

Resty & Fungi Hack

Tasty and nutritious products made of high-quality food waste
Smaakvolle en voedzame producten van hoogwaardige reststromen

Hosted by: Doreen Westphal

Project Information (EN)

Voedsel sector

Every year, Dutch oyster mushroom cultivation produces 300 tonnes of food waste. The king mushroom, an expensive delicacy, generates 22,000 kilos waste annually. Additionally, at least 10,000 kilos of tomatoes are rejected weekly in the Netherlands. These waste streams often end up in the animal feed industry, despite being perfectly edible, tasty and nutritious for people.

Projectinformatie (NL)

Jaarlijks levert de Nederlandse oesterzwammenteelt 300 ton aan voedselresten op. Bij de teelt van de koningszwam, een dure delicatessen, is dat op jaarbasis 22.000 kilo. En per week wordt in Nederland zeker 10.000 kilo tomaten afgekeurd. Deze reststromen belanden nu in de diervoedingsindustrie, terwijl ze ook nog hartstikke lekker en voedzaam zijn voor mensen.

Image List

Filename	Caption	Credit
resty386a6753_1728033482.jpg		Anouk Moerman

The images above are included in the ZIP under /images.