

# Juryrapport

FOOD INNOVATION BACHELOR'S AWARD 2023

## **Winnaars FIBA 2023**

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 2023 Groninger Plantbites – Hanze Hogeschool Groningen Danouta Sanders en Vera Metz**

Groninger Plantbites zijn een volwaardige plantaardige eiwitbron die op diverse manieren ingezet kan worden voor gezondheidsbevordering en zijn ontwikkeld in opdracht van de Graan Republiek. Het product voldoet aan de criteria van de Schijf van Vijf en er zijn verschillende manieren om het product te gebruiken. De Plantbites hebben na het bakken een goede smaak en structuur. Al met al een zeer innovatief en goed inzetbaar product.

### **2° Prijs**

#### **Dip 'n crisp – Hanze Hogeschool Groningen Martijn ten Have, Tamara van Ginkel, Annick van Stroe, Timo Hooijer en Gerbrich Falkena**

Een vezelrijke rogge cracker met een bron van eiwitten dat afkomstig van de tomaat linzendip, wat makkelijk mee te nemen is voor onderweg. De Dip 'n crisp wordt aangeboden in een makkelijke meeneem verpakking, waardoor het snel en makkelijk te consumeren is. Het product is ontwikkeld voor de éénpersoonshuishoudens in Nederland. De gezondheidsaspecten zijn goed weergegeven en het product bevat geen toegevoegd zout en suiker. Het voldoet volledig aan de richtlijnen van een dagkeuze buiten de Schijf van Vijf.

### **3° Prijs**

#### **Mylo en de ontdekking van smaken – HAS Green Academy Saske Lanser**

Een boek ontwikkeld voor kleuters (4-6 jaar) waarbij de vijf basissmaken worden behandeld. Hoewel het geen voedingsmiddel is, maar een boek vond de jury het een goed bedacht en uitgewerkt concept dat goed aansluit bij de doelgroep. Op basis van leuke verhalen leren de kinderen verschillende vegetarische recepten te koken en smaken te herkennen.

### **Beste Etiket**

#### **Blossom vruchtensiroop – Hanze Hogeschool Groningen Tessa Koster, Asha Mohamed, Renée Scheer, Sofie de Vries en Daphne Wielsma**

Van alle inzendingen was dit één van de weinige producten die een volledig kloppend en compleet etiket bevatte. 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 hiervan bewust te maken en organiseerde daarom dit jaar voor de 19<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 gebruikmaken 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. Nikki Emmerik, Beleidsmedewerker Voedsel Veiligheid, Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
- Mw. Margot Stam, Startup Officer, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, namens Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
- Mw. Christine Grit, Manager Voeding & Gezondheid, FNLI
- Dhr. Kajo Mo, Onderzoeker voeding, Consumentenbond
- Mw. Tessa van Elten, Expert Voeding en Gezondheid, Voedingscentrum
- Mw. Marije Seves, Expert Duurzaam eten, Voedingscentrum
- Dhr. Dennis van de Mortel, Projectmedewerker Voedselverspilling, 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 awarduitreiking van de Food Innovation Bachelor's Award op 8 juni presenteerden de genomineerde studenten hun concept. 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 2023.

### **Inzendingen**

Dit jaar hebben we 11 inzendingen ontvangen van 2 verschillende opleidingen. De deelnemende concepten en opleidingen in 2023 waren:

HAS Green Academy:

- Klein Chefke
- Mylo en de ontdekking van smaken

Hanzehogeschool Groningen met:

- De Pureerfabriek
- BIVN's groentecrèmesoep
- Lushcake
- Groninger plantbites
- Brownie o.b.v. courgette
- Blossom vruchtensiroop
- Truckers Maaltijd
- Dip 'n Crisp

De vijf inzendingen die door de jury waren genomineerd voor de Food Innovation Bachelor's Award 2022:

**Product:** Mylo en de ontdekking van smaken  
**Opleiding:** HAS Green Academy – Food Innovation  
**Student:** Saske Lanser

**Omschrijving:** Mylo en de ontdekking van smaken is een boek over smaken, geschreven voor kleuters (4 tot 6 jaar). Met als doel om kinderen te laten introduceren met smaken waarin dit de eerste stap zou kunnen zijn voor kinderen om antwoord te kunnen geven op waarom ze iets wel of niet lekker vinden. Hierdoor kan het bijdragen aan de smaakontwikkeling van kinderen.

**Juryoordeel:** De jury vindt het een heel origineel concept, echter is niet de gehele jury het eens over of dit product wel past binnen een wedstrijd als de FIBA, omdat het geen voedingsmiddel is.

Ze vinden het allemaal een mooie manier om kinderen meer te leren over voedsel bereiden en waar het voedsel vandaan komt. Ook zijn ze enthousiast over het feit dat de student vegetarische recepten heeft gebruikt in het boek. Het rapport is in grote lijnen goed uitgewerkt, het marketinggedeelte en de steekproef zijn wel wat beperkt beschreven. Ook mag er bij een aantal recepten nog aandacht besteed worden aan de gezondheidswinst en het op een goede manier vervangen van vlees. De jury vindt het product wel aan de dure kant, een boek voor € 20 met 'maar' 10 recepten is in verhouding met wat er al op de markt is erg duur. Echter voegen de verhalen natuurlijk wel een extra element toe. Er zijn veel kinderkookboeken met ijzersterke marketing; de jury denkt dat het nog spannend wordt om daar tussen te komen.

**Product:** Groninger Plantbites  
**Opleiding:** Hanzehogeschool Groningen – Voeding en Diëtetiek  
**Studenten:** Danouta Sanders en Vera Metz

**Omschrijving:** Groninger plantbites is een volwaardige plantaardige eiwitbron die op diverse manieren ingezet kan worden voor gezondheidsbevordering. De stukjes zijn ontwikkeld als 'vleesvervanger'.

**Juryoordeel:** De jury vindt het een mooi product, dat breed inzetbaar is. Ze vragen zich in eerste instantie wel af of de studenten het in opdracht van of samen met de Graan Republiek hebben ontwikkeld. De studenten bevestigen dat ze het in opdracht van het bedrijf hebben gemaakt.

Na het proeven van de Groninger plantbites is de jury enthousiast over de smaak en textuur van de bites. De jury proeft ook de meegeleverd crunchy balletjes, die vinden ze qua smaak oké, maar ze zijn wel erg ‘crunchy’. Het product voldoet aan de criteria van de Schijf van Vijf, de studenten hebben een goede winkelschapanalyse, doelgroeponderzoek en sensorisch onderzoek gedaan en laten zien dat het product op meerdere manieren gebruikt kan worden. Aanvullend vindt de jury het interessant dat er gebruik gemaakt is van veldboneneiwit. Dit is namelijk een grondstof die in Nederland geteeld kan worden en nog vrij weinig gebruikt in vleesvervangers. De studenten hebben een mooi en duidelijk rapport geschreven, hoewel het marketingplan wel wat summier is en de verkoopprijs aan de hoge kant is. De jury vindt het een origineel en goed doordacht product, met een minimaal zoutgehalte. De jury vraagt zich wel af waarom de studenten geen B12 aan het product hebben toegevoegd.

**Product:** Truckers Maaltijd

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

**Studenten:** Elisa Ruiter, Julia Suijkerbuijk, Lars van der Horst en Brian van der Horst

**Omschrijving:** Truckers Maaltijd is een eiwitrijke airfryerpasta. Deze pasta is speciaal bedoeld voor de doelgroep vrachtwagenchauffeurs. De ravioli is gevuld met groente en kip en heeft na bereiding in de airfryer of oven een cruchy bite.

**Juryoordeel:** De jury vindt dat de studenten een interessante en goede doelgroep hebben gekozen waar veel gezondheidswinst te behalen is. Hoewel het gebruik van vlees (kip) niet duurzaam is, past het wel bij doelgroep. De studenten lichten bij hun presentatie toe dat er minimaal vlees wordt toegevoegd om het product toch aantrekkelijk te maken voor de gekozen doelgroep. De maaltijd voldoet dan aan de Schijf van Vijf maaltijdcriteria en de studenten hebben een goede voedingswaardeberekening gedaan. De jury heeft het product ook mogen proeven en vinden de smaak lekker en de textuur goed. Het product is wel wat aan de droge kant en de jury mist er een saus bij.

Wel vraagt de jury zich af of de chauffeurs dit product ook echt als maaltijd zullen eten, omdat het meer op een snack lijkt. En of het voor hen makkelijk te bereiden is onderweg. Er mist een duidelijke onderbouwing van de houdbaarheidsdatum in het rapport. Ook vindt de jury het product aan de dure kant. Hoewel het verslag wat summier is vindt de jury het wel goed dat de studenten de Co2 uitstoot hebben berekend met behulp van een tool.

**Product:** Dip ‘n Crisp

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

**Studenten:** Martijn ten Have, Tamara van Ginkel, Annick van Stroe, Timo Hooijer en Gerbrich Falkena

Omschrijving: Dip 'n crisp is een vezelrijke rogge cracker met een bron van eiwitten dat afkomstig van de tomaat linzendip, wat makkelijk mee te nemen is voor onderweg.

Juryoordeel: De Dip 'n crisp wordt aangeboden in een makkelijke meeneem verpakking, waardoor het snel en makkelijk te consumeren is. Het product is ontwikkeld voor de éénpersoonshuishoudens in Nederland en de studenten geven aan dat ze zich willen positioneren als het product 'cheese dippers', maar dan een gezonde variant. De jury vindt dat de studenten een goed verslag hebben opgesteld, met een uitgebreide voedingswaardebeschrijving. Daarnaast is duurzaamheid goed uitgewerkt door reststromen en linzen van Nederlandse bodem te gebruiken. De gezondheidsaspecten zijn goed omschreven, het product bevat geen toegevoegd suiker en zout en voldoet aan de Schijf van Vijf. Wel moet het product om de houdbaarheid van de dip te garanderen gekoeld bewaard worden. Dit maakt het moeilijk om het product tussen vergelijkbare producten in de supermarkt aan te bieden.

De studenten hebben een uitgebreid markt- en consumentenonderzoek gedaan, maar de resultaten van dit onderzoek zijn zeer summier beschreven in het verslag, dat vindt de jury wel een gemiste kans.

**Product:** Bronie

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

**Studenten:** Jurje Alferink, Justus Prent, Joni Vermeij en Maud van Beek

Omschrijving: Bronie is speciaal ontworpen voor de reizende consument. Het product is een brownie op basis van bonen met een topping van hazelnoot.

Juryoordeel: De jury vindt het een interessant product dat er ook goed uitziet en origineel dat de studenten een filmje/commercial gemaakt hebben ter ondersteuning van het verslag. Na het proeven van het product is de jury over het algemeen positief over de smaak, hoewel het wel wat zwaar op de maag valt.

De jury vindt het een interessant idee om een veel gegeten product als een brownie op deze manier te verduurzamen en gezonder te maken. De bronie wordt in porties van twee aangeboden, maar een bronie is een dagkeuze. De jury is bang dat consumenten toch verleid zullen zijn beide bronies te consumeren en daarmee wordt het product een weekkeuze. Ze vinden de gezondheidswinst van het product dan ook aan de lage kant. De studenten hebben de verduurzaming goed uitgewerkt in hun verslag. Daarentegen hebben ze de kostprijsberekening niet goed onderbouwd.

Hoewel het product een goede smaak heeft en als portie een dagkeuze is, vindt de jury het jammer dat er gekozen is om het snack schap uit te breiden. Hiermee draagt het product minimaal bij aan gezondheidswinst en innovatie.