

SDG-impact ladder (rood = focus SDG's)

1. Geen armoede
2. Geen honger
3. Goede Gezondheid en welzijn
4. **Kwaliteitsonderwijs**
5. Gendergelijkheid
6. Schoon water en sanitair
7. Betaalbare en duurzame energie
8. Waardig werk en economische groei
9. Industrie, innovatie en infrastructuur
10. Ongelijkheid verminderen
11. Duurzame steden en gemeenschappen
12. **Verantwoorde consumptie en productie**
13. Klimaatactie
14. Leven in water
15. Leven op het land
16. Vrede, justitie en sterke publieke diensten
17. **Partnerschap om doelen te bereiken**

Bereikt in 2020:

- **SDG 4. Kwaliteitsonderwijs**
 - Het is belangrijk om op jonge leeftijd in aanraking te komen met een duurzame kijk op voedsel. Niet alleen gezondheid, maar ook cultuur, natuur en kwaliteit. Onze rol is om de studenten mee te nemen in de wereld van innovatie en hen te leren overzicht te bewaren. Overzicht bewaken wij door te werken volgens de 5 principes Dutch-Cuisine (cultuur, gezondheid, natuur, kwaliteit en waarde). Het moet gaan zorgen dat voedsel standaard gekoppeld wordt aan 1 of meerdere SDG doelstellingen.
 - Wij dragen bij aan onderwijs via gastcolleges en ondersteuning met catering. In de boodschap zit altijd een koppeling met de SDG's, om zo jonge mensen kennis te laten maken met het maken van verantwoorde keuzes als het gaat om eerste levensbehoefte zoals voedsel.
Voorbeelden van samenwerking met het onderwijs zijn:
 - Basisschool:
 - OBS Hagenhofschool; Stadskanaal
 - Voortgezet onderwijs
 - Leeuwarder Lyceum; Leeuwarden
 - MBO
 - Alfa-College; Groningen
 - Terra-College; Groningen
 - Noorderpoort-College; Groningen
 - ROC Friesche Poort; Sneek
 - HBO
 - Hanze Hogeschool; Groningen
 - NHL Stenden; Emmen
 - Windesheim college; Zwolle
 - Volwassenonderwijs

- Culinaire Vakschool; Groningen
- 6 stage plekken
 - **Alessandra Soto**
 - Hanze Hogeschool; Voeding & Diëtetiek
 - Ontwikkelen van SDG-snacks
 - Pompoenpatat
 - Winterpeen chips
 - Falafelburger
 - Yoghurt Mayonaise dressing
 - Communicatie op Instagram
 - Ontwikkelen van verschillende diensten
 - Productpaspoorten
 - Foodkalender
 - **Lisa Gengler**
 - Hanze Hogeschool; Voeding & Diëtetiek
 - Ontwikkelen van SDG-snacks
 - Appeltaartkoek met havermout
 - Kwarktaart met perzik en sinaasappel
 - Pannenkoekwrap met banaan en chocoladesaus
 - Wortelkoekje
 - Ontwikkelen van verschillende diensten
 - Productpaspoorten
 - Foodkalender
 - Instagram
 - Jesper Kwant
 - Hanze Hogeschool; Groningen
 - Master Interdisciplinary Business
 - Onderzoek naar de mogelijkheden de consument in het Ommeland (buiten de stad Groningen) beter te bereiken en begrijpen. Nu vervolg onderzoek richting 4 andere landen in Europa!
 - Susanna Thangarassa
 - NHL Stenden; Emmen “International Hotelmanagement”
 - Haar stage ging over de marketing van Snackbar van de Toekomst: hoe de boodschap betreffende duurzaamheid beter te vertalen via de SDG’s.
 - Stefan Brondijk
 - NHL Stenden; Emmen “International Hotelmanagement”
 - Zijn onderwerp was het verdienmodel van een sociale onderneming over voedsel. De effectiviteit is uiteraard lastig hard te maken in coronatijd omdat omzet gemaakt wordt door groepen aanwezig te laten ervaren hoe duurzaamheid kan smaken!
 - Juliët Vaszlovszky
 - Hanze Hogeschool Groningen; Voeding en Diëtetiek
 - Scriptie over ontwikkelen van een SDG-snack (zit nog in de afrondende fase)
 - Endrick Leon
 - Hanze Hogeschool Groningen; Social Business Model

- Zijn Master Thesis project behelsde het uitzetten van duurzame snacks in de gemeente Oldambt. Waar is behoefte aan, hoe kunnen producten het leven aangenamer maken en tegelijk toekomstbestendig zijn?
 - Onderzoek zit in de aflopende fase.
 - Grote schoolprojecten ondersteunen
 - Start Groningen Vitaal
 - Penvoerder Alfa-College
 - Samenwerken aan het ontwikkelen van een professionele wijze van voeding toepassen op verschillende opleidingen. O.a. Zorg – Welzijn & Sport – Bewegen.
 - Samen met verschillende marktpartijen zorgen voor meer aandacht voor toekomstbestendige voedsel waarin de SDG's een nieuwe standaard gaan worden.
 - Start Voedsel voor Weerstand
 - Penvoerder Hanze Hogeschool, Hogeschool Windesheim & het UMC Groningen.
 - Ontwikkelen van immuun versterkende voeding
 - Ontwikkelen van een SnackFabriek
 - Onderdeel van de coöperatie de Graanrepubliek, waar boeren en makers onderdeel van zijn. Snackbar van de Toekomst zal via de SnackFabriek inbreng hebben in de snacklijn en ook de marketing van het merk Graanrepubliek als van de snacklijn zelf.
 - Nauwe samenwerking met Culinaire Vakschool
 - Aanleveren kennis en kunde
 - Aanleveren van stagiaires
 - Aanleveren van netwerk
 - Innovatiewerkplek waar voedsel met een positief verhaal wordt ontwikkeld en waar studenten leren om hun omgeving te betrekken. De 17 SDG's staan voor een systeem dat niets en niemand overslaat en met open armen zal worden ontvangen. De omgeving, de student maar ook de eindgebruiker kunnen trots zijn op het eindresultaat!
- **SDG 12. Verantwoorde consumptie en productie**
 - SDG 12 is in 2020 van meerdere kanten toegepast binnen Snackbar van de Toekomst. O.a. de volgende activiteiten zijn opgestart:
 - Podcast "Agema & Dijkstra FoodTalk"
 - De transitie van traditioneel voedsel naar toekomstbestendig eten en drinken.
 - Producenten hun verhaal laten doen.
 - Via audio, video en teksten een integraal geheel voorschotelen
 - Standaard SDG's betrekken, mede door het ontwikkelen van een "Ontwikkelingsfonds".
 - Bij alle opdrachten die worden aangenomen wordt ingezet op een zo laag mogelijke foodprint. Dit raakt herkomst producten, grootte van de porties, afvalverwerking en inspiratie van anderen om vergelijkbare keuzes te maken.

- Gesprekspartner zijn binnen Transitiecoalitie Voedsel over de Eiwittransitie en True Price.
- Verbinder zijn van duurzame partners voor de verschillende marktpartijen, zoals de Maripaangroep Jumbo supermarkten. Minimaal 3 lokale organisaties gekoppeld aan deze grote retailer.
- Verbinder zijn tussen het onderwijs en marktpartijen. O.a. tussen Terra-College Groningen en sauzen- en oliefabrikant Oliehoorn om een duurzamere saus te ontwikkelen.
- Actief verbinder zijn binnen het project van Groningen Vitaal waarbij de penvoerder Alfa-College in contact is gekomen met meerdere interessante organisaties zoals Intrakoop (grote zorginkoop organisatie), Tasty Basics (Jan Buining) en diverse impact marketeers zoals Alex Hamming (AHA Creative).
- Actief verbinder zijn voor het Voedselbos Glimmen en diverse potentiële partners. O.a. Rabobank Stad en Midden-Groningen, Graanrepubliek, Voedselketentafel stad Groningen en Ommeland en diverse scholen.