

**Voedingscentrum  
Food Innovation  
Bachelor's Award 2018**

**Juryrapport**

## 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 organiseerde daarom dit jaar voor de 14<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*

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. Erika Smale, Senior beleidsmedewerker, 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
- Mw. Sanne Bogaarts, Manager CSR, Lidl

- Mw. Nelleke Polderman, Expert Voeding, Consumentenbond
- Mw. Sophie van der Krieken, Expert Voeding en Gezondheid, Voedselveiligheid, Voedingscentrum
- Dhr. Corné van Dooren, Expert 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 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 4/5 mee voor het eindcijfer. Tijdens het minisymposium van de Food Innovation Bachelor's Award op 31 mei presenteerden de genomineerde studenten hun concept en het cijfer hiervoor telt voor 1/5 mee voor het eindcijfer. Het gemiddelde cijfer voor beide onderdelen bepaalt uiteindelijk wie de winnaar is van de Food Innovation Bachelor's Award 2018.

## **3. Inzendingen**

Dit jaar heeft de jury ruim 20 inzendingen ontvangen, afkomstig van zes 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 Innovation (HAS Hogeschool)
- Bsc. Levensmiddelentechnologie (Wageningen Universiteit)

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

De jury heeft zeven inzendingen genomineerd voor de Food Innovation Bachelor's Award 2018.

**Product: CEWP-reep**

**Opleiding: Bsc. Levensmiddelentechnologie - Wageningen Universiteit**

**Studenten: Femke van Oijen, Jonathan van de Marwe en Trang Anh Nguyen**

De CEWP-reep is een energiereep gemaakt van peulvruchten, walnoten, walnootolie en dadels omhuld in een laagje chocolade. De reep bevat per portie veel calorieën (143 kcal/ 35g) en is daarom een weekkeuze. Er bestaan al behoorlijk wat vergelijkbare repen op de markt, maar het gebruik van peulvruchten maakt deze reep vernieuwend.

De jury vindt het een goed en duidelijk geschreven rapport, de studenten hebben de technologische aspecten goed uitgevoerd en duidelijk beschreven. Ook hebben de studenten veel aandacht besteed aan een mooi ontworpen verpakking. De studenten geven in hun presentatie aan dat ze gebruik zullen maken van in Nederland geteelde noten en pruimen, dit is volgens de jury moeilijk te realiseren.

De jury is positief verrast over de smaak van het product, de smaak is bijzonder goed, is verzadigend en ook de structuur van de reep is prettig en smakelijk. De jury vindt het product er bovendien aantrekkelijk uitzien met de verschillende laagjes.

De studenten zouden nog kunnen optimaliseren in de samenstelling (minder vet/ olie) en de portie kunnen verkleinen, zodat de reep minder energie bevat.

Het product moet nu nog in de koelkast bewaard worden, maar in het rapport geven de studenten aan te zoeken naar een oplossing om het ook ongekoeld te kunnen bewaren.

**Product: Fis**

**Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Hanzehogeschool Groningen**

**Studenten: Alessandra Sotto, Maxime van der Ploeg en Lisa Rozema**

Fis is een vegetarische visvervanger (en volwaardige vleesvervanger) op basis van peulvruchten, groente en uit algen afkomstige omega 3 vetzuren. Het product bevat de voedingsstoffen van vis, ziet eruit als vis, maar smaakt er niet naar. De jury vindt het origineel en vernieuwend, maar twijfelt of je het als visvervanger kunt zien omdat het niet de smaak van vis heeft.

Een product met toegevoegde visvetzuren is qua gezondheidsbijdrage niet gelijkwaardig aan vis. Maar voor mensen die geen vis willen eten of niet lusten, is dit een goed alternatief.

De jury vindt het ook positief dat het een bijdrage levert aan de peulvruchteninname. Ook de keuze voor de vorm vinden ze leuk, Fis heeft de kleur en vorm van een zalmoot.

De jury is verbaasd over de hoge verkoopprijs van het product, omdat de ingrediënten relatief goedkoop zijn. Tijdens de presentatie geven de studenten aan te verwachten dat door in te kopen bij de groothandel de prijs lager zal zijn.

Het etiket vindt de jury minder aantrekkelijk. Wel zijn ze tevreden over het verslag, de studenten hebben dit netjes en goed uitgewerkt.

De studenten hebben hun product niet laten proeven in een smaakpanel en ook de jury heeft FIS niet kunnen proeven. Dit is een gemiste kans want ze waren erg benieuwd naar de smaak van Fis.

**Product: Hartstikke GRUUN Groenteplakken**

**Opleiding: Food Innovation – HAS Hogeschool**

**Studenten: Chantal van der Noordt**

Hartstikke GRUUN Groenteplakken is een vegetarisch broodbeleg op basis van zoete aardappel. Het product bevat volgens de student 99% groente, waarvan hoofdzakelijk zoete aardappel. Weliswaar is hier vaak verwarring over, maar zoete aardappel valt volgens de NEVO indeling in de categorie aardappelen en is dus geen groente. De jury vindt het een vernieuwend product. Binnen de categorie broodbeleg is nog weinig innovatie en dit product biedt zeker kansen. De jury vindt het belangrijk dat er gezonde en plantaardige alternatieven voor het huidige broodbeleg worden ontwikkeld. Het is een goed idee en een bruikbaar concept. De groenteplakken hebben een milde pompoen-speculaassmaak, maar die is niet heel uitgesproken. Op basis van het toegevoegde zout is het product nu dagkeuze, door het zout te vervangen zou het een Schijf van Vijf product kunnen worden.

De verpakking ziet er mooi uit en sluit mooi aan bij de doelgroep: kinderen. Wel worden er op de verpakking groentes afgebeeld die niet in het product zitten, dit zou je als misleidend kunnen opvatten.

De verkoopprijs van €1,50 voor 10 plakken is heel haalbaar. Het rapport is goed geschreven alleen het gedeelte over de houdbaarheid berust voornamelijk op aannames, daar ziet de jury nog kansen tot verbetering.

De studente kan zelf niet bij de Food Innovation Bachelor's Award aanwezig zijn, omdat zij haar product aan het verkopen is op de Oostenrijkse markt. Ze heeft een video presentatie ingestuurd en is telefonisch geconsulteerd voor vragen van de jury.

**Product: Pizza di Ceci**

**Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Hanzehogeschool Groningen**

**Studenten: Michelle Meijer en Corinne Roorda**

Pizza di Ceci is een pizza op basis van kikkererwtenmeel belegd met groenten. De studenten hebben alleen gezonde ingrediënten gebruikt en het product valt binnen de Schijf van Vijf, wat in deze categorie vrij bijzonder is.

De pizza bevat geen gluten waardoor deze geschikt is voor mensen met een glutenintolerantie. De studenten hebben geen smaakonderzoek gedaan, de jury is daarom des te meer benieuwd naar de smaak van de pizza en ook naar de structuur van de pizzabodem. Ze vinden het product er wel goed uitzien op basis van de foto's. De jury vraagt of de bodem wel knapperig is. De studenten stellen dat de pizza eerst wordt voorgebakken alvorens hij wordt belegd en dit de knapperigheid garandeert. Verder zouden de studenten nog kunnen nadenken over het ontwikkelen van een diepvries variant pizza, om de houdbaarheid te verlengen.

De kostprijs berekening is niet goed uitgewerkt en de studenten komen tot een (te) hoge verkoopprijs van €11,00 per pizza. De studenten geven zelf wel al aan dat dit te hoog is, hun beredenering hoe ze het gaan verminderen is echter niet goed en onderbouwd beschreven. Ze geven aan subsidie aan te vragen om de kostprijs te drukken, wat niet realistisch is.

**Product: Steamy's**

**Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Hogeschool van Amsterdam**

**Studenten: Tristan Arts, Petra Feenstra, Sara van der Zwan, Emma Hage en Karima el Hattachi**

Steamy's zijn stoommaaltijden voor kinderen tussen de vier en de acht jaar. De jury vindt het een mooi concept dat qua samenstelling voldoet aan de Schijf van Vijf criteria.

De jury vroeg zich af in welke situatie ouders dit aan hun kinderen zouden voorschotelen? Die situatie wordt als eerste overtuigend geschetst door de studenten tijdens de presentatie (in de vorm van storytelling).

De zalmvariant is een stuk duurder dan de andere twee varianten. De juryleden hebben hun twijfels of deze wel verkocht zal worden als er zo een groot prijsverschil is. De studenten geven in hun presentatie aan dat ze uiteindelijk zeven smaak variaties op de markt willen brengen binnen een prijscategorie.

Er worden veel aannames gedaan in het rapport en de prijsberekening is niet heel duidelijk uitgewerkt en ook de voedingswaarden kloppen niet allemaal. Tenslotte veronderstellen de studenten een houdbaarheid die niet reëel is door het gebruik van rauwe en gekookte producten door elkaar. De jury vindt het een leuk idee dat er vorkjes gespaard kunnen worden bij aankoop van het product.

**Product: Temptations**

**Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Hogeschool van Amsterdam**

**Student: Marie Spiering, Mandy Balm, Melanie van der Lans en Elif Gormez**

Temptations is een broodbeleg op basis van tempé. De jury vindt het een leuk concept en het product is vernieuwend en origineel. Binnen de categorie broodbeleg is er zeker behoefte aan gezonde en duurzame alternatieven en Temptations lijkt een goed alternatief voor het huidige hartige broodbeleg. De jury is wel benieuwd naar de smaak van het product, omdat tempé van zichzelf een vrij uitgesproken smaak heeft. De studenten geven in hun presentatie aan dat de tempé op smaak is gebracht met sojasaus en pinda's. De juryleden vinden het product qua smaak niet erg verrassend, de pinda's overheersen erg en het product smaakt daardoor vrijwel hetzelfde als pindakaas.

De uitwerking van het (management)rapport is soms wat aan de korte kant. De duurzaamheidsaspecten hebben de studenten goed omschreven. De jury geeft tenslotte aan dat de studenten vergeten zijn pinda's op het etiket te vermelden, wat wel belangrijk is gezien het een van de hoofdbestanddelen van het product is (bij de allergenen is het wel vermeld).

**Product: Volkoren-kikkererwtenpannenkoekenmix**

**Opleiding: Voeding en Diëtetiek – Haagse Hogeschool**

**Student: Debby Stam, Rianne van Houten, Rosa Heistein, Joke van Emden, Arja Auerkari en Carlien van de Burgwal**

Volkoren-Kikkererwtenpannenkoekenmix is een pannenkoekenmix die voor 50% uit volkorenmeel en 50% uit kikkererwtenmeel bestaat. Het is geen Schijf van Vijf product, maar wel een gezonder alternatief voor een traditionele pannenkoek en een goede manier om meer vezels binnen te krijgen. Uit de smaaktest is gebleken dat de hoofddoelgroep: kinderen de pannenkoek niet als bijzonder lekker ervaren. De jury heeft het product mogen proeven en vindt de smaak verrassend mild en lekker. Tijdens de presentatie wordt duidelijk wat het verschil in de beoordeling kan veroorzaken: de kinderen hebben de pannenkoek zonder topping / beleg geproefd.

De jury vindt het een toegankelijk product dat goed aansluit bij de Nederlandse markt, ze missen wel wat gezonde serveertips in het rapport. Want ook deze pannenkoek is met ongezond beleg geen gezonde keuze. Het is niet heel vernieuwend, maar wel laagdrempelig en haalbaar.

Het rapport is vrij goed beschreven, behalve de keuze voor samenwerking met Koopmans is slecht onderbouwd en ook het onderdeel over duurzaamheid is wat kort door de bocht. Tijdens de presentatie geven de studenten aan dat ze voor Koopmans als samenwerkingspartner hebben gekozen omdat het de marktleider is en zij bovendien achter de filosofie van Koopmans staan.

## **5. De uitslag**

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

**Hoofdprijs:**        **Hartstikke GRUUN Groenteplakken**

**2e prijs:**         **Fis**

**3e prijs:**         **Volkoren-kikkererwtenpannenkoekenmix**

**Beste Etiket:**     **Niet uitgereikt**

De jury heeft dit jaar geen prijs uitgereikt voor beste etiket. Geen een van de etiketten voldeed aan de wettelijke eisen die voor een etiket worden gesteld. De studenten berusten zich bij de etiketten heel vaak op aannames en leverden veelal onvolledige etiketten aan. De jury wil met het niet uitreiken van deze prijs, benadrukken dat er voor volgend jaar weer extra aandacht moet worden besteed aan het etiket, wat een belangrijk onderdeel is van een product.