



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

Seminar (met workshop)

Verdienmodellen voor duurzame en gezonde voeding

De mondiale Food & Agrisector staat voor een grote transitieopgave. Onderzoek van Wageningen Economic Research leert dat door een transdisciplinaire benadering grote stappen te maken zijn. In dit seminar met workshop gaan we in op de vraag: Hoe is de onderlinge afhankelijkheid tussen bedrijven, overheden en consumenten bij het ontwikkelen van nieuwe verdienmodellen voor gezonde en duurzame voedselproducten én diensten. Hoe kunnen deze verdienmodellen succesvoller zijn?

Doelgroep

Dit seminar is interessant voor professionals in het bedrijfsleven en (semi)overheid, die betrokken zijn bij **innovatie op waarde** richting de consument, in de food industry, food retail, food service & horeca.

Resultaat

In dit seminar werken we met een transdisciplinair analysemodel (SUSFANS-model) met Europese consumptiedata, milieudata en economische data. Hierdoor worden kansen voor innovatie op het gebied van duurzaamheid en gezondheid blootgelegd. Daarnaast krijgt u de gelegenheid om met de andere deelnemers samen een route uit te tekenen naar een toekomstbestendig voedselsysteem.

Locatie:	Campus Wageningen University & Research
Datum:	24 september 2020
Cursusleider:	Willem Ruster Senior Business Development Manager Sustainable Food Systems, Wageningen University & Research (WUR)

Onze aanpak

Tijdens het seminar wordt ingegaan op de noodzaak en mogelijkheden van veranderende consumentenbehoeftes en transitieopgaves in de Agri & Food sector. Naast diverse presentaties bevat het programma ook kennisuitwisseling, co-creatie over een innovatieproject en interactie tussen de experts en de deelnemers in een workshop.



Praktische informatie

Investering

De kosten bedragen € 395,- per persoon, inclusief lunch, koffie/thee/frisdrank en afsluitende netwerkborrel.

Inschrijven

De inschrijftermijn loopt tot 1 september 2020

Ongeveer drie weken voor aanvang ontvangen deelnemers een definitieve bevestiging met informatie over de locatie, betalingswijze, het programma en deelnemerslijst. Inschrijven kan op www.wur.nl/academy.

Algemene voorwaarden

Op alle programma's van Wageningen Academy zijn onze algemene voorwaarden van toepassing. Kijk voor deze voorwaarden op de website.

Programma

- 8.30 uur Ontvangst & registratie
- 9.00 uur **Consumeren op waarde: de kern van een toekomstbestendig voedselsysteem**
Drs. Thom Achterbosch, Wageningen Economic Research
- 9.45 uur **Nieuwe verdienmodellen: dierenwelzijn**
Ir. Maurits Steverink, True Food
- 10.30 uur Pauze
- 10.45 uur **Nieuwe verdienmodellen: transparantie & specialisatie**
Ing. Matthijs Baan, Elke Melk
- 11.30 uur **Nieuwe verdienmodellen: korte ketens**
Ir. Jack Stroeken, Eko Menu
- 12.15 uur Lunch
- 13.15 uur **Growing Green Cities, engaging citizens & consumers in future of food**
Drs. Monique van der Plas
Programma manager Floriade Almere 2022
"Growing green cities"
- 14.00 uur Workshop ronde 1
Werken met het duurzaamheidsmodel van SUSFANS
- 15.00 uur Pauze
- 15.15 uur Workshop ronde 2
Duurzaamheidsmodel SUSFANS toepassen op eigen praktijk
- 16.15 uur Wrap-up & take home messages
- 16.30 uur Netwerkborrel



Ons aanbod

Wageningen Academy verzorgt ook in company trainingen, distance learning modules en summer schools. Kijk voor meer informatie op de website.

Contact

Programmamanager

Astrid Kühlkamp
T 06 43 83 56 00
E astrid.kuhlkamp@wur.nl

Today's knowledge,
tomorrow's business

