



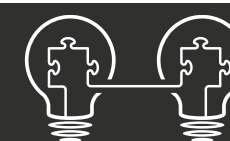
21 ways

cross-industry
inspiratie

Groente-TOP
2016

gefinancierd door

eerlijk over eten
Voedingscentrum



crossindustryinnovation.com/21ways

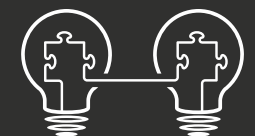
21

**cross-industry
Groente-TOP
2016**

www.crossindustryinnovation.com

Leeswijzer:

1. Best even snel door PPT grasduinen en dan tijd nemen voor elk idee / slide.
2. Probeer bij elke slide te kijken hoe de Groente-TOP kan inspelen op dit initiatief. De slides zijn soms kant en klare oplossingen maar meestal inspiratiemateriaal.
3. Uitstel van oordeel: zie volgende slide ;-) Van Ideakillers naar Ideaboosters.
4. Soms kan je best even doorklikken op link onderaan om context / verhaal beter te verstaan of het document te lezen
5. Probeer bij elke invalshoek ook zelf ideeën te verzinnen voor nieuwe oplossingen voor verhoging van groente-consumptie.
6. Maak een eigen top 10 van ideeën, concepten of onderzoeken die een rol kunnen spelen voor de Groente-TOP.



IDEA KILLERS...

REASONS WHY CREATIVITY AND INNOVATION DON'T FLY IN YOUR ORGANISATION

Yes, but... It already exists! Our customers won't like that!

WE DON'T HAVE TIME... **NO!** It's not possible...

It's too expensive! Let's be realistic... *That's not logical...*

We need to do more research... THERE'S NO BUDGET...

I'm not creative... We don't want to make mistakes...

The management won't agree... **GET REAL...**

It's not my responsibility... It's too difficult to master...

THAT'S TOO BIG A CHANGE...

The market is not ready yet... *Let's keep it under consideration...*

It is just like... The older generation will not use it...

WE ARE TOO SMALL FOR THAT...

It might work in other places but not here...

SINCE WHEN ARE YOU THE EXPERT?... *That's for the future...*

There are no staff members available...

IT IS NOT SUITABLE FOR OUR CLIENTS...



Poster from the book: Creativity in Business
Download your own poster at: www.ideakillers.net

IDEA BOOSTERS...

THE ATTITUDE TO BOOST CREATIVITY AND INNOVATION IN YOUR ORGANISATION

Yes, and... Let's find the concept behind it...

Wow, interesting... **YES!** Maybe now is the right time...

You are on to something... **Good, let's enrich the idea...**

How do they do this in other industries?... *Tell me more...*

Let's look at the financials later... **Let's ship!**

Our industry is ready for disruption... **Let's experiment...**

Great! LET'S MAKE IT EVEN MORE CONCRETE...

It's time for change... I will try it tomorrow with one client...

What's the worst thing that could happen?... What are we waiting for?...

WHAT IF A COMPETITOR WOULD STEAL THIS IDEA?...

I love you! Let's spend the lunchtime on it today...

Convince me in 3 minutes... *I feel the potential...* Why the hell not...

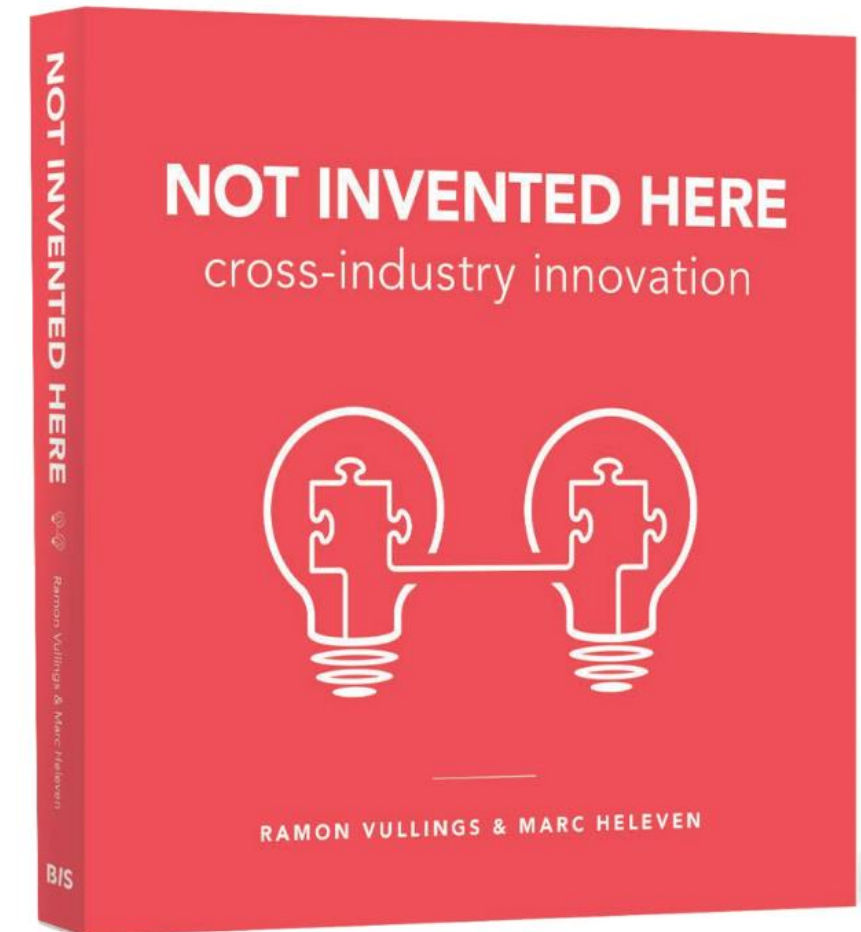
Find a problem... **Fix it...** Start a company...

Stop discussing... **Start doing!**

LET'S KICKSTART THIS PROJECT!

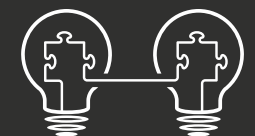


Poster from the book: Creativity in Business
Download your own poster at: www.ideaboosters.net



21 cross-industry innovatie principes voor Groente-TOP

1. Opmerkelijke bedrijven
2. Positieve communicatie
3. Omkeren
4. Rolmodellen
5. Nieuwe combinaties
6. Nieuwe coalities zoeken
7. Vergeet de naam groenten
8. Lijstjes zijn populair
9. Magnetising ipv marketing
10. Momenten, rituelen en tradities
11. Nieuwe groenten
12. Zorg
13. Disruptieve innovatie
14. Apps
15. Green business models
16. Onderzoek
17. Overzichtsbeelden
18. Gamification
19. Part-time vegetariër
20. Keuken van de toekomst
21. Trends in verwante sectoren



PRINCIPLE

1

Opmerkelijke bedrijven



Flower Sprout

Historie

Flower Sprout - Toewijding en noeste arbeid

De prijswinnende Flower Sprout® is het resultaat van 15 jaar hard en met toewijding werken (met gebruik van traditionele veredelingsmethoden) door het Britse groentezaadhuis Tozer Seeds.

De inspiratie achter het idee voor Flower Sprout® kwam uit het verlangen om een spruit te creëren met een mildere smaak, die veelzijdig is en er aantrekkelijk uit ziet. Het resultaat is een gloednieuwe groente, die er uit ziet als een kleine kool. Het resultaat is een gloednieuwe groente, die er uit ziet als een kleine kool met groene, gerafelde blaadjes en paarse strepen.

Naast het leuke uiterlijk zijn de Flower Sprouts ook op het gebied van gezonde voeding echte toppers.

Slechts 100 gr. Flower Sprouts® bevat de dubbele hoeveelheid vitamine B6; dit is de vitamine die ons helpt om energie uit voedsel op te slaan, en twee keer de hoeveelheid vitamine C in vergelijking met gewone spruiten.

"De meer dan dubbele hoeveelheid Vitamine E is goed voor het afweersysteem"..

Door de geweldige smaak is Flower Sprout® een hit gebleken bij zowel ouders als kinderen en het is tevens gemakkelijk te bereiden. Na kort afspoelen kunnen de Flower Sprouts® gestoomd worden, in de magnetron gedaan worden, gewokt, gekookt of geblancheerd worden.

De smaak

Ongelofelijk veelzijdig en gemakkelijk te bereiden



Ontdek hier meer ➡

Ongelofelijk veelzijdig en gemakkelijk te bereiden

Kooktips & recepten

Probeer eens iets nieuws



Nieuwe combinaties en smaken



<http://www.flower-sprout.com/nl/background.php>

1

Opmerkelijke
bedrijven

Hutten



ONTDEK HUTTEN WERKEN BIJ HUTTEN DE GUIJT EVENTKALENDER WEBSHOP BLOG CONTACT

ZOEKEN...

BEDRIJFSCATERING

CARE & CURE SERVICES

HOSPITALITY & RECEPTIEDIENSTEN

MULTI SERVICES

MEETINGS & EVENTS ▼

FOOD SERVICES

INRICHTING & DECOR



ONZE BAKKERIJ

Superlekker brood, overheerlijke muffins, smakelijke appelflappen, brownies en eierkoeken. Ze worden bereid in de bakkerij van Hutten. Meer smaak met minder suiker, vet en zout. En met veel aandacht en liefde. Dat proef je!

[Lees meer over onze bakkerij](#)

DE VERSPILLINGSFABRIEK

De Verspillingsfabriek is de plek waar reststromen van boeren, tuinders, snijders en veilingen verwerkt worden tot 'opgewaardeerde' voedingsmiddelen. We maken de producten goed genoeg, zodat ze als volwaardig eindproduct in de schappen van de supermarkt komen te liggen.

[Lees meer over De Verspillingsfabriek](#)

FOODSQUAD

Hutten is initiator van open innovatienetwerk Foodsquad. Het netwerk is ontstaan vanuit een intensieve samenwerking tussen bedrijven en instellingen waarbij innovaties, nieuwe producten en andere voedingsgerelateerde diensten worden ontwikkeld en getest.

[Bezoek de website van Foodsquad](#)

Diverse mooie initiatieven

<https://www.hutten.eu/>

1

Opmerkelijke
bedrijven

Ruim assortiment



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™

Producten

Ons verhaal

Conceptstore

Webshop

Vind ons

Recepten

Media

DE VEGETARISCHE SLAGER



de prijs voor de Beste Ondernemer 2015



<https://www.devegetarischeslager.nl/ons/de-vegetarische-slager>

1

Opmerkelijke
bedrijven

Rijk Zwaan



Sharing a healthy future

ZOEK

Producten & Services

Nieuws & Evenementen

Bedrijf

Werken bij

Contact



» Bekijk de
video

Nieuws



Rijk Zwaan ontwikkelt app voor teelttips

14.03.2016 Rijk Zwaan heeft de 'Growing Partner app' gelanceerd. Hiermee kunnen teeltadvise... » [lees verder](#).



Rijk Zwaan presenteert KNOX® aan groot publiek

26.01.2016 Van 3 t/m 5 februari neemt Rijk Zwaan deel aan de Fruit Logistica in Berlijn. De... » [lees verder](#).



Rijk Zwaan opent nieuwe dochteronderneming in Griekenland

Samen...

... met onze partners willen we actief bijdragen aan de wereldvoedselvoorziening en verhoging van groenteconsumptie door de basis te leggen voor gezonde en aantrekkelijke groenten.

» [Meer over Rijk Zwaan](#).



Love my Salad

Discover new salads and salad stories every day! What's your salad story?



<http://www.rijkszwaan.nl/wps/wcm/connect/RZ+NL/Rijk+Zwaan/home>

Fruitfunk: natuurlijk snoepgoed voor bewuste consument

Dinsdag 10 november 2015



Snoepgoed dat volledig is vervaardigd uit fruit en dat daarmee gezonder is dan reguliere zoetwaren. Met dit product wil het Tilburgse bedrijf Fruitfunk de mondiale snoepmarkt de komende jaren veroveren. De Brabantse Ontwikkelings Maatschappij (BOM) levert een bijdrage vanuit het Ontwikkelfonds, dat is bestemd voor investering in innovatieve consortia.

Steeds meer mensen zijn bewust bezig met hun voeding, ook als het gaat om snoepgoed. Fruitfunk speelt in op deze groeiende *healthy snacking*-trend, vertelt Daan Schapendonk, die het bedrijf eind 2014 oprichtte met zakenpartner Rob de Weert. "E-nummers, toegevoegde suikers: steeds meer mensen zijn zich bewust van wat ze eten. Hetzelfde geldt voor snoepgoed: ouders maken steeds vaker de keuze voor hun kind op basis van hoe gezond en 'natuurlijk' een bepaald product is. Met Fruitfunk spelen wij op die trend in en bieden we een verantwoord alternatief. Dankzij onze intensieve samenwerking met producent Taura zijn we gegarandeerd van een zeer hoogwaardige kwaliteit product. Richting de toekomst zal deze partnership zorgen voor nog meer innovatieve gezonde concepten."

Geen kunstmatige toevoegingen

Fruitfunk maakt snoepgoed uit fruit. Aan het fruit wordt eerst in korte tijd (met behoud van zoveel mogelijk vitamines en vezels) water onttrokken, waarna het residu wordt vermalen en in een mal wordt geperst. Het snoepgoed bevat verder geen enkele kunstmatige toevoeging, wat het ook geschikt maakt voor onder meer veganisten en diabetici.



Happybag + Premium

"Healthy Cars strawberry fruit candies + 1 Cars collectable"

[More about this product](#)



Happybag

"Delicious and healthy Frozen strawberry candies".

In de schappen

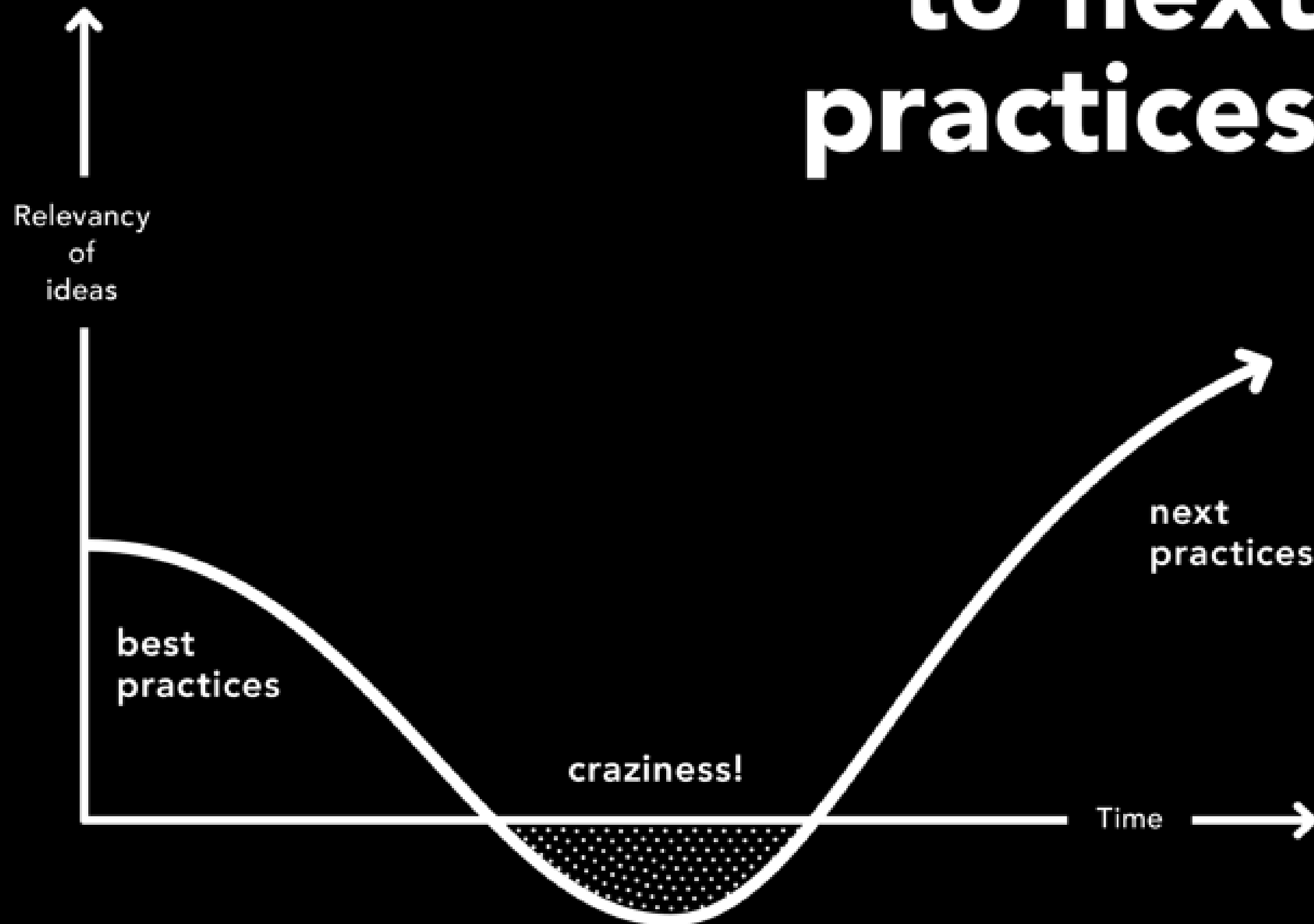
Inmiddels sloot het bedrijf een partnership met Disney. Daarmee heeft Fruitfunk het recht verworven om snoep te produceren binnen de Cars- en Frozen-lijn van het Amerikaanse concern, voor de markten in Europa, het Midden-Oosten en Afrika. Disney brengt de producten van Fruitfunk onder meer onder de aandacht met een commercial op zijn tv-kanalen. Schapendonk: "Dankzij de licentie profiteren we volop van de marketingkracht en het bereik van Disney." In Nederland is het snoepgoed van Fruitfunk inmiddels te vinden bij de supermarktketen van Albert Heijn en loopt er een test bij Jumbo en Deen Supermarkten. "Onze producten zijn nu te vinden bij de kassa's, samen bij andere verantwoorde snoepproducten. Ook krijgen de Fruitfunk-producten aandacht in het Albert Heijn-magazine Allerhande."

Gezonde "Disney" snacks



<http://www.bom.nl/capital/actueel/458/fruitfunk-natuurlijk-snoepgoed-voor-bewuste-consument>

Going from best to next practices



PRINCIPLE

2

Positieve communicatie

Parallelbaan
afgesloten
vanaf 28 apr.
omleiding via
oude spoorlijn

extra fietstijd:
3 min./ 22 Kcal

小草休虐 请勿扛搅

DO NOT DISTURB

TINY GRASS
IS DREAMING

2

Positieve
communicatie

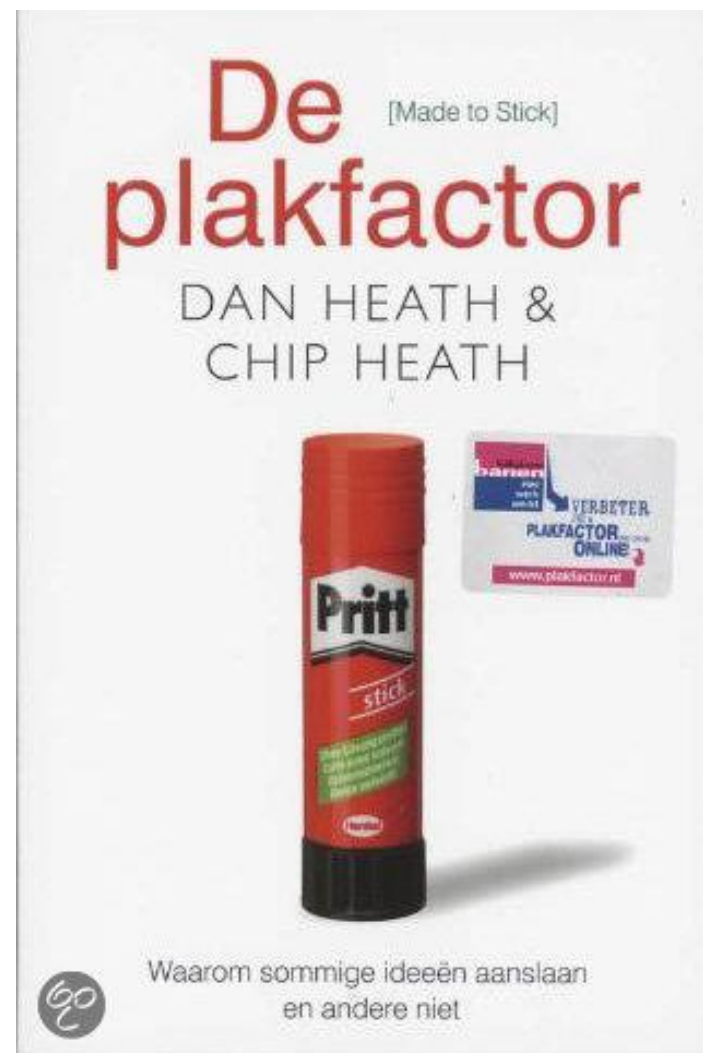
Eet je bord leeg



2

Positieve
communicatie

6 principes voor communicatie die beklijft



Zoek de verschillen



5 redenen om bio te kiezen



**Lekker
puur**



**Goed voor
je lijf**



**Schone
akkers**



**Vriendelijk
voor dieren**



**100%
toekomst**

www.biomijnnatuur.be

Vertaal voorlichting in positieve keuzemogelijkheden



https://issuu.com/biomijnnatuur/docs/brochure5redenen_2013_lr_singlepage/32?e=9605881/5267753

2

Positieve
communicatie

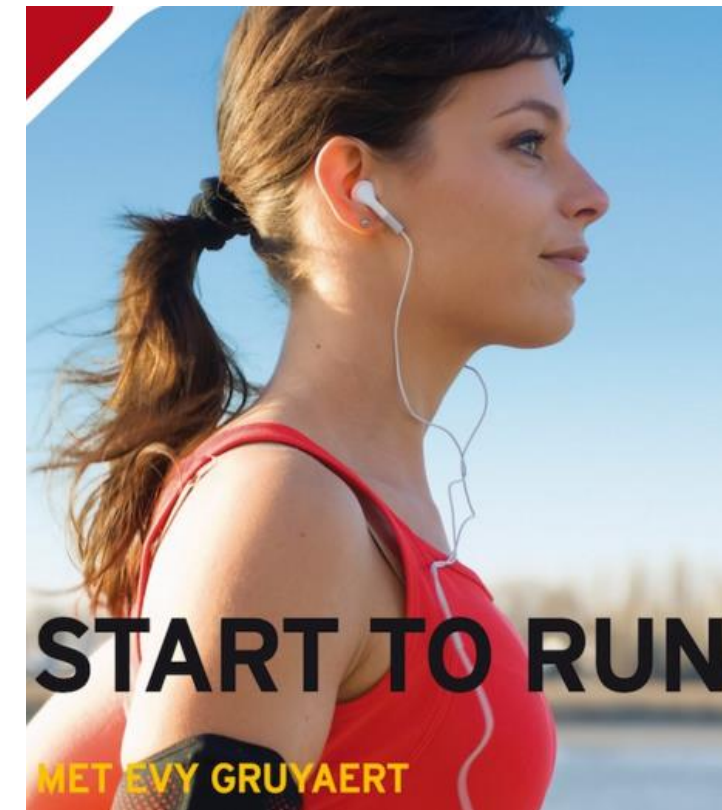
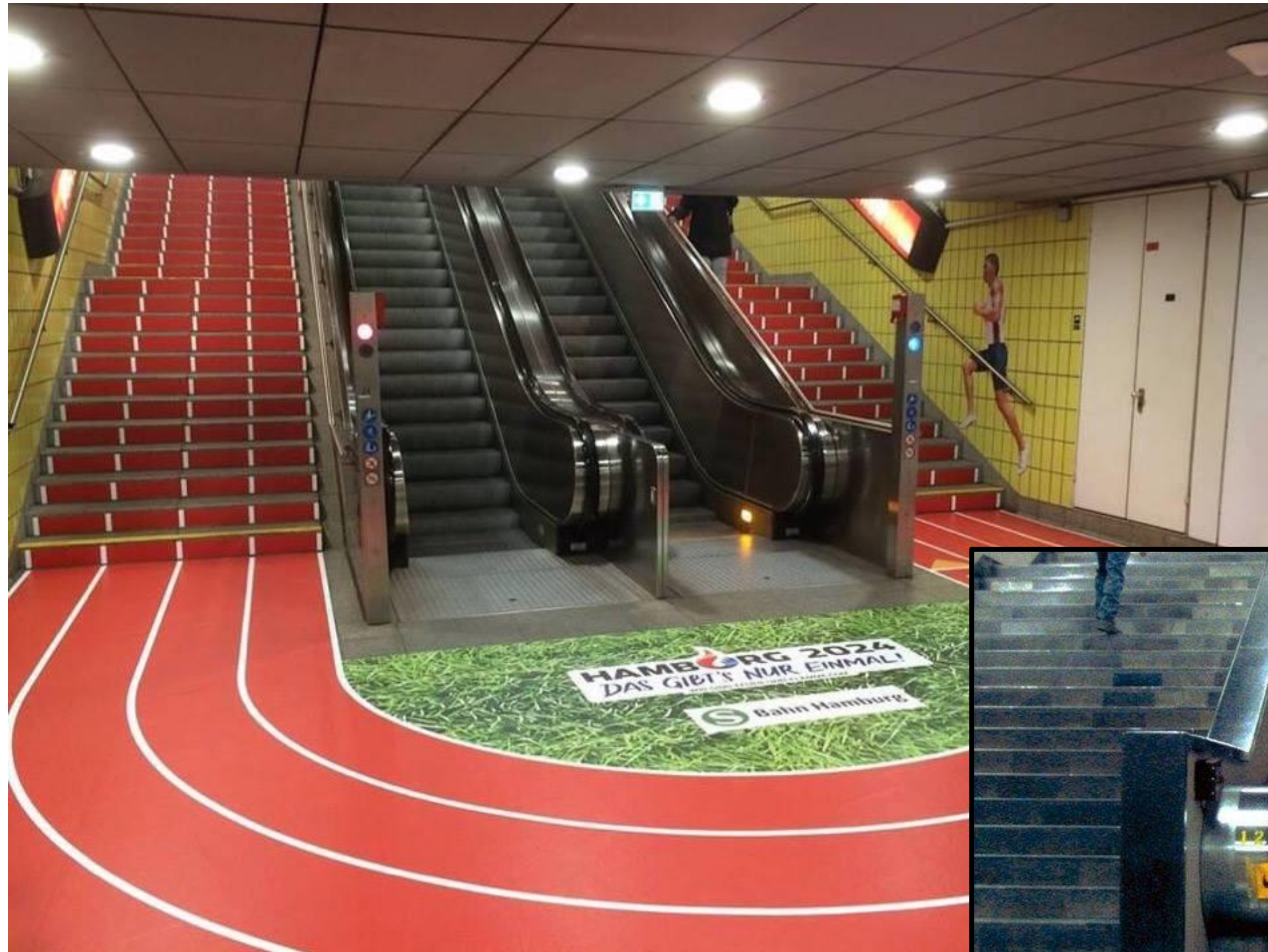
Verpakking



2

Positieve
communicatie

Bewegen



Hamburg Metro – Nike voorbeeld



<http://www.trackarena.com/24017/news-hamburgs-underground-turned-into-a-track>

②

Positieve
communicatie

Vegetarian “pharmacy”



Niet de glans, kleur of grootte, maar de kracht van de producten bepaalt de prijs: detox – anti-oxydanten



<https://vimeo.com/109223000>

PRINCIPLE

3

Omkeren



Storm Drain (Left) - Storm
Drain (Right) - Storm
Drain (Right) - Storm
Drain (Right) - Storm

Inflatie van groene labels



Inflatie van groene labels

Negatief keurmerk voor voedsel zou veel beter werken dan alle positieve varianten



146

Tweet



“Mensen rennen harder weg van iets slechts, dan dat ze naar iets goeds toekruipen”

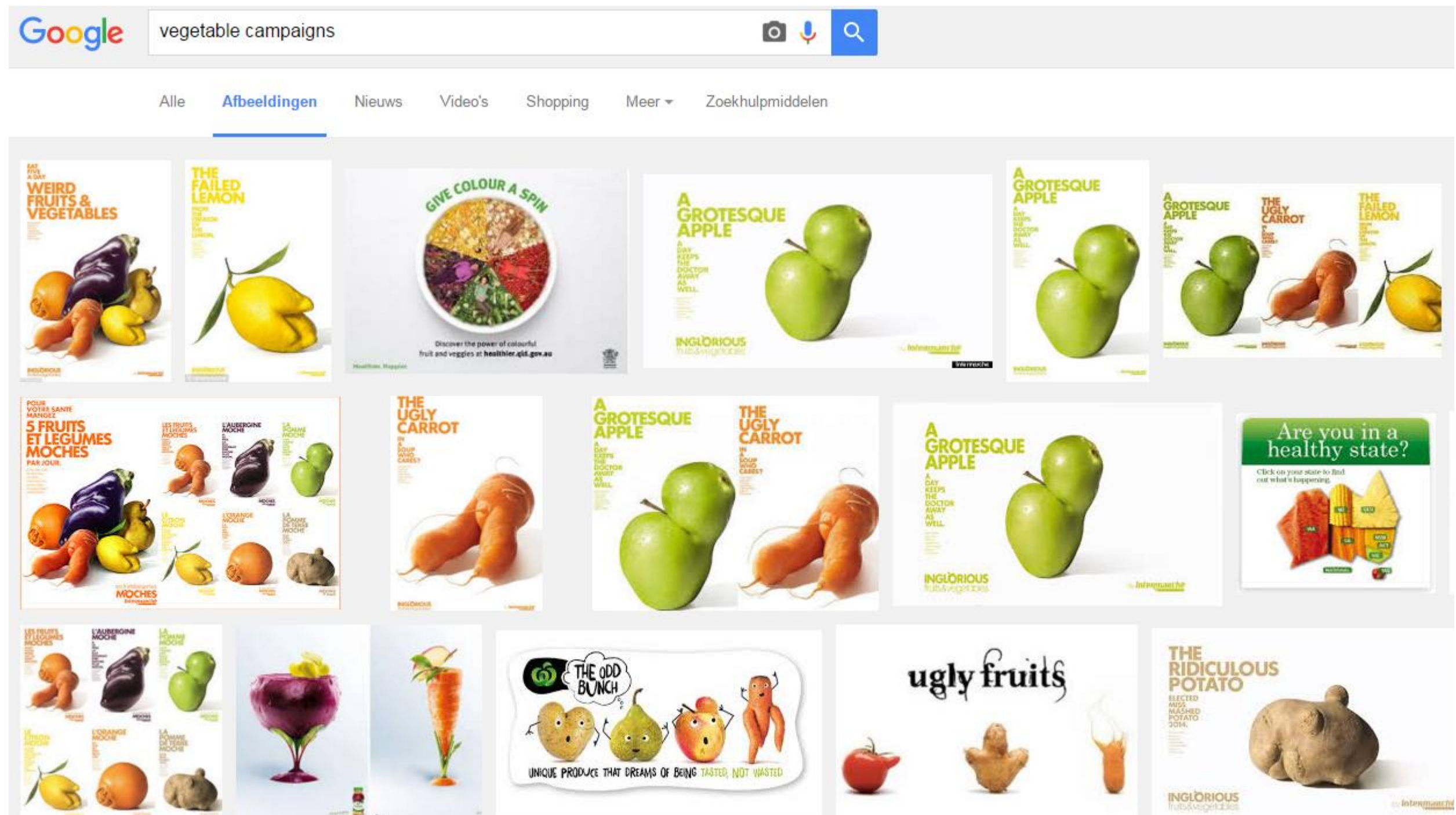


<http://www.brekend.nl/2016/03/09/weg-met-de-vinkjes-woekerproducten-moeten-dikke-rode-kruisen-krijgen/>

3

Omkeren

Zoek op Google naar groente campagnes



En de kromme / lelijke / ... groenten winnen! Wat kunnen we daar van leren?

3

Omkeren

Na 'misvormde' groenten ook misbaksels



In de strijd tegen voedselverspilling brengt de Franse supermarktketen Intermarché binnenkort 'lelijke koekjes' op de markt. "Elk jaar worden duizenden producten uit het distributiecircuit geweerd wegens productiefouten", zegt Intermarché op [RetailDetail](#). Intermarché heeft nu besloten de koekjes die niet voldoen aan de uiterlijke kwaliteitseisen, bijvoorbeeld omdat ze onregelmatig van vorm of gebroken zijn, toch op de markt brengen.

Van 3 tot 8 november zullen in zo'n 150 Intermarché-vestigingen in en rond Parijs 'Les Biscuits Moches' - letterlijk 'Lelijke koekjes' - te koop zijn. De koekjes zullen ongeveer 30% goedkoper zijn dan hun perfecte soortgenoten, maar hebben uiteraard wel 'dezelfde voedingskundige kwaliteiten en smaak'.

Imperfectie



<http://www.foodlog.nl/artikel/na-lelijke-groenten-veroveren-misbaksels-de-supermarkten/>

Van product naar klant



The product-centric business	The customer-centric business
Best product Add value through features Competitive obsession Treat customers equally Wide range of products Selling and delivering Short term transactions Revenue and volume % market share % new products % satisfaction New customers, existing products Sales driven, push Customers come to us Connect with intermediaries Broadcast campaigns Mass media Awareness and attraction Internally focused Product management Technological innovation Product profit centres Planning and consistency Left brain, X-type people	Best relationship Add value through service Customer obsession Treat customers differently Personalise solutions Collaborative and enabling Long term relationships Profit and value % best customers % wallet share % advocacy Existing customers, new products Buyer driven, pull We go to customers Connect with end users Personal conversations Experiential Engagement and retention Externally focused Relationship management Market innovation Customer profit centres Agility and responsiveness Right brain, Y-type people

Customer centricity: a fundamentally different approach



PRINCIPLE

4

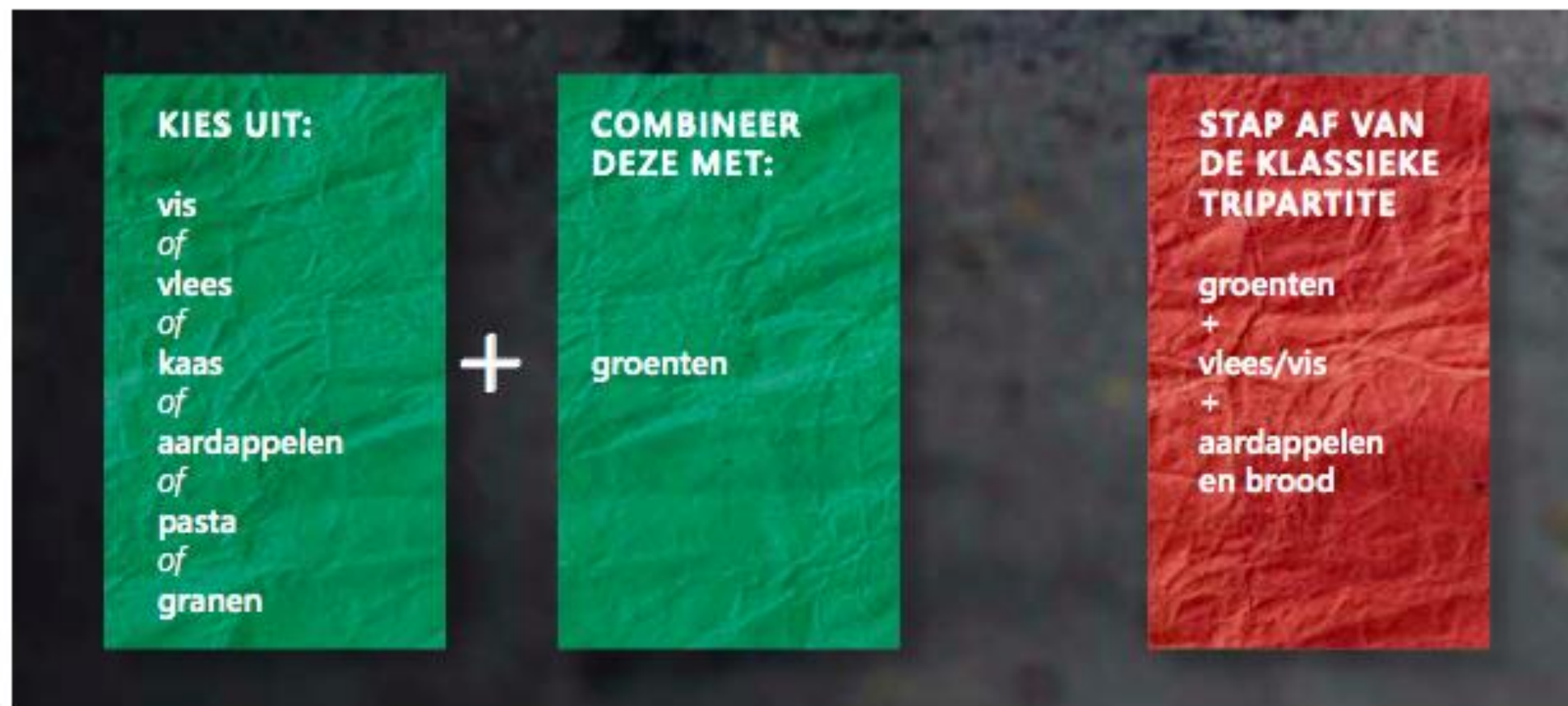
Rolmodellen



Pascal inspireert Vlamingen

REVIEW PASCALE NAESSENS PUUR ETEN DAT JE GELUKKIG MAAKT

Wie mijn blog een beetje volgt weet dat ik fan ben van Pascale Naessens, haar visie over gezond, puur en onbewerkt eten in de juiste combinatie ofwel kies je groenten en combineer deze met vlees OF vis OF kaas OF aardappelen/pasta/rijst.



Enorm populaire kookboeken – TV-format



<http://www.aanhetlijntje.be/review-pascale-naessens-puur-eten-dat-je-gelukkig-maakt/>

Bekende Vlaming



Alle zes de boeken die Pascale Naessens tot hiertoe schreef, haalden de non-fictie top tien, een unicum in Vlaanderen. Met haar lifestyleboeken zette Pascale een brede beweging naar gezond, lekker en harmonisch leven in gang. Ook in Nederland, Duitsland, Frankrijk en Franstalig België krijgt haar filosofie steeds meer weerklank.

Combinatie van : puur – gezond – ambachtelijk – lifestyle - design ...

Bekende Vlaming



Onafhankelijk
Ziekenfonds



CHRISTELIJKE
MUTUALITEIT



Vlaams & Neutraal
Ziekenfonds



Socialistische
Mutualiteiten



Bekende Vlaming



njam!
het kookkanaal



Jonathan Karpathios



Daphne van Groeningen

“Een betere wereld begint met je vork en mes”, zegt restauranteigenaar Jonathan Karpathios van het gelijknamige restaurant in Hoofddorp. Als chef-kok zoekt Karpathios lokale oplossingen voor mondiale voedselproblemen zoals de bio-industrie, obesitas en uitputting van de aarde. Zo teelt hij zijn eigen groente, houdt eigen varkens, kookt met vers geoogste producten (afkomstig uit de eigen koude kas of van zorgboerderijen), kent zijn leveranciers en bestaat het menu voor zo’n 80 procent uit groente.

INTERVIEW – Sinds 2007 zetels Vork en Mes in het Haarlemmermeerpaviljoen, een futuristisch overblijfsel van de Floriade 2002. Acht jaar geleden liet Karpathios de culinaire sterrenwereld achter zich en besloot een eigen koers te varen. Het vaderschap van zijn jongste zoon bracht hem tot inzicht: hoe gaan we de wereld achterlaten voor onze kinderen? Hij nam een bewustere levensstijl aan, ook als chef-kok en ondernemer.

Je nieuwe boek *Echt Eten 2* is zojuist verschenen, we zien je binnenkort met een tv-programma over moestuinieren op NPO 1, je runt een restaurant en dan ook nog je eigen groenten telen. Is het dan niet veel

Verbinder en kantelaar

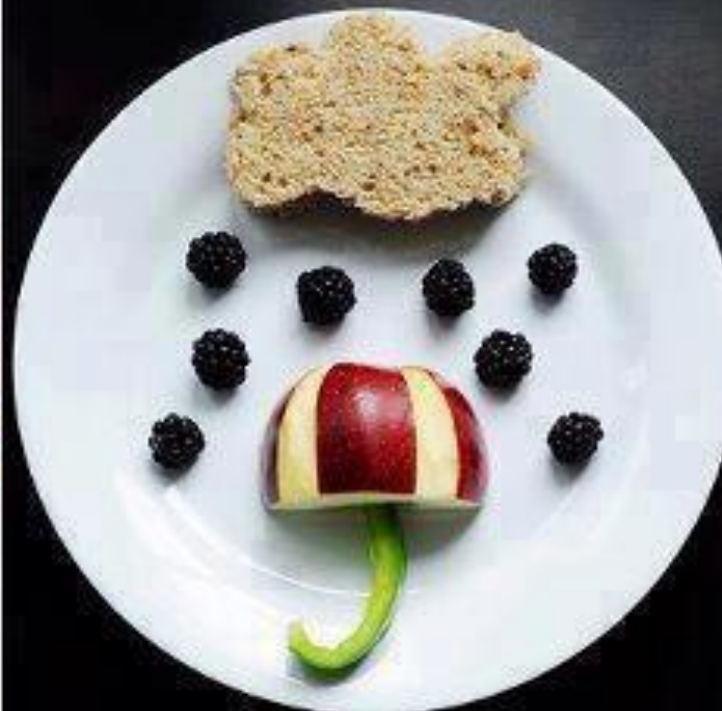


<https://www.oneworld.nl/food/beter-duurzaam/bieterballen-en-andere-groente-innovaties>

PRINCIPLE

5

Nieuwe combinaties



posted at
renkkatanlar

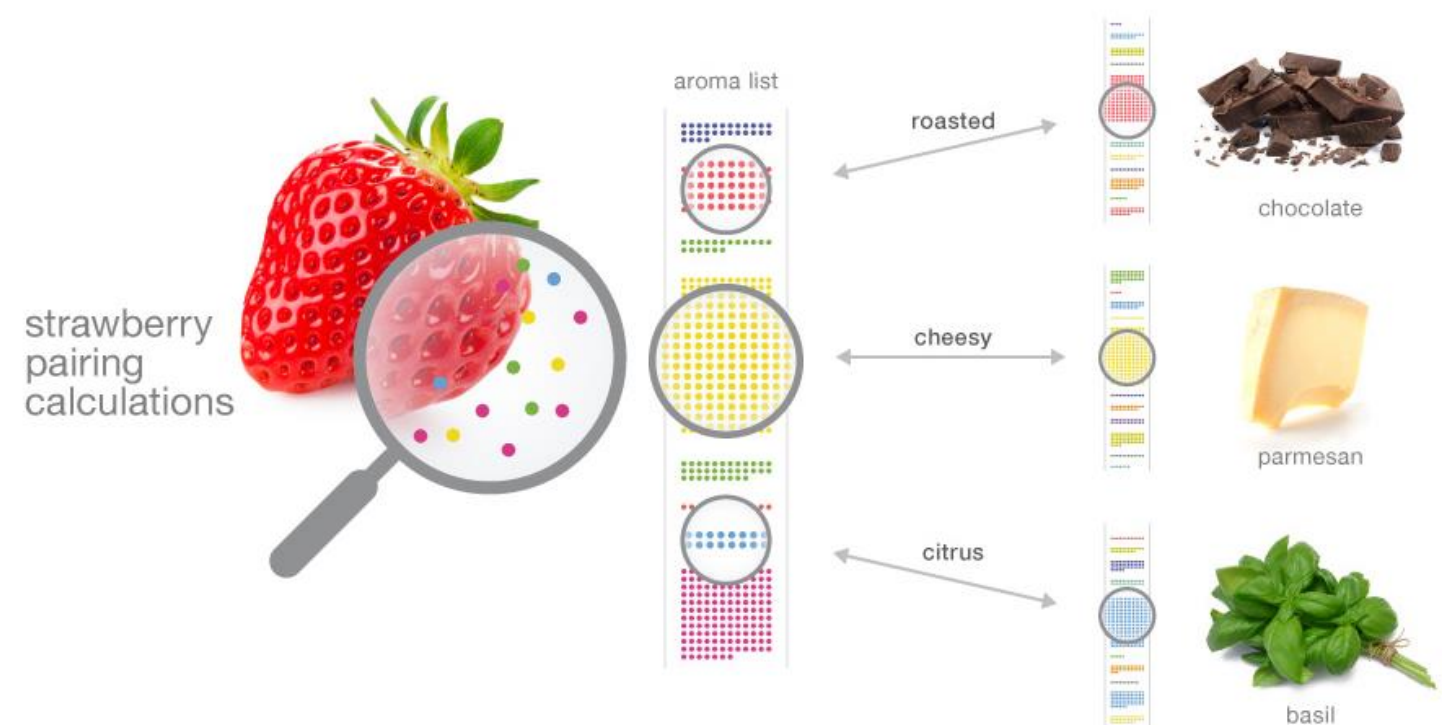
Jill Dubien
Creating the

Nieuwe smaken in één oogopslag

Mensen eten steeds avontuurlijker en willen steeds weer verrast worden met nieuwe smaakcombinaties. Als chef of bartender is het een uitdaging om je gasten te blijven verbazen.

Foodpairing® helpt je om snel nieuwe en unieke smaakcombinaties te ontdekken.

- 1 Selecteer een ingrediënt
- 2 Vind matches
- 3 Creeër & proef nieuwe pairings



Wetenschappelijk onderbouwd op basis van aroma's



<https://www.foodpairing.com/nl/home>

5

Nieuwe
combinaties

FoodPairing

FOODPAIRING®

CHEFS & BARS PRIJSPLAN BLOG AANMELDEN NEDERLANDS

Voor Foodies

VARIEER UPGRADE MAAK INDRIJK



Beu om altijd dezelfde gerechten te eten? Vind **makkelijke Pairings** en voeg je **persoonlijke toets** toe.



Stop meer fruit en groenten in je dagelijks dieet. Vind nieuwe en gezonde combinaties waar je normaal nooit aan zou denken.



Gezond eten hoeft geen uitdaging te zijn. Foodpairing® reikt je inspiratie aan om **variatie** in je dagelijks patroon te brengen.

Internationale erkenning door topchefs



<https://www.foodpairing.com/nl/succes-voor-foodies>

Maaltijdboxen



Like 828 Share 828 Tweet Pin it Share

Maaltijdbox review – uitslag landelijk onderzoek

Maaltijdbox review – na de afgelopen weken 7 landelijke maaltijdboxen getest te hebben is het tijd voor de uitslag van dit uitgebreide vergelijkingsonderzoek. De vraag die we onszelf gesteld hebben is ‘wat is nou de aller lekkerste maaltijdbox’. De 7 maaltijdboxen die we getest hebben zijn allemaal landelijke foodboxen die in heel Nederland te bestellen zijn. Het gaat om de [Marley Spoon](#), [HelloFresh](#), [Allerhandebox](#), [Mathijs Maaltijdbox](#), [Streekbox](#), de [Krat](#) en de [Beebox](#).

Maaltijdbox review

De verschillende criteria waarop de maaltijdboxen getest zijn voor deze maaltijdbox review:

De uitslag

De maaltijdboxen zijn wat ons betreft een beetje in 2 categorieën in te delen. Die waar hele grote partijen achter zitten en hierdoor een groot publiek weten te bereiken. Deze zitten marketingtechnisch vaak goed in elkaar. Deze foodboxen zitten vooral op gemak en snelheid. Veelal meer ‘vul’ producten zoals aardappelen, pasta en rijst en minder hoeveelheid aan groente. We hebben het dan over HelloFresh, Marley Spoon, Allerhandebox en Mathijs Maaltijdbox. In deze categorie vinden we zonder twijfel Marley Spoon de lekkerste. Ze hebben leuke en lekkere recepten, een manier van koken die ons aanspreekt! Wel zijn ze de duurste van allemaal.

En dan heb je de 2e categorie waar wat ons betreft de Beebox, de Krat en de Streekbox onder vallen. Kleinschalige maaltijdboxen die als schakel bedacht zijn tussen de boer en de consument. Om mooie producten van Hollandse bodem bij je thuis af te leveren. Waarbij wat ons betreft de Beebox en de Krat er ver boven uitstijgen. Alle drie de boxen bieden mooie producten waarbij we vonden dat de recepten van de Streekbox ver achterbleven ten opzichte van de beebox en de Krat.

De Beebox en de Krat bieden een mooi en divers aanbod kwaliteits producten van Nederlandse bodem waarbij de Beebox nog een stapje verder lijkt te gaan met hun bio keurmerk en grotere diversiteit aan groenten. Allebei zijn het duurzame ondernemingen.

Beoordeel maaltijdboxen op groenten <http://www.foodboxwijzer.nl/maaltijdboxen.html> ...

<http://madebyellen.com/maaltijdbox-review-uitslag-landelijk-onderzoek/>

Hagelslag en wijn



Hagelslag gemaakt van afgedankte groenten krijgt subsidie

Gepubliceerd: 01 december 2015 17:04

Laatste update: 01 december 2015 18:29



'Groentepops', een gezond alternatief voor zoete cornflakes en hagelslag, zijn een stap dichterbij. De provincie Groningen heeft een subsidie van maximaal 150.000 euro toegekend aan de ontwikkeling ervan.

Dat meldt de provincie dinsdag.

De bedrijven ORFI Food uit Groningen en Mont Blanc Foods uit Eelde werken al enige tijd samen aan de ontwikkeling van hagelslag en cornflakes die wordt gemaakt van afgedankte groente. Dankzij de subsidie van de provincie kunnen ze met dit proces verder.

Groenten die niet de gewenste vorm hebben, worden op groenteveilingen vaak afgedankt en vernietigd. De genoemde bedrijven geven deze groenten een nuttige bestemming, door er hagelslag of andere voedingsmiddelen van te maken.

ViniVega, kwaliteitswijn van groente; een innovatief product van Nederlandse bodem

05-10-2015 12:11

ViniVega: Taste the Future!

Het idee voor de ontwikkeling van groentewijn ontstond in de zomer van 2014. Een aantal ondernemende groentetelers verkende de mogelijkheden voor uitbreiding van toepassingen voor hun producten. Paprikaproduct Arco Vreugdenhil en tomatenproducent Theo van der Kaay raakten in gesprek met Roelof Visscher (Bentelo), directeur van Neerlands Wijnmakerij. Samen met onderzoekers van Hogeschool Stenden in Leeuwarden is het innovatieve product ViniVega ontwikkeld.

Neerlands Wijnmakerij

De paprika's en tomaten worden in Bentelo, bij de grootste professionele wijnmakerij van Nederland, geperst en vergist tot groentewijnen. Neerlands Wijnmakerij produceert al vele jaren kwaliteitswijnen op maat voor diverse wijnboeren. Met succes, verschillende wijnen zijn bekroond tijdens (inter)nationale concoursen. Ook de wijnlijn Kus van Thérèse, die Wijngoed Gelders Laren sinds 2009 exclusief voor Restaurant De Librije produceert, wordt door Neerlands Wijnmakerij gevinificeerd.

ANUGA

De groentewijnen zullen internationaal worden gepresenteerd op de Anuga 2015 in Keulen (10-14 oktober), dé toonaangevende internationale beurs voor innovatie op het gebied van food (retail, horeca en catering). Internationale samenwerking wordt gezocht met collega-chefs van Jonnie Boer die openstaan voor innovatie en daarmee voorop lopen in de culinaire wereld op topniveau. De groentewijnen bieden een geheel nieuw spectrum voor bijzondere wijn-spijs combinaties.



<http://www.nu.nl/eten-en-drinken/4175251/hagelslag-gemaakt-van-afgedankte-groenten-krijgt-subsidie.html>

<http://www.hofgids.nl/nieuws/ViniVega-kwaliteitswijn-van-groente-een-innovatief-product-van-Nederlandse-bodem>

Win-win voor Horeca

Onderzoek: minder vlees + meer groente = 5% meer winst

28 augustus 2015 16:07 uur

Door **Maartje Springer**

0 reacties | Tekstgrootte: - +



PARTYCATERING - Interessant nieuws voor partycateraars en eventorganisatoren. Uit onderzoek van Wageningen University & Research is namelijk gebleken: minder vlees meer groente, is een hogere gasttevredenheid en winstmarge.

Dit blijkt uit het onderzoek naar het verhogen van de groenteconsumptie in Nederland. Het onderzoek wordt uitgevoerd in opdracht van het ministerie van welzijn, gezondheid & sport en Groenten en Fruit

Handelsplatform Nederland Frugi Venta.

Uit het vooronderzoek kwamen 8 categorieën naar voren die d.m.v. een experiment meer inzicht moeten verkrijgen in de groenteconsumptie. Jeréll Roos, begeleider van het experiment in de categorie 'restaurant', voerde zijn onderzoek uit bij 3 locaties van een bekende Nederlandse hotelketen. Gedurende 2 weken woog hij de overgebleven porties, van de ruim 1500 teruggekomen gerechten van gasten, en koppelde deze metingen aan de enquêtes die ter plekke door zijn onderzoeksteam zijn uitgevoerd.

Belangrijkste conclusies

Eén van de belangrijkste conclusies uit het onderzoek is een hogere gasttevredenheid (+9%) door het verkleinen van de vleesportie en het verhogen van de groentenportie. Bovendien zorgt dit voor een margeverbetering van 5% en kan er 0,25 eurocent worden bespaard per gerecht', aldus Roos.

Andere conclusies van het onderzoek:

- Serveer groente met warme bereiding
- Zorg voor variatie
- Serveer op het bord i.p.v. apart
- Meer serveren is meer eten
- Verklein de vis/vleesportie en vergroot de groenteportie
- Luxe groenten worden vaker gegeten en presentatie is belangrijk

Groentespreads

We zijn trots je onze eerste producten te kunnen voorstellen, onze **Fruit & Groentespreads**.

Ons vertrekpunt was om een verse smoothie zoals je die misschien zelf ook wel eens 's ochtends maakt, op een boterham of cracker te krijgen. Het resultaat zijn drie frisse fruit en groentespreads, op smaak geoptimaliseerd, zonder overbodige toevoegingen, **en dat proef je!**

Met deze smaakvolle, innovatieve en verse spreads helpen we je een stap op weg om je een lekker en ook gezonder product te bieden. Naast dat we het je makkelijker maken zijn we ook gewoon heel duidelijk over wat er in zit. Alle producten worden zo simpel mogelijk gemaakt, dat geeft namelijk de beste smaak. We zijn zelf heel trots op het uiteindelijke resultaat, verrassend fris en **100% natuurlijk**.

Doordat er geen conserveringsmiddelen in zitten zijn de producten beperkt en alleen **gekoeld** houdbaar. Let dus op de houdbaarheid en zet je potjes altijd in de koelkast na gebruik! We hebben gekozen voor glas, dat kan goed in de glasbak en je ziet het product zoals het is. Kijk ook eens naar de binnenkant van de omslag; die geeft je

Voorlopig vooral fruit



<http://yespers.com/yespers-producten>

PRINCIPLE

6

Nieuwe coalities zoeken

If you have
Crazy Friends
you have everything♥

De kunst van verbinden

Pluriforme praktijkvoorbeelden binnen en buiten de agrifoodsector

Hans Dagevos, Erik de Bakker, Theo Vogelzang & Marieke Meeusen (LEI Wageningen UR)
 Rien Bongers & Evelien van den Brink (Het Portaal)
 Jolein Baidenmann & Hedda Sasburg (ISDuurzaam)



Tabel S1

Casussen uit de agrifoodsector in relatie tot 'het gangbare'

'Vanuit het gangbare'	'Met het gangbare'	'Weg van het gangbare'
<i>Floriade 2022 (Almere)</i>	<i>Netwerk Boer Bier Water</i>	<i>Oregional</i>
<i>Suikerkas+</i>	<i>Feed Design Lab (FDL)</i>	<i>Koop een koe</i>
<i>Agri Meets Design</i>	<i>Netwerk de Peelhorst</i>	<i>Buitengewone varkens</i>
<i>Biopark Terneuzen</i>		<i>Meat your own</i>

Drie soorten!



http://topsectoren.nl/documenten/agri-food/Rapport-De-Kunst-van-het-Verbinden_2015-07-16_229.pdf

Vele 'kantel'-voorbeelden



Nederland kantelt. Dat is geen overtuiging, dat is een feit. Je zou door de hausse aan negatieve berichtgeving over vallende banken, frauderende bestuurders en stroperige processen bijna denken dat we met zijn allen op een totale black-out afstevenen. Dat is niet waar. Er gebeuren veel goede dingen door enthousiaste en slimme mensen die helaas niet altijd even zichtbaar zijn.

We willen met Nederland Kantelt antwoord geven op de vraag hoe we samen kunnen bouwen aan een spannender, leuker, mooier en energieker Nederland. Een maatschappij waarin we gezamenlijk verantwoordelijk zijn voor duurzame energie, gezond voedsel en mensgerichte zorg. Niet omdat het moet van de gemeente, de belastingdienst of de leraar, maar omdat je voelt dat je zo wilt leven. Op Nederland Kantelt vind je kantelvoorbeelden en profielen in de domeinen zorg, onderwijs, energie, bouw, cultuur, financiën, water, ruimte en voedsel.

Gezond eten en gezonde voeding is onderdeel van grotere beweging. Sluit aan.



HAS Food Experience

Welkom op de site van de HAS Food Experience van HAS Hogeschool. Na de achtste succesvolle HAS Food Experience van 2016 met ruim 1.000 bezoekers uit het bedrijfsleven, kunt u nu al de datum voor de negende editie in uw agenda zetten: 31 januari 2017. Medio november ontvangen bezoekers van voorgaande edities een persoonlijke uitnodiging. Vanaf dan kunt u uzelf aanmelden.

De HAS Food Experience is een dag vol inspiratie, interactie en food beleving. We hebben een flexibel programma. U kunt zelf bepalen hoe u de dag indeelt. Ook wordt u uitgenodigd om op het meest innovatieve concept te stemmen. Dit zal aan het eind van de dag worden bekroond met de FoodManShip Award. Natuurlijk zijn er weer veel bijzondere hapjes en drankjes te proeven. Deelname is gratis.



Ketchum Food Lab competition



THE NEXT BIG IDEA JUST MIGHT BE YOURS

Food safety, security and sustainability...these are among the biggest issues Europe is facing today and the race is on to solve them. We know the answers are already out there, hiding in plain sight – in start-ups, in garages and in young minds.

We're aiming to find those big ideas and bring them to life with the help of Dutch innovation and food experts. Join us for the first Ketchum European Food Lab, where big meets small to share, talk, collaborate and activate new ideas and concepts.

INTRODUCING THE KETCHUM EUROPEAN FOOD LAB

Food manufacturers across the globe have myriad of plates to juggle. Transparency at all levels is being demanded as the norm. People want to know how their food is made and what ingredients are used and from where.

Not only is there more attention to food quality, but there is also a

big focus on food waste, food security and food safety. These major food issues transcend individual and commercial interests.

We want to make an active contribution to the future of the food industry and are calling upon the youngest and brightest minds in The Netherlands to help us tackle the biggest food issues of today.

ENTER THE COMPETITION NOW

Join us for the first Ketchum European Food Lab on December 15 – where big meets small to share, talk, collaborate and activate new ideas and concepts. To spark the magic, passion and creativity, there will be a competition to select one winning idea from all those submitted before November 28. The winner will be given the support they need from food industry leaders and marketing professionals to bring their solutions to life.

Sign up now to compete, attend, share and be inspired! Don't miss it. The next big idea is out there already and it just might be yours!

[#foodlab2016 Tweets](#)



Trend stadslandbouw

FOOD VILLAGE IN AMSTERDAM NOORD

‘Een bruisende groene plek in Amsterdam waar je kunt leren, werken, genieten en elkaar kunt ontmoeten binnen in alle onderdelen van de voedselketen; voedselproductie, - verwerking en -bereiding’



Alle groenten onder 1 label



RESPONSIBLY FRESH
FLANDRIA

Nederlands Français

Het Flandria-label

- Producten
- Recepten
- Kookvideo's
- Nieuws
- Agenda
- De Groentevakman 2015
- Start 2 eat
- Wedstrijd**

Nieuwsbrief

Schrijf je in en ontvang nieuwe recepten en tips in je mailbox!

Je voornaam

Je naam

Het Flandria-label

Kwaliteitslabel voor groenten en fruit

Flandria is hét Belgische kwaliteitslabel voor groenten en fruit. Het garandeert milieubewuste teelt, kwaliteit en versheid.

Enkel producten van topkwaliteit, met een perfecte smaak en onberispelijk uiterlijk krijgen het Flandria-label toegekend.

Het verhaal van Flandria begon met tomaten en witloof. Ondertussen zitten er al 60 verschillende groenten en fruit onder het label. Enerzijds bestaat het assortiment uit typisch Belgische vollegrondsgroenten, zoals witloof, spruiten en asperges. Anderzijds siert het kwaliteitslabel ook meer 'zuidse' groenten, zoals paprika, courgette en aubergine. Die worden bij ons in de serre geteeld.

Met zorg geteeld

Alle Flandria-groenten zijn afkomstig van familiebedrijven. Hierdoor voelt de teler zich persoonlijk betrokken bij zijn eigen product. Verder wordt hij professioneel ondersteund door wetenschappers en productontwikkelaars. Er wordt constant gewerkt aan een verbetering van de smaak en de houdbaarheid van de producten.

KOST is het evenement over de Nederlandse eetcultuur voor iedereen die zich bezighoudt met onze dagelijkse kost.

Chefs, producenten, wetenschappers, boeren en beleidsmakers komen op **21 september** tijdens KOST samen om met sprekers als Kobe Desramaults, Robert Kranenburg, Julian Baggin, Linda Roodenburg en Martin Caraher de mogelijkheden te verkennen om de Nederlandse keuken beter op de kaart te zetten en gezonder te maken.

Leuke site / vormgeving



<http://www.kost-event.nl/>

Verbindingen



PRINCIPLE

7

**Vergeet de
naam groenten**





7

Vergeet de
naam groenten

Food design

thinking food design

About Get Social Map

collaboration
conceptual
industrial ensemble synergy
performance production
local taste storyteller
festival form technique
protocol social culture
emotion product experimentation
nature product transformation

Recent Participants

New Year TFD

Studio Appétit

Marlie Vogelzang

Insects au gratin

In Vitro Meat Bar

Rusty Knives

The Potato Eaters

Rotterdam Harvest

Rotterdam Roasted

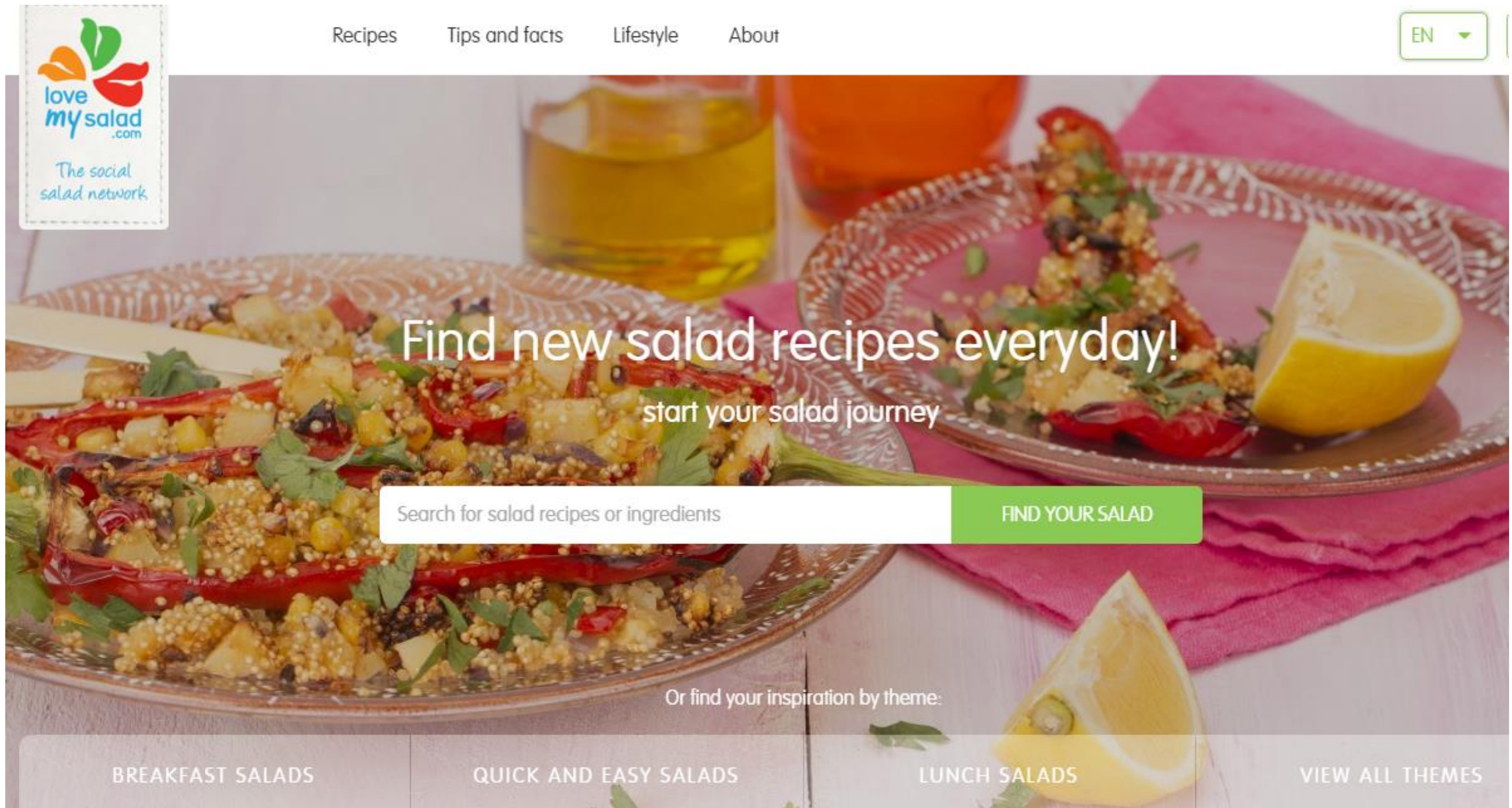
1 2 3 4 5 6



7

Vergeet de
naam groenten

Groenten → Salades



<https://www.lovemysalad.com/>

Leuke namen verhogen groente-consumptie

BAARN - De eeuwenoude strijd van ouders om hun kinderen meer groenten te laten eten kent nu nieuwe bondgenoten. Bijvoorbeeld x-ray-worteltjes en powerbroccoli. Kinderen eten namelijk meer groenten als een gerecht een aantrekkelijke naam heeft, zo blijkt uit een onderzoek van Cornell University.

De onderzoekers wilden weten of een simpele verandering, zoals gerechten een leuke naam geven, de groenteconsumptie van kinderen verandert. Ze bekeken de eetgewoonten van 147 leerlingen van 8-11 jaar die tussen de middag warm eten op school.

Worteltjes

In het experiment werden gewone worteltjes omgetoverd tot x-ray-wortels. De worteltjes werden drie dagen toegevoegd aan het lunchmenu. De leerlingen bleken 66 procent van de x-ray-wortels op te eten, in plaats van de gebruikelijke 32 procent wanneer de wortels gewoon 'Menu van de dag' heetten.

Aantrekkelijke namen

"Dit resultaat laat zien dat aantrekkelijke namen voor gezonde voeding kinderen stimuleren om deze producten te kiezen en er meer van te eten. Het is effectief en kost weinig tot niets", zegt Brian Wansink.

7

Vergeet de
naam groenten

Batman cancer medicine



Verhaal en verpakking



<http://www.slideshare.net/creax/thinking-outside-the-boxpart-one>

7

Vergeet de
naam groenten

Groenten verstoppen



En speels verkopen

<http://preacher.co/work/eat-your-vegetables>

PRINCIPLE

8

**Lijstjes
zijn populair**

TO-DO List

~~NOTHING~~

A cartoon illustration of a hand holding a pencil, crossing out the word 'NOTHING' on a piece of paper titled 'TO-DO List'. The paper is light blue and has a black border. The word 'NOTHING' is written in black, bold, capital letters and is being crossed out with a black line. The hand is red and is holding a yellow pencil with a pink eraser. The background is a textured, light green surface.

Groente-restaurants

10 GROENTEX RESTAURANTS IN AMSTERDAM



10 Groente restaurants in Amsterdam

De Black Angus steak en gebakken coquilles op een menukaart zijn niet altijd een garantie voor een lekker en goed gerecht. Groente is deze rol langzaam aan het overnemen. Groente in allerlei kleuren, maten en vormen. Groente gekweekt in eigen kassen, uit de achtertuin of in volle bloei op een balkon. Het kan allemaal in Amsterdam en dan ook nog eens gegarandeerd de beste kwaliteit.

Kijk hieronder voor 10 groente restaurants in Amsterdam. Bezoek snel deze meest bijzondere, groenterijke plekken in Amsterdam, waar de broccoli, koolrapen en snijbieten centraal staan. Asperges en schorseneren hebben de hoofdrol in een gerecht. Het belooft een avond vol geblancheerde wortels en bloemkoolpuree. Wat wil je nog meer?

1. Restaurant de Kas
2. Bolenius restaurant
3. Restaurant Vermeer
4. Restaurant Spelt
5. BAK restaurant
6. De Culinaire Werkplaats
7. Café-restaurant Louter
8. L'Invite
9. Marit's Huiskamer
10. Betty's

1. Restaurant de Kas



Klik logo voor meer informatie

Laatste Nieuws

- > Stem op het prachtige #gekopgroente dessert van Bas Hoog!
- > Internationale kook challenge: The Vegetarian Chance. Schrijf je nu in!

Far Food: Food Miles You Can See

AUGUST 11, 2009



Food Miles

Sainsbury's
Try something new today

APPLES (ARGENTINA, 6866 MILES)	1.29
PEARS (SPAIN, 958 MILES)	1.69
ASPARAGUS (PERU, 6312 MILES)	2.19
GRAPES (CHILE, 7247 MILES)	1.85
LETTUCE (SPAIN, 958 MILES)	0.87
STRAWBERRIES (SPAIN, 958 MILES)	2.79
BROCCOLI (SPAIN, 958 MILES)	1.06
SPINACH (SPAIN, 958 MILES)	1.47
POTATOES (ISRAEL, 2187 MILES)	2.49
TOMATOES (ARGENTINA, 6866 MILES)	1.35
CARROTS (ISRAEL, 2187 MILES)	2.29
PEAS (SOUTH AFRICA, 5979 MILES)	1.34
CLEMENTINES (BOLIVIA, 6258 MILES)	2.79

13 ITEMS, BALANCE DUE

23.47

8

Lijstjes zijn
populair

Top 10 food festivals (met belangrijke rol groenten)

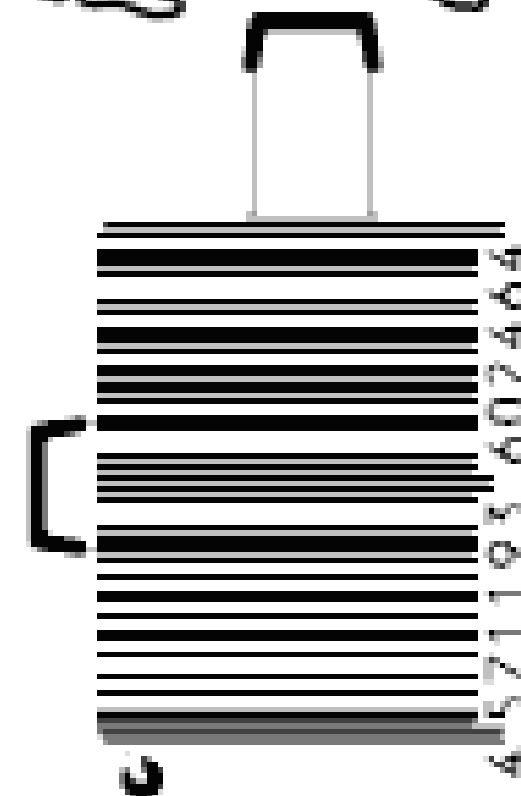
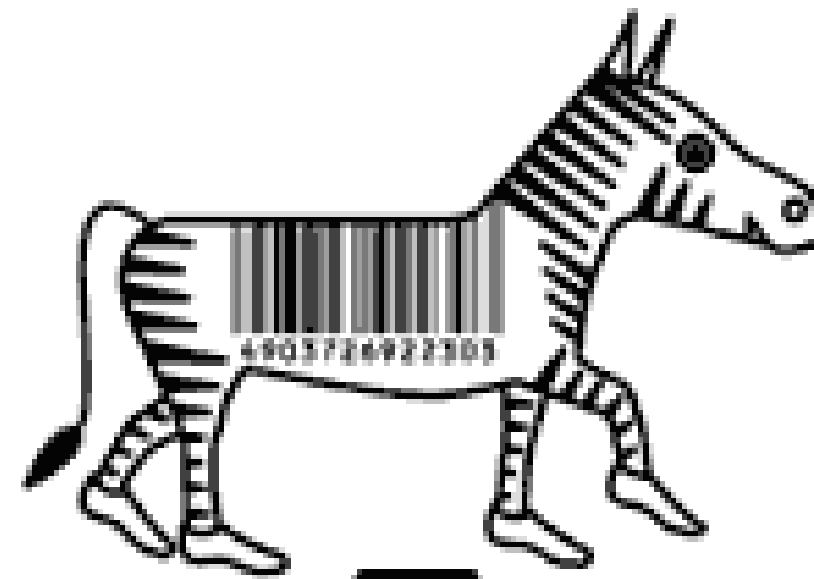


<http://www.foodfestivalamsterdam.nl/>

PRINCIPLE

9

Magnetising ipv marketing



Andere claims dan gezond

Agrifoodclicks

Masterclass Agrimarketing: Slimme foodmarketing is oplossing voor meer groenten en fruit eten



Hoe voegen agrifood producenten waarde toe aan hun product? Hoe kunnen ze aansluiten op trends en ontwikkelingen van de consument en in de markt? Samuel Levie, eigenaar van Foodcabinet, projectbureau voor voedselvraagstukken, en worstmakerij Brandt & Levie, ziet de oplossing in slimme marketing.

Het vermarkten van gezond voedsel is echter veel meer dan marketing, stelde hij tijdens de inspirerende Masterclass Agrimarketing van Agritech Campus voor de agrifoodsector in Noord-Holland Noord. 'Het is een enorme sociale opgave om de consument gezonder te laten eten. Grote fastfoodbedrijven in West Europa geven jaarlijks zo'n 7 miljoen euro uit aan slimme marketing voor te zoet, te zout en te vet voedsel. Tegelijkertijd roepen overheidscampagnes de consument op tot gezonder leven en meer bewegen', constateert Levie.

Meer groenten en fruit eten door de nadruk te leggen op gezond heeft volgens hem geen effect. 'We bereiken meer door met een goede campagne op bestaande marketing in te haken. Dat heeft resultaat: de film Big Bang Broccoli over broccoli kreeg veel media aandacht van bloggers, maar ook van telers. Ook

Vrienden van de smaak



Vrienden van de Smaak plaatst één lange tafel ergens in het veld. Een topchef kookt in openlucht met lokale producten.



<http://www.vriendenvandesmaak.be/home>

Ikea (symboolwaarde)

Metro Duitsland

IKEA maakt thuis sla en kruiden kweken een eitje

 Delen  35  Tweet



De Zweedse meubelgigant [IKEA](#) brengt deze lente een serie tuinierkits op de markt waarmee je gemakkelijk in je woonkamer plantjes zoals sla en kruiden kunt verbouwen.

Het systeem, dat Krydda/Växer (kruiden/groeien) gaat heten, wordt vanaf april verkocht. Het maakt gebruik van een hydroponisch kweekstelsel, wat inhoudt dat de plantjes direct in water, dus zonder aarde, kunnen worden verbouwd.

Bewust(zijn) kweken

Het idee past in de nieuwe duurzame richting die IKEA voor zichzelf in wil slaan. Hoewel dat beetje sla dat je in je woonkamer zal groeien misschien niet meteen een enorm verschil zal maken voor de gezondheid van onze planeet, zou het wel goed kunnen zijn voor het kweken van bewustzijn voor het proces dat gepaard gaat met de productie van voedsel, zeker voor de kinderen die opgroeien rond eten dat uit eigen kweek komt.

De kweeksets worden vanaf mei in de Nederlandse vestigingen van IKEA verwacht.

Weinig impact op verbruik groenten maar zeer symbolisch / sensibiliserend



<http://www.brekend.nl/2016/03/17/ikea-hydroponisch-tuiniersetje/>

PRINCIPLE

10

Momenten, rituelen en tradities



Visualiseer groentemomenten

2. Elk moment is een groentemoment

Groeten staan doorgaans enkel op het menu bij de hoofdmaaltijd. 300 g groenten in één maaltijd wegwerken is een hele klus, hoe lekker het gerecht ook mag zijn. Verspreid het eten van groenten daarom over een hele dag en maak van elk moment een groentemoment. Zo bijvoorbeeld:

- **Ontbijt:** begin je dag met een omeletje met extra veel groenten. Of maak een smoothie met groenten en fruit voor onderweg.
- **Voormiddag:** knabbel tijdens het werk op knapperige wortelen of kerstomaatjes. Dip ze in een dip van kikkererwten en de groentemeter blijft maar stijgen.
- **Lunch:** boterhammen tijdens de middagpauze? Voeg extra rauwkost toe of neem een slaatje als bijgerecht.
- **Namiddag:** een kopje verse groentesoep helpt je gegarandeerd doorheen de namiddagdip.
- **Diner:** vul de helft van je bord met groenten. Zo makkelijk is dat.
- **Tv-hapje:** neem een portie snackgroenten of zelfgemaakte groentechips op je schoot.

10

Momenten,
rituelen en
tradities

Samen of thuis tafelen: → meer groenten



Vaker boodschappen doen: → meer groenten

Niet alle boodschappen in één keer doen, maar tussendoor een keertje extra naar de supermarkt, zorgt voor bijna 4 porties meer groenten en fruit per week.

Dat blijkt uit **onderzoek** door de Australische branche-organisatie van groente- en fruittelers **AUSVEG**.

Vaker boodschappen, meer vers

Steeds minder Australiërs halen alle boodschappen voor de hele week in één keer. Dat kan hun gezondheid wel eens ten goede komen. Meerdere keren per week boodschappen doen, heeft tot gevolg dat mensen meer verse groente en fruit kopen. Eén extra boodschappentripje zorgt voor 3,8 extra porties groente en fruit per week.

Lees ook

- 3 Picnic nu echt gestart
- 0 Online boodschapper neemt grote vlucht
- 8 Vers en groene vinger: verspilling en milieus

Maaltijdboxen: → meer groenten?

'Dinner-kits'

Het onderzoek vond plaats in het kader van een langlopende studie naar het aankoopgedrag rondom groenten en fruit. Voor consumenten blijken gemak en gezondheid een steeds grotere rol te gaan spelen. Dat biedt perspectief voor maaltijdboxen, die ook in Australië in opkomst zijn. “Consumenten willen gemak, maar wel zelf alles klaarmaken. Ze zoeken naar gezonde opties en willen verspilling verminderen”, aldus Herman. “Deze boxen zijn een ideale oplossing voor de consument en een uitgelezen gelegenheid voor lokale producenten om hoge kwaliteit verse producten bij de consument op tafel te krijgen”.

Inspelen op tradities



Op plaats 22:
erwtensoep



Uit de top 100 NL tradities – of nieuwe tradities renoveren of creëren.
Ooit eens +200 stampopot-gerechten opgelijst met telkens naam, ingrediënten, ...



10

Momenten,
rituelen en
tradities

Inspelen op tradities



Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland

15 uur · 🌐

Brabants worstenbroodje is geplaatst op de Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed: <https://www.perssupport.nl/.../het-brabantse-worstenbroodje-i...>



Groente-bereidingen als immaterieel erfgoed



<https://www.facebook.com/Kenniscentrum-Immaterieel-Erfgoed-Nederland-246301218713465/>

<https://www.perssupport.nl/persbericht/98037/het-brabantse-worstenbroodje-is-immaterieel-erfgoed>

10

Momenten,
rituelen en
tradities

Start met nieuwe tradities



Halloween (pompoen), Pasen (eieren), Valentijn (rozen) ...

PRINCIPLE

11

Nieuwe groenten

When
was the
last time

you did
something
for the
first time?

Kleine appels in koker

De Limburgse Tuinbouwveiling heeft voor het eerst Rockit-appels, een kleine rode appelvariëteit, uitgevoerd naar Hong Kong en Singapore. Ook Vietnam zou geïnteresseerd zijn in de “miniaturappel”, maar daar ontbreken nog de nodige exportvergunningen. De Limburgse Tuinbouwveiling heeft het over een product dat heel wat meerwaarde kan bieden voor de teler. Voorlopig wordt de Rockit-appel in België op 12 hectare geteeld.

De Rockit-appel is oorspronkelijk uit Nieuw-Zeeland afkomstig, maar wordt via de Limburgse Tuinbouwveiling (LTV) ook in ons land geteeld. Vorig jaar werden verschillende containers naar Dubai geëxporteerd, en nu zijn er voor het eerst ook ladingen vertrokken naar Hong Kong en Singapore, dat algemeen bekendstaat als een belangrijke toegangspoort tot de Chinese markt. LTV laat weten dat het de nieuwe stap toejuicht, maar dat er door aanslepende bilaterale onderhandelingen om markttoegang te verkrijgen nog steeds heel wat kansen onbenut blijven.

Ondertussen zijn de Rockit-bomen in België aangeplant op 12 hectare. “Dit wereldwijd concept aardt zeer goed in ons land en biedt geweldige mogelijkheden naar de toekomst toe”, zo klinkt het. “We voelen nog steeds de gevolgen van de Ruslandcrisis. Toch geloven wij in de groeimogelijkheden van de sector. Zo komt er onder meer een nieuw pakstation waar onder meer de Rockit-appels verpakt zullen worden. Op deze manier hopen we ook de tewerkstelling in onze hard getroffen regio te verhogen.”



Mini groenten en fruit blijven het goed doen



<http://www.vilt.be/belgische-rockit-appels-vinden-weg-naar-verre-oosten>

Andere smaken

Innovatie- en Demonstratie Centrum (IDC) Smaak

IDC Smaak is een platform voor innovatie in smaak en gezondheid van groenten en fruit. Dit platform wordt getrokken vanuit het Smaakteam Bleiswijk van Wageningen UR Glastuinbouw. Smaakteam Bleiswijk is een BtB dienstverlener in smaakonderzoek voor alle spelers in de groenteketen.

In het IDC Smaak werken onderzoek, veredeling, teelt, handel, retail en andere betrokkenen nauw samen om de smaak van verse groenten en fruit te promoten en te verbeteren.

Doel

Het doel van het IDC Smaak is het overdragen van kennis rond smaak, gezondheid en meerwaardecreatie van verse groenten en fruit. Hiervoor worden innovaties op het gebied van meerwaarde bij verse groenten gedemonstreerd en doorontwikkeld.

Denk hierbij aan innovaties om de smaak te verbeteren, de gehaltes aan gezonde inhoudsstoffen te verhogen, en aan concepten om deze meerwaarde in de markt te verzilveren. IDC Smaak gaat rond deze thema's ook workshops, demo's en andere meetings organiseren.



Contactpersoon
dr. W (Wouter) Verkerke

Contactformulier



Hier wordt geïnvesteerd in uw toekomst. Dit project wordt mede mogelijk gemaakt door het Europese Fonds voor Regionale Ontwikkelingen van de Europese Unie en een bijdrage van de provincie Zuid-Holland.

09-10-2015 11:16 | door Joost Agterhoek

Vleeswaren met groente winnen plekje bij Jumbo

VEGHEL - Vollebregt Fresh Company is met een gezondere variant op vleeswaren winnaar van het Jumbo Huiskamer Lab 2015 geworden. Het prijswinnende product bestaat voor maximaal 50 procent uit vlees en voor de andere helft uit groente en zuivelproducten.

De vleeswaren worden binnenkort opgenomen in het koelschap van Jumbo. Het product was het meest innovatieve van alle inzendingen, zegt directeur formule en innovatie bij Jumbo Colette Cloosterman-Van Eerd. “De vleeswaren spelen niet alleen in op een gezonder eetpatroon, maar eveneens op toekomstige trends waarbij vlees steeds minder een prominente rol heeft en groente een steeds grotere rol krijgt. Daarnaast is het product ook zeer smaakvol en dat is zeker niet onbelangrijk.”

Hybride producten

More than Meat

Het goede van groenten en het lekkere van vlees.

Vanaf vandaag liggen de eerste producten van More than Meat in supermarkten in een groot deel van het land. Het gaat om worstjes in twee verschillende smaken. Later volgen onder meer hamburgers. Het concept More than Meat is, zoals de naam al zegt, meer dan vlees. De producten bestaan voor 50% uit vlees, gecombineerd met 50% groenten en natuurlijke groentevezels (VeggieFibers). Hierdoor bevat More than Meat veel minder vet en calorieën en zijn ze een gezonde en uitstekende bron van vezels. Zo sluit More than Meat perfect aan op de huidige voedingstrends van puur & duurzaam consumeren en het groeiend aantal flexitariërs.

Vezels van veggies

De VeggieFibers worden allemaal in Nederland geteeld. De vezels worden gemaakt van zogeheten "ugly vegetables": groenten die normaliter niet in de supermarkt terecht zouden komen vanwege hun uiterlijk. Doritt Bloemscheer van Fiber, de producent achter More than Meat, legt uit: "Deze ugly vegetables worden helemaal benut omdat we de vezels onttrekken en het sap dat ontstaat ook wordt doorverkocht. Door het toevoegen van deze groentevezels aan de Fiber-producten ontstaat op natuurlijke wijze een mooie kleuring én een lekkere bite. Daarnaast blijven de essentiële nutriënten zoals vitamines en mineralen behouden.



PRINCIPLE

12

Zorg



Voor iedereen een
zorgverzekering op maat

Voor meer informatie: www.zorgverzekering.nl



Zorgverzekeringheid
samen werkt beter.



Zorg Noordoost Brabant

Projectstatus: **Lopend**

Economische samenwerking en cross overs in de zorgsector (ECOZ)

Op dit moment is er een overlegplatform voor de zorginstellingen in Noordoost Brabant waar diverse (economische) thema's aan bod komen. Binnen dit platform speelt het thema voeding een belangrijke rol. In het komende jaar wordt onder andere onderzoek gedaan naar en afspraken gemaakt over hechtere samenwerking op dit terrein en de mogelijkheden van de inzet van streekproducten. Daarnaast wordt een visie uitgewerkt waar voeding eveneens een belangrijke rol speelt. Tijdens de projectperiode, die vooralsnog loopt tot 1 juli 2016, worden verschillende bijeenkomsten met de zorginstellingen, de gemeenten in Noordoost Brabant en het bedrijfsleven georganiseerd.

Zorgverzekeraars



Voer hier een trefwoord in

ZOEK

DE VERENIGING

VERGOEDINGEN

LID WORDEN

VOOR LEDEN

ASPIRANTLEDEN

NASCHOLINGEN

WEBSHOP

CONTACT

OPSTELLEN FACTUUR (LEDEN)

OMSCHR. PER ZORGVERZ. 2016 (LEDEN)

OMSCHR. PER ZORGVERZ. 2015 (LEDEN)

AGB-CODE (LEDEN)

Vergoeding door zorgverzekeraars

De begeleiding door de BGN-gewichtsconsulent wordt door een toenemend aantal zorgverzekeraars vergoed. U kunt de voorwaarden terugvinden in uw eigen polis. U kunt ook onze website raadplegen voor een overzicht. Op deze pagina vindt u een overzicht van alle zorgverzekeraars die de consulten van de BGN-gewichtsconsulent (gedeeltelijk) vergoeden. Als u op de betreffende zorgverzekeraar klikt, kunt u lezen welke vergoeding er wordt gegeven.

Als u uw zorgverzekeraar niet terug ziet in dit overzicht, wordt er meestal geen vergoeding gegeven. U kunt dit uiteraard altijd navragen bij uw zorgverzekeraar.

Overzicht vergoedingen zorgverzekeraars 2016

A - D [Aevitae \(ASR/VGZ/Avero\)](#)
[Agis/Zilveren Kruis](#)
[Avero Achmea](#)
[AZVZ](#)
[CZ](#)
[Delta Lloyd](#)

O - S [Ohra](#)
[ONVZ](#)
[OZF \(Achmea\)](#)
[PNO](#)
[Pro Life Zorgverzekeringen](#)

E - N [FBTO](#)
[De Friesland](#)
[De Gezond Leven Verzekering \(Avero Achmea\)](#)
[IAK \(VGZ\)](#)
[ING Plus Zorgverzekering \(VGZ\)](#)
[Interpolis Zorgactief](#)
[Menzis](#)
[Nedasco](#)

T - Z [Take Care Now/Zilveren Kruis](#)
[United Consumers \(VGZ\)](#)
[Univé](#)
[VGZ](#)
[VAA \(ONVZ\)](#)



Wie is de eerste zorgverzekeraar met een initiatief rond groenten?



Ziekenhuis teelt groenten in eigen kas

[PDF](#) | [Afdrukken](#) | [E-mailadres](#)



In West Bloomfield, een voorstad van Detroit, staat een van de innovatiefste ziekenhuizen van de Verenigde Staten. Het ziekenhuis beschikt onder meer over een eigen kas voor het verbouwen van groente voor de patiënten. Het concept is bedacht door de algemeen directeur van het ziekenhuis, de

Nederlander Gerard van Grinsven.

Het Henry Ford ziekenhuis is opgezet om patiënten in de watten te leggen, compleet met valet parking, roomservice en een massagestudio met verkwikkende baden. Daarnaast speelt gezonde voeding een belangrijke rol in het ziekenhuis. "We tillen gezondheidszorg naar een nieuw niveau", zegt Van Grinsven in een interview met het Financieel Dagblad. "We creëren een nieuwe standaard voor ziekenhuizen in dit land. We bouwen hier een gezondheidsdorp."

Voor Van Grinsven vormt de opening van een eigen tuinbouwkas, in aanwezigheid van First Lady Michelle Obama, een nieuw hoogtepunt. In de kas, gekoppeld aan een compleet ingericht kooktheater, worden groenten geteeld die als basis dienen voor biologische maaltijden voor patiënten. Volgens Van Grinsven kunnen kleine veranderingen in voeding een grote impact hebben op hoe iemand zich voelt. Om die reden wordt in de eigen tuinbouwkas een groot aantal verschillende groenten- en fruitsoorten op biologische wijze geteeld.

Door middel van kookdemonstraties, teeltlessen en rondleidingen wijst het ziekenhuis bezoekers op de helende kracht van gezonde voeding. "Het ziekenhuis fungeert als 'gezondheidscoach', niet alleen voor patiënten, maar ook voor schoolkinderen en andere geïnteresseerden", aldus Van Grinsven.

Wat krijg je te eten als je in het ziekenhuis terecht komt?

Juglen Zwaan • 14 januari 2016 • 27 reacties

Velen gaan naar het ziekenhuis met de intentie om beter te worden. De vraag is of het voedsel dat ze daar serveren je echt beter maakt, of juist zieker. Oordeel zelf...

1. Assen, Wilhelmina Ziekenhuis:



Slappe frietjes

2. Nijmegen, UMC Radboud:



4. Alphen aan den Rijn, Alrijne ziekenhuis:



Meneer H. de Winter kreeg dit voorgeschoteld. Na afloop meldde hij: Tot zwart doorgekookte slijmerige sperzieboontjes, aardappelpuree en heel vette sukadelaap. Hier word je echt ziek van. 1 ster waardering is nog teveel, min 5 komt in de buurt.

5. UMC, Groningen:



Frietjes + frietsaus met tot moes gekookte groenten.

Crowdsourcing



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Zet ziekenhuizen onder druk met foto's doorgestuurd door patiënten.



<http://www.ahealthylife.nl/wat-krijg-je-te-eten-als-je-in-het-ziekenhuis-terecht-komt/>

Dak-groenten

Ziekenhuis gaat zelf groenten telen

Dinsdag 1 april 2014



Het **Mariaziekenhuis** gaat voortaan **zelf groenten telen**. Niet op de schaarse grond rond het complex, niet op de parking, maar... **op het dak**. Morgen zaait directeur Roger Luyten het eerste radijzenzaad in, boven op het plat dak van het operatiekwartier. Het is een van zijn laatste beleidsdaden voor hij eind dit jaar met

pensioen gaat.

"Ik vraag me eigenlijk af waarom we daar niet eerder op gekomen zijn," zegt Luyten. "Ik had al wel eens gehoord van groene daken, maar realiseerde me pas onlangs met een schok dat we op het dak eigenlijk een prachtige en grote ruimte hebben om er een grote groentetuin uit te bouwen. Afgezien van de aanleg kost het ons bijna niets; we hebben wel een kunstmatige beregening geïnstalleerd voor periodes dat het te droog is. De groenten kunnen dagelijks geoogst worden en de patiënten krijgen dan eerlijke en onbespoten groenten op het bord."

Nog mooi is dat op één van de platte daken **een vak met geneeskrachtige groenten, kruiden en planten** komt. De hele tuin valt onder de bevoegdheid van de hoofdkok.

Ook de bezoekers kunnen profiteren van het nieuwe initiatief. Naar aanleiding van de officiële opening van de daktuin geeft het ziekenhuis vandaag aan iedere bezoeker een zakje radijzenzaad of pastinaakzaad gratis. En voor snelle bezoekers ligt er bij de receptie ook een gratis boekje over geneeskrachtige kruiden en planten klaar.

Vooraf voorbeeldfunctie en daarom top.



<http://www.internetgazet.be/ziekenhuis-gaat-zelf-groenten-kweken.aspx>

Mooie maaltijd

Online magazine Praktijknetwerk 'Mooie Maaltijd'

In het kader van het Praktijknetwerk 'Mooie Maaltijd - kwestie van de juiste instelling' een [speciaal online magazine](#) gemaakt. Hierin zijn allerlei ervaringen verzameld die werden opgedaan in het vinden van een betere aansluiting tussen het aanbod aan mooie regionale producten en de (al dan niet latente) vraag daarnaar in de zorg. Veel inspiratie gewenst...!

Goed voorbeeld doet goed volgen...

Verschillende zorginstellingen, ziekenhuizen en (thuis-)maaltijdbereiders - in Nederland, maar ook tot ver daarbuiten - zijn flink op weg met de realisatie van De Mooie Maaltijd-koers. Deze pagina is een zich steeds verversend vat vol inspiratie! Ontdek, via een simpele klik op de verschillende linken, hoe anderen werken aan maaltijden die zich onderscheiden van de gemiddelde ['niets-mis-mee'- maaltijd!](#)

Hier staat 'De Mooie Maaltijd' al op het menu...



[Zorginstelling Ter Reede](#) in Vlissingen was bij de 'pioniers' in Nederland van regionale biologische producten voor de bereiding van zijn maaltijden. Daarvoor is al in 2006 begonnen met het bouwen aan samenwerking met Zeeuwse webwinkel ['De Grote Verleiding'](#).

Met ondersteuning van de Zeeuwse Milieu Federatie werken de betrokkenen binnen het project ([download pdf](#)) ['Korte Keten van Land naar Klant'](#) aan verdere uitbreiding van het aandeel biologisch en regionaal in de instellingskeukens in de regio.



In [Restaurant Het Vestion](#), onderdeel van **zorginstelling Naarderheem**, in het Noord-Hollandse Naarden kunnen bewoners en bezoekers iedere dag weer kiezen wat ze willen eten, wanneer en met wie (aan welke tafel). De maaltijden worden ter plekke vers bereid, met een flink percentage (circa 40%) biologische en regionale ingrediënten.



In **De Sint Maartenskliniek in Nijmegen** krijgen patiënten sinds september 2009 maaltijden voorgeschoteld waar voor flink is geput het aanbod aan producten in de regio rondom het ziekenhuis. Daarbij is een straal van 30 kilometer gehanteerd.

Verkoop 'gezonde' groenten met meer aansprekende 'synoniemen'



<http://www.mooiemaaltijd.nl/over-de-mooie-maaltijd/inspiratie/>

Eten in de zorg



Home Over de auteur Boekpresentatie Bestellen Recensies

Meer Eten Minder Zorg!

Het boek 'Meer eten minder zorg!' laat zien dat het middel 'eten & drinken' op een betere manier kan worden ingezet, waardoor het een enorme meerwaarde heeft:

- Eten & drinken als middel om een langere zelfredzaamheid te behouden met een betere kwaliteit van leven.
- Eten & drinken als middel om als individu langer actief te blijven met meer eigen regie.
- Eten & drinken als preventief middel om afhankelijkheid van zorg zo lang mogelijk uit te stellen of te voorkomen.
- Eten & drinken als middel om de zorg betaalbaar te houden.
- Eten & drinken als middel voor een sociale, duurzame samenleving.

[Lees meer](#)

Je kan [hier](#) meer lezen over het werk van Phyllis. Of neem een kijkje op [haar website](#).



Meer eten minder zorg!
Met eten & drinken een gelukkiger leven, langer zelfstandig en minder zorgkosten.

Combineer met geluk

Het CM-geluksplan

Met de zeven lijnen van het CM-geluksplan spoor je naar meer geluk. De haltes onderweg geven je concrete tips om net dat tikkeltje gelukkiger te worden.



Gelukkige mensen zijn minder ziek



<http://www.cm.be/gezond-leven/mentale-fitheid/cm-geluksplan/index.jsp>

PRINCIPLE

13

Disruptieve innovatie

Uber

The world's largest
taxi company, owns
no vehicles.

The world's most
popular media owner,
creates no content.

Facebook

Alibaba

The most valuable
retailer, has no inventory.

The world's largest
accommodation provider,
owns no real estate.

Airbnb

Something interesting is happening.

TOM GOODWIN

'Google biedt honderden miljoenen op hamburgerbedrijf'

Gepubliceerd: 28 juli 2015 07:30

Laatste update: 28 juli 2015 09:25



Google heeft geboden op burgerbedrijf Impossible Foods dat zich richt op duurzame hamburgers gemaakt van vooral plantaardige ingrediënten.

Dat onthult [The Information](#) op basis van anonieme bronnen, de site heeft goede bronnen binnen diverse techbedrijven.

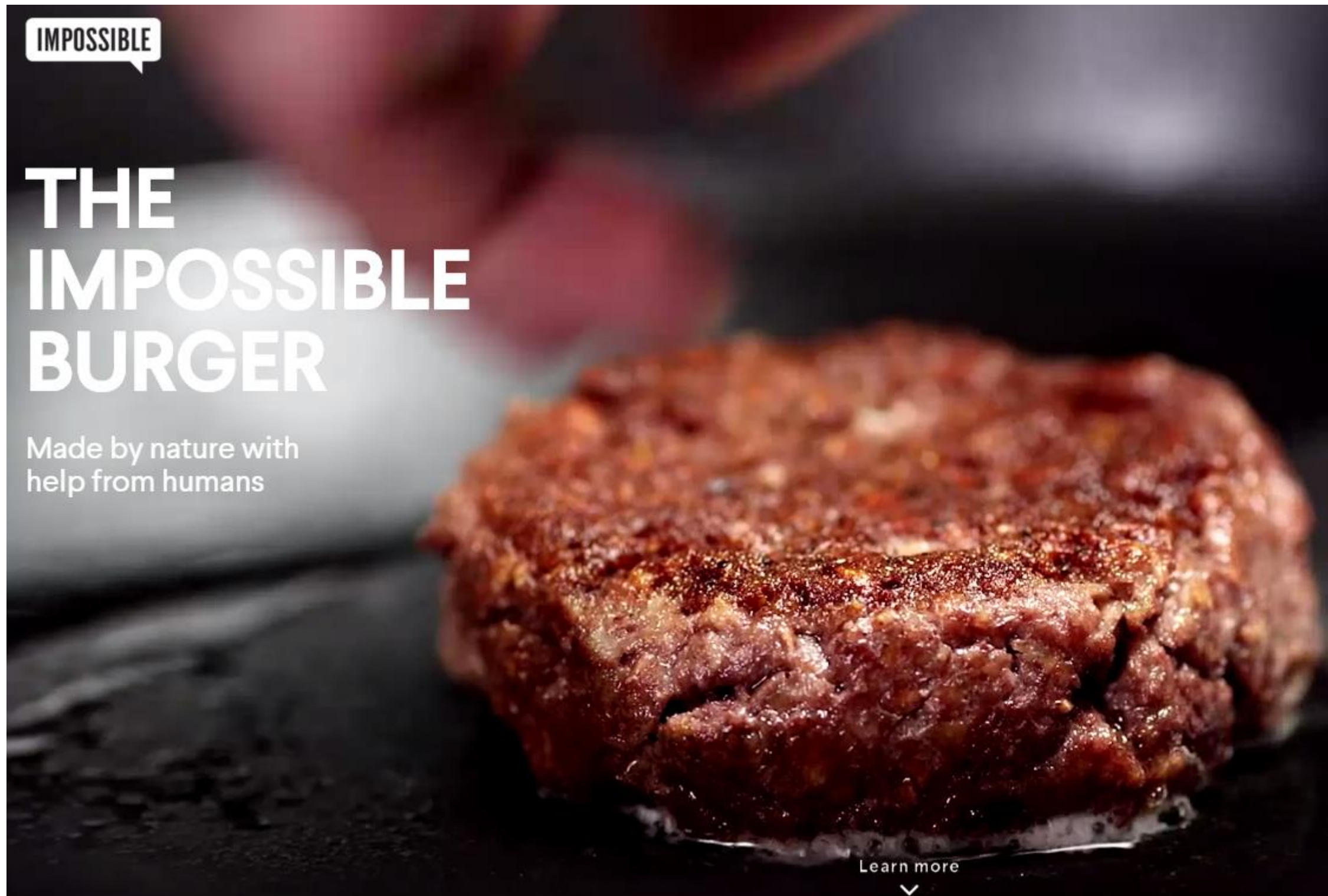
Google zou 200 tot 300 miljoen dollar geboden hebben voor Impossible Foods, maar tot een overeenkomst zijn de twee bedrijven niet gekomen. De hamburgermaker wilde naar verluidt meer geld zien. Of Google nu op zoek gaat naar soortgelijke bedrijven konden de bronnen niet zeggen.

Impossible Foods heeft al investeringen gehad van onder meer Microsoft-oprichter Bill Gates en Google-topman Tony Fadell. Het bedrijf probeert duurzaam voedsel te maken dat minder afhankelijk is van dierlijke producten. Zo wil het hamburgers en cheeseburgers maken die volledig zijn gemaakt van planten.

13

Disruptieve
innovatie

Impossible



<http://impossiblefoods.com/>

Ikea's future-living research lab: Space10 heeft een visueel onderzoek gedaan naar wat de komende 20 jaar aan food design voor invloed zou kunnen hebben op de gehaktbal.

Hierbij werden verschillende gehaktballen genoemd en getoond waaronder:

- The Crispy Bug Ball, die bestaat uit insecten
- The Urban Farmer's Ball, die bestaat uit verse lokale producten
- The Wonderful Waste Ball, die bestaat uit vaak weggooid voedsel
- The Artificial Meat Ball, gemaakt van vlees dat in een lab is gekweekt



Dit onderzoek geeft de trends van voedsel voor de komende jaren weer, waardoor meer gebruik van afvalstoffen, 3D printen van voedsel of in een lab kweken van voedsel.

Google bezorgt verse groenten en fruit thuis



Google is in Amerika begonnen met thuisbezorging van verse groenten en fruit. Op de onlinemarkt voor dagelijkse boodschappen wordt internationaal gestreden om marktposities.

In Nederland is dat te zien aan de online proposities van Albert Heijn en slimme volger Jumbo Supermarkten. En [startup Picnic](#). In Amerika zijn het partijen als

Amazon, Google en Instacart die de boodschappenmarkt nationaal willen pakken.

Google is wat versproducten betreft een nieuwe toetreders. Amazon en Fresh Direct hebben eigen gekoelde warenhuizen van waaruit ze lokale afnemers beleveren. Google is [volgens](#) de Wall Street Journal begonnen in San Francisco en Los Angeles met thuisbezorgen van eten, maar niet vanuit eigen koelcellen.

Google heeft algoritmes, geen distributiecentra of koelcellen. Met [Google Shopping Express](#) laat het geaffilieerde bezorgers al pakjes thuisbezorgen met orders die via de winkelzoeker werden geplaatst. Lokale leveranciers van verse groenten en fruit worden nu ook geïndexeerd. Een versorder op Shopping wordt doorgestuurd naar de winkelier, die de bestelling klaarzet, en Googles busje komt het pakje ophalen voor aflevering.

PRINCIPLE

14

Apps



Nieuw: Weight Watchers Online



Innovatieprogramma Brabantse
Agrofood 2020

Financiering ondernemers

Thema's

Klantwaarde

Gezondheid en voeding

Food for Health

Duurzame technologie

Biobased economy

Ondernemen in lokale
netwerken

App verbindt jong & oud

Redactie Brabantse Agrofood 26-05-2015

Vorige week vond Innovation in a Week (IIAW) editie Land van Cuijk plaats. Winnaar is team Eat & Meet, dat een app ontwikkelde om jongeren en ouderen rond eten bij elkaar te brengen.

In Innovation in a Week werken studententeams zeven dagen lang aan een nieuw product of concept. Het thema van deze editie was 'De gezondste inwoner van het Land van Cuijk'. Vrijdag maakte een vakjury de winnaar bekend. Team Eat & Meet bedacht een applicatie waarbij oma's stoofpotje voor jongeren dagelijkse kost wordt en hippe wereldse gerechten eens bij opa op tafel verschijnen.

Over IIAW

Tijdens Innovation in a Week werden 5 teams gevormd van 25 studenten afkomstig van Avans Hogeschool, HAS Hogeschool, ROC De Leijgraaf en Koning Willem 1 College. Zij werden ondersteund door 23 ICT-studenten en experts. Doel: in één week tijd een product creëren wat op enthousiasme en ondersteuning van ondernemers en investeerders kan rekenen, en zo snel mogelijk de markt op kan.



Veggipedia

Herkomstcheck

Wat kan ik met dit product? Hoe gezond is het? Waar komt het vandaan?

Je vindt alle informatie op deze site en/of aan de hand van (streepjes)codes op de verpakking.

Check

?



Wat is Veggipedia?

De online groenten- en fruitencyclopedie

Veggipedia bevat meer dan 230 groenten- en fruitsoorten voorzien waardevolle productinformatie, feiten, weetjes en tips. Van bereiding tot voedingswaarden en van verkrijgbaarheid tot tot bewaaradvies. Ook bevat veggipedia meer dan 600 overheerlijke recepten met groenten en of fruit als hoofdingrediënt.





Improve your lifestyle

Our weekly updates and personal dashboard will help you understand how you can improve your eating habits. Sometimes all you need is a little eye opener!



Learn about your eating habits

Our weekly updates and personal dashboard will help you understand how you can improve your eating habits. Sometimes all you need is a little eye opener!

Apps moeten breder zijn dan focus op groenten alleen



<https://foodzy.com/>

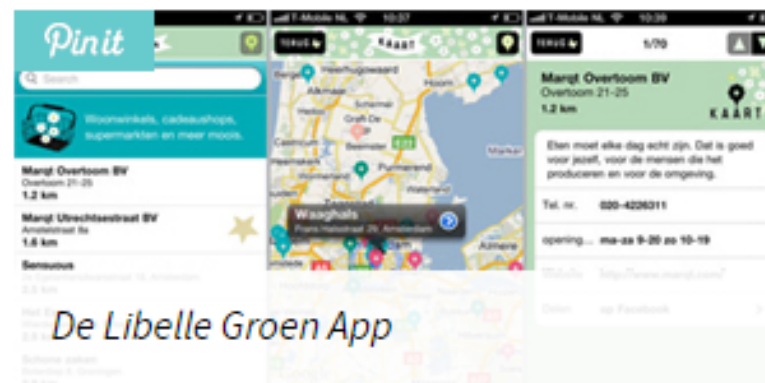
5 fijne food apps

1. WeekMenu (gratis)

Voor als je gewoon even geen inspiratie hebt als je al in de winkel staat en de recepten van *CLF* allemaal al eens hebt gehad ;). Supersimpele snelle gerechten met vis of vlees, of vega. Schud een keer met je mobiel en je krijgt weer vijf andere recepten voorgeschoteld.

2. De Libelle Groen App (gratis)

Aangezien ik eco eten een verdomd goeie zaak vind, mag deze app van damesblad *Libelle* niet in m'n lijst ontbreken. Okay, misschien behoor je niet helemaaaaal tot de *Libelle* doelgroep, but who cares, dit is echt een fijne app voor iedere chick die zich een *green foodie* durft te noemen. De app laat je zien waar in de buurt bio supermarkten zijn, maar ook waar je eco kunt shoppen, slapen en waar leuke 'groene' events en markten zijn. Aanrader!



3. Groente & Fruit Kalender (€ 0,79)

Nog zo'n goeie app: de groente en fruit kalender van *Mileu Centraal*. Deze app laat je precies zien welke groente en welk fruit per maand verantwoord zijn, waarbij wordt gekeken naar productie en vervoer van die lekkere veggies en vruchten. Wist je bijvoorbeeld dat je groene asperges in september beter niet kunt kopen (want ze moeten *all the way from Peru* komen), maar dat de perziken nog prima kunnen, omdat ze uit Frankrijk komen waar ze nog lekker in de zon groeien (dus geen flink gestook in kassen)?

Organiseer wedstrijd voor apps



<http://chickslovefood.com/fijne-food-apps/>

5 fijne food apps

4. Appie (gratis)

Ja, ik ben fan van supermarkt Albert Heijn. *So what?* Handig om je boodschappenlijstjes in op te slaan en om even een snel recept te vinden (*again*: als je alle CLF-gerechten al hebt geprobeerd, natuurlijk ;)).



5. Uit eten vegetarisch (€ 0,79)

Ik eet nauwelijks vlees en veel van mijn vriendinnen ook niet. Hoe ideaal is het om te zien waar de beste vegaresto's in de buurt zijn? Downloaden dus, die 'Uit Eten Vegetarisch'-app.



PRINCIPLE

15

Green business models



Nieuwe businessmodellen voor groenten

Maker models	Channel models	Crowd models	Payment models	Exchange models	Asset models
Make and distribute business model eg CocaCola Microsoft	Spectrum retail business model eg Amazon Marks & Spencer	Membership club business model eg Costco, Quintessentially	Subscription payment business model eg FT.com, Grazie	Buyer and seller marketplace business model eg Etsy, NYSE	Advertising or Sponsorship business model eg Google, Metro Newspapers
Make and sell direct business model eg BMW, HSBC	Niche retail business model eg ToysRUs, Wiggle	Crowdfunded ventures business model eg Kickstarter, Zidisha	Regular Replacement business model eg Gillette, Nespresso	Collaborative consumption business model eg Buzzcar, Regus	Listed or Promoted business model eg Monster LinkedIn
License to make business model eg ARM, Ed Hardy	Curated retail business model eg Fab, Positive Luxury	Opensourced community business model eg RedHat, MySQL	Shared rental business model eg Zilok, Hilton	Branded Consortia business model eg Cisco, Spar	Network builders business model eg Hotmail, Twitter
Demand then Made business model eg ZaoZao, Threadless	Auction retail business model eg eBay, Sotheby	Multilevel marketing business model eg Tupperware, Natura	Freemium pay within business model eg Angry Bird, Coursera	Tradeable currency business model eg Bitcoin Air Miles	Reputation builders business model eg Tripadvisor, PaywithaTweet
Knowledge and time business model eg McKinsey, Harvard	Franchised retail business model eg McDonalds, Subway	Group buying business model eg Groupon, Huddlebuy	Pay as you go business model eg AzuriTech Techshop	Transaction facilitator business model eg Paypal, Visa	Customer data business model eg Facebook, 23andMe
Certification and endorsement business model eg ISO, Verisign	Remainder retail business model Eg Saks, Vente Privee	Reverse auction business model eg Priceline Freemarkets	Micro payments business model eg Flattr Grameen Danone	Dynamic pricing business model eg Expedia, Uber	Non-profit business business model eg Oxfam Wikipedia

Zowel voor handel in groenten als groente-campagnes



PRINCIPLE

16

Onderzoek



Energie-inname

Aan de hand van de voedingsvragenlijst die 2722 wandelaars via de onderzoekswebsite hebben ingevuld, is de gemiddelde dagelijkse inname aan energie, koolhydraten, vetten, eiwitten, vezels, alcohol, vitamines en mineralen per persoon berekend. Mannen krijgen gemiddeld 2350 kcal per dag binnen met hun voedingspatroon en vrouwen 1980 kcal per dag. Vet is verantwoordelijk voor ongeveer een derde van de energie-inname, eiwitten voor vijftien procent en koolhydraten voor vierenveertig procent. Dit is in overeenstemming met de richtlijnen voor goede voeding van de Gezondheidsraad.

Groente- en fruitinname

Daarnaast blijken Vierdaagse wandelaars veel groente en fruit te eten. Waar de gemiddelde Nederlander 1 stuks fruit per dag eet, consumeren Vierdaagse wandelaars bijna 2 stuks fruit per dag. Tevens voldoet bijna vijftig procent van het Vierdaagse legioen aan de fruitnorm (200 gram per dag) tegenover acht procent van de Nederlanders. Eenzelfde beeld is gevonden voor groenteconsumptie. Vierdaagse wandelaars eten 160 gram groente per dag, terwijl de gemiddelde Nederlander slechts 123 gram groente per dag eet. Ook voldoen meer Vierdaagse wandelaars (eenendertig procent) aan de groentenorm (200 gram per dag) in vergelijking met de Nederlandse bevolking (dertien procent). Aangezien groente en fruit een rijke bron van vitamines, mineralen, vezels en antioxidanten zijn kan hierdoor het risico op het ontstaan van hart- en vaatziekten, suikerziekte en kanker verder verlaagd worden.

Effect van crowdsourcing

User Generated Content (UGC)

Welke rol kan UGC spelen
bij het populairder maken van groente en fruit?

Elvi van Wijk (www.elvivanwijk.com), februari 2015



1 of 26

Aanbevelingen voor verhoging groente- en fruitconsumptie

1. Maak het zo gemakkelijk mogelijk
2. Maak meer reclame om groente en fruit hipper te maken
3. Combineer nieuwe en klassieke media
4. Benadruk lekker eten
5. Creëer merken
6. Fors ingrijpen overheid
7. Vergeet vooral de kinderen niet



22 of 26

Smaak voorspellen

Wageningen UR ontwierp een model dat de smaak van groente en fruit voorspelt. Het helpt telers makkelijk en goedkoop een voorselectie te maken.

De universiteit maakte modellen voor tomaten, paprika en meloenen. Voor volgend jaar staat een smaakvoorspeller voor aardbeien op de rol.

Belangrijke parameters

Het model werkt met verschillende basisparameters die het succes van de smaak van fruit en groentes voorspellen. De succesfactoren verschillen per product. Bij tomaten is bijvoorbeeld de verhouding zoet-zuur belangrijk, terwijl voor paprika de bitterheid van belang is. Metingen in een laboratorium zorgen voor de waarden waaraan een succesvolle smaak moet voldoen.

Onderzoeker Wouter Verkerke legt uit dat het model een realistische indruk moeten geven van het uiteindelijke oordeel van een smaakpanel. Voor het maken en checken van het model gebruiken de wetenschappers laboratoriummetingen en evaluaties van smaakpanels.

Lees ook

- 6 Wanneer breekt zeewier door?
- 13 Bestraald eten is duurzamer
- 6 Knolselderijflan
- 8 Fransen klagen over smakeloze groenten in supers
- 81 Op zoek naar de Beste Tomaat van Nederland

PRINCIPLE

17

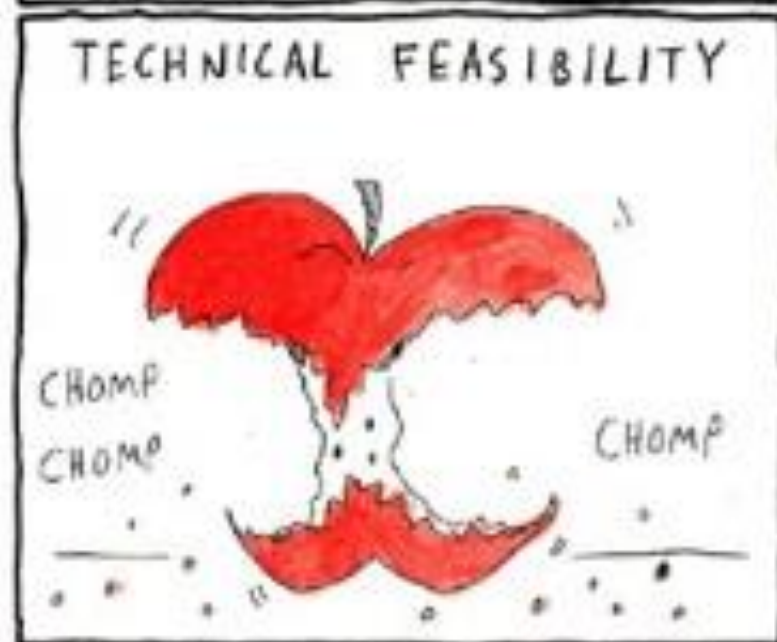
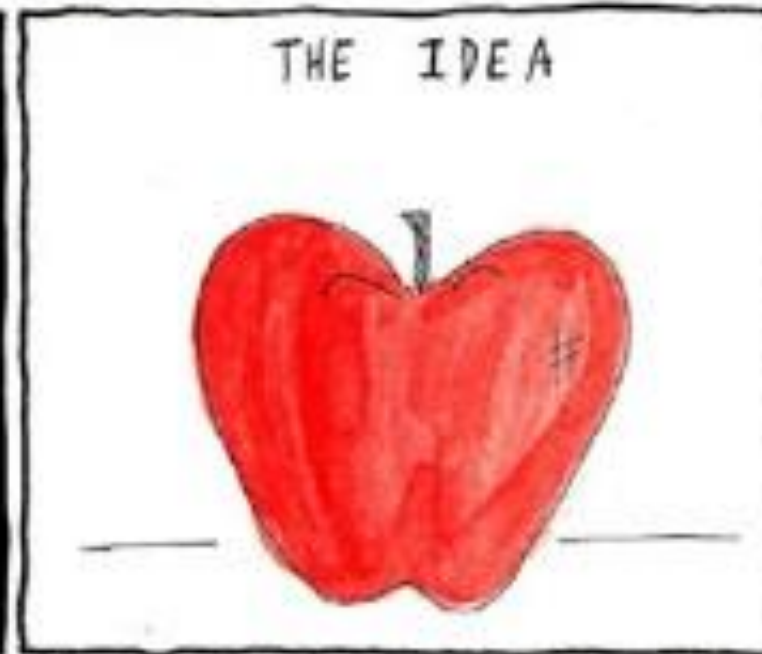
Overzichts- Beelden

ter inspiratie



BRAND CAMP

by Tom Fishburne



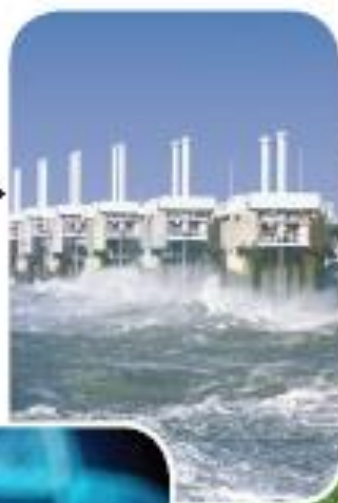
Crossovers

Tuinbouw & Uitgangsmaterialen heeft vele waardevolle crossovers met andere topsectoren



Water

- Duurzaam en efficient gebruik van water (reduce, re-use en recycle)
- Vermindering van emissies naar grond- en oppervlaktewater
- Droogte en zout tolerantie
- Urban indoor farming



Logistiek

- Infrastructuur
- Ketensamenwerking en logistieke optimalisatie
 - ICT, track & trace, RFID
- Multimodale netwerken
- Duurzaamheid van vervoer en conditionering



High Tech Systemen en Materialen

- Besturing, precisietechnieken, sortering en afzet
 - Robotisering, smart systems
- Gecontroleerde teelt
 - LED, bio-nanotechnologie
- Logistiek
 - RFID track & trace
- IT
 - Big data



Creatieve Industrie

- Sector image
- Architectuur (belang van groen in de publieke ruimte)
- Product design



Energie

- Duurzame en decentrale energieproductie
 - decentrale lokale energiesystemen
 - smart grids
 - CO₂ afvang/distributie
 - duurzame warmteproductie
 - duurzame elektriciteitsproductie

Bio-based Economy

Stoffen voor andere factoren door veredeling, faciliteren optimale fractionering door veredeling, gebruik bio-based materialen

Tuinbouw & Uitgangsmaterialen



Agri&Food

- Gezonde voeding
- Resource efficiency
- Voedselzekerheid
- Fytosanitair beleid
- Bodembeheer
- Plantaardige eiwitten



Chemie



Life sciences & Health

- Gezondheid
 - Gebalanceerd dieet
 - productie geneesmiddelen
- Technologie
 - ondersteunende technologie
 - systeembiologie
 - synthetische biologie
- Gezonde voeding
 - betere smaak
 - minder vet
- Gezondheid bevorderend
 - tegen obesitas
 - anti-oxidanten

THE SKYLINE OF THE DUTCH STARTUP ECOSYSTEM

10+ leading innovation hubs



Here's what fruits and vegetables looked like before we domesticated them



PRINCIPLE

18

Gamification



Fruitalizer



Destijds nr.1 van de games



Grow Your Own Farm Online with FarmVille

FarmVille lets players cultivate their farms by plowing, planting and harvesting crops and trees. Players also care for their farm animals: milking their cows and collecting eggs from their chickens.

FarmVille was the top game by daily active users on Facebook between August 2009 and December 2010, when CityVille claimed the top spot. We continue to enhance the social aspects of the game, including in-game gifting to friends, cooperative crafting jobs and trading goods in the farmer's market. In March 2011, we released FarmVille English Countryside, which provides players the opportunity to create a second farm styled after an English country farm.

PRINCIPLE

19

Part-time vegetariër



Eén (donder)dag per week



19

Part-time
vegetariër

40 dagen

DAGEN ZONDER VLEES

DAAG UZELF UIT
Van 10 februari tot 26 maart 2016

SCHRIJF U IN **AANMELDEN**

OVER DZV GROEPEN BEKENDEN RECEPTEN TELLER

Nieuws en tips Vragen? Contact   

Daag uzelf uit om 40 dagen minder vlees en vis te eten.
Meedoen kan al vanaf 1 dag. Elke dag telt.

SCHRIJF U IN

DZV TELLER DAG 30

DAGEN ZONDER VLEES

BESPAARDE

-  samen met **89.819 DEELNEMERS**
-  **7.233.583 M²**
op onze ecologische voetafdruk
-  Dat is evenveel water als **5.309.905 BADEN**
-  of evenveel broeikasgassen als **10.162.721 KM AUTORIJDEN**

40 RECEPTEN

BEKENDE DEELNEMERS

Samen met duizenden burgers gaan 20 politici dit jaar de uitdaging aan. Ook de partijvoorzitters doen mee!



Zeer populair in België -90,000 deelnemers - politici



<https://www.dagenzondervlees.be/>



DAGEN ZONDER VLEES

Het Kookboek

in 2011 riep Alexia Leysen voor het eerst op om samen vegetarisch te vasten, om zo de klimaatproblematiek onder de aandacht te brengen. Met succes: 'Dagen zonder vlees' groeide in enkele jaren tijd uit tot een burgerinitiatief dat in 2015 steunde op het enthousiasme en de hulp van maar liefst 55.000 mensen.

Het opzet is simpel: 40 dagen minder vlees en vis eten, om zoveel mogelijk te besparen op onze ecologische voetafdruk. Een gezamenlijke uitdaging om nieuwe smaken en vooral duurzamere voedingsgewoontes te ontdekken.

In het kookboek van 'Dagen zonder vlees' tonen bekende Vlaamse koks op een ongedwongen en sympathieke manier dat duurzame voeding ook lekker, gezond, goedkoop en gemakkelijk kan zijn. De opgelegde beperking (geen vlees of vis) leidt tot creativiteit die ze loslaten op de groenten van het seizoen. Dat het aanstekelijk werkt, bewijzen ze in het boek, met hun favoriete vegetarische recepten en inspirerende tips om duurzamer te koken en te eten. Met Jeroen Meus, Jeroen De Pauw, Peter Goossens, Michaël Vrijmoed, Wim Ballieu, Dorien Knockaert en vele anderen.

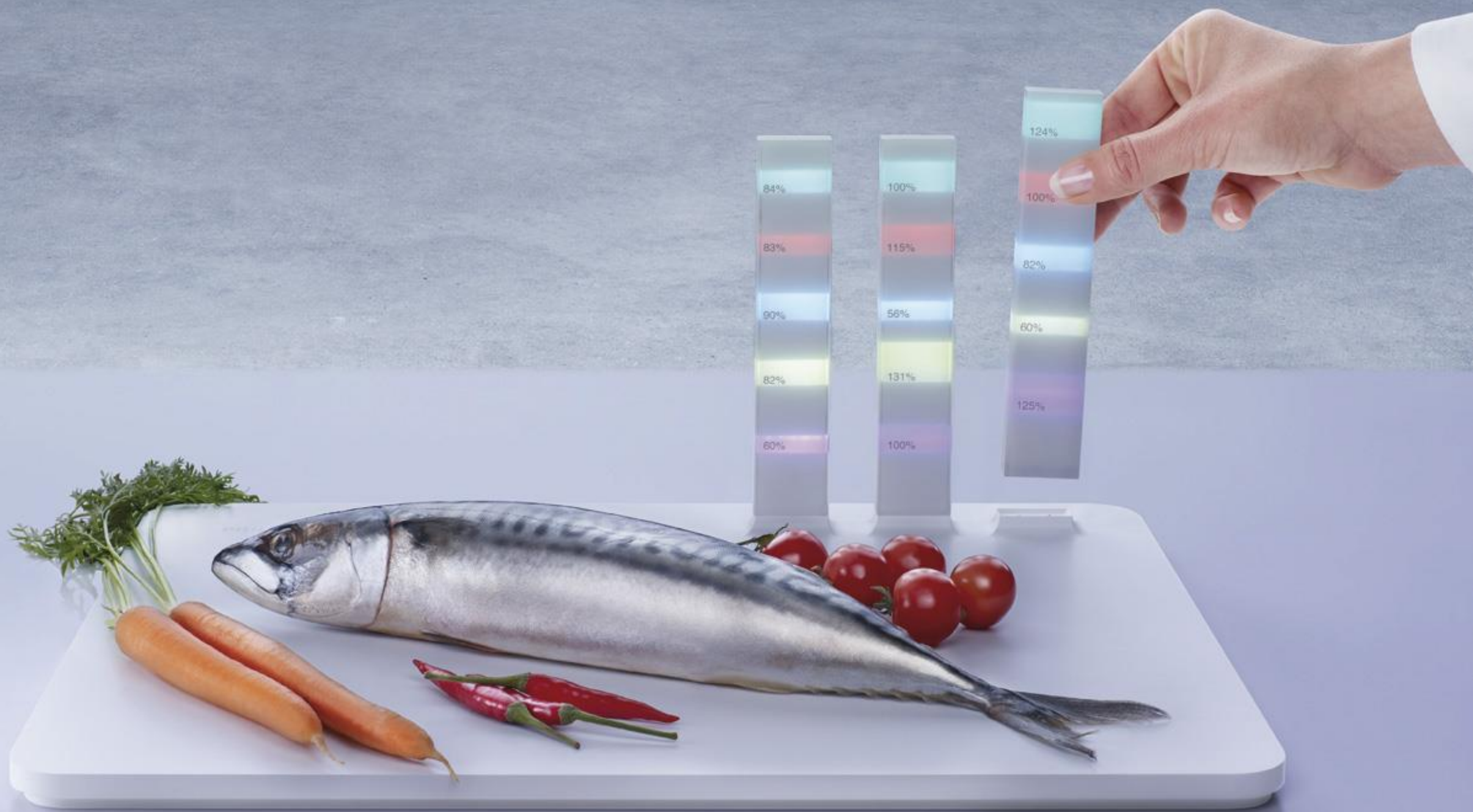
Elke maandag



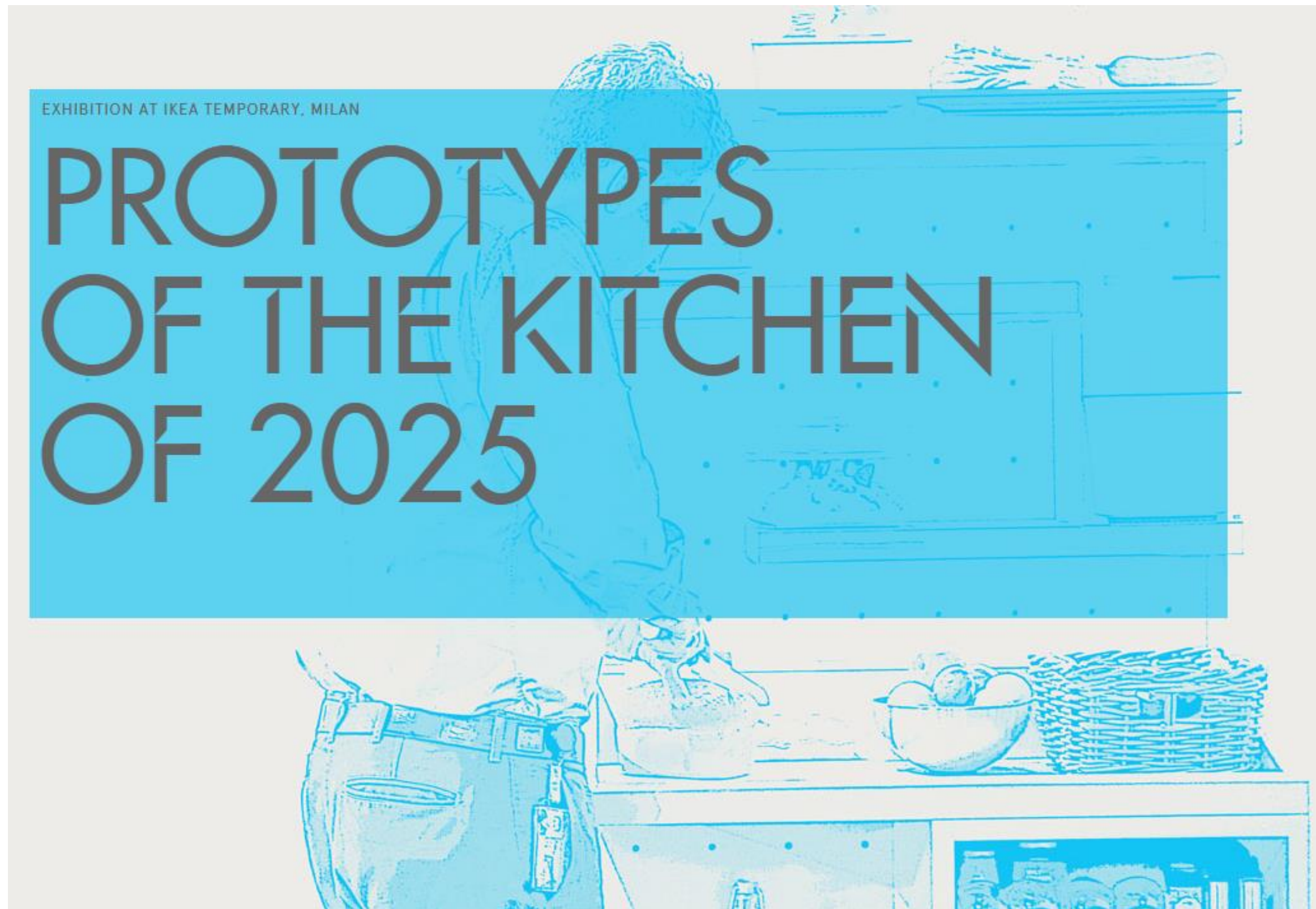
PRINCIPLE

20

Keuken van de toekomst



Toekomst van de keukens



20

Keuken van de
toekomst

Indoor



<https://www.pinterest.com/pin/94012710941667902/>

Clockless eating



PRINCIPLE

21

Trends in verwante sectoren

The image shows a classroom environment. In the foreground, two orange chairs with black metal frames are visible. The background is a green chalkboard. On the left side of the chalkboard, there is a small rectangular area with a light orange background. The text is written in white on the green chalkboard.

**We are currently
preparing students
for jobs that
don't yet exist...**

Horeca (met vele voorbeelden)

7 trends

- 1 Ambacht = sexy
- 2 Deeleconomie
- 3 Voeding = key
- 4 Zuiverend
- 5 Beleving
- 6 Nieuwe Prijs
- 7 Digitaal

15 health trends

PSFK presents	TABLE OF CONTENTS	prepared for unicef services for children	 Share
FUTURE OF HEALTH			
	INTRODUCTION	2	
	CORE THEMES	5	
	CHALLENGES & IMPLICATIONS	6	
	KEY TRENDS		
	1. SMS CONSULTATION	7	
	2. DISTANCE LEARNING	15	
	3. TEMPORARY COMMUNITIES	23	
	4. HANDHELD HOSPITAL	31	
	5. TRACKING MATTERS	37	
	6. REMOTE DIAGNOSTICS	47	
	7. DIY CHECK UP	55	
	8. PICTURING OUR HEALTH	63	
	9. WELLNESS TRACKING	71	
	10. GAMING FOR HEALTH	79	
	11. OFFLINE WEB	87	
	12. MOBILE DISTRIBUTED WEALTH	95	
	13. OFF THE GRID ENERGY	103	
	14. HACKING HEALTHCARE	111	
	15. BIO-MEDICAL PRINTING	119	
	CONCEPTS FOR HEALTH	127	
	ABOUT	207	

WWW.PSFK.COM

4

4 / 209

Veel voorbeelden



Future of healthcare

- * Not about being sick, but about **you** staying well & healthy
- * Consumer-driven: social, attractive, addictive, engaging
- * Predictive, Personalised, Participatory, Preventive, Augmented



Waarom elders meer groenten?

Europeanen zijn de afgelopen jaren gemiddeld minder groente en fruit gaan eten. Maar 6 van de 28 EU-landen halen de WHO-aanbeveling van 400 gram groente en fruit per dag. Belgen slagen met vlag en wimpel. Nederlanders missen de boot.

Belg eet 'genoeg' groente

België, Cyprus, Griekenland, Italië, Portugal en Roemenië eten genoeg groenten en fruit. Uit de Consumptiemonitor blijkt dat Belgen dubbel zoveel groenten eten als Nederlanders, meldt GF

Actueel. Een Belg eet per jaar gemiddeld 120 kilo groenten. Alleen Roemenen en Grieken eten nog meer groenten. Een gemiddelde Nederlander blijft steken op 60 kilo groenten, zo'n 164 gram per dag.

11

WHO gaat welvaartsziekten te lijf met actieplan

Bestaat hierrond onderzoek?



<http://www.foodlog.nl/artikel/belg-eet-twee-keer-zoveel-groenten-als-nederlander/>