHZ.nl maakt het zichtbaar.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voedselketen

We gaan vraag en aanbod van tweedehands etenswaren gestructureerd ontsluiten via het platform www.BiomassaDHZ.nl. Door het DHZ, doe-het-zelf, concept wordt draagvlak bij deelnemers verkregen en zo voedselverspilling in de keten verminderd.

Het probleem

In de voedselketen gaat veel voedsel verloren, dat nog geschikt is voor consumptie, ook binnen de regelgeving. Het is nog lastig om deze producten tijdig te vinden. Horeca en cateraars weten vaak nog niet hoe ze het moeten aanpakken en wat het hen oplevert.

De oplossing

We gaan gestructureerd vraag en aanbod van Tweedehands Etenswaren ontsluiten. Dit zijn incurante producten (bijvoorbeeld tegen THT datum) uit de supermarkten en overschotten uit de tuinbouw (bijvoorbeeld esthetisch afgekeurd of nog te klein voor industriële verwerking) zodat minder in de afvalbak beland. Via het platform www.BiomassaDHZ.nl worden de producten zichtbaar en komen reageerders rechtstreeks met de aanbieders in contact.

Voor wie?

Horeca en cateringondernemers bieden we de mogelijkheid om aan de vraag van hun klanten om iets aan voedselverspilling te doen (2/3 klanten) invulling te geven.

Supermarkten bieden we een nieuw soort afnemers om verspilling tegen te gaan en agrariërs bieden we een verdienmodel om overschotten te verwaarden. De combinatie met andere biomassa biedt ook na het verlopen van de mogelijkheid om het als voedsel te verwaarden andere toepassingsmogelijkheden als biobased grondstof. Dus ook die ondernemers hebben baat bij meer aanbod.

Het 100 dagen doel

In een nader aan te wijzen deel van Flevoland de eerste pilot starten. Er is zicht op stagiairs die daar gaan helpen om het vraag en aanbod zichtbaar te maken. Ook zal het eerste verhaal van een horeca-ondernemer die een tweedehands etenswaar van een lokale partij heeft verwerkt of gaat verwerken in een gerecht, zijn vastgelegd op film, samen met diens wederpartij.

Team

Martine Groenewegen en Gerrit Valkenburg.

Samenwerkingspartners: Via CEBooster GroeneBrein en Erasmus Centre of Enterprneurhip, Claentech Centre Zutphen, Regio FoodValley.

Website: www.BiomassaDHZ.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Medical Cooking - als jouw gezondheid om ander eten vraagt

Medical Cooking is een uniek en vernieuwend concept gericht op het bereiden en toegankelijk maken van voedsel voor patiënten met specifieke dieetwensen.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voeding

Medical Cooking brengt de belevingswereld van zorgprofessionals, patiënten en voedingsproducenten dichterbij elkaar. Middels een netwerk wordt kennis en ervaringen gedeeld en ontwikkelen we nieuwe innovaties op het gebied van voeding en gezondheid.

Het probleem

Er is een significante toename van mensen met welvaartsziekten. Grotendeels toe te schrijven aan een ongezonde leef-, en eetstijl. In toenemende mate wordt duidelijk dat er een evidente relatie bestaat tussen voeding en persoonlijke gezondheid.

De oplossing

Medical Cooking zet in op informeren, aanreiken van producten en diensten en ontsluiten van kennis voor patiënten en behandelaars, met als doel voeding een integraal onderdeel te maken van het behandelplan en herstel van de patiënt. Eenmaal gediagnosticeerd, biedt Medical Cooking praktische handvatten om gezond(er) te eten. In potentie heeft het een grote maatschappelijke impact op de gezondheid van de samenleving en leidt het idealiter tot een kentering in de toename van welvaartsziekten.

Voor wie?

De doelgroep betreft de consument/patiënt na moment van diagnose met een welvaartsziekte. Medical Cooking biedt, via onze samenwerkingspartners, handvatten voor een lekkere en gezonde voeding, ter verbetering van de gezondheid en het herstel van de patiënt.

Het 100 dagen doel

In de belevingswereld van de patiënt is de sociale impact het meest evident. De patiënt hoeft niet langer de 'uitzondering' te zijn, maar is op z'n minst bijzonder omdat er speciaal voor hem/haar producten, gerechten en beleving te verkrijgen is. Medical Cooking wil het leven met en diagnose in relatie tot eten een stuk dragelijker maken en laten zien dat de voedingskeuze daarin makkelijk, gezond en lekker kan.

Team

Marco D'Agata, Marianne Karstens en Silka Mitrovic.

Samenwerkingspartners: Koppert Cress (Herman Poos) en Dutch Cuisine (Monique Mulder).

Website: www.medicalcooking.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Capri: van de bron tot op het bord.

Wij gaan een vraag creëren op de markt voor het bokjesvlees waardoor het knelpunt in de sector wordt opgelost.



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voeding

Het oplossen van het knelpunt in de geitensector. Meer vraag naar geitenmelk en -kaas en als gevolg meer bokjes, die in de keten niet worden verwaard.

Het probleem

Al 7 jaar zoekt men naar een oplossing in de groeiende geitensector. Meer vraag naar geitenmelk en -kaas en als gevolg meer bokjes. Deze bokjes zouden opgefokt kunnen worden voor vleesconsumptie maar er is onvoldoende vraag op de markt.

De oplossing

Samenwerking in de keten, businesscase voor een proeftuin voor Flevoland; doel de consumptie van bokjesvlees te stimuleren en het verhaal te vertellen. Impact: minder afval, meer opbrengst, lagere kosten. Wij willen verder onderzoek doen en een campagne om de markt vraag te stimuleren.

Voor wie?

Geitensector en Melk en geitenkaasfabrikant.

Het 100 dagen doel

Verder onderzoek doen en markt vraag stimuleren.

Team

Karin Senf (OMFL), Wim van Wageningen (Caprihoeve Lelystad), Barry van de Raa (Meat & More Almere), Pascal Jalhay (Marfo Lelystad), Erik de Heij, Klaas Hokse (CZ Rouveen).

Samenwerkingspartners: Caprihoeve, Meat&More, OMFL, Marfo, CZ Rouveen.

Mailadres: senf@omfl.nl

INZENDING CATEGORIE SAMENWERKINGSVERBAND

Vegxperience, de nieuwste innovatie in slimme voedseducatie

Vegxperience, de interactieve expo voor een gezonde lifestyle switch



Categorie deelname: Samenwerkingsverband
Opgave: Slimme voeding

Er is 1 simpele formule om welvaartsziekten en klimaatverandering gelijk aan te pakken: minder dierlijk, meer plantaardig! Vegxperience laat jong & oud ervaren met o.a. VR-technologie hoe het nieuwe eten een verschil maakt voor henzelf en de wereld.

Het probleem

We staan op een cruciaal punt in de geschiedenis, waarbij uitdagingen op het gebied van gezondheid en voedselzekerheid samenkomen. Plantaardig eten kan de oplossing zijn. Hoe maak je (jonge) consumenten enthousiast om die uitdaging aan te gaan?

De oplossing

Een evolutie naar een plantaardig dieet kan wereldwijd de sterfte aan welvaartsziekten terugbrengen met 8,1 miljoen doden/jaar en zorgkosten omlaag brengen met 1,067 triljoen dollar/jaar. En 70% van de voedsel gerelateerde broeikasuitstoot wegnemen!

Met Vegxperience, een unieke, interactieve expo brengen wij deze enorme globale impact terug naar een persoonlijk verhaal: door mensen te laten ervaren wat plantaardig eten doet voor hun eigen gezondheid en hun persoonlijke milieu-impact.

Voor wie?

1. Bezoekers Vegxperience/consumenten:

Vegxperience is een interactieve expo voor alle leeftijden, voor iedereen die eet. Vegxperience is er in het bijzonder voor iedereen die beseft dat hun voedsel anders, gezonder, duurzamer moet, maar niet weet waar te starten. We richten ons op vleesminderaars en flexitariërs. Veel mensen willen wel vaker plantaardig eten, maar hebben een duwtje in de rug nodig. Om de transitie makkelijker te maken bieden we tools, recepten, tips en begeleiding op maat aan.

De pilotversie van Vegxperience is met name ontwikkeld met jongeren (16-35 jaar) als kerndoelgroep, maar ook bezoekers boven deze leeftijd reageerden positief op de ervaring en meldden zich vrijwillig aan voor de 30 dagen Challenge.

Bij uitbreiding van het concept tot een Vegxperience paviljoen op de Floriade ontwikkelen we ondermeer aparte elementen voor kinderen.

2. Bedrijven en producenten binnen de plantaardige food sector.

Zij zijn op zoek naar manieren om hun klant kennis te laten maken met hun (nieuwe) producten. Ervaren is geloven. Voor veel mensen zijn bepaalde nieuwe eiwitbronnen, zoals zeewier, lupine, zuivel-alternatieven nog onbekend, omdat ze het nooit geproefd hebben. Maar ook plantaardige producten zoals peulvruchten, groenten en fruit zijn vaak nog ondervertegenwoordigd in het Nederlandse eetpatroon. Vaak juist omdat inspiratie voor smakelijke gerechten mist. Wij willen op grote schaal deze eerste kennismaking faciliteren en het kaderen in een positieve ervaring en een inspirerend verhaal.

3. Beleidsmakers en overheden:

Overheidsinstanties zoals RIVM, Ministerie EZ en Voedingscentrum, maar ook op lokaal en provinciaal niveau raden consumenten aan om meer plantaardig te eten en minder dierlijk. Dit bespaart zorgkosten omdat een plantaardiger eetpatroon vaak ook samengaat met een lagere kans op welvaartsziekten, obesitas en bepaalde vormen van kanker. Met het IMVO convenant (6 maart 2017) spreken het Ministerie van Buitenlandse Zaken en Economische Zaken zich expliciet uit voor een transitie van dierlijke naar meer plantaardige eiwitten in de menselijke voedselketen. De Vegxperience vertaalt deze doelstellingen naar consumenten en maakt het tastbaar en smakelijk.

4. Internationale jongeren/vrijwilligers/studenten/student-ondernemers:

Jongeren en internationale studenten van 18 tot 30 uit verschillende Europese landen zijn op zoek naar een zinvolle maatschappelijke ervaring buiten hun eigen land. Juist omdat het thema duurzame en gezonde voeding invloed heeft op de jonge generatie, is het erg interessant voor jongeren om ervaring op te doen bij het Vegxperience paviljoen op de Floriade. Wij bieden een werkervaringsplek voor internationale jongeren en met een pop-up ondernemersruimte willen we student-ondernemers een kans om hun vega horeca-concept uit te testen.

Het 100 dagen doel

Vegxperience start in 2017 als een mobiele, interactieve expo van 24 vierkante meter. Hiermee gaat Viva Las Vega's samen met een team van 20 plant-powered promotors op tournee langs de hipste Food Festivals, lifestyle beurzen en evenementen van Nederland. We stonden al op de Nationale Gezondheidsbeurs, hebben een centrale plek op Castle Fest, Celtfest, bij het Keukenhof, bij VeggieWorld in de Jaarbeurs Utrecht en de Puur Fair. Alleen al met deze evenementen hebben we in 2017 een bereik van meer dan 100.000 bezoekers.

Onze ambitie voor de Floriade is het opzetten van een uniek 'Vegxperience paviljoen' waarin gezonde en duurzame plantaardige voeding centraal staat. Een doe-museum zoals NEMO, maar dan volledig in het teken van de plant powered lifestyle. Dit paviljoen combineert non-formele educatie over plantaardige voeding met food sampling van innovatieve duurzame eiwitbronnen, zoals zeewier, lupine, tempeh, seitan en zelfs Nederlandse soja en quinoa. Het zal tijdens en na de Floriade ruimte bieden voor live cooking (plantaardige kookdemo's en workshops voor volwassenen en kinderen) en krijgt een internationale dimensie als allereerste 100% plantaardig guesthouse, tijdens de Floriade bestemd voor EVS-vrijwilligers, een uitwisselingsprogramma ondersteund door de Europese Commissie voor jongeren tussen 18 en 30 jaar die een internationale ervaring opdoen bij een Nederlandse maatschappelijke organisatie. Daarnaast zien we de mogelijkheid om binnen het Vegxperience-paviljoen een pop-up restaurant ruimte in te richten waarin een aantal jonge ondernemers hun plantaardig horeca-concept een maand kunnen proefdraaien als onderdeel van de Floriade.

Vegxperience vormt de basis van een uniek 100% plantaardig, hypermodern paviljoen op de Floriade die een blijvende indruk zal achterlaten bij haar bezoekers.

Team

Veerle Vrindts, Pablo Moleman, Nicoll Peracha, Marloes Boere, Shayra Bosveld en Savanna van der Meij.

Samenwerkingspartners: Producenten van plantaardige eiwitproducten (Alpro, Goodbite, Vivera, SoFine, Dutch Weed Burger, partners van de Green Protein Alliance), AE International: Amerikaanse producent IAnimal Virtual Reality experience, Aeres Hogeschool, Almere Groenhorst college Almere , Ontwikkelingsmaatschappij Flevoland, Europese Commissie: Erasmus Plus Education Program.

Website: www.greenproteinalliance.nl

WINNAAR CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

PeelPioneers

We winnen waardevolle grondstoffen uit citrusafval



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voedselketen

Jaarlijks wordt in Nederland 250 miljoen kilo citrusschillen weggegooid en daarna verbrand of vergist. Wat zonde! Wij winnen grondstoffen voor de food, feed en cosmetica uit deze afvalstroom m.b.v. bio-raffinage.

Het probleem

Het verbranden en vergisten van een afvalstroom waar nog mooie grondstoffen in zitten. Dit terwijl 1) vergisters en verbrandingsovens deze stroom helemaal niet willen hebben en 2) we nu grondstoffen importeren uit Zuid-Amerika en Afrika.

De oplossing

Het winnen van grondstoffen uit deze afvalstroom. We hergebruiken 100% van de droge stof uit de schil. Tegelijkertijd hoeven we geen grondstoffen meer te importeren (=CO₂ uitstoot reductie).

Voor wie?

doelgroep 1: afval ontdoeners (Industrie, Retail, Horeca)

doelgroep 2: grondstofgebruikers (Food, Cleaning, Cosmetica, Veevoer, Karton industrie)

Het 100 dagen doel

Het ontwikkelen van een Demonstrator op 30.000 kg schaal (TRL 6-8). We hebben nu Proof of Concept voor 5000 kg schaal (TRL 4).

Team

Bas van Wieringen, Sytze van Stempvoort, Lindy Hensen, Marco van den Broek, Lennart van der Ziel, Rozan Kahn.

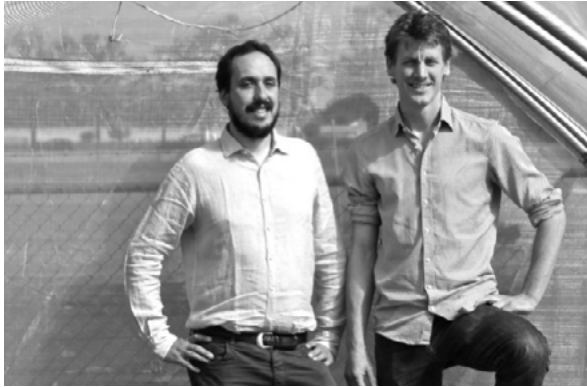
Samenwerkingspartners: Van Gansewinkel, NS, DSM, Akzo Nobel.

Mailadres: bas.vanwieringen@peelpioneers.nl

FINALIST CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Onderwaterboeren

Onderwatergroentes als aanvulling op de diversiteit van gezonde, verse, smaakvolle groentes



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voeding

De voeding uit de zee moet nog grotendeels ontdekt worden. Daarom is Algreen BV begonnen met de teelt van onderwatergroentes; we telen lekkere en gezonde algen en wieren die we vers leveren.

Het probleem

Voldoende groentes eten blijft een uitdaging voor de meeste Nederlanders. Het menu van de chef-kok is een voorbeeld voor de Nederlander thuis. Chef-kok's zijn constant op zoek naar nieuwe smaken en een bijdrage aan een goed, gezond en duurzaam bord.

De oplossing

Door verse, lokaal en duurzaam geteelde wieren en algen aan te bieden helpen we uiteindelijk de consument een gezonde voedingskeus te maken. We telen in gecontroleerde, productieve systemen, zonder uitspoeling van nutriënten, met behoud van biodiversiteit (geen wildoogst) en met minimale belasting voor het klimaat.

Voor wie?

In eerste instantie richten we ons op chef-koks en de makers van verse (groente) sappen. Ons uiteindelijke doel is dat onderwatergroentes onderdeel zijn van elk gezond dieet.

Het 100 dagen doel

In de komende 100 dagen breiden we onze klantenkring uit en schalen we de teelt verder op. Op de Floriade hopen we een selectie van de lekkerste onderwatergroentes van de wereld te laten zien!

Team

Stefano Canziani en Hendrik Staarink.

Website: www.algreen.eu

FINALIST CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Analyse Me

Finetune your lifestyle door optimaal je eigen DNA-data in te zetten



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voeding

Analyse Me biedt de service waarbij persoonlijk leefstijl advies wordt verstrekt op basis van DNA gegevens.

Het probleem

Op basis van de wetenschappelijke consensus worden algemene richtlijnen voor de populatie aanbevolen. Echter, voor een optimale gezondheid van een individu is het nodig om rekening te houden met iemands persoonlijke eigenschappen.

De oplossing

Analyse Me biedt inzicht in iemands individuele biologische eigenschappen en genereert zodoende persoonlijke motivatie die meer kans biedt tot blijvende gedragsverandering.

Voor wie?

Voor iedereen die op een of andere wijze geïnteresseerd is in gezondheid, voeding en/of sport. De single dertiger die op zoek is naar een optimale balans tussen lichaam en geest, de jonge vrouw met kinderwens en overgewicht, de fanatieke recreatiesporter, of de oudere waarvoor een optimale micronutriënten-inname van belang is.

Het 100 dagen doel

100 dagen:

- Starten met de ontwikkeling van een meer uitgebreide selectie van SNPs (+100);
- Ontwikkeling van algoritmen om betekenisvollere interpretaties en adviezen te genereren op basis van aan elkaar gerelateerde SNPs;
- Het opzetten van een online platform waarbij de gegenereerde data wordt omgezet in voor de consument gemakkelijk te begrijpen informatie (Jip & Janneke-taal), met een sterke nadruk op visualisatie van de effecten van de SNPs in het menselijk lichaam (vermindert abstractie, vergroot inzichtelijkheid en tastbaarheid)

Floriade 2022:

Het is het streven van Analyse Me om het serviceaanbod stap voor stap uit te breiden met nieuwe technologieën en een online platform te creëren waarop verschillende typen (biologische) data, afkomstig van verschillende bronnen, geïntegreerd worden. Kortom, een complete personalised-lifestyle-service.

Team

Sander Bast, Feike van der Leij.

Samenwerkingspartners: CoE Food, ACE, Hogeschool Inholland, Hogeschool Windesheim.

Website: www.analyseme.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Get Chef's: meer omzet, minder waste in de horeca!

Gerechten van horeca die verspild dreigen te worden als nog aanbieden aan de consumenten middels een applicatie.

WELKOM BIJ GET CHEF'S!



MEER OMZET, MINDER WASTE!

Categorie deelname: Student ondernemer

Opgave: Slimme voedselketen

Get Chef's verkoopt overtollige gerechten van horecaondernemers via een applicatie aan consumenten.

Het probleem

Voedselverspilling is een gigantisch probleem in Nederland jaarlijks wordt er 51 miljoen kilo verspild. Middels ons concept proberen wij op een voor de horecaondernemer interessante manier terug te dringen!

De oplossing

Hierin kunnen wij eigenlijk heel simpel zijn: Meer omzet, minder waste!

Voor wie?

Onze focus doelgroep is op dit moment studenten en young professionals aan de consumenten kant. Elke horeca ondernemer kan aan de aanbod kant deelnemen. Denk hierbij aan Foodtrucks, restaurants, lunchrooms cateraars etc.

Het 100 dagen doel

Over 100 dagen willen we operationeel zijn in Amsterdam en Utrecht (waar mogelijk nog meer steden).

Team

Diederick Zwijnen en Bruce Westeneng.

Samenwerkingspartners: Couverts, Hutten catering.

Website: www.hutten.nl, www.couverts.nl

HALVE FINALIST CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Fungi Factory

Fungi Factory kweekt oesterzwammen op koffiedik waarmee we zowel een gezond product op de markt zetten als bijdragen aan het verminderen van afval.



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voedselketen

Vanuit de ideologie van de blauwe economie zien wij koffiedik niet als afval maar als grondstof die perfect geschikt is voor het kweken van oesterzwammen. Hiermee leveren wij een lokaal, duurzaam en gezond product.

Het probleem

Afval bestaat niet, maar dat lijkt slecht door te dringen in onze maatschappij. In Nederland wordt jaarlijks ongeveer 120 miljoen kilo koffiedik weggegooid. Ook is er een groeiende vraag naar gezond, lokaal en duurzaam geproduceerd voedsel.

De oplossing

Wij verlossen lokale horeca van een deel van hun afvalprobleem (namelijk koffiedik) en geven ze de kans om een product af te nemen dat is gekweekt op hun eigen afval. Koffiedik is namelijk een grondstof met veel nutriënten en ideaal om oesterzwammen op te laten groeien. Hiermee spelen we direct in op de behoefte aan duurzaam, gezond en lokaal geproduceerd voedsel. Doordat de oesterzwam geen landbouwgrond nodig heeft is deze bij uitstek geschikt voor urban farming.

Voor wie?

Wij richten ons op horeca gelegenheden in de nabije omgeving van onze kwekerij. Dit zijn met name restaurants/cafés die duurzaamheid en lokaal voedsel belangrijk vinden.

Het 100 dagen doel

Over 100 dagen willen wij een ruimte ingericht hebben waar we ons product kunnen kweken en het proces zoveel mogelijk kunnen optimaliseren. Daarnaast hebben we een netwerk van samenwerkingspartners voor een constante levering van koffiedik en afname van oesterzwammen. Ook hebben we grow-kits verkocht aan enthousiaste aanrecht-agrariërs en zijn we bezig met het uitwerken van andere verdienmodellen (zoals bijvoorbeeld het maken van bitterballen van oesterzwammen).

Team

Martijn Schotanus, Erik de Vries, Martha Kusters, Ilse Draaisma.

Samenwerkingspartners: Mycolution, Nederland; Westerzwam, Nederland.

Mailadres: m.r.j.schotanus@gmail.com

HALVE FINALIST CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

VerStandige Streek

VerStandige Streek zorgt voor een eerlijke en transparante voedselketen waarin reststromen niet of nauwelijks meer bestaan.



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voedselketen

Het concept zorgt voor een eerlijkere prijs voor de reststroom van de agrarische ondernemer waar hij het hele jaar hard voor werkt. Door dit te verbinden aan de regio Oost kunnen we horeca in deze regio een scherpe prijs bieden voor een vers product.

Het probleem

De enorme reststromen binnen de agrarische keten, hierbij valt te denken aan kromme wortels of uien zonder vel. Deze producten kunnen verwerkt worden in een heerlijke hutspot, omdat ze ondanks hun uiterlijk van uitstekende kwaliteit zijn.

De oplossing

Het concept zorgt voor een mogelijke oplossing van het dreigende voedseltekort op de wereld. Het zorgt voor meer opbrengst voor de agrarische ondernemer voor kwalitatief hoogwaardige producten met een ander uiterlijk waar nu slechts een paar cent mee wordt verdient. Daarnaast zorgt het concept voor minder CO₂-uitstoot door de producten rechtstreeks naar de horeca te vervoeren in de regio. De horeca-ondernemer weet nu ook weer waar zijn producten vandaan komen en kan dit verkopen aan zijn klanten.

Voor wie?

Ons concept is een oplossing voor agrarische ondernemers met reststromen. Door 100% product te verkopen in de regio kunnen wij hen een eerlijkere prijs bieden. Daarnaast bestaat onze doelgroep uit horeca in de regio Flevoland. Ons concept zorgt ervoor dat zij met verse producten uit hun eigen regio kunnen werken en dit weer door kunnen geven/verkopen aan hun klanten.

Het 100 dagen doel

Wij van VerStandige Streek willen binnen 100 dagen graag een doorstart realiseren om tijdens de Floriade te laten zien hoe wij de voedselketen in de provincie Flevoland met ons initiatief hebben kunnen veranderen. Daarnaast willen we graag een deel van de reststromen in de keten op een hoogwaardigere manier hebben verwaard dan dat dit vandaag de dag gebeurt.

Team

Ivar Krijgsman, Dion Westerhof, Larson Arendsen Raedt, Koen Vernooij, Jesse Raamsteeboers.

Samenwerkingspartners: Aeres Hogeschool Dronten

Mailadres: ivar-krijgsman@hotmail.com

INZENDING CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

PotjeMet een verhaal.

PotjeMet draagt bij aan een no-foodwaste wereld en creëert bewustzijn binnen de Nederlandse samenleving door haar product een unieke smaak te geven die het na vertellen waard is



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voedselketen

Wereldwijd wordt extreem veel voedsel verspild. Als we kijken naar ons kleine kikkerland dan verspilt men zo'n 14% aan voedsel dat komt neer op 50 kg aan voedsel per persoon per jaar. Als we dan kijken naar de kosten hiervan dan komt het bedrag op

Het probleem

Er wordt gewoonweg te veel voedsel verspild waaronder groentes. Hieronder vallen ook wortelen die niet vallen onder het strenge criteria van een supermarkt. Ze zijn vaak te krom, hebben lelijke butsen of hebben niet de gewilde kleur.

De oplossing

Wij nemen afgekeurde wortelen over van een boer en laten deze verschepen naar een zorgboerderij waar mensen met een beperking toch aan het werk kunnen en hier ons product maken, de worteljam! Deze jam is een aanrader voorbij elke borrel en is 100% biologisch.

Voor wie?

PotjeMet biedt een product aan voor consumenten die bewust bezig zijn met hun eetpatroon. Dit zijn consumenten die biologische producten aanschaffen of delicatessen zaken bezoeken. Daarnaast helpen wij de boer en verbeteren wij het milieu om vervolgens voedselverspilling irrelevant te maken.

Het 100 dagen doel

Tijdens de Floriade challenge willen wij onze productie opschalen en daarom ook een andere productie partner vinden. Tevens zullen wij ons bezigen met het vergroten van ons assortiment om meer soorten voedsel te redden van de verspillingsberg. Het uiteindelijke doel is om onze starter zelfstandig te maken.

Team

Kevin Amaya Pulido

Samenwerkingspartners: Enactus Utrecht (onderdeel van), InHolland Delft, Instock Utrecht, Bio Romeo, Rio de Bio, Syndion, Social Impact Factory, Globals4Utrecht.

Mailadres: Events@potjemet.nl

INZENDING CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Share Your Appetite

De startup Share Your Appetite heeft een sociaal ondernemende oplossing voor het voedselverspillingsprobleem in de horeca met een positieve impact op de maatschappij.



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voedselketen

30% van het voedsel wordt weggegooid, terwijl nog steeds veel mensen honger lijden. Share Your Appetite herverdeelt voedsel dat anders weggegooid zou worden aan minderbedeelden in Amsterdam.

Het probleem

De consequenties van voedselverspilling zijn enorm: het is niet duurzaam om eten weg te gooien waar steeds schaarser wordende grondstoffen voor worden gebruikt. Daarnaast gaat het vaak om eten waar andere mensen nog heel blij van worden. Zonde toch?

De oplossing

De producten die anders weg worden gegooid haalt SYA op bij horecaondernemingen op de Zuidas. Vervolgens herverpakken wij deze broodjes in individuele biologisch afbreekbare boxen. Deze boxen delen wij vervolgens uit bij de minder bedeelden van Amsterdam. De inkomsten komen van bedrijven op de Zuidas, die een groot CSR budget hebben en met SYA een concrete, lokale oplossing kunnen maken. SYA maakt niet alleen een sociale impact, maar is ook duurzamer en verlaagt de voedselverspilling.

Voor wie?

Minderbedeelden in Amsterdam voor wie het niet vanzelfsprekend is dat ze kunnen genieten van lekkere maaltijden, bijvoorbeeld daklozen of ouderen. Verder is Share Your Appetite ook een oplossing voor de horecaondernemers, aangezien zij niet graag voedsel willen weggooien maar dit i.v.m. de verheids-garantie of houdbaarheidsdatum moet. Ook is SYA een oplossing voor grote bedrijven. Zij hebben een groot Corporate Social Responsibility budget waar zij verplicht geld aan moeten uitgeven. SYA is een concrete, lokale oplossing voor een structureel, wereldwijd probleem. Door ons te sponsoren dragen zij bij om daadwerkelijk impact te maken in Amsterdam.

Het 100 dagen doel

We hebben op vrijdag 3 maart onze eerste pilot gedraaid met het Leger des Heils en willen dit graag uitbreiden met meerdere pilots voor verschillende minderbedeelden in Amsterdam. We zijn bezig met het juridisch raamwerk, maar dat willen we graag verbeteren, zodat er duidelijke afspraken zijn met de horecaondernemers over aansprakelijkheid. We willen ook onze samenwerking met horecaondernemers en bedrijven op de Zuidas vergroten en een grotere naamsbekendheid realiseren onder werknemers op de Zuidas, studenten en bewoners van Amsterdam via een evenement om zo het bewustzijn van voedselverspilling te vergroten.

Team

Amber de Weijer, Loes van Esch, Nikita Khajomia, Sander Sotthewes.

Samenwerkingspartners: Gemeente Amsterdam, Hello Zuidas, Green Business Club Zuidas, Backwerk Zuidas, Dagelijks Lekker Zuidas.

Mailadres: shareyourappetite@enactusvu.nl

INZENDING CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Meten Farming

Low cost micro-climate monitoring enables best possible agricultural production



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voedselketen

Because each strain reacts in a similar way to the same climate producing consistent results, minimizing environmental impact and therefore waste. The internet of plants.

Het probleem

We don't know yet what's the best climate for each plant.

De oplossing

More gains per crop. Less saturation of the market by coordinating production.

Voor wie?

Farmers in developed and developing countries

Het 100 dagen doel

From now we will be able to set up the first light study at Netherlands national level.
In the Netherlands we know that 1% light is 1% crop, amazing, isn't'?

Team

Javier Lomas.

Samenwerkingspartners: Mardenkro

Website: www.sigrow.com

INZENDING CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Cloud Garden Tower (verticaal tuinieren d.m.v. hydroponics)

Met de Cloud Garden Tower wordt de keten van teelt naar bord geminimaliseerd!



Categorie deelname: Student ondernemer

Opgave: Slimme voedselketen

Cloud Garden Tower is een verticaal teeltsysteem; verticale landbouw is DE manier om zonder verdelgingsmiddelen op duurzame wijze gewassen te verbouwen op korte afstand van waar ze geconsumeerd worden.

Het probleem

De wereldbevolking groeit in een hoog tempo. Er is steeds minder landbouwgrond beschikbaar en water wordt schaars. Met de Cloud Garden Tower kan de stadslandbouwer in beeld komen die in bijvoorbeeld in lege kantoorpanden groenten verbouwd.

De oplossing

De grote voordelen van de Cloud Garden Tower zijn:

- kortere kweekcyclus;
- duurzaam in gebruik door het gebruik van zonne-energie;
- geschikt voor iedere locatie;
- nauwelijks gevoelig voor schimmels of ongedierte;
- er is geen grond nodig voor hydrocultuur;
- het water blijft in het systeem en wordt dus hergebruikt - hierdoor 95% minder waterverbruik!;
- stabiele en hogere opbrengsten;
- ziekten en plagen zijn gemakkelijker te elimineren;
- gemakkelijk oogsten.

Voor wie?

In eerste instantie zal de doelgroep bestaan uit 'Foodies' en mensen met groene vingers. Later zal de interesse zeker gewekt gaan worden voor het toepassen van de teeltoren voor Urban Farming!

Het 100 dagen doel

Er wordt bij Cloud Garden BV met man en macht gewerkt aan het 'marktgeraad' maken van het systeem, zodat het systeem binnen 100 dagen vermarkt kan worden.

Team

Tom Koenderman, Bas Brink, Renate van den Bosch, Karst Breeuwsma.

Samenwerkingspartners: VMT Products, I-lab Zwolle, Universiteit Utrecht.

Website: www.cloudgarden.nl

INZENDING CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Belevenissentuin 'Van boer naar bord'

Een belevenissentuin met winkel om de afstand van boer naar consument te verkorten



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voeding

Beleef en ervaar samen de wereld van fruit; van groei en bloei tot fruit en producten en de omgeving waar het verbouwd wordt.

Het probleem

Ongezond eetpatroon van mensen.

De oplossing

Door mensen te laten zien hoe fruit bloeit en groeit, krijgt men meer beleving bij de producten. Hierdoor gaan mensen gezonder eten.

Voor wie?

Kinderen, ouders en grootouders. Kortom voor iedereen.

Het 100 dagen doel

Binnen nu en 2 maanden op zoek te gaan naar een plek waar het concept past.

Team

Nicole Smits

Samenwerkingspartners: Provincie Flevoland

Mailadres: fruihalsmits@hotmail.nl

INZENDING CATEGORIE STUDENTONDERNEMER

Vegger

Een bottom-up benadering in de overgang van grootschalige industrie naar een lokaal en duurzaam voedselproductiesysteem door gebruik te maken van een kleinschalig plantproductiesysteem voor binnenshuis gebruik.



Categorie deelname: Student ondernemer
Opgave: Slimme voedselketen

De opzet van het huidige industriële voedselstelsel zaait twijfel over diens duurzaamheid en de gezondheid en omgeving van flora & fauna. Vegger wil 'vertical farming' in de praktijk brengen door de benodigde producten en diensten te leveren.

Het probleem

De kloof tussen de voedselproductie en het dagelijks leven wordt steeds groter. Er is steeds minder tijd én belangstelling voor het produceren en het bereiden van verse voeding. De onzekerheid over de kwaliteit van voedsel neemt toe.

De oplossing

De eerste stap in het veranderen van het huidige voedselproductiesysteem was het ontwikkelen van een kleinschalig voedselproductiesysteem dat gebruik maakt van hydrocultuur. Grotere producten voor een grotere productieopbrengst zullen volgen. Daarnaast zal er gewerkt worden aan een online netwerk van lokale voedselproducenten, foodlovers en deskundigen. Het toekomstige fysieke knooppunt van dit netwerk noemen we VeggerHub.

Voor wie?

Vegger is bedoeld voor iedereen, ook mensen met gebrek aan tijd en ruimte die voorheen niet betrokken konden zijn bij het voedselproductiesysteem. Mensen met een drukke baan, ouderen die slecht ter been zijn, kinderen die nog nooit een eigen plant hebben gekweekt; iedereen in elk milieu krijgt met de systemen van Vegger de mogelijkheid tot het produceren van eigen gewassen.

Het 100 dagen doel

We willen ons volgende product ontwikkelen en op de markt zetten, namelijk Vegger Groenten. Daarnaast willen we het Vegger Netwerk uitbreiden zodat steeds meer mensen betrokken raken bij het voedselproductieproces. Ook willen we plannen maken voor het eerste fysieke knooppunt VeggerHub.

De Floriade is een uiterst interessante bijeenkomst waar onze primaire doelgroep aanwezig is, namelijk mensen die oog hebben voor milieu, natuur, schoonheid van landbouwproducten en bloemen. We hopen onze idealen met dit publiek te mogen delen en hen uit te nodigen mee te helpen om de verantwoordelijkheid van voedselproductie terug te brengen naar lokale schaal.

Team

Paulien van de Vlasakker, Mohsen Hosseini, Robert van de Vlasakker.

Samenwerkingspartners: Fabrieken in Polen, Italië, Duitsland, Nederland en China

Mailadres: info@vegger.nl

COLOFON

Dit is een uitgave van:

Afdeling Gebiedsprogramma's en Europa

Provincie Flevoland

Visarenddreef 1

Postbus 55

8200 AB Lelystad

Contact:

Telefoon 0320 - 265 265

E-mail: info@flevoland.nl

www.flevoland.nl

2019