



PROGRAMMA EXPERTMEETING FOODproof 2018 (concept)

Vrijdag 8 juni, locatie: Historische tuin Bartiméus, Doorn

- 12.00 – 12.30 uur** **Inloop**
- 12.30 – 13.15 uur** **Lunch door chef-koks Cloo & Leyn en presentatie Fooddesigners**
- Lotte van Laatum, Hollands hout
 - Ottonie von Roeder, Cow & Co
 - Naomi Jansen, Voedselapotheek
 - Anastasia Eggers, Gouda Embargo
 - Mies Loogman, Chance for Information
- 13.15 – 13.25 uur** **Welkom door dagvoorzitter Tineke Booi, vz. stichting 100% Heuvelrug.**
“FOODproof” is de slogan waarmee we instellingen en hun koks, voedselproducten, distributeurs, en cliëntorganisaties bewust willen maken van het belang van goede voeding voor kwetsbare mensen. Kennis delen, opgaven bespreken én met elkaar experimenten ontwikkelen. Dat is de kern.
- 13.25 – 13.45 uur** **‘Juiste voeding voor kwetsbare mensen: van levensbelang’**
Door: Dr. Emmelyne Vasse, diëtist, onderzoeker, Ziekenhuis Gelderse Vallei
Nederland vergrijsd in rap tempo. Steeds meer kwetsbare mensen zijn aangewezen op instellingsvoeding of “tafeltje dekje”. Vasse toont het belang van maatwerk in de voeding aan.
- 13.45 – 14.05 uur** **‘Voedingsbewuste organisatie, keuken, kok, cliënten: vereist gerichte sturing, maar het loont ’**
Door: mevr. drs. Jopie Nooren, bestuurder Bartiméus
Bartiméus beschikt over een moestuin en kas waar haar cliënten in werken. Wat is er nodig voor zo’n omslag in het denken en is er echt effect van goede voeding en participatie op het welzijn van haar cliënten?
- 14.05 – 14.25 uur** **‘Vraag en aanbod gematcht: just in place, just in time, year around’**
Interview met Ron van Dijk, Biodynamische glasgroente teler, Groenland Organics en Marion Schoenmakers, transitie voedselketen, Klankrijk
Onze regio’s kennen een groot voedselaanbod, maar het is nog een uitdaging om het hele jaar rond aanbod op de juiste plaats te krijgen. Er zijn sceptici en enthousiastelingen, dus is de vraag “Hoe?”
- 14.25 – 14.30 uur** **“Voedingsbewustzijn Kromme Rijnstreek en Utrechtse Heuvelrug”**
Masterstudenten Nutrition van de Wageningen Universiteit onderzochten de stand van zaken. Nieuwsgierig?
- 14.30 – 15.00 uur** **Pauze**



15.00 – 16.45 uur **Kookketels: Kennis delen, opgaven verkennen en oplossingsrichtingen verwerken in een experimentaanvraag.**

Ketel 1. Logistiek: Hoe kan vraag- en aanbod van voedselproducenten/ particuliere moestuinen enerzijds en zorginstellingen/ Tafeltje Dekjes anderzijds, slim worden gematcht?

Onderzoek de mogelijkheden/randvoorwaarden/verdienaspecten voor producent/ distributeur en bedenk een slim experiment bijv. een start-up voedingshub (is die nodig?) met elektrische buzzcars.

Referent: Nigel Siebelink, accountmanager Fa. DriessenFood

Co-referent: Lotte van Laatum, social designer

Ketel 2. Gezond instellingseten: Hoe kan een instelling maatwerk in voeding leveren?

Wat zijn belangrijke voorwaarden, do's en don'ts om gezonde voeding aan te kunnen bieden? Waar moet je rekening mee houden, wat is er voor nodig, wie heb je er bij nodig? Verzin een experiment bijv. een concept bedrijfsplan – nader professioneel uit te werken- voor een instelling die wil omschakelen naar maatwerkvoeding.

Referent: Mirjam de Groot, hoofd hoteldienst Ziekenhuis Gelderse Vallei

Co-referent: Bas Cloo, chef-kok, Ambassadeur Dutch Cuisine

Ketel 3. Goede voeding het jaar rond: Hoe kan men het hele jaar door aanbod leveren?

Is er voldoende productiespreiding? Moet men zich meer richten op conservering en hoe regelen we dat logistiek? Of is het slechts een kwestie van slim organiseren?

Referent: Thea Dengerink, tuinbaas historische moestuin landgoed Zuylestein en tuinhistorisch onderzoeker (o.v.)

Co-referent: Mies Loogman, ontwerper

Ketel 4. Beleving: Hoe maken we cliënten voedingsbewust?

Wat vinden cliënten zelf van hun voeding, willen/ kunnen zij bij productie en bereiding worden betrokken, waar en met welke begeleiding, toezicht? Denk bijvoorbeeld aan werken aan een experiment voor een jaar lang dagbesteding (wie, hoe, begeleiding, vervoer etc.) in een particuliere moestuin – bijv. een landgoedmoestuin-)

Referent: Pieter van der Groep, Voorzitter CR van Verpleeghuis Bovenwegen / Zeist, onderdeel van de Warande organisatie.

Co-referent: Eline van Deurzen, coördinerend begeleider Wonen bij Bartiméus, o.a. 'eten uit de keuken naar eten op de groep'.

En Naomi Jansen, ontwerper

Ketel 5. Goed, Goedkoop, Efficiënt: Hoe kan men een gezond voedingsaanbod betaalbaar maken?

Werken met gezonde voeding te duur voor de instelling? Kwestie van de juiste keuzes en een efficiënte organisatie, maar hoe doe je dat? Bijv. dor het ontwikkelen van een instellings-kook- en organisatieboek?

Referent: Joris Schildknecht, chef-kok bij 'The Vegetable chef'.

Co-referent: Ottonie von Roeder & Anastasia Eggers



16.45 – 17.00 uur

Presentatie Experimentvoorstellen aan de Jury

Interviews met de rapporteurs over de experimentvoorstellen.

17.00 – 17.45 uur

Juryberaad

- Voorzitter - Frits Naafs, burgemeester gem. Utrechtse Heuvelrug.
- Rabobank NL - Martijn Rol, Sectorspecialist Food.
- Wageningen University & Research – Dr. Ondine van de Rest, Afdeling Humane Voeding
- 100% Heuvelrug – Tim Verhoef, beleidscoördinator bij het Ministerie van Economische Zaken en o.a. verantwoordelijk voor de voedselagenda.
- O-gen, gebiedscoöperatie
- Leader Utrecht-Oost – Maïke van der Maat

En Pauze

Terwijl de Jury beraadslaagt is er de gelegenheid om, onder het genot van een drankje en een soepje van de winnaar van de Gouden Soeplepel, te netwerken, terug te blikken op de expertmeeting en vooruit te kijken naar het evenement FOODproof op de komende zondag.

17.45 uur

Naar een FOODproof Experiment 2018

De jury maakt haar keuze bekend met aandacht voor de vervolgstappen van FOODProof. De voorzitter sluit uiterlijk 18.00 uur af.

Aanmelden: aanmelden met opgave naar welke Ketel de voorkeur gaat:
info@100procentheuvelrug.nl + nummer Ketel doorgeven.

Kosten: Deelname aan het programma kost € 35,- excl. BTW. Dit is inclusief lunch en borrel.

De expertmeeting is een project van stichting 100% Heuvelrug in samenwerking met Rabobank Rijn en Heuvelrug, Bartiméus, Alliantie Voeding in de Zorg, Wageningen University Research, Ziekenhuis Gelderse Vallei en gemeente Utrechtse Heuvelrug.

*De expertmeeting maakt onderdeel uit van het **festival FOODproof**. FOODproof is een platform voor kunst, cultuur en bewustwording van de cultuurhistorische waarde van voedsel en de gebruiken, nu en in de toekomst. FOODproof organiseert op zondag 10 juni en bezoekersdag voor jong en oud met kunst, muziek, straattheater, workshops, proeven en nog veel meer.*

*Op zaterdag 9 juni is er de **Blije Bietjes van Bartje**. Cliënten van Bartiméus laten hun recept zien die ze de week voorafgaand hebben bedacht. Samen met koks worden de recepten gemaakt op 8 juni en wordt er van alles geproefd.*