02

FOOD INNOVATION — SCALE UP PLANT OF EUROPE

BREDA ON THE MENU

HOE MAKEN WE INNOVATIEVE FOODPRODUCTEN EN INGREDIËNTEN UIT BRABANT TOEGANKELIJK VOOR BREDASE BEDRIJVEN, HORECA EN CONSUMENTEN?

DE UITDAGING

Met de ambitie Scale Up Plant of Europe ontwikkelt Brabant zich als regio voor het testen, ontwikkelen en opschalen van innovatieve foodingrediënten. Bedrijven zoals The Protein Brewery ontwikkelen nieuwe ingrediënten die kunnen bijdragen aan gezondere, duurzamere en innovatieve voedingsproducten.

Maar hoe zorgen we ervoor dat deze innovaties ook daadwerkelijk beschikbaar worden voor de Bredase markt?

Veel innovatieve ingrediëntenbedrijven zijn ingericht op zakelijke afnemers en grotere volumes. Rechtstreekse verkoop, kleine bestellingen, distributie en verzending aan consumenten of kleinere afnemers passen vaak niet bij hun bedrijfsmodel.

CONCREET VOORBEELD

THE PROTEIN BREWERY

The Protein Brewery ontwikkelt Fermotein, een innovatief ingrediënt op basis van fermentatie. Dit is niet rechtstreeks voor de individuele Bredanaar verkrijgbaar, en het bedrijf heeft niet de capaciteit of ambitie om zelf kleine bestellingen te verwerken en te verzenden.

Hoe organiseren we de ontbrekende schakel naar lokale chefs, foodondernemers, cateraars en uiteindelijk de consument?

DE CHALLENGE

Ontwikkel een vernieuwende aanpak waarmee innovatieve ingrediënten en foodproducten uit de Scale Up Plant of Europe toegankelijk worden voor de lokale Bredase markt, zonder dat producenten zelf de volledige verkoop, logistiek en distributie hoeven te organiseren.

MOGELIJKE OPLOSSINGSRICHTINGEN

- **A** Een lokale foodhub die kleine volumes bundelt en distributie organiseert.
- **B** Een digitaal bestelplatform voor innovatieve ingrediënten en producten.
- **C** Samenwerking met Bredase chefs, bakkerijen, cateraars en foodproducenten die nieuwe ingrediënten verwerken tot consumentenproducten.
- **D** Een lokaal assortiment voor bedrijfskantines, horeca en evenementen.
- **E** Een formule waarbij Bredase inwoners nieuwe foodinnovaties kunnen ontdekken, proeven en kopen.

CHALLENGE OWNER

BOM
Catalyzing Change

POTENTIELE CHALLENGEHOUDERS

Scale Up Plant of Europe, The Protein Brewery, Bredase cateraars, horeca, retail en foodondernemers.

GEWENST RESULTAAT

Een pilot waarin minimaal drie innovatieve foodproducenten en vijf Bredase afnemers samenwerken om nieuwe ingrediënten of producten daadwerkelijk op de lokale markt te brengen.

26 NOV TECH THURSDAY — 10 DEC DEADLINE — 7 JAN–7 APR CHALLENGE LAB — 8 APR FINALE

SCHRIJF JE IN →