



Gered voedsel



104 Partners



26 Evenementen



28 Producten

276 Betrokken
Studenten

Wie zijn wij?

Stichting Grien maakt zich sterk voor de ontwikkeling van een duurzaam en circulair leven. We nemen het initiatief om kansrijke en duurzame vernieuwing te stimuleren en we dagen anderen uit tot een bijdrage en tot samenwerking. Grien zoekt hierbij naar een goede balans tussen People, Planet, Profit, waarbij er een evenwicht is tussen ecologische, sociale en economische doelen. Wij doen dit met onze wortels in de samenleving.

Grien wil inspireren, activeren en verbinden om voedselverspilling tegen te gaan. Actief proberen te verminderen en gezamenlijk streven naar een gesloten voedselkringloop: voedsel verbouwen waar het voor bestemd is: humane consumptie!

De VerspillingsMarkt is momenteel een van de grootste projecten waar Stichting Grien zich mee bezig houdt. Hierbij wordt gefocust op het ontwikkelen van nieuwe producten uit reststromen samen met studenten, daarnaast worden workshops gegeven en markten gehouden.



"Grien wil inspireren, activeren en verbinden om voedselverspilling tegen te gaan."

Wat doen wij?

Bij voedselverspilling komen wij veel verschillende producten tegen die om 'cosmetische' reden niet aansluiten bij de wensen van de markt. Deze producten zijn afkomstig uit de landbouw, akkerbouw, (glas) tuinbouw en visserij en worden vanwege een afwijkende vorm, grootte, scheuren of vlekjes niet voor directe consumptie gebruikt. De producten sluiten niet aan op de wensen van de markt, maar zijn gewoon bruikbaar voor menselijke consumptie.

Stichting Grien wil producten creëren waarbij de afgekeurde resten een nieuwe bestemming krijgen. De stichting wil onderzoek doen naar reststromen, zijstromen en derving en kijken welke alternatieve producten er nog van gemaakt kunnen worden.

Ook is Stichting Grien actief bezig om voedselverspilling onder de aandacht van studenten te brengen, de consumenten van de toekomst. De stichting wil studenten bewust maken van het voedselverspillingsprobleem en hen activeren hier iets mee te doen.

Tenslotte is Grien bezig met het opzetten van een platform, waar vraag en aanbod van voedselverspillingsproducten op kunnen worden weergegeven. De stichting wil boeren verbinden met ondernemers, om de reststromen in de voedselindustrie te verminderen.



Onderzoek aanbodkant

In het voorjaar van 2021 hebben 4 derdejaarsstudenten Bedrijfskunde van Hanzehogeschool Groningen grootschalig onderzoek gedaan naar reststromen (aanbodkant) bij agrariërs in Noord-Nederland. Het onderzoeksgebied is vergroot naar Noord-Nederland met als reden een groter publiek aan agrariërs te bereiken. De studenten hadden voor het onderzoek een enquête opgesteld met vragen die inzicht geven in hoeveelheden, seizoenspatronen, huidige verwerking/verwaarding, kosten en nieuwe mogelijkheden van reststromen. De enquête is verspreid als bijlage met agrarisch vakblad Nieuwe Oogst en binnen het bestaande netwerk van VerspillingsMarkt en de studenten.

Er zijn in totaal 3900 enquêtes verstuurd, waarbij de eerste honderd agrariërs een fles Beerenburg konden ontvangen voor het invullen van de online enquête. In totaal had de enquête 49 respondenten. VerspillingsMarkt is blij met alle respondenten, maar ondanks de brede verspreiding van de enquête, promotie op sociale media en de Beerenburg-actie, blijkt het lastig te zijn om agrariërs te bereiken en om hun te vragen data te delen (gedeelde data is geheel anoniem).

Uit de resultaten van het onderzoek blijft dat de gemiddelde agrariër een reststroom heeft van 10%-15% die hij niet kan wegzetten op de markt om cosmetische redenen. Dit gaat voornamelijk om aardappelen, wortelen, uien, maïs, tarwe en suikerbieten en worden momenteel weggezet als diervoeding of gaan naar voedselbanken. De reststromen worden naar Van Hall Larenstein gebracht voor nieuwe productontwikkeling. Het volledige rapport is beschikbaar.

Op 18 juni 2021 hebben de studenten hun resultaten gepresenteerd. Tijdens de presentatie waren er ook vertegenwoordigers van Van Hall Larenstein en Agrarisch Collectief Waadrâne. De resultaten uit het onderzoek worden gebruikt om nieuwe producten te ontwikkelen uit de reststromen van agrariërs met studenten van Van Hall Larenstein. Klik hier om het gehele onderzoek te lezen: [Fjld | Onderzoek reststromen bij agrariërs in Noord-Nederland \(grien.nl\)](https://mailchi.mp/ef439ec756ea/stichting-grien-nieuwsbrief-december-2021)



Happy no Waste!

VerspillingsMarkt gaat in samenwerking met NHL Stenden Live Communicatie een hybride evenement organiseren om het jaar te beginnen met goede voornemens: Happy no Waste! Voor het derde jaar op rij slaan VerspillingsMarkt en NHL Stenden de handen in één om samen met studenten voedselverspilling onder de aandacht te brengen. De studenten gaan workshops en activiteiten ontwikkelen met thema's (aanbod, toepassingen en marktkansen) die betrekking hebben op voedselverspilling. Het hybride event gaat plaatsvinden op 12 januari 2022 en zal online te volgen zijn. U bent van harte welkom!



7 Days no Waste

VerspillingsMarkt en studenten van NHL Stenden hebben het kookboekje '7 Days no Waste' ontwikkeld. In het boekje laten we zien hoe makkelijk en leuk het is om te werken met restjes en buitenbeentjes. Per jaar wordt er namelijk veel voedsel verspild terwijl het heel makkelijk is om dit te voorkomen. Je bespaart er zelf ook nog geld mee! Onderstaand vindt u een heerlijk recept om met groenterestjes tempura te maken!

ZONDAG

TEMPURA VAN GROENTERESTJES



Klein schaalkje



10 minuten

Benodigheden:

1 ei
250 ml ijskoud water
200 g bloem
Groenterestjes
Beetje extra bloem om in te dippen
Olie om in te frituren

Klop het ei los en meng met het ijskoude water.

Zeef de bloem en mix het met een vork door het koude watermengsel. Het is niet erg als er een paar klonten overblijven. Het beslag moet ongeveer zo dik zijn als pannenkoekenbeslag. Als het nodig is, kun je er meer water of bloem bij doen.

Snijd de stukken groenten in hapklare brokken. Iets groter mag ook.

Verhit genoeg olie in een pan om de groenten te kunnen onderdompelen. 180 °C is de perfecte temperatuur.

Dip de stukken groente eerst in de bloem en daarna in het tempurabeslag en laat ze daarna meteen in de hete olie zakken.

De tempura zijn klaar als ze een knapperige korst hebben. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer met chilisaus of hoisin.

Tip

Als je meer groenten dan beslag hebt, verdubbel je gewoon de ingredienten!

Benieuwd naar meer gerechten uit 7 Days no Waste? Download hier gratis het kookboekje!:

https://www.dropbox.com/s/snes5s5nnzpv5ym/7%20Days%20No%20Waste%20kookboek.pdf?dl=0&fbclid=IwAR2v5G8OBFgruJAGL5eX7VW6rgatSPGlpOlkrwl_xQLSBR-yT_seByiTA0w

Wilt u geen nieuwsbrief meer ontvangen? Mail dan even naar info@verspillingsmarkt.nl.

**Hallo, Stichting Grien wenst u fijne feestdagen en een gelukkig
/ gezond nieuw jaar!**

Mede mogelijk gemaakt door:

Regiodeal Noordoost Fryslân, Provincie Fryslân, Gemeente Achtkarspelen, LTO Noord (Fondsen),
Rabobank (Circular Economy Challenge).

Stichting Grien
Schoolstraat 29B, 9285NE Buitenpost
info@verspillingsmarkt.nl, www.grien.nl

This email was sent to <<Email Address>>

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
Stichting Grien · Schoolstraat 29B · BUITENPOST, Friesland 9285 NE · Netherlands

Grow your business with  mailchimp