

Voedingscentrum

# Juryrapport

FOOD INNOVATION BACHELOR'S AWARD 2021

## Uitslag FIBA 2021

Op basis van de rapporten en de presentaties is de jury tot het volgende oordeel gekomen. Vanaf pagina vier is een uitgebreide toelichting van de jury op de vijf nominaties te lezen.

### Winnaar Food Innovation Bachelor's Award 2021

#### Better Bites – HAS Hogeschool - Guusje van der Vleuten

Better Bites is een vegetarische snack op basis van groente en peulvruchten voor airfryer en oven. De jury vindt het een innovatief product en een gezond alternatief voor de standaard snacks, de vierkante vorm en het kleurrijke uiterlijk worden gewaardeerd. Zo ook de uitwerking van de 3 verschillende smaken. Dit product is niet alleen een alternatief voor vlees of 'zomaar' een andere bitterbal, maar er is gezocht naar een nieuw type snack om op de markt te brengen.

#### 2<sup>e</sup> Prijs

##### Wow Meals door Isabelle van de Grint van de HAS Hogeschool

Wow Meals is een totaalconcept waarbij je eerst een kant-en-klaar vegetarisch maaltijdpakket koopt, daarna geïnspireerd wordt om zelf aan de gang gaat met een receptenkaart en tot slot een eigen maaltijd leert creëren met peulvruchten. De uitwerking van dit totaalconcept wordt zeer gewaardeerd. De jury vindt het een leuk en origineel idee. Het helpt jongeren van 20-30 jaar om vaker peulvruchten te eten en uiteindelijk zelf te maken.

#### 3<sup>e</sup> Prijs

##### Green-o-Sauce - Hanze Hogeschool Groningen

##### Rosanne Blaauwijkl, Inge Hoog Antink, Femke Kruise, Calvin Sim van de

Green-O-Sauce is een saus op basis van gepureerde groente en veldbonen ter vervanging van sauzen zoals curry en ketchup. Omdat alle ingrediënten binnen de Schijf vallen valt de saus ook binnen de Schijf. En in de categorie sauzen komt dat bijna niet voor. Deze saus bevat minder calorieën, minder vet en er is geen zout toegevoegd. Het zo een welkome toevoeging zijn binnen het sauzen schap.

#### Beste Etiket

##### Wow Meals - HAS Hogeschool - Isabelle van de Grint

Van alle inzendingen bevatte alleen dit concept een volledig kloppend en compleet etiket. Aan alle aspecten is gedacht en het etiket was mooi uitgewerkt.

### **De Food Innovation Bachelor's Award van het Voedingscentrum**

Toekomstige foodprofessionals zoals productontwikkelaars en marketeers kunnen met hun producten een bijdrage leveren aan een gezonder en duurzamer eetpatroon van consumenten. Het Voedingscentrum vindt het belangrijk om studenten hier bewust van te maken en organiseerde daarom dit jaar voor de 16<sup>e</sup> keer de Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award voor foodgerelateerde hbo- en wo-opleidingen.

De opdracht voor deelname aan de Food Innovation Bachelor's Award luidde als volgt: ontwikkel een nieuw product of concept, of pas een bestaand product zo aan dat het bijdraagt aan een gezonder en duurzamer eetpatroon van de consument. Om kans te maken op de Food Innovation Bachelor's Award moeten inzendingen bijdragen aan één of meer voedingskundige verbeterpunten én aan één of meer duurzaamheid gerelateerde verbeterpunten.

Voedingskundige verbeterpunten:

- het verminderen van de inname van verzadigd vet en transvet
- het verminderen van de inname van zout
- het verhogen van de consumptie van groente en fruit
- het verhogen van de inname van voedingsvezel
- het verhogen van de consumptie van vis
- het makkelijker maken voor consumenten om minder energie te consumeren, bijvoorbeeld door de energiedichtheid van producten te verlagen en/of de portiegrootte te verkleinen.

Duurzaamheid gerelateerde verbeterpunten:

- het verhogen van het gebruik van duurzaam geproduceerde grondstoffen
- voldoen aan de criteria van aan duurzaamheid gerelateerde keurmerken
- het verminderen van voedselverspilling, zowel bij de consument als in het productieproces
- het verlagen van de milieudruk van het product
- het gebruik maken van minder dierlijke en meer plantaardige eiwitbronnen

### **Jury en werkwijze**

De inzendingen zijn beoordeeld door een jury bestaande uit vertegenwoordigers van de levensmiddelenindustrie, de retail, het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, de Consumentenbond en het Voedingscentrum:

- Mw. Valérie Klostermann, Senior projectleider, Voedingscentrum
- Mw. Nikki Emmerik, Beleidsmedewerker Voedsel Veiligheid, Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
- Mw. Arielle de Jong, Adviseur Agro en Food ketens, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, namens Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
- Mw. Christine Grit, Manager Voeding & Gezondheid, FNLI
- Dhr. Martijn Visser, Duurzaamheid Expert, Lidl
- Mw. Rosa Rolvink, Redacteur-onderzoeker voeding, Consumentenbond
- Mw. Tessa van Elten, Expert Voeding en Gezondheid, Voedingscentrum
- Mw. Marije Seves, Expert Duurzaam eten, Voedingscentrum

De inzendingen zijn beoordeeld volgens vooraf gestelde criteria en de te verwachten gezondheidswinst en bijdrage aan verduurzaming van het productidee. De rapporten zijn in twee juryrondes beoordeeld. In een eerste jurybijeenkomst zijn potentiële kanshebbers geselecteerd en in een tweede jurybijeenkomst zijn hieruit de genomineerde inzendingen gekozen. De genomineerde inzendingen zijn door alle juryleden beoordeeld met een cijfer. Het gemiddelde cijfer van de inzending telt voor vier vijfde deel mee voor het eindcijfer. Tijdens de online award uitreiking van de Food Innovation Bachelor's Award op 10 juni presenteerden de genomineerde studenten hun concept en het cijfer hiervoor telt voor een vijfde deel mee voor het eindcijfer. Het gemiddelde cijfer voor beide onderdelen bepaalt uiteindelijk wie de winnaar is van de Food Innovation Bachelor's Award 2021.

### **Inzendingen**

Dit jaar hebben we 19 inzendingen ontvangen van 5 verschillende opleidingen. De deelnemende concepten en opleidingen in 2021 waren:

HAS Hogeschool met:

- Healthy Forest
- Foodsie Fun
- Happie
- PRO H2O
- Wow Meals
- Poppy
- Better Bites

Hanzehogeschool Groningen met:

- The Green Bite
- Froennies
- Babean
- Green-o-Sauce
- Mealballs
- Veggie Flakes
- Chococookies
- BEEstrong

Hogeschool van Amsterdam met:

- Kikkerbrood

Hogeschool van Arnhem en Nijmegen:

- Beet'M

Haagse Hogeschool:

- Stuffed Buns (BapWow)
- Kwarkbrood

De vijf inzendingen die door de jury waren genomineerd voor de Food Innovation Bachelor's Award 2021:

**Product** : Wow Meals  
**Opleiding** : HAS Hogeschool – Food Innovation  
**Student** : Isabelle van de Grint

*Omschrijving:* Het betreft een maaltijd met peulvruchten inclusief een stappenplan waarbij je het gerecht in 3 stappen leert bereiden en combineren in een eigen maaltijd.

*Jury oordeel:* Het totaalconcept waarbij je eerst een kant-en-klaar vegetarisch maaltijdpakket koopt, daarna geïnspireerd wordt om zelf aan de gang gaat met een receptenkaart en tot slot een eigen maaltijd leert creëren met peulvruchten, wordt zeer gewaardeerd. De jury vindt het een leuk en origineel idee. Het helpt jongeren van 20-30 jaar om vaker peulvruchten te eten en uiteindelijk zelf te maken. Het rapport is netjes uitgewerkt, waaronder de beschrijving van de gezondheidswinst. Er is een kwantitatief consumentenonderzoek gedaan onder een groot aantal consumenten. Hierna is ook de receptuur geoptimaliseerd op basis van het sensorisch onderzoek. Een verbeterpunt is dat de beschrijving van de duurzaamheidswinst en de beschrijving van de textuur wat verder uitgewerkt hadden kunnen worden. De jury geeft als tip om stap 2 en 3 nog wat verder uit te werken (voor stap 1 - de kant-en-klaarmaaltijd is veel aandacht), maar vindt dat dit concept zeker potentie heeft.

**Product:** Better Bites  
**Opleiding:** HAS Hogeschool – Food Innovation  
**Studenten:** Guusje van der Vleuten

*Omschrijving:* Vegetarische snack op basis van groente en peulvruchten voor airfryer en oven.

*Jury oordeel:* Een mooi en gezonder product in vergelijking tot de standaard snacks, de vierkante vorm en het kleurrijke uiterlijk worden gewaardeerd. De jury vindt het een innovatief product en mooi verpakt. Dit product is niet alleen een alternatief voor vlees of ‘zomaar’ een andere bitterbal, maar er is gezocht naar een nieuw type snack om op de markt te brengen. Met een portie van vier stuks eet je een dagkeuze en dat is beter dan de categorie weekkeuze waarin de meeste snacks vallen. Na het proeven van het product is de jury enthousiast over de smaak. Verder is het rapport goed uitgewerkt. Er is bijvoorbeeld vrij uitgebreid marktonderzoek gedaan, inclusief diepte-interviews, enquête en sensorisch onderzoek. De beschrijving van de duurzaamheidsaspecten had wel iets uitgebreider gekund. En ook het opschalen van het product is wat kort door de bocht beschreven.

**Product** : Green-o-Sauce  
**Opleiding** : Hanze Hogeschool Groningen – Voeding en Diëtetiek  
**Studenten** : Rosanne Blaauwijkl, Inge Hoog Antink, Femke Kruijse, Calvin Sim

*Omschrijving:* Een saus op basis van gepureerde groente en veldbonen ter vervanging van sauzen zoals curry en ketchup.

*Jury oordeel:* In het rapport staat dat de saus een dagkeuze is, maar omdat alle ingrediënten binnen de Schijf vallen valt de saus ook binnen de Schijf. En in de categorie sauzen komt dat bijna niet voor. Deze saus bevat minder calorieën, minder vet en er is geen zout toegevoegd. Naar aanleiding van het gehouden sensorisch onderzoek, zijn er aanpassingen gedaan aan het product. Goed dat deze resultaten zijn meegenomen in de receptuur van het product. En er is nagedacht over duurzaamheid. Dat er gebruikt is gemaakt van veldbonen is een originele keuze. Verder wordt er een restproduct verwerkt (broccoli stronk) en wordt er gelet op lokaal verkregen grondstoffen. De jury merkt hier wel op dat de citroenen niet lokaal geteeld kunnen worden. Er is aan de saus bewust geen conserveermiddel toegevoegd. Maar met ingrediënten zoals melk en ei is de saus vrij bederfelijk en het is te hopen dat de saus niet eerder bederft dan dat hij op is. Verder vraagt de jury zich af of de kostprijs reëel is (met €0,99 best laag). Maar al met al is het een interessante en gezondere optie binnen het schap van de sauzen.

**Product** : Veggie Flakes  
**Opleiding** : Hanze Hogeschool Groningen – Voeding en Diëtetiek  
**Studenten** : Lara Westerkamp, Louis Tuynman, Lisanne de Jong, Jesper van de Bosch

*Omschrijving:* Een alternatief voor vruchtenhagel op basis van gedroogde groenten.

*Jury oordeel:* Het is een leuk en kleurrijk concept. Het product, dat voornamelijk bestaat uit gedroogde rode biet, pastinaak en wortel, valt binnen de Schijf van Vijf en dat is in de categorie zoet broodbeleg vrij uitzonderlijk. Er is veel aandacht besteed aan het aantrekkelijk maken van de verpakking voor kinderen, met puzzels en een verhaaltje over de groente-personages. Er wordt gebruik gemaakt van groente uit reststromen. En het karton van de verpakking bevat zaadjes (groeipapier), die na gebruik in de grond gestopt kan worden en dat is leuk bedacht, maar de jury heeft nog wel vragen over de haalbaarheid daarvan. De verwachte bijdrage aan de groente-inname schat de jury niet hoog in vanwege de minimale hoeveelheid die je op je boterham strooit. Wel is de hoeveelheid calorieën per portie laag. Ook is de prijs vrij hoog, wat het gevolg lijkt te zijn van het gebruik van een dure zoetstof. De studenten geven ook zelf aan dat er een alternatief voor deze zoetstof gezocht kan worden om de kostprijs te verlagen. Met een beetje optimalisatie lijkt het de jury een welkome en gezondere variant op zoet broodbeleg.

**Product** : Beet'M  
**Opleiding** : Hogeschool van Arnhem en Nijmegen – Voeding en Diëtetiek  
**Studenten** : Meike Vullings, Meike Pouwels, Linette Konings, Jeanne Lagerweij, Fleur Drost

*Omschrijving:* Falafel op basis van kikkererwten en rode biet.

*Jury oordeel:* Het is een aantrekkelijk product met een leuke naam. Ondanks dat het nu een weekkeuze is, door de beschuit en het toegevoegd zout, kan de receptuur wellicht nog worden aangepast, zodat het wel binnen de Schijf van Vijf valt. Het is gezien de vrij hoge prijs slim om het product via restaurants bij de doelgroep te krijgen. De jury ziet ook mogelijkheden om dit product te positioneren als vleesvervangers (als het aan de criteria voldoet) of als hoofdgerecht. In plaats van het te positioneren als snack. De productie is netjes beschreven op keukenniveau. En het serveren in glazen potjes zorgt voor hergebruik van de verpakking. Verder is er vrij uitgebreid sensorisch onderzoek gedaan. Goed dat op basis hiervan de receptuur ook weer verbeterd is. De studenten hadden wat meer informatie kunnen geven over de herkomst van de ingrediënten. Maar al met al is het een aantrekkelijke snack waar de jury kansen voor ziet.