

Proef de wereld van morgen



Tiny Restaurant



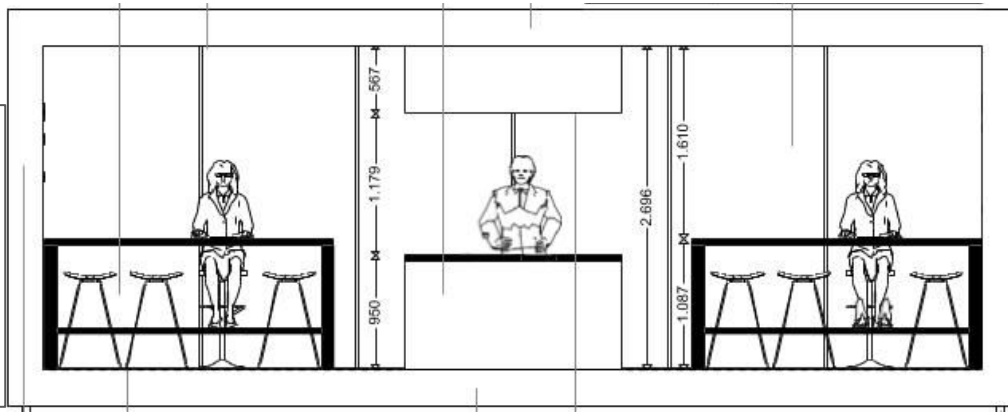
Het Tiny Restaurant staat op hydraulische steunpoten, deze tillen het Tiny Restaurant op, zodat we de aanhanger onder het restaurant rijden en makkelijk verplaatst kan worden.

Het Tiny Restaurant kan ook op een dieplader gehesen worden.



voorkant

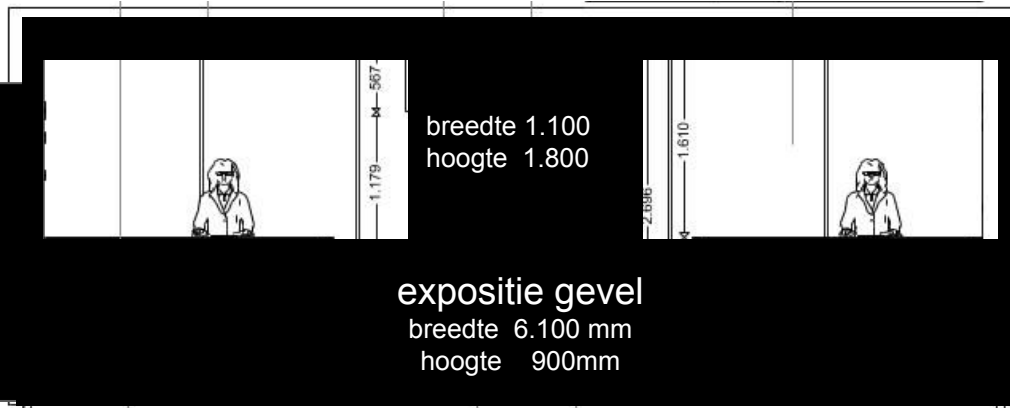
expositie gevel
breedte 2.000 mm
hoogte 2.500 mm



expositie gevel
breedte 2.000 mm
hoogte 2.500 mm

achterkant

expositie gevel
breedte 2.000 mm
hoogte 2.500 mm



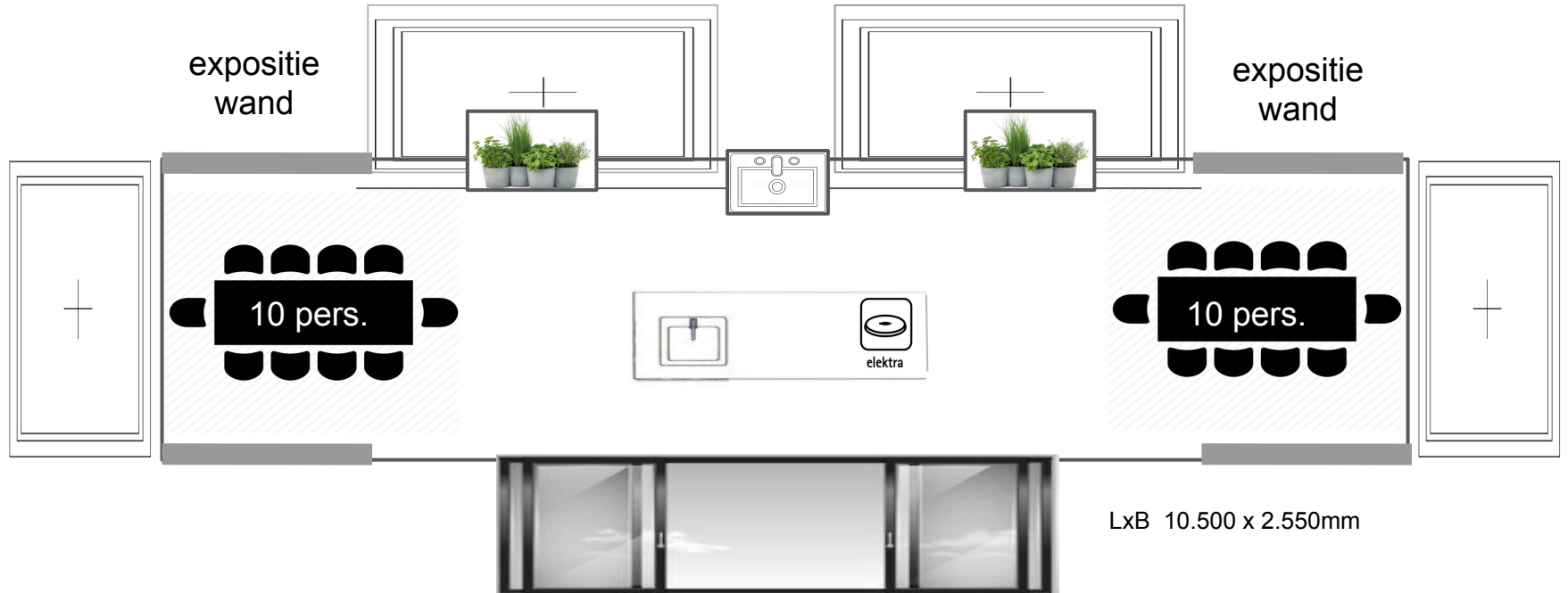
breedte 1.100
hoogte 1.800

expositie gevel
breedte 6.100 mm
hoogte 900mm

expositie gevel
breedte 2.000 mm
hoogte 2.500 mm

Mobiele expositie Voeding & Water & Energie

we hebben alleen voeding als we verantwoord omgaan met water en energie.



Voeding, water en energietransitie aan elkaar verbinden, storytelling met de keuken

Sociaal Verdienmodel

exporuimte
naar de doelgroep toegaan
maakt onderwijs-projecten mogelijk
Door en Voor jongeren

- expositieruimte
- beurs
- roadshow
- netwerken - ontmoetingsplek
- restaurant

Gezamenlijk eten verbindt, maakt een goed gesprek mogelijk

Tiny Restaurant is een steunpunt van duurzame materialen. Materiaalpaspoort, bedrijven blijven eigenaar van de materialen.

Tiny Restaurant heeft de bak een platform waar hij zij de voedingscultuur te maken

Van afval naar grondstof

Doelgroepen:
Basisschool -> smaakonderwijs
Voorgezet -> smaakonderwijs?
Hoger onderwijs -> vloggende studenten over eten en recepten

Recht van de grond,
direct naar de mond

Maatschappelijk ondernemen

VOELEN

Eurotopie beek
Kokstadler
Eggenlandste
Groene schoolpleinen
Technieklonderwep

Doel is om MKB een podium te bieden om met hun (product) innovaties te kunnen concurreren met de groot ondernemingen.

De kok als ambassadeur van de voeding-, water- en energietransitie

Van het land op het bord

Snel - simpel - flexibel

Doel Tiny Restaurant: verbinden van transities, verbinden van verschillende sectoren
Bedoeling: Brabant versnelt transformeren naar een mooiere, schonere, circulaire, inclusievere provincie.

Gaat niet waarin we zitten,
maar waar we zijn.

ZIEN

Koken maakt de transities tastbaar,
voelbaar, proefbaar.

pureid tonen
Omgeving = interieur

Hoofd - hart - handen

circulai

minibeurs

Tiny restaurant als expositieruimte van de water, voedsel en energie transitie wordt op locatie gebruikt als een (huisstijl)

Smaakonderwijs

back to basic
Verschillende objecten in 1 vormtaal

proces tonen

HOREN

pop-up restaurant

OMGEVING = BELEVING

Tiny Restaurant



Het project Boer - Educatie & van het land op het bord is mogelijk gemaakt door een bijdrage vanuit de Economie & Innovatie regeling van 'AgriFood Capital en de Provincie Noord-Brabant' Wij hebben een kleine subsidie mogen ontvangen om een *casco* Tiny Restaurant te bouwen. Voor het uitrollen van het project werken wij samen met MKB bedrijven, die MVO ondernemen.

Stichting Miep zet zich in op het enerzijds verbinden en versterken van bestaande initiatieven en anderzijds op het overbruggen van de zogenaamde gaps zodat regionale samenwerking en duurzame vernieuwing op het gebied van kringloop landbouw & voedselbereiding binnen de regio elkaar kunnen versnellen.

Stichting Miep doet dat over een drietal assen:

- 1) Binding boer/ burger/ consument
- 2) Faciliteren van een hybride leeromgeving Smaakmissie, Educatie bij de boer & van het land op het bord. Hoofd -Hart - Handen voor kinderen en Jongeren
- 3) Bevorderen van samenwerking mbo-/ hbo-onderwijsinstellingen met agro & food bedrijven en toeleveranciers – human capital

Met het project Boer-educatie & van het land op het bord, willen we ketens verbinden en een samenwerkingsnetwerk in Noordoost Brabant realiseren, van boeren en koks, waar de voeding productie en de bereiding daarvan centraal staan. De boer is niet ingericht om op locatie te kunnen koken. Als boeren nu met kinderen van het land op het bord willen koken, moeten ze een stal/ ruimte transformeren tot kook en eetgelegenheid, dit brengt veel werk met zich mee en is niet hygiënisch, door gebruik te maken van het Tiny restaurant hoeft dit niet meer en kan je het Tiny restaurant eenvoudig naar iedere locatie rijden met een gewone wagen, zelfs bij de akkers. Wij streven er naar om het Tiny Restaurant april 2019 operationeel te hebben. Het Tiny restaurant is een Tiny home en RDW gekeurd, 100% duurzaam, de circulaire economie komen samen in het Tiny restaurant. Met het Tiny restaurant faciliteren wij, de boer en de kok. Geen gedoe op locatie, gewoon plaatsen en draaien. Door op de locatie te koken houden we de lijnen kort, van het land op het bord. Meehelpen bij de boer, wat het boerenleven inhoud, daarna koken met producten die van het land afkomen. In het Tiny restaurant, leren kinderen/jongeren voelen, koken, proeven, de waarde van voeding, letterlijk van het land op het bord kennen. Welke weg heeft je eten afgelegd voor het op je bord terecht komt? Hoe zit het met eten en duurzaamheid? Welke producten van de boer kan je in de winkel kopen? Door samen te koken bij de boer van het land, leren de jongeren dat de productie van eten en het bereiden daarvan veel meer inhoud, dan de reclame in een supermarkt, zoals die bv. van varkenshaasjes in de aanbieding. Dat achter een varkenshaasje een heel verhaal schuil gaat. Ze leren dat een varken, 2 varkenshaasjes heeft en als je de aanbieding bekijkt zie je hoeveel varkens hiervoor geslacht zijn en wat gebeurt er met de rest van het vlees? Maatschappelijke vragen over bijvoorbeeld leven en dood, voortplanting, voeding en gezondheid zo leren kinderen/jeugd hierover na te denken en dit te bespreken. Studenten kunnen de boer hierbij helpen. Bewustwording, hoe en wat je consumeert is een van de doelstellingen. kinderen/Jeugd verbinden met het werkelijke verhaal achter voeding zodat jeugd/kinderen de relatie kunnen leggen tussen het boerenwerk en het dagelijkse eten op hun bord.

Boer-educatie & van het land op het bord, is tevens een leerproject voor studenten van verschillende opleidingen en niveaus. Zij helpen de boer voor en tijdens het bezoek van de kinderen/ jeugd. (student in de klas)

Tiny Restaurant project partners

Boer educatie & van het land op het bord



Euro-Toques Nederland

is een vereniging van professionele koks en restaurateurs die staan voor gezonde voeding die ambachtelijk wordt bereid



Reeds 30 jaar geleden was het de drie sterren chef Paul Bocuse die koks opriep een dam te werpen tegen het gebruik van kunstmatige toevoegingen in het eten. Koks die gehoor gaven aan deze oproep en schriftelijk verklaarden zich te houden aan de "Code van Eer" mochten lid worden van Euro-Toques. In deze "Code van Eer" is nadrukkelijk opgenomen dat de leden gebruik maken van natuurlijke, bij voorkeur, streek en seizoensgebonden producten.

<https://www.euro-toques.nl/>

In de spotlight Kick off, 1 maart 2018 de maand einde van voedselverspilling



<https://twitter.com/wegelmeers>



De doelstelling van het Smaakcentrum is kinderlijk eenvoudig: kinderen laten kennismaken met gezond eten. Dit doen we door te doen. Oftewel: door 'gewoon' te gaan koken en uit te leggen waarom we kiezen voor bepaalde ingrediënten en bereidingswijzen. De lessen van het Smaakcentrum zijn gebaseerd op richtlijnen en lesmaterialen van het Voedingscentrum en dus onderbouwd en gecertificeerd door professionals. Bovendien staat het Smaakcentrum onder leiding van een ervaren en gedreven topkok: Martien Bos, een culinaire duizendpoot en ambulant cuisinier voor (onder andere) het Koninklijk Huis.

<https://www.smaakcentrum.nl/>

HET GAAT OM NIEUWE WAARDE

Wij brengen bestaande innovaties bij elkaar, zodat er een nieuw product of dienst ontstaat voor een nieuwe markt in de Water en Energiesector. In een sectoroverstijgende samenwerking met een 30-tal fabrikanten heeft Chabani het MooyWarm energieterras ontwikkeld.

De top 10 voor de Gouden Kikker Award 2015 is bekend. De award-uitreiking vindt plaats tijdens het plenaire programma van het Duurzaam Gebouwd Congres, dat dit jaar op 12 november plaatsvindt in MartiniPlaza te Groningen.

Na een intensieve juryvergadering is de top 10 samengesteld. In willekeurige volgorde zijn dit de projecten die de top 10 hebben gehaald:

Chabani – MooyWarm energieterras

Van der Breggen architecten – Maskerade Prototype
Gemeente Assen – Duurzaamheidscentrum Assen
IA Groep – Drinkwaterproductiebedrijf Vechterweerd
Hulshoff Architecten – CPO Amundsenhofje
VolkerWessels Vastgoed – Huisvesting Alliantier
Bruil Groep Services – Hergebruik stalen raatliggers voor nieuw magazijn
Icopal – Vernieuwend vegetatiedak Rijks Universiteit Groningen
Esha Infra Solutions – Asfaltverjongingsmiddel Assen
SUS Ateliers – CHIBB



<http://chabani.com/>



Laarakker BIO, onderdeel van de Laarakker bedrijven groep, richt zich volledig op de teelt, verwerking en in-/verkoop van een breed pakket biologische en biologisch dynamische groenten.

De combinatie met Laarakker Groenteverwerking maakt ons tot een zeer interessante partij voor alle grote diepvrieshuizen, conservenbedrijven, drogerijen en de sap-industrie in Nederland, België, Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Engeland en Frankrijk. Wij verhogen onze duurzaamheid door in ons zusterbedrijf Ecofuels reststromen tot verschillende groene energieproducten en zuivere groene CO2 te verwerken. Het digestaat uit de vergistingsinstallaties wordt opgewerkt tot een organische bodemverbeteraar.

EIGEN MACHINEPARK

Het zaaien en oogsten voeren we in eigen beheer uit. Het feit dat we zelf een uitgebreid, specialistisch machinepark bezitten is voor onze organisatie goud waard. Dat stelt ons in staat om op het juiste moment actie te ondernemen. Flexibiliteit en snelheid van handelen is in onze branche immers essentieel.

http://www.laarakker.nl/wie_zijn_wij_laarakker_bio



Van boer tot bord

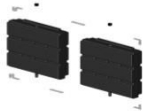
Van Noordoost-Brabant de topregio in agrifood maken. Dát is de missie van AgriFood Capital voor 2020. In AgriFood Capital werken overheden, kennisinstellingen en bedrijfsleven samen aan een gezonde toekomst van de regio

<https://www.agrifoodcapital.nl/>

Tiny Restaurant

MKB expositie partners “waardevol ondernemen”

RAINBLOCK®
saving water



Innovatieprijs voor Broos Water

Emmeloord - Het gebruik van regenwater in en rondom de woning neemt toe. Steeds meer particulieren ervaren de voordelen hiervan en vervangen 50% van hun leidingwater door regenwater. Om het gebruik eenvoudig en laagdrempelig te maken, heeft Broos Water uit Emmeloord de Rainwinner® ontwikkeld.

Het bedrijf heeft voor de Rainwinner® een innovatieprijs van het ministerie van Infrastructuur & Milieu ontvangen. Het product bestaat uit holle elementen die samen een eenvoudig opvangsysteem vormen en dienst doen als functioneel tuinelement (schutting, vlinder e.d.). Het opvangen regenwater kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld het sproeien van de tuin, toiletspoeling en de wasmachine.

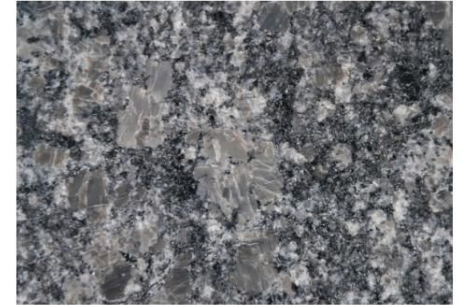
Eigenaar Jan Broos: 'Dit bespaart kosten, is duurzaam en goed voor ons milieu'.



Arte
Geniet van Arte

Graniet is één van de grootste rijkdommen van de natuur. Ontstaan door de stolling van magma, gestuwd door natuurlijke krachten. Een eeuwenoud gesteente met een eigen karakter. ArteGraniet® is één brok puur natuur, hard en robuust.

Door haar structuurvariaties krijgt uw granieten aanrechtblad een unieke uitstraling, precies zoals u voor ogen heeft. Wanneer graniet door de mens gedolven wordt, is het reeds miljoenen jaren oud. Arte gebruikt het graniet in haar pure vorm om granieten aanrechtbladen van te maken en de natuurlijke kwaliteiten van het materiaal te behouden en selecteert daarvoor alleen de mooiste en beste natuursteensoorten. Onderstaand treft u de diverse kleurmogelijkheden van granieten aanrechtbladen aan. Overige kleuren zijn op aanvraag leverbaar.



Met het Arte Right To Education (A.R.T.E) project werkt Arte in India samen met verschillende partijen om te zorgen dat kinderen een eerlijke kans krijgen op een betere toekomst. Ongeveer 75% van het graniet dat Arte inkoop komt uit India. Een transparante en eerlijke waardeketen is een belangrijk speerpunt, waar Arte graag haar steentje aan bijdraagt.

<https://www.rainblock.nl>

<https://artegroep.nl/nl>



Ontdek het gemak van direct kokend water

Gemak en comfort in de keuken worden steeds belangrijker tijdens het dagelijks gebruik. Hoe fijn is het dan om altijd te beschikken over direct kokend water. Het water uit de kraan heeft een temperatuur van 100 °C en is dus direct bruikbaar. Dat bespaart veel tijd bij het bereiden van maaltijden en het zetten van een kop koffie of thee. Daarnaast is direct kokend water zeer praktisch voor het schoonmaken van aangekoekte vaat en het steriliseren van babyflesjes en spientjes. Naast de tijd die je bespaart, gebruik je ook nooit meer water dan nodig. Bovendien is het systeem zuinig in gebruik.



<https://www.franke.com/nl/nl/ks.html>



FEG is gespecialiseerd in grootkeuken apparatuur voor professioneel gebruik.

Food Equipment Group streeft ernaar door de klant gezien te worden als beste in haar vakgebied, waarbij zij het beste product levert tegen de beste prijs.



MEEDENKEN VANUIT KLANTSITUATIE

Meedenken vormt te allen tijde het uitgangspunt om te komen tot de best mogelijke oplossing. De wens van de klant staat centraal. Alle innovaties voeren wij door na gedegen onderzoek naar de klantbehoefte.

ENERGIEBESPARING

Wij werken continu aan innovatieve apparatuur die besparingen en milieu ten goede komen. Dit evenaren wij door verschillende toepassingen.

<http://foodequipmentgroep.nl/>



GREEN WINDOW

De planten.

De plantjes in Green Window doen het zware werk. Met plezier overigens want zij vangen fijnstof en zetten CO₂ om in zuurstof. Ze zijn geselecteerd en gekweekt op eenvoud en effectiviteit en daarmee dus extreem laag in onderhoud en het hele jaar groen.

De sensoren

In samenwerking met diverse gespecialiseerde partijen is er een "smart" irrigatiesysteem ontwikkeld, dat met behulp van sensoren exact "weet" wat de planten nodig hebben. De informatie van deze sensoren kan centraal uitgelezen worden. Zo kan vanaf iedere denkbare (centrale) locatie in de wereld de panelen, op iedere andere denkbare plek worden geanalyseerd dmv software of een smartphone app. De sensoren zijn uiteraard draadloos en kunnen worden toegepast voor meer dan alleen het meten en monitoren dan alleen de levensbehoeften van de planten. De sensoren kunnen eindeloos worden uitgebreid en hiermee zal er een enorme stroom aan data ontstaan voor publieke analyse tbv de gezondheid en veiligheid van alle individuele personen. Denk aan luchtkwaliteit en warmte, tot inbraak- of vandalisme beveiliging en branddetectie. Maar uiteraard zijn er oneindig veel toepassingen denkbaar waarbij solide meetwaarden van belang zijn.



<http://greenwindow.nl/>



Een groendak zelf aanleggen is dat moeilijk?

Vaak krijgen wij de vraag van onze klanten of het moeilijk is om zelf een groendak aan te leggen. Ons antwoord:

Sijmpel Sedum, met gemak een groen dak

Met één van de Sijmpel Sedum systemen is het heel gemakkelijk om zelf een prachtig sedumdak te creëren.



<https://www.simpelsedum.nl/>

DAS Energy

DAS Energy combineert glasvezel materialen uit de vliegtuigbouw met kristallijne silicium zonnecellen. Deze unieke ontwikkeling helpt bij het bouwen van modules met een flexibele stabiliteit en tegelijkertijd een lichtgewicht ontwerp.

Mobile Applications

Met deze geavanceerde innovatie hebben we een kwalitatief hoogstaand product gecreëerd dat aan de ene kant een hoge energieopbrengst biedt en aan de andere kant toch licht en flexibel blijft. Dankzij hun flexibiliteit voldoen de DAS Energy-modules eenvoudig aan de onderbouw met een module gewicht van slechts 2,5 kg per m². Daarom zijn onze modules geschikt voor alle daktypen, zoals waterdichtingsmembranen, metalen daken en nog veel meer.

De installatie is heel eenvoudig omdat DAS Energy-modules kunnen worden gelijmd, geschroefd, geklonken of op de onderconstructie worden gemonteerd met behulp van magneten of bestaande oogjes.

<https://www.das-energy.com/>



PCM technology

Wij zijn de enige echte 100% Nederlands kennisinstituut, producent en leverancier van PCM materialen, verpakkingen en totale oplossingen voor in gebouwen, woningen en datacentra.



PCM technology het vasthouden van koude of warmte -15° tot 85°



<http://www.pcmtechnology.eu/nl>

EPI



TROTS OP ONZE VLOEREN

Wij zijn een onafhankelijk Nederlands familiebedrijf en we zijn er trots op dat we vrij zijn in alle keuzes die we maken. We werken al meer dan drie decennia met hart en ziel aan het ontwikkelen en ontwerpen van eerste klas design vloeren, sportvloeren, industrievloeren en brug- en parkeerdekken. Die passie resulteert keer op keer in sensationele vloerproducten en opzienbarende projecten.



Alleen het beste is goed genoeg

Bij ons staan innovatie en onderzoek voorop. Alleen het beste is goed genoeg. Als fabrikant, leverancier én distributeur hebben we de gehele productieketen in eigen beheer. Daarom kunnen we de kwaliteit van de vloeren die we leveren volledig garanderen.

<https://www.epigroup.nl>



TERMOFOL



Vloerverwarming met infrarood verwarmingsfolie

Infrarood vloerverwarming kan aanzienlijke vermindering aanbrengen van de gemiddelde temperatuur van de lucht zonder dat het comfort in de kamers daalt. Geschat wordt dat deze moderne oplossing kan leiden tot besparing tot 20% van de energie die nodig is om uw huis te verwarmen. De hoge kwaliteit, brede functionaliteit en relatief lage kosten verhogen het verwarmingscomfort aanzienlijk in een flat, huis of kantoor.

<https://www.termofol.nl/>