



Gered voedsel



113 Partners



35 Evenementen



31 Producten



300 Betrokken
Studenten

Toenemende vraag naar reststromen (AGF)

Er is een toenemende vraag naar reststromen (AGF) van agrariërs! Dit is goed nieuws voor het terugbrengen van verspilling in de voedselketen. Retailers als Albert Heijn, Jumbo en Poiesz krijgen steeds meer oog voor de reststromen van agrariërs en de toepassingen hiervan. Grote partijen worden dan ook opgekocht, verwerkt tot nieuwe producten / grondstoffen voor humane consumptie en krijgen een steeds prominentere (schap)plaats in de supermarkten. Voorheen werden partijen reststromen voornamelijk gebruikt als veevoer.

Ook binnen het netwerk van [Fjild VerspillingsMarkt](#) is te zien dat er een toenemende vraag is naar de reststromen van ketenpartners: Zo koopt Albert Heijn met hun concept 'Mister Kitchen' grote partijen reststromen tomaten op van ketenpartner Kaaij Kwekerij voor het ontwikkelen van heerlijke sauzen, pizza's en spreads. Ketenpartner [Greydanus Aardappelgroothandel en Transport](#) merkt ook dat er meer vraag is naar hun reststromen aardappel vanuit de retail, horeca en onderwijs.



Samenwerking met Boeren voor Buren: FjildMarkt!

Twee sociale pilots

Actueler dan ooit krijgen, met de hedendaagse energiecrisis en voedsel prijsstijgingen, steeds meer gezinnen het moeilijk om rond te komen aan het eind van de maand. Daar willen Rabobank en Fjild | VerspillingsMarkt, in Friesland verandering in brengen. Onder begeleiding van [stichting Boeren voor Buren](#) wordt het project [FjildMarkt](#) uitgewerkt. FjildMarkt heeft als missie om structureel gezonde, verse en betaalbare groente, fruit en kruiden van boeren uit de regio toegankelijk maken voor huishoudens met een kleine portemonnee.

Stichting Boeren voor Buren is een non-profitorganisatie en voorziet lokale, verse en betaalbare groente, fruit en kruiden voor huishoudens met een kleine portemonnee in Amsterdam en omstreken. Door de voedselketen zo kort mogelijk te houden zetten zij niet alleen in op armoedebestrijding, gezondheidsbevordering, maar eveneens op een duurzame voedselproductie.

Ook in Friesland stijgt het aantal gezinnen dat moeilijk kan rondkomen explosief met in 2020 22.900 huishoudens met een inkomen tot de lage inkomensgrens (Data Fryslân, 2021). Dit heeft consequenties voor de voedselkeuzes die mensen maken, meestal leidend tot meer ongezonde keuzes (vaak goedkoper). Tegelijkertijd hebben veel boeren in Nederland te kampen met overschotten en/of onredelijk lage prijzen voor hun groente en fruit dat bijvoorbeeld wat groter of kleiner is dan dat je normaal in winkels ziet.

In het bij elkaar brengen van enerzijds het aanbod van gezonde producten van lokale boeren en anderzijds kwetsbare bewoners voorzien van betaalbaar voedsel, zien wij een kans. Doordat we de voedselketen verkorten en met buitenbeentjes te werk gaan kunnen de Nederlandse boeren

een redelijke prijs krijgen voor hun producten en huishoudens in armoede een betaalbare prijs. Als doel wordt gesteld dat een gemiddelde bestelling circa 30% voordeliger is dan de reguliere prijs in de supermarkt.

Om de missie in Friesland mogelijk te maken gaat Fjild | VerspillingsMarkt, in samenwerking met Boeren voor Buren, enkele experimenten uitvoeren tijdens de opstartfase in 2023. Er worden twee experimentele pilots uitgerold voor het ontwikkelen van twee sociale supermarkten in Leeuwarden Oost en in Kootstertille.

Verse stampotpakketten voor Voedselbanken in Friesland

Ook heeft Rabobank in samenwerking met Fjild | VerspillingsMarkt op 16 januari meer dan twee duizend voedselpakketten voor hutspot weggegeven bij de Centrale Voedselbank in Drachten. Via deze locatie zijn de pakketten verdeeld onder de voedselbanken in Friesland. Rabobank wil op deze wijze steun bieden aan de voedselbanken die momenteel voor grote uitdagingen staan.

“Door de huidige inflatie stijgt de behoefte aan voedselpakketten”, aldus Corry Vlasma, Business Development Manager van Rabobank. In Friesland maken op dit moment ruim 2000 huishoudens gebruik van de faciliteiten van de voedselbank. Doordat er meer mensen gebruik maken van de voedselbank is er met enige regelmaat een tekort aan verse producten. Rabobank heeft onlangs contact gelegd met De Verspillingsmarkt.

Het verstrekken van de verse voedselpakketten is een eerste aanzet tot ondersteuning van de Voedselbanken in Friesland. Rabobank gaat in 2023 verder kijken in welke vorm ze de Voedselbanken kan ondersteunen. “Wij zijn als coöperatie verankerd in de lokale samenleving”, zegt Corry Vlasma. “Wij willen die samenleving graag versterken met onze kennis, ons netwerk, financiële middelen en verbindingskracht. Samen kunnen we meer bereiken. De ondersteuning van de voedselbanken is daar een mooi voorbeeld van”.



Boeren voor Vluchtelingen

Fjild | VerspillingsMarkt heeft op 17 maart 2023 een werkbezoek gedaan in Zandvoort bij een opvanglocatie van het Rode Kruis voor Oekraïense vluchtelingen, waar stichting Boeren voor Buren en de Rabobank al reststromen hebben aangeboden. Voor de gelegenheid heeft Fjild | VerspillingsMarkt een typisch Oekraïense bietensoep (-van reststromen bieten) laten ontwikkelen om zo geld op te halen voor de opvanglocatie. Deze soepen zijn met succes de volgende dag aangeboden op de Energiemarkt in Surhuisterveen. De actie heeft €312,50 opgeleverd en zal door een wethouder van gemeente Achtkarspelen worden uitgegeven.





Jureren bij ROC Friese Poort in Sneek

Fjild | VerspillingsMarkt was op 15 november 2022 uitgenodigd door Circle of Food om samen met Maarten Pennewaard van de Leeuwarder Courant en Tom Zwerver van [ROC Friese Poort](#) het jaarlijkse terugkerend wedstrijd tussen de gespecialiseerd koks jureren. Met als thema de verspilde appel! De studenten werden uitgedaagd om een dessert te ontwikkelen waarin de gehele appel is verwerkt. Complimenten aan alle studenten voor de creativiteit en enthousiaste verhalen en 14 mooie smaken! Uiteraard de felicitaties aan de winnaars: Max, Youri en Justin.



Verbouwing kenniswerkplaats/ veldlaboratorium / onderzoekcentrum



Vorig jaar 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. 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 Fjild | VerspillingsMarkt. Inmiddels is de verbouwing van start gegaan en zit de verbouwing in de eindfase. In 2022 is ruimte gesloopt en vanaf begin 2023 wordt de ruimte naar de huidige wensen verbouwd. In de multifunctionele ruimte worden twee keukens

geplaatst waar o.a. voor demonstraties, workshops en onderwijs kunnen worden gegeven. Fjild | VerspillingsMarkt staat te trappelen om de nieuwe ruimte in gebruik te mogen nemen.

Onderzoek: Behoeftte naar het aanbieden van reststromen

Zes vierdejaars studenten Bedrijfskunde aan de [Hanzehogeschool Groningen](#) hebben als onderdeel van het afstuderen een onderzoek in opdracht van Fjild | VerspillingsMarkt uitgevoerd, gericht op het duurzamer aanbieden van reststromen van AGF-producten (Aardappel, Groente en Fruit) van agrariërs/telers. In het onderzoek is antwoord gegeven op de vraag tot welke duurzame manier agrariërs bereid zijn hun reststromen aan te bieden. In totaal zijn er elf interviews en vijftientig enquêtes afgenomen met agrariërs uit Noord-Nederland.

Uit de conclusies en resultaten van het onderzoek blijkt dat agrariërs bereid zijn om te veranderen, maar zien hier niet altijd de noodzaak en voordelen van in. De noodzaak en voordelen zijn niet duidelijk, waardoor er ook geen duidelijk beeld is gecreëerd op welke duurzame manier agrariërs wel bereid zijn hun reststromen aan te bieden. Uit de interviews en enquêtes is gebleken dat elke agrariër te maken heeft met reststromen en deze op verschillende manieren worden aangeboden. De manieren van aanbieden zijn onder de agrariërs uiteenlopend. Agrariërs kunnen zelf zorgen voor de afvoer voor hun reststromen of worden verwerkt door het sorteringsbedrijf. In dit laatste geval heeft de agrariër geen invloed op waar de reststromen vervolgens naartoe gaan.

Binnen dit onderzoek zijn twee onverwachte resultaten geconstateerd. Het eerste onverwachte resultaat is de kennis van de boeren over het begrip 'reststromen'. En het andere onverwachte resultaat is de behoefte om de reststromen op een andere manier te verwerken en aan te bieden. Met de uitkomsten van het onderzoek wordt gekeken hoe agrariërs geholpen kunnen worden om hun reststromen te verwaarden en om voedselverspilling te voorkomen

Het project VerspillingsMarkt wordt mede mogelijk gemaakt door het Fjildlab, het veldlaboratorium voor het versterken van de circulaire economie en een duurzame landbouwsector.

Kijk voor meer informatie over voedselverspilling op: www.verspillingsmarkt.nl



Happy no Waste: 2023 editie!

Ruim 45 studenten opleiding Live Communicatie van [NHL Stenden](#) hebben eind vorig jaar de 'Happy No Waste' week georganiseerd in samenwerking met de VerspillingsMarkt! De studenten hebben de opdracht gekregen om een workshop te bedenken om doelgroepen te inspireren, activeren en verbinden tot het verminderen van voedselverspilling. Voor de opdracht waren de studenten vrij in het kiezen van een activiteit, doelgroep en bijbehorende communicatiemiddelen. Gedurende de 'Happy no Waste' week vonden er tien workshops plaats.

HAPPY NO-WASTE WEEK EVENT KALENDER 2022	
12 Dec	SAMEN VOOR ZERO WASTE: VOORLEESOGHTEND VOOR GROEP 1/2/3 10:30-12:00 basisschool Ciekerk
13 Dec	BLEND JE BEURS 10:00-12:00 Koningin Wilhelminaschool
13 Dec	BINGO 11:15 Sint Anthony Gasthuis
14 Dec	BEET-PONG 11:00-15:00 NHL Stenden
14 Dec	BUITENGEWOON 13:00-16:30 Natuurmuseum
14 Dec	HEALTHY SH*TI 13:00-15:00 NHL Stenden Rengerslaan 10
14 Dec	REDUCE WASTE, RE-JUICE 11:00-14:00 Plein NHL Stenden
15 Dec	BORD MET EEN VERHAAL 11:00-14:00 Ziekenhuis Nij Smellinghe
20 Dec	BUITENBEENTJES MEMORY 9:00-10:30 KC De Wielen
9 JAN	TASTE IT, DON'T WASTE IT 17:00-20:00 restaurant De Skeve Toren

Workshop 1: Special op de menukaart van ziekenhuis Nij Smellinghe: 'Bord met een verhaal'

Voor de workshop 'Bord met een verhaal' is een stampot boerenkool aangeboden op de menukaart van het restaurant van [Nij Smellinghe](#). Voor de stampot zijn reststromen boerenkool en aardappel van Fjild VerspillingsMarkt gebruikt voor de bereiding. Tijdens de workshop spraken studenten met bezoekers, patiënten en medewerkers van het ziekenhuis over voedselverspilling, de 'Happy no Waste' week en informatie over Fjild VerspillingsMarkt. De workshop vond plaats op 15 december 2022.

Dagelijks verdwijnt 40% van de maaltijden in ziekenhuizen in de afvalbak (Contactformulier, 2014)*. Hierdoor wordt ook veel geld en arbeid verspild. Door voedselverspilling tegen te gaan in ziekenhuizen, kunnen kwalitatief betere maaltijden aangeboden worden aan patiënten. Meer onderzoek moet aantonen hoe voedselverspilling precies plaats vindt in ziekenhuis om passende, effectieve maatregelen te kunnen nemen. Eerder onderzoek heeft aangetoond dat vooral warme maaltijden in de afvalbak belanden (Contactformulier, 2014).

* Contactformulier, C. drs ing Jcmas. (2014, January 10). Voedselverspilling bij ziekenhuizen en zorginstellingen. WUR.

<https://www.wur.nl/nl/landingspagina-redacteuren/nl/onderzoek-resultaten/themas/gezonde-veilige-voeding/voedselinnovatie/voedselverspilling-in-de-zorg.htm>



Workshop 2: Samen staan we sterk voor zero-waste

Voor de workshop 'Samen staan we sterk voor zero-waste' is een voorleesboek ontwikkeld voor basisschoolkinderen om hen te onderwijzen over buitenbeentjes en vergeten groentes / fruit. Het verhaal neemt kinderen mee in de wereld van buitenbeentjes en vergeten groentes / fruit en hoe

speciaal deze zijn en er mogen wezen. De basisschoolkinderen waren erg enthousiast over het voorleesboek en werden op het einde getrakteerd op een speciaal gevormde peer.



Workshop 3: Smoothie To Go

Een groepje studenten van Smoothie To Go zijn een samenwerking aangegaan met [Vitamine BO](#) voor het organiseren van een smoothiebar met reststromen groente en fruit van Fjild VerspillingsMarkt.

Vaak wordt overrijp fruit/groente weggegooid, omdat het er minder lekker uit zien. Echter, betekend dit niet altijd dat het niet meer kan worden opgegeten. Met Smoothie To Go probeerden de studenten in de hal van NHLStenden voorbijgangers te laten inzien dat minder mooi fruit een heerlijke smoothie maakt! Voor de workshop is een smoothiebar geregeld van Vitamine Bo.

Tijdens de workshop kon de doelgroep de smoothie proeven, zodat direct kon worden waargenomen dat overrijp fruit/groente nog lekker kan zijn. Daarnaast hebben de studenten een receptenboek gemaakt met verschillende soorten smoothies, voor tweepersoonshuishoudens. Op deze manier is de doelgroep na het evenement gestimuleerd om buitenbeentjes niet weg te gooien, maar te gebruiken in bijvoorbeeld een smoothie.



Workshop 4: Healthy Sh*t

Een ander groepje studenten heeft een kleinschalig live-event / workshop geproduceerd en uitgevoerd binnen de doelen en context van een maatschappelijke organisatie, om zo diverse betrokkenen te verbinden. Het event heeft plaatsgevonden tijdens de 'Happy no Waste' week en had een positieve insteek om het bewustzijn te vergroten met betrekking tot voedselverspilling in de provincie Fryslân.

Om ervoor te zorgen dat de doelgroep zich bewuster werd van de voedselverspilling, is er een evenement georganiseerd in samenwerking met VerspillingsMarkt. Dit in de vorm van een kraampje op NHL Stenden. Bij dit kraampje werden er verschillende groentes in zakken uitgedeeld en informatie gegeven over voedselverspilling.

Het evenement is uitgewerkt in een creatief concept genaamd: "Healthy Sh*t". Studenten hebben vaak weinig tijd om een ingewikkelde maaltijd in elkaar te zetten, dus is hier een oplossing voor gezocht. Bij de kraam werden er verschillende groentes in zakken uitgedeeld. In deze zakken zitten genoeg groentes voor een smoothie voor één student. De smoothie is gemakkelijk en snel te breiden in vier korte stappen, namelijk: Shop it, smash it, enjoy it & save it, wat ook gelijk de slogan van het evenement was. Om voor meer interactie en verbinding met de bezoeker te creëren, werden er smoothies uitgedeeld. De bezoekers konden deze proeven en mochten een tasje met ingrediënten meenemen naar huis. Om ervoor te zorgen dat het evenement ook toegankelijk was voor internationale voorbijgangers, is ervoor gekozen om het evenement in het Engels uit te voeren.



Workshop 5: Expositie Buitengewoon in Natuurmuseum

In samenwerking met VerspillingsMarkt en [het Natuurmuseum](#) een groepje studenten een expositie gerealiseerd. De expositie was bedoeld om kinderen en ouders bewust te maken over voedselverspilling in Nederland en hoe men zelf een steentje kan bijdragen.

De expositie was voor iedereen toegankelijk en vond plaats in het restaurant-gedeelte van Het Natuurmuseum in Leeuwarden. Het doel was om op een leuke manier een duidelijk beeld te geven over voedselverspilling met activiteiten en teksten: Een expositie met foto- en videoreportage over voedselverspilling bij een boerin, die haar groenten verbouwt voor in de buurtwinkel. Voor de kinderen werd hier een opdracht aangekoppeld, waarbij ze werden uitgedaagd om de groenten in te kleuren die te zien waren op de foto's.

Naast dat er veel te zien was tijdens de expositie, is er veel informatie gegeven aan bezoekers over voedselverspilling. Zo is er een tafel gemaakt met verschillende wist-je-datjes. De bedoeling was om te verbazen en doen laten realiseren met de weetjes. En kinderen konden, zonder te kijken, raden wat voor soort groente in de hand werd gehouden. Dit kon ook een wortel met twee benen zijn, dus anders dan kinderen waarschijnlijk gewend zijn. Deze activiteit was bedoeld om

kinderen te laten zien dat een 'rare' wortel, behalve de vorm, niet anders is dan een gewone wortel.



Workshop 6: Beetpong

Studenten houden van goedkoop en lekker eten. Uitwonende studenten hebben vaak een beperkt budget en zijn de AGV'tjes van hun ouders wel zat... Uit een verslag van Voedingscentrum blijkt dat gezinnen met jonge kinderen en jongeren (tot 34 jaar, maar vooral onder 25 jaar) het grootste aandeel hebben in het verspillen van voedsel onder particuliere consumenten in Nederland.

Resultaten uit een studie van tijdschrift Appetite toont aan dat jongeren weinig tot niets geleerd krijgen hoe om te gaan met voedselverspilling en welke financiële voordelen dat met zich meebrengt. Deze groep ziet weinig nut in het tegengaan van verspilling, blijkt uit de studie van Appetite (Rousseau, 2022).

Het idee was om een event/workshop te gaan organiseren geïnspireerd door het bekende spel onder de jongeren, namelijk bierpong. Studenten zijn in hun vrije tijd niet vies zijn van een feestje en daarbij is bierpong een geliefd spel.

De workshop 'Beetpong' is gebaseerd op het welbekende drankspelletje, zodat studenten getriggerd werden om mee te doen. Voor het aangepaste spel 'Beetpong' werd uiteraard niet geshot met bier, maar met bietensap! Door een vraag te stellen over voedselverspilling, wanneer een balletje werd gegooid in één van de bekertjes, is er informatie over voedselverspilling meegegeven aan de deelnemende studenten.

De winnaars van het spel werden naar huis gestuurd met een goed gevulde goodiebag met overgebleven groentes. Ook was er een troostprijs voor de verliezers, namelijk een heerlijk glaasje appelsap!

Workshop 7: Buitenbeentjes Memory

“Jong geleerd is oud gedaan” is het uitgangspunt van workshop Buitenbeentjes Memory. Hoe leuk is het als kinderen hun ouders wat leren in plaats van andersom. Buitenbeentjes Memory is een memoryspel over voedselverspilling. Hiervoor hebben een groepje studenten memory setjes gemaakt van ‘mooie’ groentes of fruit uit de supermarkt en ‘buitenbeentjes’ die net iets anders zijn met bijvoorbeeld een bruin plekje of een andere vorm.

Beoogd werd met het memoryspel te laten inzien dat buitenbeentjes net zo smakelijk zijn als ‘mooie’ AGF producten uit de supermarkten. Naast deze memory is er hierbij ook een les gegeven over voedselverspilling. Dit op een eenvoudige manier en dus begrijpelijk voor kinderen om mee aan de slag te gaan. Aan het einde van de workshop kregen de kinderen allemaal een zakje met het memoryspel en een bijpassende flyer.



Workshop 8: Bingo

Voor de workshop 'Bingo' heeft een groepje studenten een bingo georganiseerd in een bejaardentehuis / gasthuis waar de bewoners konden meedoen. Voor de bingo waren minimaal 10 deelnemers en maximaal 30 deelnemers nodig. Een week voor de workshop is er spraken met de bewoners over de bingo en is er in de kantinezaal een inschrijffijst neergelegd. De bewoners hadden een week de tijd om zichzelf op te geven.

Bij aanvang van de bingo is een presentatie gegeven over voedselverspilling en project VerspillingsMarkt. Ook heeft het groepje diverse buitenbeentjes laten zien. De bingo bestond uit drie rondes. Ook worden er tussen de rondes verschillende gerechten uitgedeeld. Deze gerechten zijn bereid met buitenbeentjes groente en fruit van Fjild VerspillingsMarkt.

De prijzen waren vers pakketten met buitenbeentjes groente en fruit. Met deze vers pakketten kunnen de bewoners een gerecht maken. Met de bingo werd beoogd de bewoners een leuke en gezellige tijd te verzorgen, ze te enthousiasmeren over VerspillingsMarkt en om met de gerechten te overtuigen dat buitenbeentjes net zo lekker zijn als de groenten en fruit die in de supermarkt liggen...



Workshop 9: Blend je beurs

Kinderen krijgen vaak fruit mee naar school. Niet al het fruit wat ze meekrijgen van hun ouders ziet er mooi uit; er zit wel eens een bruine banaan tussen of een appel met een bruin plekje. Wanneer het kind dit opmerkt, is hij/zij gelijk van mening dat dit fruitstuk niet lekker is en dat het weggegooid kan worden.

Studenten van het groepje 'Blend je beurs' zijn van mening dat zij deze gedachte bij kinderen kunnen veranderen doormiddel van hun evenement. Het doel van hun workshop was om kinderen er bewust van maken dat fruitstukken met plekjes en andere mankementen gewoon eetbaar zijn en meestal zelfs lekker in, in dit geval, een smoothie! Samen met kinderen is een heerlijke smoothie gemaakt van fruit met cosmetische imperfecties.

Workshop 10: Taste it, don't waste it

Vijf studenten van NHL Stenden organiseerden een 'no-waste'-diner in restaurant De Skeve

Toren. Hilly van der Meer, Daan Venema, Idwer Broos, Tjessa Droogh en Demi van der Dijk.

Lelijk, maar wel lekker. In het Leeuwarder restaurant [De Skeve Toren](#) werd maandagavond 9 januari jl. gekookt met groente en fruit dat er niet mooi uitziet, maar wel gewoon heerlijk smaakt. De organisatie van het 'no waste'-diner was in handen van vijf eerstejaars studenten communicatie aan hogeschool NHL Stenden. Zij stonden in de bediening en hielpen de kok met de bereiding van de gerechten voor het driegangmenü. De veertig gasten kregen onder meer gazpacho van tomaat en pompoen, hete bliksem gegratineerd met brie, honing en noten en een taartje van appel en peer met vanille-ijs en karamelsaus voorgeschoteld.

Aandacht voor voedselverspilling

Het etentje was een opdracht van Fjild VerspillingsMarkt, die aandacht vraagt voor voedselverspilling. Wereldwijd wordt een derde van het geproduceerde voedsel weggegooid, het grootste deel vanwege mislukte oogsten en transportproblemen. In Nederland belandt groente en fruit vaak in de afvalbak om cosmetische redenen en door verpakkingsfouten. Bij zuivel en vlees heeft dit vooral te maken met het houdbaarheidsdata en schimmels en bacteriën.

[Lees hier het artikel over het 'no-waste'- diner in de Leeuwarder Courant](#)



Nieuwe ronde productontwikkeling met Van Hall Larenstein

Twee groepen van 10 studenten van [Van Hall Larenstein](#), University of Applied Sciences zijn in november 2022 gestart met een nieuwe ronde productontwikkeling uit reststromen kruiden van De Kruidhof, tomaten van Van der Kaaij Kwekerij en aardappels / groente van Greydanus Groothandel. Dit maal gingen de studenten aan de slag met babyvoeding, brood en drankjes.

Op dinsdag 8 november hebben de groepen studenten de producten gepresenteerd ontwikkeld uit reststromen. Zo is er 'stampotbrood' gepresenteerd die voornamelijk geproduceerd zijn met reststromen aardappelen, wortelen, uien en tuinkruiden. Daarnaast heeft een groep studenten 'babyvoeding' ontwikkeld uit reststromen aardappelen, groenten, fruit en tuinkruiden

Vervolgens, kregen de studenten de opdracht een productieproces- en locatie te ontwerpen op basis van eerder verworven productontwikkeling en literatuurstudie. Het proces heeft voor studenten Voedingsmiddelentechnologie betrekking gehad op de productie van stampotbrood. Het procesontwerp bevat de volgende aspecten: procestechnologie, procescontrole, TQM, procesontwerp, productdefiniëring, duurzame technologie, productielogistiek, kostprijs, investeringen. Het ontwerp is gemaakt door een projectteam van 4-6 studenten. Elke student was verantwoordelijk voor een aantal aspecten van het ontwerp.



Samenwerking met Wadzilt



VerspillingsMarkt is eind 2022 een samenwerking aangegaan met [Wadzilt](#). De samenwerking gaat een biologische, zilte aardappel opleveren. De biologische aardappel in combinatie met zeewierbemesting moet aanzet geven tot meerwaarde door verbetering van bodemvruchtbaarheid, plantgezondheid en smaakverbetering. De toegevoegde waarde van een regio-biologische aardappel geteeld onder zilte omstandigheden biedt kansen voor de toekomst door betere verdienmodellen te ontwikkelen voor agrariërs.

De productontwikkeling wordt mogelijk gemaakt door: [Salt Farm Foundation](#), [Louis Bolk Instituut](#), Jan Bruinsma, Pyt Sibma, [Greydanus Aardappelgroothandel en Transport](#), Fjild VerspillingsMarkt, [Den Hartigh B.V.](#) en [Waddenwier](#). Gekozen is voor het de resistente en robuuste tafelaardappel Nola, een aardappelras van Den Hartigh B.V. gekweekt in Sint Annaparochie.

Ontwikkeling wodka vanuit reststromen aardappel

Thaise Theodora, student aan Hogeschool Van Hall Larenstein, doet voor haar scriptie literatuur- en veldonderzoek naar het ontwikkelen van wodka uit reststromen aardappelen voor Fjild VerspillingsMarkt. Het onderzoek beoogt inzicht te krijgen in het mogelijke productieproces en marktkansen van wodka geproduceerd met reststromen aardappelen. Het onderzoek is in februari 2022 gestart en wordt in 2023 afgerond.



Ketenpartners in het zonnetje: Greydanus Aardappelgroothandel en Kaaij Kwekerij!

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](#) is leverancier van verse aardappelen, groente, fruit, specialiteiten en delicatessen aan afnemers in de retail, speciaalzaken, foodservice en catering in binnen- en buitenland. Kwaliteit en betrouwbaarheid staan voorop of het nu om eigen merken of private label vers concepten gaat.

Greydanus vormt daarom 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.

Bijna honderd jaar geleden begonnen als leverancier van aardappelen heeft Greydanus zich ontwikkeld tot vers specialist die met haar korte lijnen haar afnemers ondersteunt met het aan de man brengen van hun versassortiment.

Als familiebedrijf dat al ruim 80 jaar bestaat, is Greydanus trouw gebleven aan een aantal tradities, zo worden de wensen van de klant voorop gesteld en speelt flexibiliteit daarin een grote rol.

Kijk voor meer informatie over Greydanus Aardappelgroothandel en Transport op:

<https://aardappelgroothandel.eu/>



Kaaij Kwekerij

Van een paar hectare aan typische Westlandse druivenkassen, naar momenteel circa 25 hectare kassen. Dit houdt in dat er vier kassen tomatomaat en een kas asperges wordt geteeld in Berlikum.

Door de jaren heen is er veel veranderd in de tuinderij. Te veel om op te noemen, maar het telen van gezonde en lekkere producten zit nog steeds in bij [Kaaij Kwekerij](#) in het hart. Het draait bij Kaaij Kwekerij allemaal om het motto; Lekker en gezond.

Bovendien wordt er duurzaam en biologisch geteeld. Alles met als doel: Het bereiken van de perfecte smaak en kwaliteit, zodat u als consument volop kunt genieten van de in Berlikum geteelde tomaten.

Ook heeft Kaaij Kwekerij nog een ander doel namelijk om veel consumenten te bereiken en te motiveren om meer tomaten te eten. Ze zijn namelijk niet alleen heerlijk in allerlei gerechten, maar ook supergezond. Tomaten zitten boordevol antioxidanten en bevatten veel vitamines en mineralen. En een tomaat bevat weinig calorieën.

Kijk voor meer informatie over Kaaij Kwekerij op: <https://kaaij-tomaten.nl/>



Geplande evenementen

Voor Fjild VerspillingsMarkt staan de volgende evenementen gepland in 2023:

- **Groenspecialistendag / 30 april 2023 – 12:00 - 17:00 / Locatie: De Kruidhof in Buitenpost**

Op zondag 30 april organiseert De Kruidhof een groenspecialistendag met een oranje tintje! De markt staat in het teken van tuin & natuur. Er zijn diverse deskundigen aanwezig om je te voorzien van tips en advies. Van tuinarchitectuur tot natuurfotografie en boomverzorging. Ook voor de kinderen is er genoeg te doen. De kids kunnen vogelhuisjes bouwen, ravotten in onze speeltuin of lekker speuren met mascotte Hotse.

- **Bodemvondstendag / 17 juni 2023 – 10:00 - 16:00 / Locatie: De Kruidhof in Buitenpost**

Op zaterdag 17 juni (van 10.00 tot 16.00 uur) organiseert het IJstijdenmuseum in samenwerking met De Kruidhof wederom een bodemvondstendag. Vanuit heel Noord-Nederland trekken jaarlijks tientallen detector-amateurs naar Buitenpost voor deelname aan de jaarlijkse bodemvondstendag. Met metaaldetectoren is in de wintermaanden van de afgelopen jaren op de kale akkers weer heel veel teruggevonden uit vroeger tijden. Graag delen onze detectormensen hun vondsten, kennis en ervaringen met het grote publiek. Dus ook met u en uw kinderen.

- **Open imkerijdag / 8 juli 2023 – 10:00 - 17:00 / Locatie: De Kruidhof in Buitenpost**

Op zaterdag 8 juli 2023 organiseert De Kruidhof voor het eerst sinds 2019 weer een open imkerijdag. Een educatief festival voor jong en oud, waarin beleven, doen en leren centraal staan. Ervaar zelf de waarde van insecten door middel van inspirerende activiteiten voor jong en oud, miniworkshops, rondleidingen, verhalen en informatie.

- **Natuurmarkt / 2 augustus 2023 – 10:00 - 17:00 / Locatie: De Kruidhof in Buitenpost**

Op woensdag 2 augustus organiseert de Kruidhof de Natuurmarkt tijdens de Buitenposter Feestweek. Een markt op De Kruidhof met ruim 50 standhouders die jaarlijks ongeveer 2500 bezoekers trekt. Op de Natuurmarkt tref je een breed aanbod van standhouders, variërend van streekproducten, verzorgingsproducten, honing, accessoires en biologische zuivelproducten tot groenten, kruiden en specerijen. Daarnaast is er informatie van organisaties die zich bezighouden met natuurstudie en natuurbehoud.

- **Themamiddag (bloem)bollen en knollen / 10 september 2023 – 12:00 - 17:00 / Locatie: De Kruidhof in Buitenpost**

Op zondag 10 september organiseren wij een themamiddag rondom (bloem)bollen en knollen. De 'bollenmiddag' vindt plaats van 12.00 tot 17.00 uur. Naast toegang tot de 'bollenmiddag' is ook de botanische tuin en het IJstijdenmuseum inbegrepen bij de entreprijs. Het belooft een gezellige en 'kleurrijke' middag te worden.

- **Oogstdag en Fruitshow / 14 oktober 2023 – 10:00 - 17:00 / Locatie: De Kruidhof**

Op zaterdag 14 oktober 2023 sluiten we het seizoen traditioneel af met een Oogstdag en Fruitshow. Op deze feestelijke laatste openingsdag delen we onze oogst met het publiek. Een markt, proeverijen van huisgemaakte kruidenlikeuren, een fruitshow en fruitdeterminatie zijn vaste onderdelen van deze dag. Kinderen kunnen pompoen snijden en bezoekers kunnen een herfstboeket schikken met plantmateriaal uit de tuinen. Al met al een leuk dagje uit voor jong en oud!

Kijk voor meer informatie over de geplande evenementen op:

<https://www.dekruidhof.nl/bezoekersinfo/agenda/>
