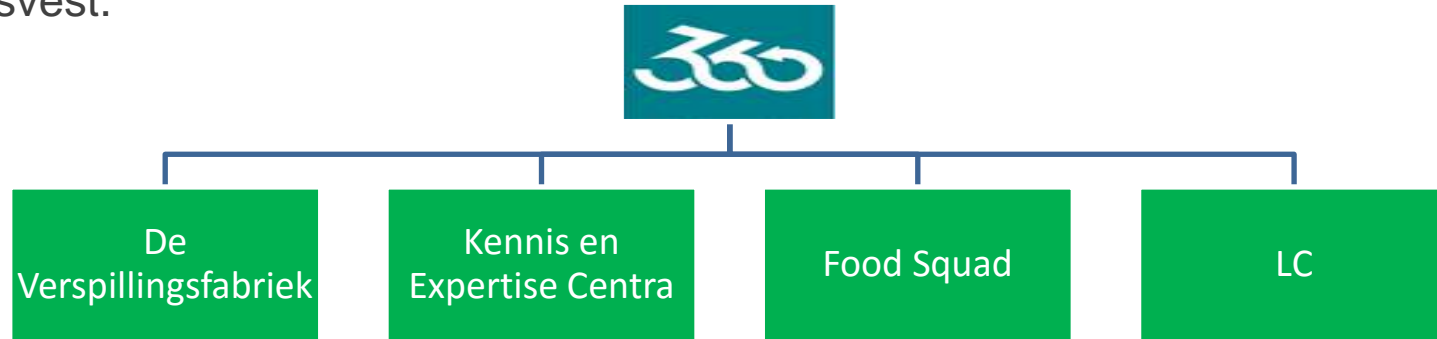




De locatie 360

De locatie op de Huygensweg te Veghel draagt de naam 360°. Dit wordt hét centrum op het gebied van circulaire economie. Diverse initiatieven zijn hier gehuisvest.



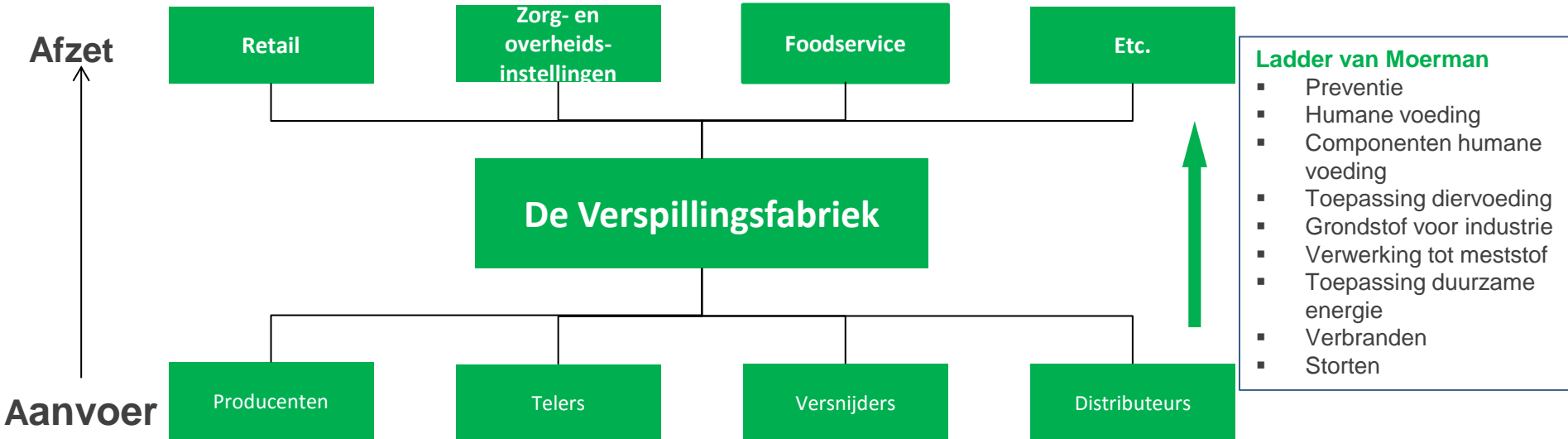
De Verspillingsfabriek ; productie en testruimte

- Reststromen van telers, tuinders, veilingen, 'versnijders' en producenten
- Hoogwaardige soepen, ragouts, sauzen, en maaltijdcomponenten
 - Barstensvol
 - Privat label
- Productie met inzet van mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt
- Houdbaarheid
 - a) vers → 12 dagen
 - b) vers houdbaar → 30 dagen
 - c) lang houdbaar → tot 1 jaar
- Geen conserveringsmiddelen, geen onnatuurlijke e-nummers
- Voedsel bedoeld als menselijk voedsel herbestemd als menselijk voedsel



De Verspillingsfabriek

Businessmodel



De Verspillingsfabriek

Onderscheidend vermogen

- Kennis en expertise op het gebied van voedselverspilling op één plek verzameld. De onderneming wordt herkenbaar als dé plek waar ondernemingen terecht kunnen voor het opwaarderen van reststromen.
- De combinatie met het inzetten van mensen met een achterstand zorgt ervoor dat producten op de markt worden gezet met een unieke propositie.
- De huidige kennis en expertise op gebied van productontwikkeling van Hutten zorgt ervoor dat culinair hoogstaande producten ontwikkeld kunnen worden die een zeer hoog smaakniveau hebben.