

Valorisatie van groentereststromen

Piet Moonen, Janne van den Akker, Mandy van Vugt
Contactpersoon: Janne van den Akker, j.van.den.akker@aeres.nl

Januari 2020

NIEUWE VERDIENMODELLEN

Bij de teelt en de verwerking van groenten als witte kool en paprika ontstaan reststromen die niet als zodanig verwerkt kunnen worden in de voedselketen – voor de teler een verliespost. In dit project worden deze reststromen, in verschillende combinaties, opgewaardeerd door middel van fermentatie. Het resultaat: verrijkte groentepoeders voor menselijke consumptie. Samen met andere kennispartners en het bedrijfsleven zoeken we vervolgens naar nieuwe verdienmodellen voor deze poeders.

ACTIVITEITEN

Aeres Hogeschool voert in dit project de volgende activiteiten uit:

- *Marktonderzoek naar producten met vergelijkbare samenstelling*
- *Onderzoek naar mogelijke verkoopprijs van verrijkte groentepoeders*
- *Formuleren van een businesscase voor de teler en zijn omgeving*



CIRCULAIRE ECONOMIE

Het tegengaan van voedselverspilling is noodzakelijk voor het ontwikkelen van een circulaire economie. Het lectoraat Circulair Ondernemen in de Agri- en Foodbusiness van Aeres Hogeschool Dronten legt zich toe op onderzoek dat deze circulaire economie dichterbij brengt. Wij gaan graag met u in gesprek.