

Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award 2017

Juryrapport

Datum: 2017

Betreft: **Juryrapport Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award 2017**

1. De Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award

Toekomstige foodprofessionals zoals productontwikkelaars en marketeers kunnen met hun producten een bijdrage leveren aan de gezondheid van consumenten. Het Voedingscentrum vindt het belangrijk om studenten hier bewust van te maken en organiseert daarom dit jaar voor de 13^e 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 luidt 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 van minder dierlijke en meer plantaardige eiwitbronnen

Jury

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

- Mw. Erika Smale, Senior beleidsmedewerker, Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
- Dhr. Roel van Raaij, Beleidsmedewerker Directie Plantaardige Agroketens en Voedselkwaliteit, Ministerie van Economische Zaken
- Mw. Christine Grit, Manager Voeding & Gezondheid, FNLI
- Mw. Sanne Bogaarts, Medewerker CSR, Lidl
- Mw. Nelleke Polderman, Expert Voeding, Consumentenbond

Datum: 2017

Betreft: **Juryrapport Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award 2017**

- Mw. Annette Stafleu, Senior Voedingskundige, Voedingscentrum
- Dhr. Corné van Dooren, Kennisspecialist Duurzaam eten, Voedingscentrum
- Mw. Valérie Klostermann, Senior Projectleider, Voedingscentrum (juryvoorzitter)

2. Werkwijze van de jury

De inzendingen zijn beoordeeld volgens vooraf gestelde criteria en de te verwachten gezondheidswinst 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 4/5 mee voor het eindcijfer. Tijdens het minisymposium van de Food Innovation Bachelor's Award op 1 juni presenteerden de genomineerde studenten hun concept en het cijfer hiervoor telt voor 1/5 mee voor het eindcijfer. Het gemiddelde cijfer voor beide onderdelen bepaald uiteindelijk wie de winnaar is van de Food Innovation Bachelor's Award 2017.

3. Inzendingen

Dit jaar heeft de jury maar liefst 30 inzendingen ontvangen, afkomstig van zeven opleidingen. Daarmee doet een groot deel van de relevante HBO foodopleidingen mee aan de Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award.

De deelnemende opleidingen zijn:

- Voeding & Diëtetiek (Hogeschool van Amsterdam)
- Voeding & Diëtetiek (Haagse Hogeschool)
- Voeding & Diëtetiek (Hanzehogeschool Groningen)
- Voeding & Diëtetiek (Hogeschool van Arnhem en Nijmegen)
- Food Commerce & Technology (Hogeschool Inholland Delft)
- Voedingsmiddelentechnologie (HAS Den Bosch)
- Bsc. Levensmiddelentechnologie (Wageningen Universiteit)

Datum: 2017

Betreft: **Juryrapport Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award 2017**

4. De genomineerden voor de hoofdprijs (op alfabetische volgorde)

De jury heeft vijf inzendingen genomineerd voor de Food Innovation Bachelor's Award 2017.

Product: Mr. Bean

Opleiding: Bsc. Levensmiddelentechnologie - Wageningen Universiteit

Studenten: Eline Bosch, Sander Breevaart en Mira Theunissen

Mr Bean is een leuk en innovatief product. De jury is vooral gecharmeerd van de chocoladevariant, omdat het een gezondere vervanger is van chocoladepasta. Dat is namelijk een weekkeuze, terwijl de mr. Bean een dagkeuze is.

Het concept is heel goed en uitgebreid uitgewerkt. De studenten hebben een smaaktest bij zowel kinderen als volwassenen gehouden, wat de jury op prijsstelt. Chocoladepasta is een geliefd broodbeleg bij kinderen. Positief is dat kinderen de chocoladevariant goed beoordeelden en vonden lijken op chocoladepasta. Na het proeven is ook de jury onder de indruk van de chocoladevariant. De smaak is goed en de structuur van Mr. Bean is prettig. Verschuiving van een week naar dagkeuze kan dan veel winst opleveren.

Vanuit duurzaamheid is een plantaardig broodbeleg op basis van bonen een goede aanvulling op de bestaande keuzeopties. Ook is er goed nagedacht over het productieproces.

De jury vindt de naam Mr. Bean wel een aandachtspunt. Hoewel het een leuke naam is, is het gebruik van het karakter gezien de issues omtrent kindermarketing minder handig.

Product: Saucijzenboontje

Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Haagse Hogeschool

Studenten: Saskia Aanstoot, Hanneke Kros, Yana van Maarseveen, Jet Siemons en Sarah Tuohy

De jury is erg gecharmeerd van het product. Door het gebruik van volkorenmeel, halvarine en tofu hebben de studenten een gezondere variant van een veel gegeten snack weten te creëren. Door de samenstelling is het geen Schijf van Vijf product – het blijft zelfs een weekkeuze-, maar er worden vrijwel alleen ingrediënten die wel binnen de Schijf van Vijf vallen gebruikt.

Het aanbieden van een veganistische optie voor forenzen kan bijdragen aan verduurzaming van het voedingspatroon van minder dierlijk, naar meer plantaardig. De keuze van ingrediënten is goed doordacht (bijvoorbeeld soja in plaats van biologisch).

De studenten hebben de voedingswaarden goed beschreven in hun rapport en ook aan de kostprijsberekening is veel aandacht besteed.

De jury heeft het product mogen proeven en vindt het een smakelijk product. De smaak van de vulling is aan de zoute kant. De studenten hebben een volkorenvariant van bladerdeeg gebruikt, die op een professionele lamineerlijn is gemaakt. De jury heeft zijn twijfels of hier daadwerkelijk halvarine gebruikt is, omdat voor het maken van bladerdeeg een substantiële hoeveelheid (vast) vet nodig is. De studenten hebben het volkorenbladerdeeg niet zelfgemaakt en kunnen dan ook niet garanderen dat er halvarine is gebruikt.

Datum: 2017

Betreft: Juryrapport Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award 2017

Product: ToFood

Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Hogeschool van Arnhem en Nijmegen

Studenten: Anniek Ebbers, Carlieke Hendriks, Melissa Engels, Mirthe Biesheuvel en Tara Corstanje

De jury is positief over het makkelijk te bereiden product en vindt de combinatie van tomaat met tofu een goede keuze. Tofu wordt vaak als flauw ervaren en het gebruik van gedroogde tomaten kan de smaak zeker ten goede komen (tomaat heeft een hartige umami-smaak). De studenten creëren hiermee volgens de jury een smaakvolle en pittige vleesvervanger. Hoewel de jury het qua smaak wat aan de té pittige kant vindt en de studenten adviseert hier rekening mee te houden.

De studenten richten zich met dit product op een nichemarkt, maar de jury denkt dat het juist een veel bredere doelgroep zou kunnen aanspreken en ze zouden hiermee goed in kunnen spelen op de huidige, duurzame trend van minder vlees en meer plantaardig. Ze bevinden zich met hun product wel in een concurrerende markt, omdat er al redelijk wat vleesvervangers zijn. Maar deze variant onderscheidt zich door een laag zoutgehalte, want de meeste vleesvervangers bevatten erg veel zout. Ook vindt de jury de argumentatie van de studenten rondom de houdbaarheid van het product te weinig onderbouwd.

Product: Tasty Toast!

Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Hogeschool Inholland Delft

Studenten: Allison Tas, Elke van Mechelen, Emmely van Assenderp, Nathan Lie Hok Lien en Sylvia Butijn

De jury waardeert het dat de studenten met dit concept voor een andere benadering hebben gekozen dan we gewend zijn bij de Food Innovation Bachelor's Award. De studenten zetten met Tasty Toast! een catering product/concept neer, in de vorm van een tosti. Het is niet een heel vernieuwend, maar tosti's worden wel veel gegeten en kunnen vaak ook een stuk gezonder. In kantines is nog veel in het aanbod van gezondere keuzes te verbeteren. Daar komt dit concept prima aan tegemoet. Het biedt inspiratie om in plaats van kaas en ham voor ander beleg ('spreads') te kiezen. Verder stelt de jury het op prijs dat de studenten het concept op hun eigen school in de praktijk hebben gebracht.

De studenten hebben de jury de varianten Tasty Toast die zijn gemaakt met bietenbrood en volkoren speltbrood laten proeven. Beide varianten vallen goed in de smaak.

Datum: 2017

Betreft: Juryrapport Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award 2017

Product: Vinnies

Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Hanzehogeschool Groningen

Student: Nora Bakker, Iris Hoeksma en Lianne Smiers

De jury vindt dit een leuk concept dat kan bijdragen aan de consumptie van vis, maar vindt het niet een heel origineel en innovatief product. Door middel van een visstick (MSC gecertificeerde koolvis) willen de studenten de doelgroep, kinderen van 6-12 jaar extra groente laten consumeren. Hoewel het product door de het toevoegen van groente zorgt dat de groenteconsumptie wordt verhoogd, wordt de visconsumptie er mogelijk mee verlaagd.

Het rapport ziet er verzorgd uit en het concept is goed uitgewerkt. De studenten hebben de kostprijs goed berekend en beschreven tot in de details. De jury vindt het prijsverschil tussen Vinnies en reguliere vissticks wel erg groot en twijfelt daarmee aan de verkoopbaarheid van het product.

De jury vindt het jammer dat de studenten geen consumentenonderzoek hebben gedaan naar de smaak van het product en vraagt zich dan ook af of kinderen die binnen het doelgroep vallen het product lekker zouden vinden. Qua smaak vindt de jury zelf (ondanks koud gegeten) het product prima smaken.

5. De uitslag

Op basis van de rapporten en de presentaties is de jury tot het volgende oordeel gekomen:

Hoofdprijs: Mr. Bean

2e prijs: Saucijzenboontje

3e prijs: Tasty Toast!

Beste Etiket: Knoertjes (niet beschreven in het rapport)