



# Informatie document challenge 4.0

## MBO Challenge Voedselverspilling 2022-2023

De MBO challenge voedselverspilling is een jaarlijks programma speciaal voor studenten die in het mbo een studie volgen. Dat kan een studie in de food, horeca, logistiek, retail, agribusiness, akkerbouw/veehouderij, of de tuinbouw zijn. Geen opleiding is uitgesloten. Deelname kan door alle leerjaren en alle niveaus. Het leerrendement vergroot als er langere tijd aandacht aan de challenge wordt besteed, de leermiddelen (lesbrieven en webinars) worden ingezet en de docent de DOON methode gebruikt. De DOON methode is gebaseerd op Agile werken en design thinking en kent diverse stappen:

- Verkennen van het probleem,
- Inleven in de persoon die het probleem ervaart,
- bedenken en kiezen van een oplossing voor het probleem,
- maken en testen van (een eerste versie van) de oplossing en
- presenteren van de oplossing in een video (en een begeleidende notitie).

De kracht van de challenge is het bij elkaar brengen van de docent en de ondernemer en samen op te trekken om het 'wicked problem' dat voedselverspilling is, op te lossen.

### Docenten

De MBO voedselverspillingschallenge is een jaarlijks evenement waarbij MBO studenten aan de slag gaan met een verspillingsvraagstuk uit het bedrijfsleven. Het **aanmelden van de studenten** gebeurt door de docenten via de website. De studenten gaan minimaal 10 weken aan de slag in teams van tussen de 3 en de 5 personen en leveren uiteindelijk een film en een notitie op waarbij duidelijk wordt wat het probleem is dat ze hebben opgelost, wat de oplossing is en wat de ondernemer er aan heeft. Een deskundige jury beoordeelt de inzendingen en roept de winnaar uit.

### Bedrijven

De vraagstukken worden doorgaans door docenten zelf in het eigen netwerk geworven maar het is ook mogelijk dat het bedrijfsleven zelf met opdrachten komt. Daarvoor is het van belang dat de aanbrennen van de opdracht (een supermarkt, een teler, een eigenaar van een bedrijf) wat tijd investeert om de studenten uit te leggen wat de case





inhoudt waarop de studenten aan de slag gaan. Het **aanmelden van een bedrijfsopdracht** gebeurt via de website door het bedrijf. Heeft u vragen over de challenge? Of wilt u contact? [info@mbo-challenge.nl](mailto:info@mbo-challenge.nl) of bel de projectleider Nancy Boterblom (06 53 554020).

Gedurende de challenge werken de studenten en de mensen uit het bedrijfsleven samen om een goede oplossing te bedenken voor het vraagstuk. Dit onderzoek wordt begeleid door de **DOON methode**, een didactisch model dat door docenten in de les wordt ingezet. Daarnaast worden de studenten geholpen door **de lesbrieven en de webinars** die door de organisatie beschikbaar worden gesteld via de website ([www.mbo-challenge.nl](http://www.mbo-challenge.nl)).

### Jury

Studenten leveren een film en een notitie op waarbij duidelijk wordt welke oplossing ze hebben gevonden voor het verspillingvraagstuk van het bedrijf. Een deskundige jury beoordeelt de inzendingen en voor de beste inzending is er een leuke attentie voor de studenten. Dit wordt allemaal uitgezonden tijdens een digitaal event in april. Alle inzendingen zijn terug te zien op het youtubekanaal van mbochallenge.

Meedoen aan de challenge is gratis en wordt mogelijk gemaakt door de **Stichting samen tegen voedselverspilling, CIV Groen en Jong Leren Eten**.

## Voor de studenten: Aan te leveren materiaal

De teams leveren aan het eind van de challenge een video en een korte notitie aan. Een deskundige jury beoordeelt de resultaten en tijdens een leuke finale op 20 april 2023 wordt de winnaar bekend gemaakt.

### Op te leveren materiaal:

- een **videopresentatie**
  - lengte: maximaal **2 minuten**
  - formaat: MP4, 1080p (Full HD)
  - geenachtergrond muziek ivm rechten.
- een **notitie**
  - maximaal 1 A4-tje
  - formaat: Microsoft Word
  - Maximaal 800 woorden
  - Font: Arial, puntgrootte: 10

**Uiterste inleverdatum:** 31 maart 2023 (voor 18.00 uur)





**Methode van aanleveren:** stuur de video en het Word-document naar:

- info@mbo-challenge.nl
- Gebruik voor het versturen van de video WeTransfer, zie:  
<https://wetransfer.com/>

Zet de volgende gegevens in de e-mail:

- naam van je team en je contactgegevens
- naam van jullie oplossing/product/challenge/casus
- naam van jullie school
- naam van jullie opleiding
- naam van jullie docent

**Criteria:** Kijk goed naar de onderstaande criteria voor de video en de notitie. Hoe beter jullie video en de notitie voldoen aan onderstaande criteria hoe groter de kans dat jullie in de finale terecht komen.

## Beoordelingscriteria videopresentatie

In jullie videopresentatie komen de volgende zaken goed naar voren. Laat zien...

- welk probleem rondom het verspillen van voedsel jullie hebben aangepakt;
- dat je hebt samengewerkt met de **ondernemer** van wie je de opdracht hebt gekregen;
- dat jullie als een **team** aan de uitdaging hebben gewerkt;
  - Noem duidelijk het bedrijf of de organisatie met jullie hebben samengewerkt.
- wat de **impact** van jullie **oplossing** is.
  - Laat zien hoe jullie oplossing helpt om minder voedsel te verspillen.
  - Laat zien dat jullie oplossing duurzaam is.
  - Of laat zien hoe jullie oplossing bijdraagt aan een meer duurzame samenleving.
  - Kijk ook naar de Ladder van Moerman, zie hieronder.
- dat jullie oplossing **uitvoerbaar en realiseerbaar** is.
  - Heb je een prototype gemaakt? Laat het zien.
  - Heb je schetsen of een visualisatie gemaakt? Laat het zien.
  - Heb je daadwerkelijk het product/oplossing al gemaakt? Laat het zien.
- dat jullie oplossing **realistisch** is.
  - Heb je naar de kosten van de oplossing gekeken? Laat het zien.
  - Heb je naar de opbrengsten van de oplossing gekeken? Laat het zien.
  - Wie heb je nodig om de oplossing te realiseren? Noem het.
  - Hoeveel inspanning kost het om de oplossing te realiseren? Noem het.
- wat jullie **geleerd** hebben tijdens deze challenge. Leerpunten kunnen gaan over:
  - voedselverspilling,
  - duurzaamheid
  - eventueel jullie samenwerking met een bedrijf of opdrachtgever



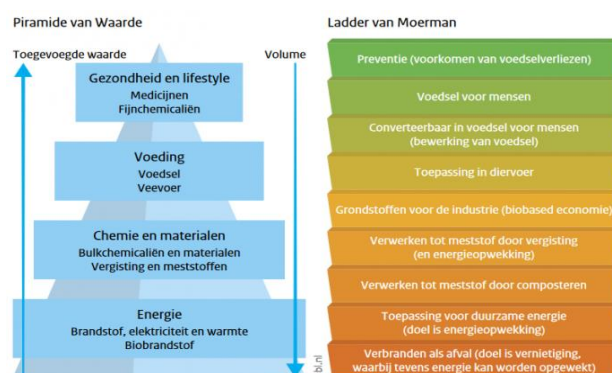


## MBO Challenge Voedselverspilling

- jullie onderlinge samenwerking als team
- het proces van het bedenken en ontwikkelen van de oplossing
- of iets heel anders.
- waar jullie **trots** op zijn. Wij verdienen de eerste prijs omdat...

**Tip:** Past iets niet in de video of komt iets minder goed in de video naar voren, gebruik dan de notitie (max 1 A4) om hier meer over te vertellen.

De jury zal ook kijken naar de **impact van jullie oplossing** en hoe jullie oplossing past in de Piramide van Waarde en de Ladder van Moerman. Zie onderstaand plaatje. De piramide en de ladder staan ook toegelicht in de lesbrieven. Let wel: het wil niet automatisch zeggen dat als een oplossing in de top van de piramide zit dat jullie oplossing dan automatisch beter is. Laat vooral zien, in de video of in de notitie, waarom jullie gekozen hebben voor jullie oplossing.





## Beoordelingscriteria notitie

In jullie notitie (Word-document) komen de volgende zaken goed naar voren:

- Zet in de notitie duidelijk:
  - naam van je **team**
  - namen van de **teamleden**
  - naam van jullie **oplossing**/product/challenge/casus
  - optioneel de naam van het bedrijf/organisatie/opdrachtgever waar jullie mee hebben samengewerkt
  - naam van jullie **school**
  - naam van jullie **opleiding**
  - **naam en e-mailadres** van jullie **docent**
  - **naam en e-mailadres** van het **aanspreekpunt van jullie team** (een persoon uit jullie team dus)
- Vertel over wat jullie **geleerd** hebben. Wij zijn erg benieuwd naar wat jullie geleerd hebben.
  - Vertel bijvoorbeeld over jullie belangrijkste aannames en hoe je die gecontroleerd hebt en hoe jullie oplossing eventueel is veranderd hierdoor.
  - Of vertel over jullie samenwerking binnen het team.
  - Of vertel over jullie samenwerking met de opdrachtgever.
  - Of over wat jullie geleerd hebben over duurzaamheid en voedselverspilling.
- Jullie worden, door jullie docent, uitgenodigd om deel te nemen aan een korte **enquête**. Jullie doen ons een groot plezier wanneer jullie deze invullen. We kunnen de challenge dan telkens steeds beter maken.

**Kijk voor meer informatie op [www.mbo-challenge.nl](http://www.mbo-challenge.nl)**

Projectleider Nancy Boterblom (06 53 55 4020 of [info@mbo-challenge.nl](mailto:info@mbo-challenge.nl))

