

‘Food onderweg naar 2032’

Renske Atsma, April 2022

Het is niemand ontgaan dat er ontzettend veel veranderingen zijn op het gebied van voedsel. De HAS hogeschool onderzocht de 5 belangrijkste voedseltrends richting 2030:

- Alternatieve eiwitten
- Gezondheid van lichaam en geest
- Duurzamere voedselsystemen
- Unwaste
- Betekenisvolle, sociale innovatie

(Rol, 2022)

De NPV heeft raakvlakken met maar liefst 4 (!) van deze belangrijke voedseltrends. En daar mogen we trots op zijn! Zo kan de NPV supergezond fruit leveren, wat ook nog eens ontzettend smaakvol is! Daarnaast zijn de boomgaarden ontzettend duurzaam! Ze dragen bij aan een verbetering van de biodiversiteit.

Veel van het fruit wordt nu niet verwerkt en blijft liggen onder de bomen. Dit is allereerst zonde voor het hoogwaardige product en is daarnaast ook schadelijk voor de gezondheid van de boomgaarden. Door deze producten te verwaarden kan bijgedragen worden aan het tegengaan van verspilling. Het verwaarden van fruit is een leuke bijdrage aan de *sociale innovatie*; korte ketens, uniek product, blije mensen.

‘Toegevoegde waarde creëren’ (AGF, 2022) is een veelgehoorde term. Zo ook bij de Hogeschool van Hall Larenstein in Leeuwarden. Mijn naam is Renske Atsma (21 jaar), derdejaars student dier- en veehouderij aan de Hogeschool Van Hall Larenstein. Woonachtig in Friesland, in het prachtige Gaasterland. In Januari hebben wij als studenten een Symposium georganiseerd over ‘het bedrijf van de toekomst’ Tijdens dit symposium zijn we op zoek gegaan naar mogelijkheden om met melk toegevoegde waarde te creëren. Daaruit is mijn eigen bedrijfje ontstaan, SJIPKO, zeep gemaakt van koeienmelk. Dit heeft



Een andere interesse van mij

niets met appels en peren te maken maar geeft wel aan dat ik bekend ben met het onderzoeken van de markt en geïnteresseerd ben in het maken van unieke producten. (ik werk ook bij een ijsboerderij met een winkel vol streekproducten).

Ps, Ik heb thuis geen boomgaard maar wel twee stoofperen bomen en een pruimenboom. In de winter eten we graag stoofpeertjes of maken we stoofperentaart. Ook hebben we een druivenstruik.

De start van dit project was in Wilhelminaoord. Er kwamen allerlei mensen presenteren over hun project. Tammo Katuin vertelde vol passie over het project dat hij te bieden had. Dit project sprak mij ontzettend aan. Ik zie zo veel kansen voor de unieke appels en peren in de huidige markt! Hier wil ik wel eens mee aan de slag.

Het doel van het project is om te laten zien wat voor ontzettend leuke mogelijkheden er zijn om meer waarde te creëren voor het fruit. We willen graag een product kunnen ontwikkelen. Daarvoor willen we inventariseren welke appels/peren/pruimen/ kersen, noem het maar op, u heeft. Ook willen we inventariseren wie deel wil nemen aan dit project. De komende tijd zullen er nog 4 artikelen online komen waarin ik u meeneem in de wereld van het verwerken van fruit en op onderzoek uit ga in de huidige voedselmarkt. Elke twee weken verschijnt er een artikel. Wilt u eens met mij spreken/sparren dan kunt u mij mailen: Renske.atsma@hvhl.nl

Tot de volgende keer!