

Van boer tot food innovator

30-09-2022
Gerry Kouwenhoven



30-09-2022

Zoek > Personen



Gerry Kouwenhoven

associate lector

Lectoraat

Finance & Accountancy

Telefoon

0621841110

E-mail

gerry.kouwenhoven@inholland.nl

Volg Gerry op:



Associate lector

Investeren in
circulaire land-
en tuinbouw



Leren = durven



Studeren bij Inholland

Wat staat er vandaag op het menu?

De circulaire
voedselketen

Cijfer en feitjes



Vragen en
discussie



Opleiden voor
de toekomst



Maatschappelijke vraagstukken en transitie

- Energie
- Verlies biodiversiteit
- Klimaatverandering
- Schaarse grondstoffen
- Waterkwaliteit- en beschikbaarheid
- Bodem (verzilting, verdroging, uitputting)
- Enz.



Het woord economie is een beetje viezig geworden...

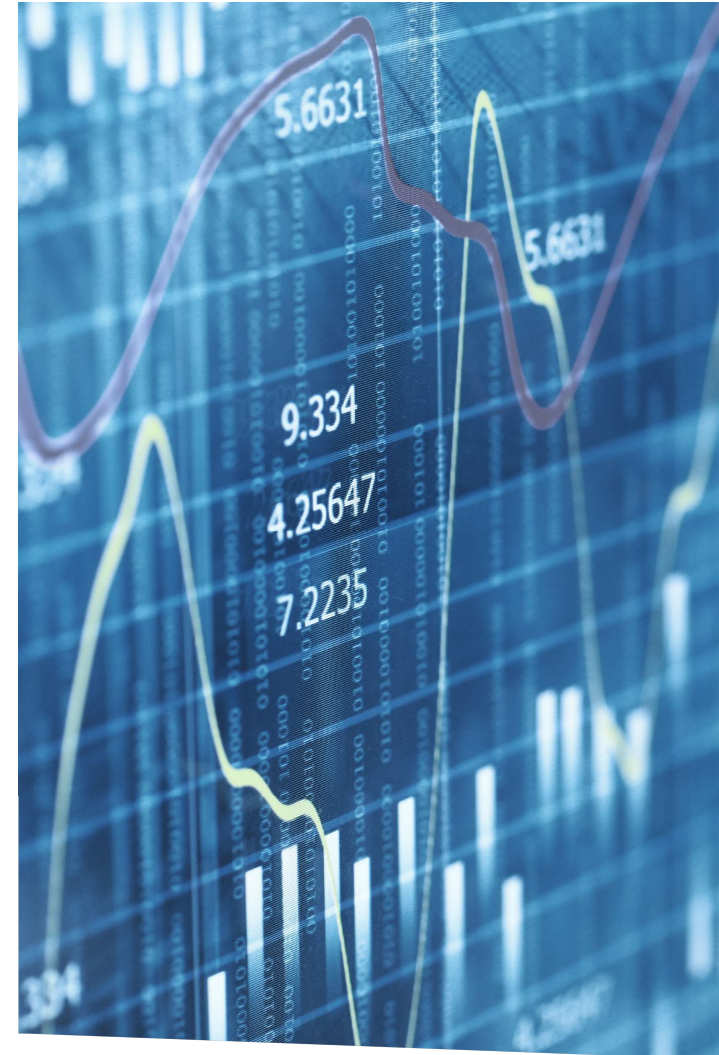
- *Economische groei: in termen Bruto Binnenlands Product of inflatiecijfers*

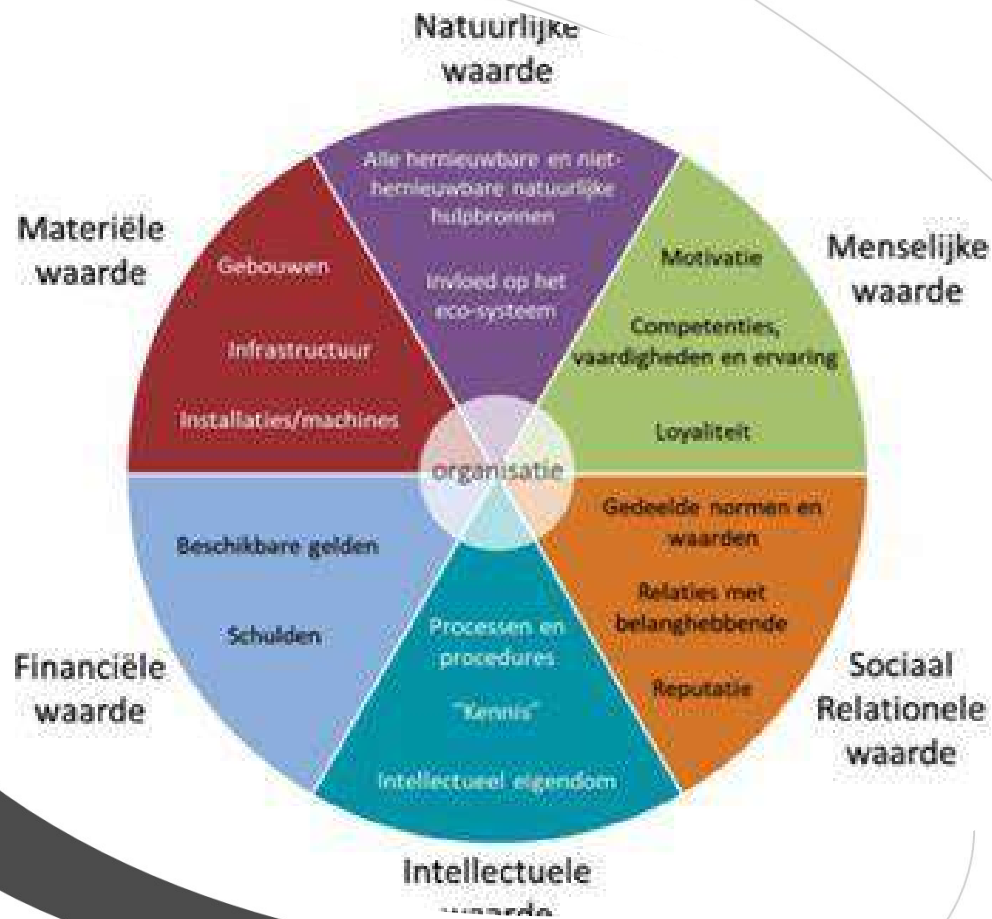
Of

- *Brede welvaart in termen van gezondheid, onderwijs, milieu, leefomgeving, koopkracht, sociale cohesie, persoonlijke ontplooiing*

Maatschappelijk verdienvermogen:

de combinatie van economische en maatschappelijke impact op brede welvaart





Meervoudige waardencreatie

Quiz

Vraag 1

Uitvoerwaarde van AgriFood in 2020:

Staan:

- 63,7 miljard
- 5% van de NL economie

Zitten:

- 75,3 miljard
- 6,9% van de NL economie



Vraag 2

De AgriFood biedt werkgelegenheid:

Staan:

- 583.000 arbeidsplaatsen, dit is 2,6% werkzame personen in NL

Zitten:

- 1.041.000 arbeidsplaatsen, dit is 11,7% werkzame personen in NL



Vraag 3

Nederland kent topsectoren.

Staan:

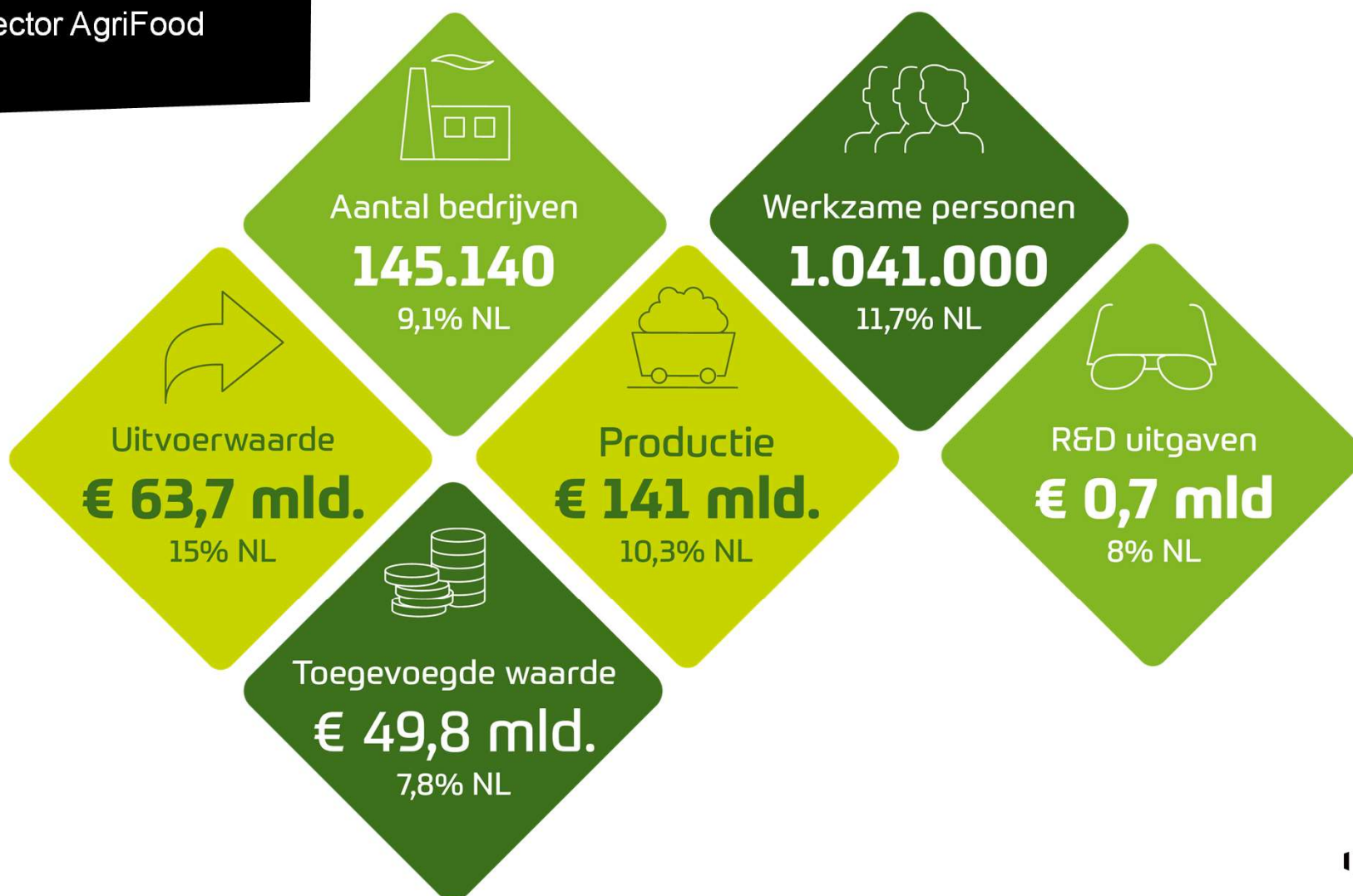
AgriFood is een topsector

Zitten:

Tuinbouw & Uitgangsmaterialen
is een topsector



Topsector AgriFood



Next generation & Sustainable Developments Goals

Oplossingen voor verandering van het voedselsysteem

- Minder voedselverspilling
- Minder dierlijk- en meer plantaardige eiwitten
- Gezonde voeding produceren (insecten, lab-gekweekt vlees)
- Innovaties in technologie (minder gebruik van pesticiden, chemicaliën, drones, enz)

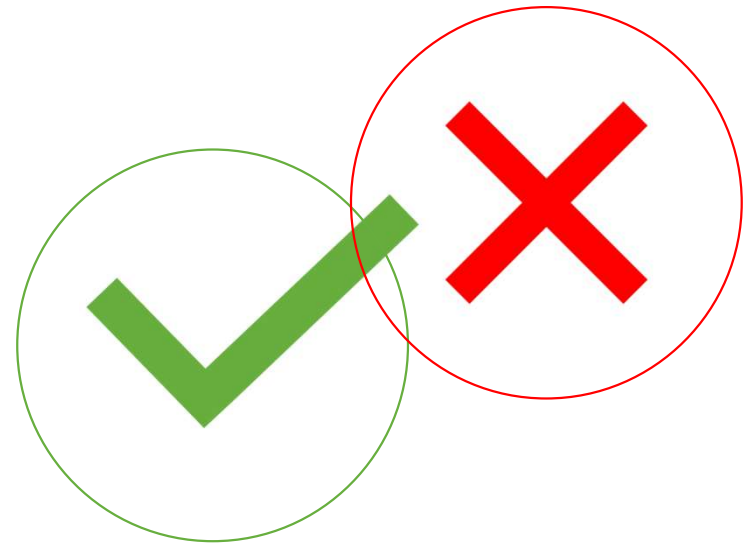


Feeding the world, Greening the city

Een nieuw soort agricultuur

- Waar nieuwe technologieën de dienst uitmaken
- En lokaal verbouwen de trend is
- Van landbouw naar stadsboeren
- Van horizontaal naar vertical

Dit is de agrarische sector nu
(ws. anders dan gedacht)



Nieuwe beroepen van de toekomst

- **Big data Farmer**
- **Growth Hacker**
- **Cyber Seeder**
- **ICTeler**
- **Agri tect**
- **City Planter**
- **Rooftop Designer**
- **Green Estate Developer**

Interior Garden Designer
Vertical Farmer
Agri developer
GroenDoener
Carbon Accountant
Ecosoof
Etenschapper

Wat vraagt dat dan?

(Sportieve) interpreneurial en entrepreneurial skills:

leef, doorzetten, kansen zien en kansen creëren, de beste willen zijn zonder alles te willen,

Ontwikkelruimte voor student:

je eigen route kiezen en kleur geven aan je eigen studieloopbaan via (stage, afstuderen, minoren, projecten, living lab enz.)

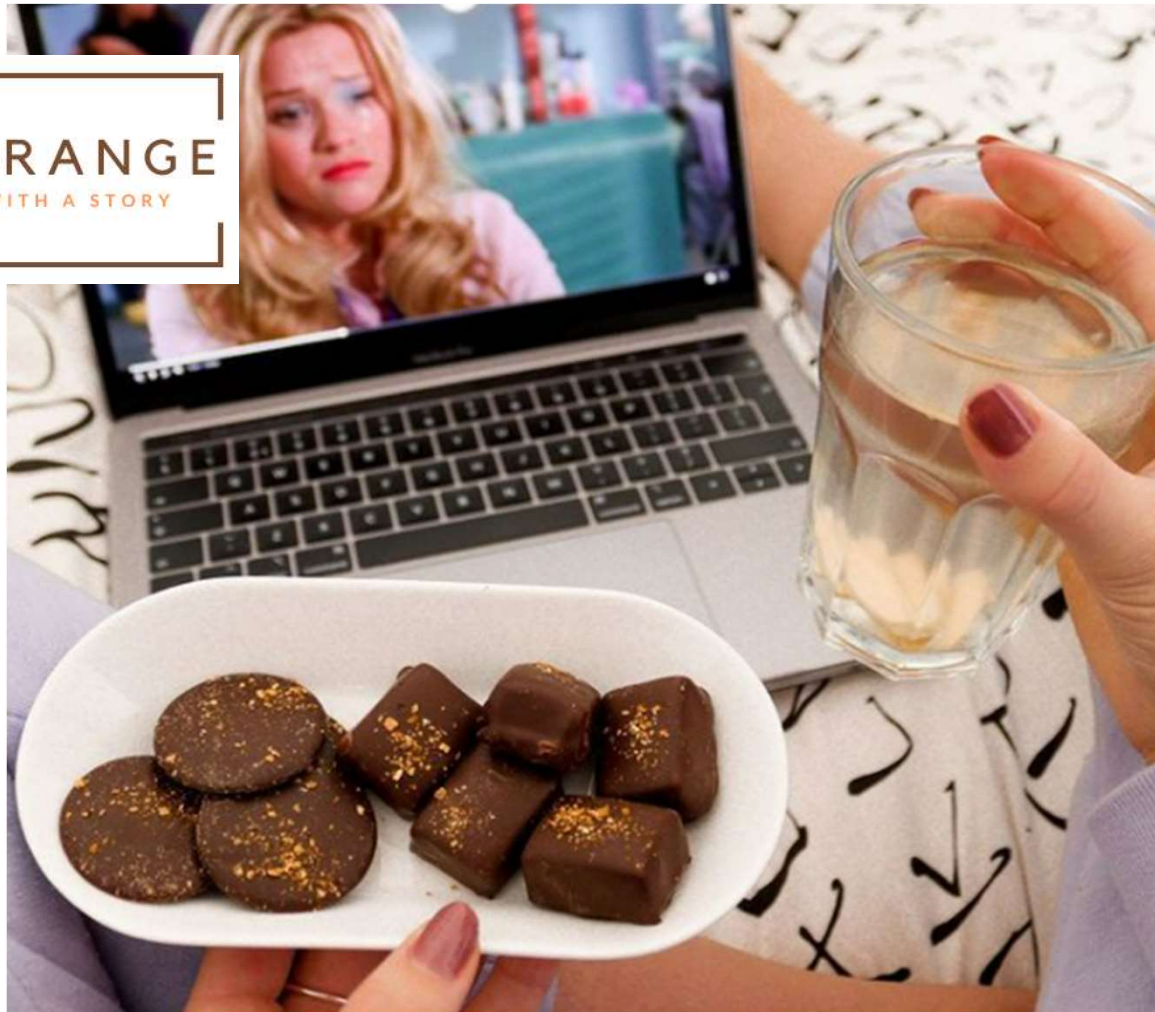
Ondernemerschap heeft een plek binnen de opleidingen





Interview met Marsha Moest

BONBORANGE
CHOCOLATE WITH A STORY





Waarom gebruikt Banana Peely Bread bananenschillen?

1.

Per jaar wordt er
3,5 miljoen ton aan
bananenschillen verspild
door de voedings-
industrie

2.

Een bananenschil
bevat **B6, B12,**
magnesium en kalium.

3.

Een bananenschil
bevat maar liefst
57% vezels

4.

Een bananenschil
bevat
6% eiwit

5.

De schillen zijn
veilig te eten
doordat wij ze
reinigen en drogen





[Home](#)

[Producten](#)

[Bestellen](#)

[Nieuws](#)

[Over ons](#)

[Contact](#)



SAUCIJS UNIQ

Voor ieder wat wilds

Welkom bij Saucijs UNIQ!

Studenten Inholland Delft presente... innovatieve food-startups

6 JANUARI 2022, DOOR REDACTIE VOEDING NU



De smaak van Afrika, maar dan thuis

Overgevoerdheid. Een...
...in verschillende culturen.
...Daar begint het verhaal van de...
...studie van Inholland...
...smaak en kruidenwaren op...
...markt hebben gebracht.
...de smaak van overgebleven sinaasappelschillen © Inholland

Studenten

innovatieve food-start-ups
van schillen tot een

Delft, 16 decemb

Van ba tot eer

Studenten p

Een eigen bedrijf
Technology bewi
een startup op te
een grote diversi
een parfum die e

Glutenvrije poffr
Met Tummy Food
Anouk Brantjes k
aanbieden voor h



Financiën Bedrijfsoverdracht Mobiliteit Videos Poc

Eten niet lekker? Spuit er parfum op! Studenten-startup brengt ludieke producten op de markt

Likeur van overgebleven sinaasappelschillen, wat lekkerder te laten smaken en bananenbrood met bananenschillen. Een groep studenten kreeg de kans om hun idee om een parfum te maken met behulp van een destillaat, vergelijkbaar met jenever of whiskey.



HOME RADIO GEMEENTERAADVERKIEZINGEN OVER ONS VACATURES / STAGES ADVERTEREN

bananen studenten n



HOME NIEUWS BLOGS ARTIKELEN EDITIES THEMAS AGENDA BEDRIJVENGIDS

Studenten Inholland Delft presenten innovatieve food- startups

© JANUARI 2022, DOOR REDACTIE VOEDING NU



Voorbeeld scale-up

Joyce Lansbergen

Ranking the Grower 2014
Meest inspirerende
tuinbouwwrouw van Nederland

De webshop voor blijmakers,
vers uit de kas

Bloom Makery



Voorbeeld start-up

Fresh Vendi, The Blooming Gift

Bloemen maken de wereld
mooier

Christian Teerds

[Post](#) | [Feed](#) | [LinkedIn](#)



Bedankt voor je aandacht!

www.inholland.nl



inholland
hogeschool

inholland
hogeschool