



Gered voedsel



104 Partners



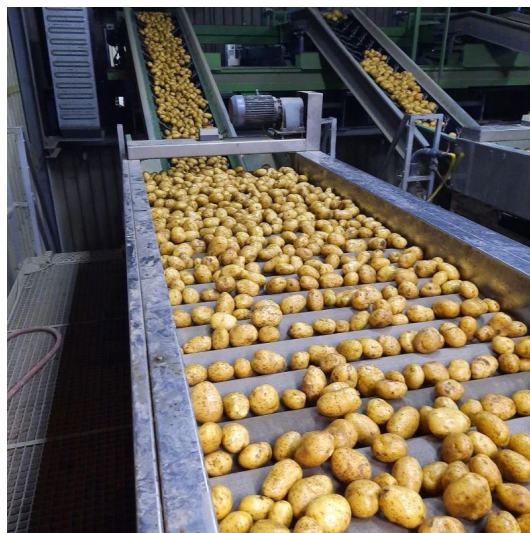
26 Evenementen



28 Producten

276 Betrokken
Studenten

In de spotlight: De aardappell!



Aardappelen zijn niet meer weg te denken uit ons dagelijks leven. In Nederland worden veel aardappelen gegeten. We eten ze gekookt, gebakken, als puree, als friet of in een andere vorm. Het is makkelijk voedsel, niet duur en het past overal bij. Aardappelen zijn ook gezond, er zit veel vitamine C in.

Nederland produceert zo'n 8 miljoen ton aan aardappelen verdeelt over 3 afzetmarkten:

- Ongeveer 50 procent hiervan betreft consumptieaardappelen,
- 20 procent pootaardappelen(*)

- 30 procent zetmeelaardappelen.

() Van elke tien pootaardappels die geëxporteerd worden in de hele wereld zijn er zes afkomstig uit Nederland. Het noorden van Nederland heeft een toppositie in de wereldwijde export van pootaardappelen. Bijna een kwart (23%) van alle aardappelen wereldwijd heeft haar oorsprong in het noorden van Groningen en Friesland.*

In 1727 werd de aardappel voor het eerst in het Noorden als voedsel erkend en op grotere schaal verbouwd. En in de negentiende eeuw onderkennen vooruitstrevende Friese boeren dat het pootgoed van de aardappelen goed en gezond genoeg zijn om te exporteren. Ook hebben ze al gauw door dat in de Friese kuststreek de omstandigheden hiervoor de beste zijn om deze poters te telen.

In Nederland worden 550 soorten aardappelen geteeld. Een groot gedeelte hiervan worden in Friesland verbouwd. Bekende consumptierassen zijn natuurlijk het Bintje, Bildtstar, Frieslander en niet te vergeten ons Erkend Streekproduct: Het Wâldgieltsje.

"Zit de boer de hele dag op zijn kont, komt er geen aardappel uit de grond"

De Happy no Waste Show (NHLStenden)



Twintig eerstejaars studenten van de opleiding Live Communicatie van NHL Stenden

hebben op 12 januari 2022 in samenwerking met project VerspillingsMarkt een livestream De 'Happy no Waste Show' uitgezonden!

VerspillingsMarkt en NHL Stenden organiseren jaarlijks het Happy No Waste event. Voorgaande edities kreeg dit vorm in een fysieke en online streekmarkt. Ditmaal werd er een talkshow georganiseerd die via een livestream te volgen was en volledig in het teken stond van voedselverspilling: De Happy no Waste Show!

Bijna 600 personen keken naar de livestream. Tijdens de talkshow werd de kijker meegenomen in de wereld van voedselverspilling. Zo zijn de studenten in gesprek gegaan met boeren, is er een kijkje genomen bij de horeca, zijn lekkere recepten ontwikkeld en nog véél meer! Heeft u de livestream gemist? Niet getreurd! [Kijk hier de uitzending gratis terug.](#)

Het door studenten ontwikkelde Happy no Waste magazine staat vol tips, weetjes, recepten, verhalen en personen / bedrijven / organisaties m.b.t. voedselverspilling. Het magazine is [hier gratis te downloaden](#) of [op de website](#).

Marktanalyse van aardappel (Van Hall Larenstein)

Dries Busscher, student Bedrijfskunde aan Hogeschool Van Hall Larenstein, heeft voor zijn minor Feeding Our Planet een marktanalyse uitgevoerd van de aardappel voor project VerspillingsMarkt.

De populariteit van de aardappel is de laatste jaren namelijk enorm gedaald. Dit komt voornamelijk door het grote aanbod alternatieven. Veel van deze alternatieven worden neergezet als “super food”, terwijl de aardappel aan de kant wordt gezet als smakeloze en zetmeelrijke dikmaker. Is het wel terecht dat wij de aardappel zo negatief beoordelen en alternatieven de hemel in prijzen? Waarom wordt er niet gekeken naar de gezondheidsvoordelen van de aardappel? Waarom wordt de aardappel niet neer gezet als een “super food”?

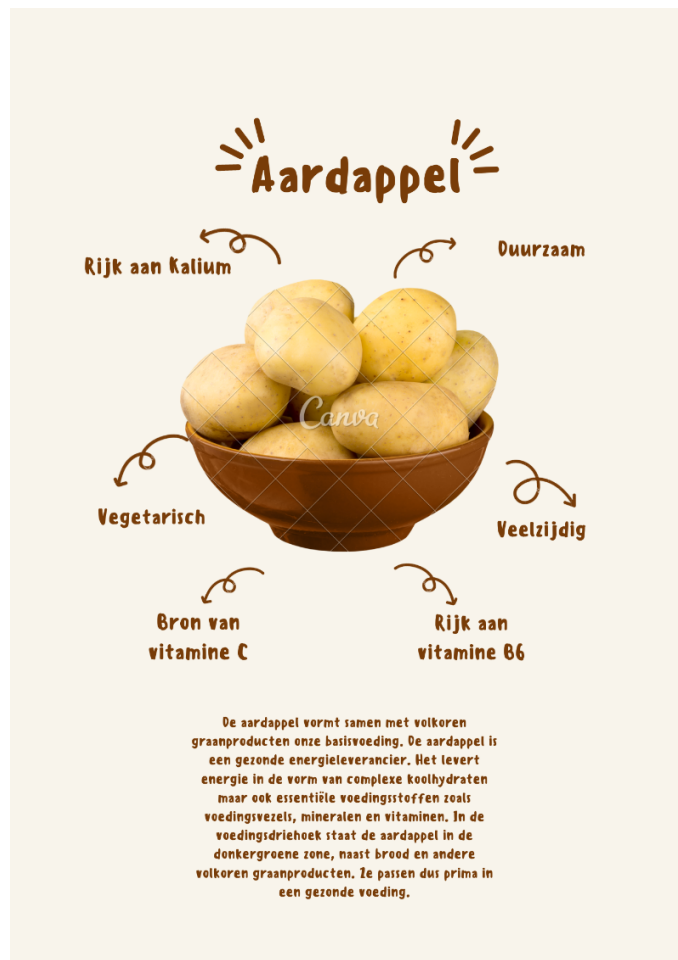
De verminderde vraag naar aardappelen is ook terug te vinden in de dalende marktprijzen van de aardappel en de toenemende overschotten die niet voor menselijke consumptie worden gebruikt. Tijd om nieuw leven te blazen in de aardappel dus!

Uit de marktanalyse is gebleken dat:

- De aardappel is **rijk aan Kalium en vitamine B6** en dat het een **bron van vitamine C** is.
- De aardappel is op bijzonder **veel manieren te verwerken**. Sommige verwerkingsmogelijkheden zijn bekend, andere verwerkingsmogelijkheden kunnen nog

veel populariteit winnen.

- Voor de productie van aardappelen is er weinig water nodig en is de broeikasuitstoot zeer laag, waardoor de **ecologische voetafdruk kleiner** is dan bij andere gewassen.
- De broeikasuitstoot voor de aardappelteelt ligt **85% lager** tegenover de rijstteelt en **55% lager** tegenover de productie van pasta.
- Qua waterverbruik is er **130 l water** nodig voor de productie van 1 kg aardappelen tegenover **2500 l** voor de productie van 1 kg rijst.
- Bij het verlangen naar duurzame en lokale voedselbronnen kan de aardappel een prima uitkomst bieden. Door meer aardappels te eten en minder rijst en pasta's kan men zijn ecologische voetafdruk snel verkleinen.



Ontwikkeling wodka van reststromen aardappel (Van Hall Larenstein)

Thaïse Theodora, student aan Hogeschool Van Hall Larenstein, doet voor haar scriptie onderzoek naar de ontwikkeling van wodka uit reststromen aardappelen voor VerspillingsMarkt.

Het onderzoek beoogt inzicht te krijgen in het productieproces en mogelijk marktkansen van

wodka met reststromen aardappelen. Het onderzoek is in februari gestart en zal tot de zomervakantie lopen.

De Piep(ers)show (ROC Friese Poort, FMF)



In het kader van de week van de circulaire economie hebben koks in opleiding aan ROC Friese Poort in Sneek, onder leiding van Gerard Voskuilen, Roel Dijkstra en Theun Rooks, een circulaire 8-gangen lunch samengesteld van afgekeurde aardappels. De Piep(ers)show is in samenwerking met VerspillingsMarkt, De Friese Milieu Federatie en Greydanus Aardappelgroothandel en Transport georganiseerd.

Er werden prachtige gerechten geserveerd met afgekeurde aardappelen als hoofdingrediënt, zoals een wafeltje van aardappelpuree met makreel, aardappelsoep met wortels en bleekselderij, aardappel met onder druk gerookte wortel. Donderdag 10 februari en vrijdag 11 februari 2022 kwamen leerlingen van het Lauwers College en andere genodigden, zoals Circulair Friesland, burgemeester van Achtkarspelen, horecaondernemer en chefkok van Lauswolt naar VerspillingsMarkt bij De Kruidhof in Buitenpost voor een speciale aardappel lunch.

Week van de Circulaire Economie

De Week van de Circulaire Economie is dé jaarlijkse landelijke campagneweek die de transitie naar een circulaire economie aanjaagt en versnelt. Van maandag 7 tot en met zaterdag 12

februari 2022 zetten ondernemers, universiteiten, hogescholen, overheden en allerlei andere organisaties hun deuren open om andere professionals mee te nemen in de circulaire economie. In 2022 is het thema van de Week van de Circulaire Economie 'Actieplan voor de toekomst: Laat je inspireren om mee te doen, want duurzaam verder is de enige optie'. Vragen die centraal staan zijn 'We moeten in actie komen om in 2050 volledig circulair te zijn, maar hoe doen we dit?'

Levensecht onderwijs

De verspillings-lunch is een voorbeeld van levensecht onderwijs. Studenten treden buiten theoretische kaders en gaan de uitdaging aan om te komen met vernieuwende ideeën. Door excursies, gastlessen en workshops van innovatieve bedrijven ervaren studenten de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van de circulaire economie. Zij leren hierdoor hoe het bedrijfsleven functioneert en ontvangen een prikkel om ondernemend gedrag te vertonen. Hiermee komen zij goed beslagen ten ijs op de arbeidsmarkt, die steeds meer op circulariteit gericht is.



Onderzoek marktbenadering FjildLokaal (Hanzehogeschool)

Vier studenten van de opleiding Bedrijfskunde aan Hanzehogeschool Groningen gaan onderzoek doen naar de strategische benadering van beoogde segmenten voor FjildLokaal. Met het project FjildLokaal heeft Stichting Grien, Stichting Natuur Educatie Buitenpost en Van Hall Larenstein als doel om een ecologisch en maatschappelijk verdienmodel te ontwikkelen voor duurzame, lokale voedselproductie dat schakels in de voedselketen inspireert en activeert om ook lokaal te gaan consumeren/producen en om toekomstige generaties te onderwijzen doormiddel van een educatieprogramma (lesmateriaal, workshops, activiteiten en lezingen) over het belang van duurzame, lokale voedselproductie en een gezond voedingspatroon. Ook wil FjildLokaal beoogde segmenten inspireren, motiveren en activeren om meer lokaal geteelde kruiden, kiemen, scheuten en eetbare bloemen te gebruiken in de keuken

voor maaltijden.

Met het onderzoek wil Stichting Grien inzicht verkrijgen in de strategische benadering van beoogde segmenten (zowel producten, als marketing / communicatie) voor het ecologisch en maatschappelijk verdienmodel van project FjildLokaal. De studenten zijn eind februari gestart met het onderzoek en loopt tot eind april.

Greydanus Aardappelgroothandel en Transport

De aardappel vormt in vele landen de basis voor een warme maaltijd. Voordat de aardappel op het bord ligt heeft zij al een hele weg afgelegd.

Greydanus Aardappelgroothandel vormt een belangrijke schakel in de keten van producent naar consument. Met kwaliteit, betrouwbaarheid en innovatie probeert Greydanus haar assortiment zo snel, goedkoop en duurzaam mogelijk bij de consument te bezorgen.

Als familiebedrijf dat al ruim 80 jaar bestaat, is Greydanus trouw gebleven aan een aantal tradities, zo stelt zij altijd de wensen van de klant voorop en flexibiliteit speelt daarin een grote rol. Ondanks de drukke distributieroutes, probeert Greydanus namelijk altijd de leverwensen van de klant voorop te stellen.



Recept voor thuis: Hasselback-aardappelen met kruidenboter



465 kcal (voedingswaarden)

10 min. bereiden

55 min. oventijd

Ingrediënten (4 personen)

1 kg iets kruimige aardappel

1 tl zeezout

150 g kruidenboter

Dit heb je nodig

ovenschaal (30 x 20 cm, ingevet)

Aan de slag

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Boen de aardappelen schoon en snijd ze in de breedte in dunne schijfjes van c. 4 mm, maar laat ze aan de onderkant aan elkaar zitten. Leg de aardappelen in de ovenschaal. Bestrooi met het zeezout.
2. Smelt de kruidenboter in een steelpan en giet over de aardappelen. Zorg dat er ook boter tussen de inkepingen terechtkomt door de inkepingen een beetje open te houden met een vork.
3. Laat de aardappelen in ca. 55 min. in de oven gaar worden. Bedruppel halverwege met wat gesmolten kruidenboter uit de ovenschaal.

Bereidingstip: Leg de aardappel tussen de stelen van 2 houten pollepels, zo ga je er tijdens het insnijden niet helemaal doorheen.

Bereidingstip: Je kunt de aardappelen t/m stap 2 een halve dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Winactie

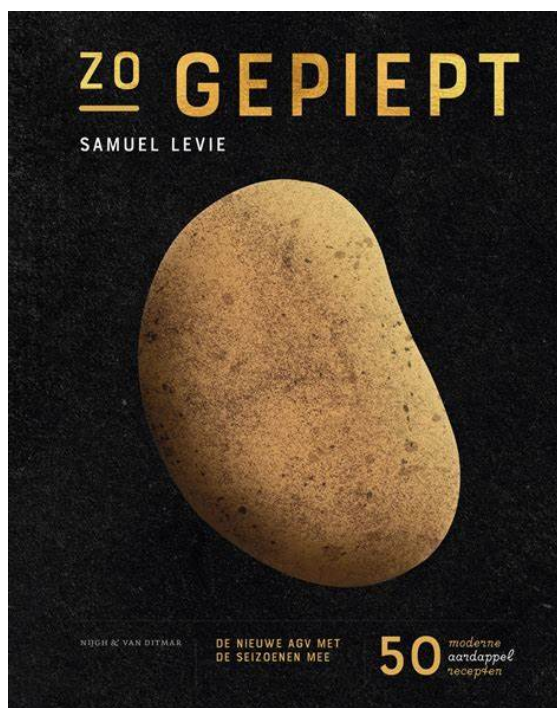
Wilt u kans maken op het prachtige kookboek 'Zo gepiept'? Wij geven 10 kookboeken weg! Volg VerspillingsMarkt op Facebook of Instagram om mee te doen aan de winactie!

Winnaars worden 30 maart bekend gemaakt op Facebook en Instagram van VerspillingsMarkt. *(Over de uitslag en toekenning van de prijs kan niet worden gecorrespondeerd.)*

Zo gepiept: De nieuwe AGV met de seizoenen mee

De traditionele AGV-maaltijd (aardappels-groenten, vlees) vormt voor veel huishoudens nog altijd de dagelijkse basis. En terecht, want volgens recent onderzoek door het RIVM is de AGV dé maaltijd die gemiddeld genomen de meeste groenten bevat. Met dit boek wil Samuel Levie door middel van spannende en lekkere recepten de AGV in een modern jasje steken.

Zo gepiept bevat vijftig recepten uit diverse windstreken. De aardappel (A) is de vaste waarde, de groenten (G) zijn volop aanwezig en de (V) staat voor vis, vlees of vega, en hiermee wordt eindeloos gevarieerd. De ingrediënten van de recepten veranderen met de seizoenen mee. De gerechten zijn complete en gezonde avondmaaltijden (die met kleine aanpassing ook als lunch kunnen worden gegeten) en hebben een actieve bereidingstijd van maximaal een halfuur. Bovendien bevat Zo gepiept vele tips om verspilling te voorkomen.



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.verspillingsmarkt.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