

Geslaagde workshop in Sevenum stimuleert gebruik van groente en fruit

Toveren met groente en fruit groot succes!

Tijdens een inspirerende middag die het Innovatiecentrum Gezonde Voeding en het Anton Jurgens Institute hadden georganiseerd in Toverland, leerden de deelnemers méér te doen met groente en fruit. De locatie was uitzonderlijk en het thema sprak aan. De belangstelling was dan ook overweldigend.

In zijn inleiding vertelde Prof. Dr. Aalt Bast van de Universiteit Maastricht over de hoogwaardige ingrediënten die groente en fruit kunnen vormen in ons voedsel. De anti-oxidanten en de noodzaak om dat in ons voedsel te verwerken, werden nog eens nader belicht. Slechts 18 procent van de consumenten eet elke dag de aanbevolen hoeveelheid groente en fruit en daar moet nodig wat aan gedaan worden, vonden – niet alleen - de organisatoren. De deelnemers aan de workshops – die voor een groot deel uit de verwerkende industrie en de handel kwamen – werden aangespoord om groente en fruit toe te passen in nieuwe producten. De business case ‘Veggie-all-day’ van het Anton Jurgens Institute diende ter inspiratie. Het concept biedt de consument lekkere en gemakkelijke producten die een halve portie groente en fruit bevatten.

“Het idee daarachter is dat de consumptie van groente en fruit daarmee wordt verhoogd”, aldus Annette Weeda van het ICGV. Zij was een van de organisatoren van deze dag.

Boerenkool als lekkernij

De prototypes van het concept ‘Veggie-all-day’ waren niet alleen verrassend, maar ook heel smakelijk, zo bleek tijdens de presentatie. Wat te denken van een ‘candy bar’ waarin boerenkool is verwerkt? “Heerlijk”, bevestigt Domingo Loth, initiator van de Anton Jurgens business case en een van de organisatoren. Of een toetje met rode bieten en bessen of – en dit is zelfs al in de winkels te koop - groentechips?

Voor ondernemers liggen hier enorme kansen. Het doel van de workshop was dat te laten zien en ondernemers aan te sporen deze lekkere en gezonde producten te ontwikkelen.

Innovatieve producten

De zes teams die deelnamen aan de ideeëngeneratie tijdens de workshop, verplaatsten zich in de Floriade van 2012, waar zij hun succesproduct moesten presenteren. Natuurlijk allemaal innovatieve producten waarin groente en fruit centraal stonden. De concepten waren ronduit verrassend.

Het werd een zeer geslaagd evenement dat niet alleen de productontwikkeling stimuleerde maar ook alle gelegenheid bood om te netwerken en nieuwe ideeën op te doen.

Voor ondernemers die de uitdaging willen aangaan en een markt willen ontwikkelen met producten waarin groente en fruit zijn verwerkt, stellen het Anton Jurgens Institute en ICGV hun kennis en ervaring graag ter beschikking.