



Gered voedsel



113 Partners



35 Evenementen



31 Producten

300 Betrokken
Studenten

Verbouwing van multifunctionele ruimte van De Kruidhof naar onderzoekscentrum / veldlaboratorium / kenniswerkplaats



Foto: Pand van De Kruidhof in Buitenpost

Op zaterdag 15 oktober is het seizoen traditioneel afgesloten met de Oogstdag, Fruitshow en informatie over voedselverspilling op De Kruidhof. Kinderen vermaakten zich met leuke educatieve programma's. Al met al een zeer geslaagde seizoen afsluiter! De Kruidhof is nu gesloten voor het publiek, maar nog steeds op afspraak te bezoeken. De multifunctionele ruimte wordt verbouwd naar een onderzoekscentrum, veldlaboratorium en kenniswerkplaats, o.a. voor

VerspillingsMarkt. Inmiddels is de verbouwing van start gegaan. Dit jaar wordt de ruimte gesloopt en vanaf begin volgend jaar wordt de ruimte naar de huidige wensen verbouwd. In de multifunctionele ruimte worden 2 keukens geplaatst waar o.a. demonstraties, workshops en onderwijs kunnen worden gegeven. De VerspillingsMarkt staat te trappelen om de nieuwe ruimte in gebruik te mogen nemen. In onze volgende nieuwsbrief vertellen wij u graag meer over de mogelijkheden en het programma voor 2023.

Productontwikkeling uit reststromen AGF-producten van agrariërs uit Noardeast-Fryslân



Foto: Presentatie 'stamppotbrood' door studenten

Op 8 november hebben 2 groepen studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein producten gepresenteerd ontwikkeld uit reststromen van agrariërs uit Noardeast-Fryslân en reststromen tuinkruiden van De Kruidhof. Zo is er stamppotbrood ontwikkeld die voornamelijk geproduceerd is met reststromen aardappelen, wortelen, uien en tuinkruiden. Ook heeft een groep studenten 'babyvoeding' ontwikkeld uit reststromen aardappelen, groenten, fruit en tuinkruiden. Een student heeft van reststromen aardappelen wodka ontwikkeld.

[Kijk voor alle ontwikkelde producten op de website.](#)

Zes inspirerende evenementen



Foto: Het evenement Voedingsdag, lokale gezonde voeding bij Us Hôf in Sibrandabourren

Tijdens de evenementen serveerde de VerspillingsMarkt (h)eerlijke soepjes (van tomaat, kruidenbouillon, asperge en groente), verrassende snacks, krokante toast en kleurrijke chips van reststromen aardappelen, groenten, fruit, (retour)broden en tuinkruiden. De gerechten werden geserveerd vanuit een mobiele FoodBar.

Tijdens het event Karavaan nei de Takomst een fossielvrije tocht door Fryslân, van en door voorlopers die zich bezighouden met een duurzame toekomst, nam VerspillingsMarkt afgelopen zomer vier keer deel. Deelnemers aan de evenementen kwamen op 26 mei jl. naar Grou tijdens 'Duurzaam Grou', op 29 mei jl. naar Akkrum tijdens 'Reuzedei', op 18 juni jl. naar Sibrandabuorren tijdens 'Voedingsdag' en op 2 juli jl. naar het Groendorp Bakkeveen, tijdens het event 'Vitaliteitsdag'. Karavaan Nei De Takomst is een initiatief van Freonen fan Fossylfrij Fryslân, SDG Netwurk Fryslân, FMF en Doarpswurk om gedurende de zomer bestaande en duurzame initiatieven in het zonnetje te zetten door een podium aan te bieden. Meer informatie:

www.karavaanneidetakomst.fr

Op 15 juni jl. was VerspillingsMarkt aanwezig tijdens een succesvolle Fjildlab demo-dag bij Mts. Bos in Holwerd. Vanuit de kenniskring voedsel presenteerde VerspillingsMarkt tijdens het event 'aanpak van voedselverspilling in de AGF-sector in Noordoost Friesland'. VerspillingsMarkt was op 22 juni aanwezig voor het interactieve event 'voeding genoeg' en lancering van de gezonde fruitsnack! Jelmar Lautenbach van Friesvleespakket, met een boerderijwinkel in Menaam, heeft de hulp van Circle of Food ingeschakeld om oude appel- en perenrassen te verwaarden tot een nieuw voedingsproduct.

Samenwerking FjildLokaal



Foto: Ecologisch en maatschappelijk verdienmodel voor lokale voedselproductie

In samenwerking met Yn, Stichting Natuur Educatie Buitenpost en Hogeschool Van Hall Larenstein is er een haalbaarheidsstudie voor het project FjildLokaal uitgevoerd. Het initiatief om kansrijke en duurzame vernieuwing te stimuleren in de regio Noordoost Friesland. FjildLokaal wil een vraaggestuurd ecologisch en maatschappelijk verdienmodel ontwikkelen dat schakels in de voedselketen inspireert en activeert tot lokale voedselproductie en consumptie. Onderzocht is de behoefte naar het telen van kruiden, scheuten, kiemen en eetbare bloemen, lokaal en vraaggestuurd om in een servicemodel aan te bieden aan beoogde segmenten. Inclusief onderzoek naar verantwoorde verpakkingsmaterialen.

Tevens is het doel om toekomstige generaties te onderwijzen door het ontwikkelen van een voedseleducatieprogramma voor leerlingen en of scholieren over het belang van duurzame, lokale voedselproductie en een gezond voedingspatroon. FjildLokaal is van mening dat het voedselsysteem momenteel totaal is doorgeschoten. Het aanbod overstijgt de vraag en/of heeft nauwelijks aansluiting met de markt. Het massaal exporteren van producten buiten seizoen én het niet efficiënt indelen van lokale voedselproductie en logistiek kost veel voor mens, planeet en voor de portemonnee. FjildLokaal vindt dat dit anders kan door lokale voedselproductie op een relevante manier aan te jagen en zo balans terug te brengen in ecologische, sociale en economische aspecten van lokale voedselproductie.

[Kijk voor de volledige versie van de haalbaarheidsstudie onder de knop onderzoeken op de website.](#)



Foto: Natuurdag bij De Kruidhof

VerspillingsMarkt wil met het project een belangrijke bijdrage leveren aan het terugdringen van voedselverspilling. Het terugdringen van voedselverliezen vormt een belangrijke thema in de verduurzaming van de voedselketen. De Kruidhof Hortus van Friesland en regionale agrariërs willen graag aan dit project meewerken. VerspillingsMarkt stond het hele seizoen op de markten van De Kruidhof. Bezoekers konden genieten van heerlijke gerechtjes geproduceerd van reststromen! De VerspillingsMarkt wil inspireren, activeren en verbinden om voedselverspilling tegen te gaan en streven naar een gesloten voedselkringloop: voedsel verbouwen waar het voor bestemd is: humane consumptie! De markten werden afgelopen jaar georganiseerd op 26 april Koningsdag, 25 juni Midzomerfeest, 9 juli Insectendag, 3 augustus Natuurdag, 27 augustus Bramenfestival en 15 oktober Oogstdag. Het was een prachtig seizoen met veel deelnemers en belangstelling, iedereen bedankt!

Geplande activiteiten

'Happy No Waste' Week in samenwerking met NHL Stenden en O3 Leeuwarden

Eerstejaars studenten van de opleiding Live Communicatie van NHL Stenden zijn in samenwerking met VerspillingsMarkt in voorbereiding om de 'Happy No Waste' week te organiseren. VerspillingsMarkt organiseert jaarlijks met NHL Stenden het 'Happy No Waste' event. Voorgaande jaren kreeg dit vorm in een fysieke en online streekmarkten, een pub-quiz en een talkshow. Ditmaal wordt een event georganiseerd dat volledig in het teken staat van Live Communicatie: 'Happy no Waste'! 10 workshops over voedselverspilling worden in één week op een educatieve en interactieve manier onder de aandacht gebracht.

Het doel is om bewustwording te creëren bij een zelfgekozen publieksgroep, over aspecten van voedselverspilling waar Fjild zich hard voor maakt. De invalshoek kan gaan over de hele keten van voedselverspilling. Denk aan de werkwijze van boeren en telers, innovatieve verwerking van reststromen, verkoop door retailers horeca of boeren, tot koop- en consumptiegedrag van publieksgroepen. De opdracht is om voedselverspilling vanuit een positieve frame te benaderen en de deelnemers te inspireren met voorbeelden of partners waar Fjild bekend mee is, of die zelf zijn gevonden. Met het project VerspillingsMarkt neemt Fjild het initiatief om kansrijke en duurzame vernieuwing te stimuleren en dagen we anderen uit tot een bijdrage en samenwerking. Er wordt naar een goede balans tussen People, Planet en Profit gezocht, waardoor evenwicht ontstaat tussen maatschappelijke, ecologische en economische doelstellingen.

MOGELIJK GEMAAKT DOOR:

- Regiodeal Noordoost Fryslân
- Provincie Fryslân
- Gemeente Achtkarspelen
- LTO Noord (Fondsen)
- Rabobank



Foto: Start 'Happy No Waste' week

Samenwerking Friese Ambassade

Eén compleet assortiment van lokale en regionale producten gemakkelijk in huis.

Door zorgvuldige selectie, eigen verkoopondersteuning en distributie van de lekkerste producten uit de eigen streek krijgen afnemers via Friese Ambassade eenvoudig en gemakkelijk de beschikking over een mooie aanvulling op het assortiment. Alleen ambachtelijk bereide producten, veelal volgens traditioneel recept, komen in aanmerking. Daarnaast worden producten zoveel mogelijk op duurzame en maatschappelijk verantwoorde manier geproduceerd. Waaronder ook een aantal producten van de VerspillingsMarkt. De kracht van een compleet assortiment lekkere lokale producten in combinatie met verkoop en distributie via Friese Ambassade. Meer informatie: www.friese-ambassade.nl



Foto: Friese Ambassade, brengt echte producten dichtbij

Onderzoek naar de behoefte van agrariërs naar een duurzamere manier van aanbieden van de reststromen

Het doel van het onderzoek is om inzichtelijk te maken of er behoefte is bij agrariërs naar een duurzamere manier voor het aanbieden van de reststromen. Het aanbieden van reststromen door middel van een duurzamere manier zal ertoe leiden dat de verkoop minder het milieu aantast, doordat de afstand die de producten afleggen tot de afnemer verkort wordt. De verkorte afstand die de producten moeten afleggen zal er ook toe leiden dat er kosten bespaard kunnen worden op het transport. Bovendien zal het aanbieden van de reststromen aan consumenten ervoor kunnen zorgen dat boeren meer verdienen aan hun reststromen dan wanneer ze de reststromen laten verwerken tot bijvoorbeeld diervoeding. Het is bewezen dat consumenten steeds meer geïnteresseerd zijn in het kopen van producten van eigen bodem. Ook laten de huidige reststromen een grote ecologische voetafdruk achter. Los van de ecologische voetafdruk betaalt de klant voor de gemaakte kosten van de veiling en transport, dan al niet de agrariër zelf indien producten niet verkocht worden. Door te achterhalen hoe groot de vraag is naar een duurzamere manier voor het aanbieden van reststromen kan de VerspillingsMarkt hierop inspelen en wellicht vele voordelen bieden voor de agrariër, de afnemer en het milieu.



Foto: Studenten Hanzehogeschool op bezoek bij Pyt Sipma van Timpelsteed in Engwierum

Doorontwikkeling 'Stamppotbrood' door Hogeschool Van Hall Larenstein

Studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein krijgen de opdracht een productieproces- en locatie te ontwerpen op basis van eerder verworven productontwikkeling en literatuurstudie. Het proces zal voor studenten Voedingsmiddelentechnologie betrekking hebben op de productie van stamppotbrood. Het procesontwerp bevat de volgende aspecten: procestechnologie, procescontrole, TQM, procesontwerp, productdefiniëring, duurzame technologie, productielogistiek, kostprijs en investeringen. Het ontwerp wordt gemaakt door een projectteam van 4-6 studenten. Het eindproduct van de module is een ontwerp voor een productieproces- en locatie. Het gaan om het maken van een regelschema, instelling van regelaars en het opzetten van een veiligheidssysteem. Het Stamppotbrood is ontwikkeld uit reststromen aardappelen, uien, wortelen en diverse soorten kruiden van De Kruidhof Hortus van Friesland.



Foto: Stamppotbrood met vegetarische rookworst

Recept: Gravad Lax Wortels (voorgerecht)



Foto: Recept van Dion, student Gespecialiseerd kok aan ROC Friese Poort in Sneek

(H)eerlijke, gezond voorgerecht voor de herfst, winter en feestdagen. Natuurlijk van reststromen winterpeen!

Ingrediënten (4 personen)

2 winterpenen
10 gram zout
15 gram mosterd
Peterselie 150 gram
Koriander 100 gram
Bieslook 100 gram

Dit heb je nodig

Snijplank
Dunschiller
Koksmes
Beker
Lepel
Afsluitbaar bakje
Aluminiumfolie

Aan de slag

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.

2. Schil de wortels en wikkel ze met het zout in aluminiumfolie.
3. Doe ze in de oven en pof ze 50 minuten op 200 graden, laat ze vervolgens afkoelen in het aluminiumfolie.
4. Spoel het zout van de wortels af en snij de kruiden fijn.
5. Voeg de kruiden toe aan de mosterd en meng dit goed door elkaar heen.
6. Smeer dit dik over de wortels heen en verpak ze in een afsluitbaar pakje.
7. Laat dit marineren voor één nacht.
8. Snij dan de wortel in stukken van ongeveer 5 cm en eet smakelijk!



Foto: Reststromen winterpeen

Wist u dat in wortels grote hoeveelheid bètacaroteen zit en dat is goed voor een hele hoop dingen? In het lichaam wordt dit stofje omgezet in vitamine A. Vitamine A is niet alleen belangrijk voor de weerstand, maar ook voor het gezichtsvermogen. Men gaat er dus echt beter van zien! Verder is bètacaroteen een belangrijke antioxidant en dat helpt weefsels weer om te beschermen tegen schade en veroudering.

Recept van Dion, student Gespecialiseerd kok aan ROC Friese Poort in Sneek.

Maar liefs acht recepten wisten jonge koks in opleiding van ROC Friese Poort in februari jl. te ontwikkelen met reststromen aardappelen. De leerling-koks lieten tijdens 'De Piep(ers)show: Lunch voor echter aardappeleters!' zien dat resterende aardappels niet meer hoeven te verpieteren, maar tot culinaire hoogstandjes zijn te verwerken. De lunch met de aardappelgerechten was georganiseerd door Fjild VerspillingsMarkt, ROC Friese Poort en de

Friese Milieu Federatie om de voedselverspilling aan de kaak te stellen. [Vier recepten van het 8-gangenlunch kunt u nu al online teruglezen op de website van VerspillingsMarkt!](#)

Fjild | VerspillingsMarkt wenst u alvast fijne feestdagen en een verspillingsvrij 2023!



Mede mogelijk gemaakt door:

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

Fjild | VerspillingsMarkt
Schoolstraat 29B, 9285NE Buitenpost
info@fjild.nl, www.verspillingsmarkt.nl