



Gered voedsel



113 Partners



35 Evenementen



31 Producten



300 Betrokken
Studenten

Donatie aan Oekraïense vluchtelingen in gemeente Achtkarspelen

Donatie

Op 8 juni heeft [Fjild VerspillingsMarkt](#) een cheque ter waarde van €312,50 uitgegeven aan de opvanglocatie voor Oekraïense vluchtelingen in Buitenpost (Fontijnkerk), Twijzel en Kootstertille. De cheque is uitgegeven in natura, dus verse aardappelen, groente en fruit voor het organiseren van buurtfeesten op de zaterdagen 10, 17 en 24 juni.

Energiemarkt Surhuisterveen

Het geld is opgehaald tijdens de Energiemarkt in Surhuisterveen op zaterdag 18 maart. Lea van der Tuin-Kuipers, wethouder Duurzaamheid van gemeente Achtkarspelen, hielp de kok van De VerspillingsMarkt bij de voorbereiding van traditionele Oekraïense bietensoep. Behalve rode bietensoep was er veel meer te verkrijgen op de Energiemarkt die een paar honderd bezoekers trok. Bedrijven en de gemeente Achtkarspelen gaven informatie over energiezuinig wonen, er waren biologische streekproducten, een repaircafé, een waterstofauto die zelf tosti's maakte, maar ook elektrische auto's en scooters. In een talentenwerkplaats, een omgebouwde SRV-wagen, knutselde de jeugd er flink op los. Veel animo was er ook voor tweedehands kleding en de stand van het Fixteam Surhuisterveen, een initiatief van de gemeente en Plaatselijk Belang. Wethouder Van der Tuin: „De 'fixers' komen bij de mensen thuis en voeren gratis energiebesparende maatregelen uit. Denk aan het installeren van radiatorfolie, een douchetimer, tochtstrippen en een brievenbusborstel. Daarmee wordt jaarlijks al gauw een paar honderd euro bespaard.”

Buurtfeest

[Fjild VerspillingsMarkt](#) en [stichting Boeren voor Buren](#) wil in het bijzonder gemeente

Achtkarspelen bedanken voor deze mooie actie! De bewoners waren erg dankbaar en zijn met plezier aan de slag gegaan om heerlijke gerechten te maken van de geleverde producten voor het buurtfeest bij de Fontijnkerk in Buitenpost.



FjildMarkt



Twee pilots

Rabobank en Fjild zijn in samenwerking met stichting Grien, stichting Boeren voor Buren bezig met het opzetten van een pilot, [FjildMarkt](#), waarbij lokale boeren gekoppeld worden aan gezinnen / huishoudens die moeilijker kunnen rondkomen. FjildMarkt is een sociaal maatschappelijk project waarbij twee pilots worden uitgevoerd, namelijk een sociale boerderijwinkel in Kootstertille en een groene sociale zaak in Leeuwarden Oost.

Wat doet FjildMarkt?

FjildMarkt is een organisatie zonder winstoogmerk, die als doel heeft kwalitatief goed en verse producten (aardappelen, groente, peulvruchten, fruit en kruiden) uit Friesland in gemeente Achtkarspelen en Leeuwarden Oost beschikbaar te maken voor gezinnen en huishoudens die moeilijk kunnen rondkomen.

FjildMarkt is er voor mensen die moeilijk kunnen rondkomen. Mensen kunnen bij FjildMarkt goedkoper boodschappen doen en betalen gemiddeld slechts ongeveer 70% van de normale supermarktprijs. Doordat we de voedselketen verkorten en met buitenbeentjes te werk gaan kunnen de boeren een redelijke prijs krijgen voor hun producten en mensen in kwetsbare posities een betaalbare prijs voor hun boodschappen.

Een duurzaam model

FjildMarkt biedt producten aan die niet in de supermarkt liggen, door een afwijkende vorm of kleur (overschotten en reststromen), maar net zo goed smaken. Zo kan de prijs van de producten laag blijven, en krijgt de boer een redelijke prijs voor deze producten. Daarnaast is het streven om de keten zo kort mogelijk te houden. Dat wil zeggen dat er zo min mogelijk schakels zitten tussen de boer en de consument.

Voorstander van een korte voedselketen

De coronacrisis heeft de kwetsbaarheid van de globale voedselketens blootgelegd. We zijn in Nederland erg afhankelijk geworden van de export en import. Nederland heeft een enorm aanbod en variatie aan voedsel dat door onze eigen boeren verbouwd wordt, dichtbij de steden en dorpen waar we wonen. Een kortere voedselketen helpt de CO2-uitstoot van de logistiek te beperken, zorgt voor een redelijke prijs voor de producent en vergroot het voedselbewustzijn.

Veldonderzoek

Voor de pilots wordt momenteel veldonderzoek gedaan om de behoefte aan betaalbare AGF onder de doelgroep (mensen die het financieel lastig hebben in Friesland) in beeld te brengen en om inzicht te krijgen in hoe de doelgroep bereikt kan worden. Voor het veldonderzoek is een (korte) anonieme vragenlijst ontwikkeld en wordt een oproep gedaan om [de vragenlijst in te vullen](#).

Radio-uitzending RTV NOF

De oplettende luisteraar van RTV NOF heeft het vast gehoord: Fjild was zaterdagmiddag 27 mei te gast in de radio-uitzending van omroep RTV NOF! In de uitzending heeft Fjild het veldonderzoek en de pilot voor FjildMarkt toegelicht.

Luister [hier](#) het volledige fragment terug.

Onderzoek winkeldesign student NHL Stenden

Momenteel doet een student aan [NHL Stenden](#) onderzoek naar een winkeldesign voor de boerderijwinkel in Kootstertille. Met het onderzoek wordt een plan opgeleverd voor de inrichting van de boerderijwinkel in Kootstertille.

Fjild VerspillingsMarkt op bezoek bij Super Sociaal

Op woensdag 14 juni is Fjild op bezoek geweest bij [Super Sociaal](#) in Helmond. Een prachtig initiatief waarbij mensen in financieel kwetsbare situaties 30% voordeliger boodschappen kunnen halen. Mensen met leefgeld ver onder het minimum betalen gemiddeld 70% minder. De winkel kent ondertussen 450 verschillende producenten in het assortiment en heeft een prachtige SRV

wagen als rijdende winkel! Graag bedanken wij Wim voor het warme welkom, de rondleiding en het beantwoorden van de vragen!



Fjild VerspillingsMarkt op Groenspecialistendag

Op 30 april stond de VerspillingsMarkt op de gezellige en goedgevulde plantenmarkt met ruim 15 standhouders (groen- en natuurspecialisten) op de Kruidhof in Buitenpost. Daarnaast stond de verkooptuin vol met prachtige planten, (keuken)kruiden en boompjes en waren er leuke activiteiten voor kinderen.

Het was een geslaagde markt waar bezoekers konden genieten van heerlijke wortel-pastinaak soep en knolselderij-uisoep van de VerspillingsMarkt. De soep was gemaakt met reststromen wortel, pastinaak, knolselderij en ui van agrariërs uit de regio en geproduceerd in samenwerking met studenten Gespecialiseerd kok / Dutch Cuisine aan Firda in Sneek.



Kookboek in samenwerking met Firda Sneek (KIEM)



Gezond, vers en lokaal

Momenteel is Fjild VerspillingsMarkt in samenwerking Firda Sneek (KIEM) bezig met het ontwikkelen van kookboek GRIEN. Het doel van het kookboek is om te koken met minimaal gebruik van ingrediënten, energie en water. Gezond, vers en lokaal zijn de kernwaarden voor het aanstaande kookboek!

Kookboek GRIEN

In een tijd waarin voeding vaak wordt gezien als een functionele noodzaak brengt GRIEN een nieuwe betekenis aan de tafel. We geloven dat eten meer is dan alleen brandstof voor ons lichaam. Het is een gelegenheid om samen te komen, te vieren en te delen. Met dat in gedachten hebben de studenten in samenwerking met de Fjild VerspillingsMarkt dit kookboek gecreëerd als een waardevolle bron van gezonde recepten en inspiratie. Dit kookboek bevat maar liefst 60 gerechten die zorgvuldig zijn samengesteld om aan de behoeften van minima tegemoet te komen. Het is speciaal ontworpen om praktische hulp te bieden bij het bereiden van maaltijden met beperkte middelen.

Daarnaast biedt het boek nuttige energiebesparende tips, zodat men niet alleen gezond kan eten,

maar ook rekening kan houden met het milieu en kosten kan besparen.

Bij GRIEN streven we ernaar om verspilling tegen te gaan. Daarom hebben we ervoor gezorgd dat elk onderdeel van de groenten en fruit die in de recepten worden gebruikt optimaal benut wordt. Van de schillen tot de zaden, alles krijgt een plekje in onze gerechten. Op deze manier maken we het mogelijk om creatief en duurzaam te koken, zonder iets te verspillen.

Het kookboek is een waardevolle bron voor minima, waarin gezonde recepten, energiebesparende tips en het gebruik van alle delen van een product samenkomen. We hopen dat dit boek mensen inspireert om te genieten van voedzame maaltijden, ongeacht hun budget, en om bewuste keuzes te maken die goed zijn voor henzelf en de wereld om hen heen.

Kookboek in het Friesch Dagblad

Er is 21 april een artikel in het Friesch Dagblad verschenen over het terugbrengen van voedselverspilling. Ook project VerspillingsMarkt en het kookboek, dat momenteel in samenwerking met Horeca ROC Friese Poort Sneek wordt ontwikkeld, is benoemd in het artikel! Benieuwd naar het volledige artikel? Lees het artikel [hier](#) gratis terug.

Donatie koolplantjes aan Stichting De Kleine Boerderij

Vijfhonderd koolplantjes

Fjild VerspillingMarkt heeft op 23 maart ongeveer 500 koolplantjes gedoneerd aan [Stichting De Kleine Boerderij](#) in Oosterwolde. Door de donatie kunnen honderden kolen worden weggegeven aan mensen met een kleine portemonnee.

Stichting De Kleine Boerderij

Stichting De Kleine Boerderij zet zich in om iets aan kansenongelijkheid te doen. Ze voorzien minima huishoudens van eigen duurzaam geteelde groenten en geven handvatten om hiermee gezonde, budgetvriendelijke maaltijden te maken. Dit doen ze onder andere door groenten aan te bieden aan de lokale voedselbank. Ook geven ze handvatten om met de groenten gezonde, budgetvriendelijke maaltijden te maken.

Ze telen de groenten zelf en doen dit in harmonie met de natuur. De Kleine Boerderij gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest en tuinieren zo veel mogelijk 'no dig'. No dig betekent 'niet spitten' waardoor er een rijk bodemleven ontstaat, wat bijdraagt aan de gezondheid van de tuin, de gewassen en de biodiversiteit in de omgeving.

Meer weten over Stichting De Kleine Boerderij? [Lees meer op de website.](#)



Productieproces van hutspotbrood onderzocht door Van Hall Larenstein



Hutspotbrood

Op 22 januari heeft een groep studenten Voedingstechnologie aan [Van Hall Larenstein](#) het productieproces van Hutspotbrood gepresenteerd. Hutspotbrood is door de studenten ontworpen, waarin restromen aardappel, wortel en ui zijn gebruikt. Om dit product op de markt te krijgen moet het productieproces opgeschaald worden en is er een productielocatie nodig met als doel om 40.000 broden per week te produceren. Ook is er een inschatting van de haalbaarheid gemaakt.

Productieproces

Om dit productieproces te realiseren is er gekeken naar hoe het hutspotbrood op kleine schaal is geproduceerd en wat er voor nodig is om dit op te schalen naar een proces wat 40.000 broden per week produceert. Hier is onderzoek gedaan naar de apparatuur keuze, de kwaliteit van het productieproces en naar implementeren van het v-model. Het proces moet voldoen aan de wetgevingen en richtlijnen voor het produceren van brood. Om aan de wetgevingen en regelgevingen te voldoen, is er een HACCP-plan opgesteld met daarin onder andere benoemd een bepaling van de critical control points en preventieve en correctieve acties.

Advies

Voor het productieproces van hutspotbrood is het advies om vloeibaar boter te gebruiken, aangezien er nu een stap is in het proces om het boter te smelten. Hiervoor is een warmte bad nodig en hier gaat enorm veel energie verloren. Daarnaast is het een aanbeveling om het proces op te schalen, bij 40.000 broden per week is er een semi-batch proces uitgekomen. Bij de gekozen apparatuur zitten vaak erg hoge energie kosten, waardoor de netto opbrengst per brood flink afneemt. Als er voor een continuproces gekozen wordt kan er op grotere snelheid en efficiënter geproduceerd worden en zal de opbrengst per brood aanzienlijk hoger worden.

Het volledige rapport teruglezen? Lees [hier](#) verder.

Interviews met studenten NHL Stenden

Fjild VerspillingsMarkt heeft twee interviews gegeven aan drie studenten Ondernemerschap & Retailmanagement aan NHL Stenden. Het groepje studenten doet onderzoek naar Smeding Groente en Fruit in opdracht van de AGF groothandel in Sint Annaparochie. Ter ondersteuning zijn twee interviews geweest met Fjild VerspillingsMarkt om kennis, kunde en ervaringen te delen over voedselverspilling van AGF, methodes om dit terug te brengen en mogelijkheden voor [Smeding](#) om hier nog meer mee aan de slag te gaan.

Pop-up restaurant in Boornbergum



Studenten Sustainable Hospitality Management aan Firda Drachten (KIEM) hebben de kans gekregen om een pop-up restaurant voor vier dagen te openen in [Het Spijshuys](#) in Boornbergum. Het pop-up is geopend op de dagen 26, 27, 28 en 29 juni 2023 en gaan hun gasten verrassen

met heerlijke culinaire hoogstandjes. Dit doen zij met oog op duurzaamheid, seizoensgebonden en lokale producten, circulariteit en gastvrijheid.

Fjild VerspillingsMarkt levert voor het tijdelijke pop-up restaurant reststromen AGF die gebruikt gaan worden voor de bereidingen van de heerlijke gerechten. Voor de studenten een prachtige kans op de leren hoe een restaurant moet worden gerund en voor Fjild VerspillingsMarkt om te laten zien dat reststromen AGF uiterst geschikt zijn voor culinaire hoogstandjes in horeca!

Meer lezen over het pop-up restaurant? [Ga naar de website.](#)

Ketenpartners in het zonnetje: Stichting Boeren voor Buren en Rabobank!

Stichting Boeren voor Buren

[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. Alle producten komen van lokale boeren in Flevoland en Amsterdam en worden op een duurzame wijze geteeld. De korte keten zorgt er op die manier voor dat (1) de boeren een redelijke prijs krijgen voor hun producten, (2) de bewoners van de stad of beter gezegd de buren toegang krijgen tot betaalbaar, gezond, vers en lokaal voedsel en (3) we bijdragen aan een milieuvriendelijke keten, waarin minder transportkilometers nodig zijn en de duurzaam-ingerichte productiefaciliteiten van Nederlandse boeren ondersteund worden.

Door de voedselketen zo kort mogelijk te houden, zetten we niet alleen in op armoedebestrijding, gezondheidsbevordering en duurzame voedselproductie, maar ook op re-integratie in de maatschappij.

Dankzij betrouwbare partnerschappen aan te gaan met publieke en private instellingen, andere maatschappelijke organisaties en onze geëngageerde vrijwilligers kunnen wij een verschil maken voor zij die het nodig hebben.

Meer lezen over Stichting Boeren voor Buren? [Bekijk hun website.](#)



Rabobank

[Rabobank](#) is een coöperatieve bank met een missie. Samen met onze stakeholders zetten we ons al 125 jaar in voor een toekomstbestendige samenleving en grote maatschappelijke uitdagingen. In Nederland bedienen we particuliere en zakelijke klanten, wereldwijd focussen we op de food- en agrisector. Met altijd als uitgangspunt: samen bereiken we meer dan alleen. Op zoek naar oplossingen voor makkelijke en moeilijke vraagstukken, slaan mensen regelmatig de handen ineen. Rabobank doet dat al bijna 125 jaar, en blijft dit doen. Om samen te zorgen voor een betere wereld.

Rabobank wil bijdragen aan positieve veranderingen en zet zich in voor een duurzamere, inclusieve samenleving. Samen met klanten en leden, maar ook met onze producten, kennis en netwerken werken we zo aan een betere wereld voor toekomstige generaties.

Meer lezen over Rabobank? [Bekijk hun website](#).



Geplande evenementen

Voor Fjild VerspillingsMarkt staan de volgende evenementen gepland in 2023:

- **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/>
