



Cursus

Duurzame en gezonde voeding

voor industrie, foodservice & retail

Het hele voedsel-ecosysteem kampt met uitdagingen waardoor het bijna niet mogelijk is om te voldoen aan zowel de duurzaamheidsbehoeften als de voedingsbehoeften. Deze uitdagingen kunnen alleen worden aangepakt als er een goed inzicht is in hoe het dilemma tussen de kwalitatieve en kwantitatieve aspecten van duurzaamheid en voeding moet worden aangepakt. We moeten ook verder kijken dan alleen het product, en houden rekening met de eetgewoontes van mensen en de keuzes die ze maken als het gaat om hun dagelijkse consumptie.

Doelgroep

Deze cursus is bedoeld voor professionals uit alle onderdelen van het voedsel-ecosysteem. Het gaat hier onder andere om de voedingsmiddelenindustrie, voedselvoorziening, foodservice, detailhandel in levensmiddelen, adviseurs uit de foodsector, mensen uit het onderwijs of onderzoekers. De cursus biedt praktische hulpmiddelen om voedingsmiddelen te vergelijken op hun gezondheids- en duurzaamheidsaspecten, en zal helpen beleidsbeslissingen te nemen voor ingrediënten, producten en gerechten voor de eigen organisatie. Dit gebeurt in de context van veranderend consumentengedrag en -vraag met betrekking tot gezondheid en duurzaamheid.

Resultaat

Met deze cursus kunnen deelnemers hun huidige en toekomstige product(groep)-/menuportfolio bespreken, berekenen en evalueren voor wat betreft de kwalitatieve en kwantitatieve aspecten van duurzaamheid en voeding. Dit is bijvoorbeeld bevorderlijk voor de communicatie over dit onderwerp met zakelijke klanten en consumenten.

Data

2 & 3 oktober 2023

Locatie

Wageningen Campus

Cursusleider Kasper Hettinga, Wageningen University & Research, Universitair docent bij de Food Quality & Design-groep

Opzet en onderwerpen

Het programma bestaat uit lezingen en praktische opdrachten. Er is tijdens de cursus ruimschoots tijd voor discussie en interactie tussen de deelnemers en deskundigen.

De volgende onderwerpen komen aan bod:

- Verschillende kwaliteit van eiwitten
- Duurzame verpakking
- Preventie, reductie van voedselverspilling en valoriseren van reststromen
- Voedingspatronen in verschillende voedselomgevingen
- De rol van gedragsverandering op weg naar klimaatvriendelijke voedingspatronen
- Praktijk voorbeelden van verduurzaming in de foodsector



Programma

Dag 1: Maandag 2 oktober 2023

- **Introductie en kwalitatieve duurzaamheidsaspecten in voedsel**
Dr. Kasper Hettinga, Wageningen University & Research
- **Preventie, reductie van voedselverspilling en valoriseren van reststromen**
Sanne Stroosnijder MSc, Wageningen Food & Biobased Research
- **Duurzame voedselverpakking**
Ir. Marieke Brouwer, Wageningen Food & Biobased Research
- **Kwantitatieve analyse van de voedingsaspecten van voedsel**
Dr. Kasper Hettinga, Wageningen University & Research
- **Gezonde en duurzame voedingspatronen in verschillende voedingsmiddelen contexten**
Dr. Sander Biesbroek, WUR Human Nutrition & Health
- **De eiwittransitie omzetten naar duurzaam ondernemen!**
Jeroen Willemsen, Foodvalley
- **Netwerkdiner**

Dag 2: Dinsdag 3 oktober 2023

- **Kwantitatieve benadering van duurzaamheidsberekeningen voor voedselproducten**
Dr. Kasper Hettinga, Wageningen University & Research
- **Gedragverandering op weg naar klimaatvriendelijke voedingspatronen**
Dr. Marleen Onwezen, Wageningen Economic Research
- **Casussen uit de duurzame voedselindustrie**
Robin van der Velde, Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)
- **Kwantitatieve computeropdrachten (2 delen) nutriëntendichtheid & duurzaamheid (deelnemers werken in groepen)**
Dr. Kasper Hettinga, Wageningen University & Research
- **Netwerkborrel met drankjes en hapjes**

Praktische informatie



€ 1.495,- voor twee dagen, inclusief materialen, koffie/thee/water, lunches, diner en afsluiting met hapjes en drankjes.



Maximaal 25 deelnemers



Op basis van aanwezigheid ontvangt u na afloop een certificaat.

Inschrijven

Anmelden is mogelijk tot 4 september, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via wur.nl/academy.

[Direct inschrijven](#)

Wageningen Academy

We ontwikkelen en organiseren cursussen voor professionals, op basis van Wageningen University & Research expertise.

Contact

wur.nl/academy

E info.wageningenacademy@wur.nl

T (0)317 - 48 40 93



WURacademy



wageningenacademy

Today's knowledge,
tomorrow's business