

Direct naar de sprekersinfo:

Het voedingscentrum.....	2
Unilever	3
Transitiecoalitie Voedsel	4
Gemeente Nijmegen	5
De Voedselbank	6
Aviko.....	7
Vivera	8
Eurest Catering.....	9
Cefetra Dairy	10
Lidl	11
Priva	12
Bakkersgrondstof	13
F&L Media – Foodies en Koken & Genieten	14



Laila Echternach, Manager Operations bij FSIN is de keynote spreker op het Food & Business netwerkcongres:

Maatschappelijk thema's houden de consument als burger bezig, maar als zij zelf de keuze moeten maken voor gezond komt gemak, genieten of goedkoop vaak op de eerste plaats. De consument verwacht van bedrijven en de overheid dat zij hen helpen de gezonde keuze ook de gemakkelijkste te maken.

Het FoodService Instituut Nederland (FSIN) is een vereniging met meer dan 220 aangesloten bedrijven in de foodsector. Het FSIN analyseert en duidt de toekomst van de totale foodmarkt aan de hand van cijfers en trends. Belangrijk zijn de drivers daarachter. We zoomen niet alleen in op de kanalen, maar brengen ook het foodshoppergedrag in kaart evenals de krachten die dat gedrag beïnvloeden.

Link naar de website en overige kanalen:

www.fsin.nl

<https://www.linkedin.com/company/foodservice-instituut-nederland>

www.thefoodresearchcompany.com



Annette Stafleu, expert Voeding en Gezondheid zal jullie inspireren namens het Voedingscentrum:

Het Voedingscentrum biedt consumenten en professionals wetenschappelijke en onafhankelijke informatie over gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuzes. We willen individuen motiveren om goed te eten en te beschikken over voedselveerdigheden. En we stimuleren dat de omgeving, zowel thuis als buitenshuis, zo is ingericht dat de gezonde, veilige en duurzame keuze vanzelfsprekend en bereikbaar is voor iedereen. Door middel van budgetrecepten, tips voor slim boodschappen doen en het kookboek lekker voor weinig laten we zien dat gezond eten betaalbaar is. Weet jij hoeveel het kost om volgens de Schijf van Vijf te eten?

Wil jij minder uitgeven aan je dagelijkse boodschappen én gezond eten?

Link naar de website en overige kanalen:

www.voedingscentrum.nl

www.facebook.com/voedingscentrum

www.instagram.com/voedingscentrum

linkedin.com/company/voedingscentrum

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Peter Hoos (foto boven): Manager Analytical Chemistry Nutrition
Taher Ebeid (foto midden): HR Business Partner en
Wendy van Herpen (foto onder): R&D Director

Zullen jullie inspireren namens Unilever:



Samen met haar partners wil Unilever de voedingsindustrie omvormen tot een gezond en duurzaam systeem, dat innovaties stimuleert die gezonder zijn voor mens en planeet. We hebben een fundamentele transformatie van het voedselsysteem nodig als we meer dan 9 miljard mensen duurzaam en voedzaam willen voeden. Ondervoeding, obesitas, klimaatverandering en voedselverspilling zijn problemen die alleen kunnen worden aangepakt als we samenwerken om technologie en innovatie te versnellen.



Met een wereldwijd onderzoeks- en ontwikkelingscentrum in Wageningen kan Unilever precies dit doen. Het Wageningse gebied in Nederland wordt vaak "Food Valley" genoemd - een knipoog naar Silicon Valley - als erkenning voor de doorbraken in agrifood-technologie die worden gegenereerd door start-ups, wetenschappelijke instituten, NGO's en bedrijven in het gebied. Vanuit Hive leidt Unilever haar wereldwijde Foods-innovatieprogramma's voor merken als Knorr, Hellmann's, The Vegetarian Butcher en Calvé. Onderzoeksgebieden zijn onder meer: plantaardige ingrediënten en vleesalternatieven, efficiënte gewassen, duurzame voedselverpakkingen en voedzame voedingsmiddelen.

De technologische vraagstukken kunnen alleen maar opgelost worden als dit samen wordt gedaan. "Als je denkt dat je het alleen kan, dan denk je niet groot genoeg".

Waar wil jij het verschil gaan maken en met wie?

Website Unilever:

[Unilever Global: Making sustainable living commonplace | Unilever](#)

Webpagina met banen en stages:

[Careers | Unilever](#)

Webpagina Unilever Foods Innovation Centre Hive:

[Hive Homepage | Unilever](#)

Linked in pagina Unilever Foods Innovation Centre Hive:

[\(7\) Unilever Foods Innovation Centre 'Hive': Overview | LinkedIn](#)

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Natascha Kooiman -Founder Smaackmakers, Sustainability Rebel, Kwartiermaker TransitieCoalitie Voedsel- zal jullie inspireren namens Transitiecoalitie Voedsel:

Transitiecoalitie Voedsel (TcV) is een koplopersbeweging van nu meer dan 200 partijen die werken aan gezond en duurzaam voedselsysteem. TcV werkt aan vier thema's: duurzame landbouw, True Cost / True Price, Voedselomgeving en Eiwittransitie. Deze vier thema's vormen de belangrijkste knoppen om aan te draaien in het nastreven van de gezamenlijke missie: 'Een gezond leven op een gezonde planeet'. Natascha Kooiman, mede-oprichter en kwartiermaker TcV, is portefeuillehouder van de thema's Voedselomgeving en eiwittransitie. Zij neemt jullie mee in; wat nodig is om tot betaalbaar en gezond voedsel te komen; welke rol de transitieleer hierin heeft; wat betaalbaar in de brede zin inhoudt; waarom minder dierlijk en meer plantaardig in ons eetpatroon zo belangrijk is; en wat de rol van voedselomgeving is.

Meer weten over 'betaalbaar en gezond voedsel' vanuit transitieperspectief? Kom meepraten tijdens deze sessie!

Gegevens Natascha Kooiman:

li: nl.linkedin.com/in/nataschakooiman

e: natascha@smaackmakers.nl

t: 06-54366200

twitter: @nataschakooim

Gegevens transitiecoalitie voedsel:

w: www.transitiecoalitievoedsel.nl

e: natascha@transitiecoalitievoedsel.nl

Li: @transitiecoalitievoedsel

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers

Marijn Haan (GGD)
Sonia Davelaar (Bindkracht10) en
Maria Buur (gemeente Nijmegen)

Zullen jullie inspireren namens Gemeente Nijmegen:

De gemeente Nijmegen, de GGD en diverse welzijnsinstellingen, zoals Bindkracht10 werken al jaren samen op het thema gezonde en betaalbare voeding voor mensen met een kleine beurs. In de afgelopen jaren zijn diverse projecten gestart waarbij ook verschillende doelgroepen ondersteund worden bij het bereiden van een gezonde maaltijd voor weinig geld.

We komen jullie graag vertellen over onze ervaringen met bijvoorbeeld:

- De supermarkt safari voor verschillende doelgroepen door Marijn Haan
- Diverse kookgroepen in de wijkcentra zoals "Soepie doen" door Sonia Davelaar
- Voedselsurplus: sociale kookgroepen maken gebruik van de overschotten van de supermarkten door Maria Buur

We vertellen over de ervaringen van mensen, maar ook over de samenwerking met de supermarkten. We hopen jullie te mogen ontmoeten op 13 april!

Link naar de website en overige kanalen:

<https://www.wegwijzer024.nl/> (sociale kaart van Nijmegen)

<https://ggdgelderlandzuid.nl/> (GGD Gelderland zuid)

<https://voedselsurplus.nl/> (Voedselsurplus.nl)

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Sasja Kamil (foto boven) en Marjan Hendriks (foto beneden) zullen jullie inspireren namens de Voedselbank Nijmegen Overbetuwe:

Gezond en betaalbaar voedsel bij de Voedselbank Nijmegen Overbetuwe

De Voedselbanken in Nederland willen verspilling van voedsel voorkomen en dragen zorg voor het aanbieden van een wekelijks pakket van voedsel aan hen die zelf onvoldoende geld hebben om het te kunnen kopen. Ook zij hebben gezond voedsel nodig. Het pakket is onvoldoende voor de hele week.



Een deel van het voedsel komt uit winkels die het doneren als het voedsel tegen de houdbaarheidsdatum aan zit. Daarnaast zijn er jaarlijks inzamelingen. Ook bedrijven bieden voedsel aan. Door de Voedselbank Nijmegen- Overbetuwe worden ongeveer 700 huishoudens ondersteund. Alle werk wordt gedaan door ruim 200 vrijwilligers.

Voor de samenstelling van het pakket zijn we afhankelijk van wat er aangeleverd wordt. Is alles gezond? Willen de huishoudens alles hebben? Hoe pakken we dit in Nijmegen aan en waar lopen we tegenaan.

De sprekers, beiden van de Voedselbank Nijmegen-Overbetuwe:

Sasja Kamil werkt sinds begin 2021 bij het communicatieteam. Ze heeft een opleiding in en heeft jaren gewerkt aan voedselzekerheid en rampenpreventie bij onder meer Mensen in Nood/ Cordaid. Voor hen reisde ze regelmatig naar projecten in Afrika en Azië. Na haar pensioen is ze nu actief bij de voedselbank en werkt mee aan rivieronderzoek voor Schone Rivieren langs de Waal.

Marjan Hendriks is in 2021 lid geworden van het bestuur en verantwoordelijk voor de strategie. Marjan heeft gewerkt bij de gemeente Nijmegen. Na haar pensioen heeft ze onder meer een jaar in Afrika gewerkt als vrijwilliger, activiteiten opgezet voor Syrische vrijwilligers in Heumensoord, ze is bestuurslid van de Raad van toezicht van de bibliotheek en medeoprichter van een sociale coöperatie voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Links naar social media:

[Voedselbank Nijmegen Overbetuwe: Schakel tussen Verspilling & Armoede](#)

[\(8\) Voedselbank Nijmegen-Overbetuwe | Facebook](#)

[Voedselbank NijmegenOverbetuwe \(@voedselbanknijmegen\) • Instagram-foto's en -video's](#)

<https://nl.linkedin.com/company/voedselbank-nijmegen-overbetuwe>

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Peter Terwindt, Global Sr. Digital marketing specialist, zal jullie inspireren namens Aviko:

Bij Aviko werken wij elke dag aan waardevolle aardappelproducten. Al sinds de oprichting in 1962 doen we dat elke dag met veel energie en is het onze ambitie om de wereld vertrouwd te maken met ons veelzijdige aanbod van aardappelproducten. Inmiddels behoren we zelfs tot de vier grootste aardappelverwerkende producenten ter wereld en zijn we in meer dan 110 landen actief.

Veel mensen denken bij Aviko aan frietjes. Logisch. Maar als één van de grootste aardappelverwerkers ter wereld, maken we nog veel meer producten. We nemen je mee in het verhaal van Aviko: je gaat verrast worden hoe veelzijdig en internationaal onze organisatie is.

Link naar de website en overige kanalen:

* Website: www.avikofoodservice.nl

* LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/aviko/mycompany/>

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Karin Löwik, Marketing Director zal jullie inspireren namens Vivera:

Vivera is al 30 jaar actief en is als een echte pionier met vleesvervangers begonnen en daarmee een aanjager in de plantaardige revolutie. Vanuit onze 3 productielocaties in Nederland bedienen we de hele Europese markt met een breed assortiment plantaardige producten. We hebben veel verschillende productie technologieën in huis en blijven daarmee door ontwikkelen om met nieuwe innovaties te komen, zoals onze nieuwe plantaardige zalmfilet. Het is belangrijk voor onze planeet dat we allemaal plantaardiger gaan eten, en bij

Vivera streven we ernaar om de barrières zoals smaak en prijs zo laag mogelijk te maken. Want als plantaardig eten voor iedereen toegankelijk wordt, maken we de grootste impact. Benieuwd hoe we dat doen?

Link naar de website:

www.vivera.com

Ook op FB, insta en LinkedIn te vinden!

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



**Dide Seuren, Marketing & Communicatie
HAN, Windesheim & Avans Hogeschool, zal jullie inspireren namens Eurest
catering:**

De missie van HAN, dé gezondste hogeschool van Nederland in samenwerking met Eurest Campus! Hoe bereiken we dit doel? In partnership met HAN creëren we een gezonde en gastvrije cateringambiance voor studenten en medewerkers, zodanig dat het aantrekkelijk is om er te verblijven, kennis te ontwikkelen en te delen.

Sinds 2017 is Eurest Campus de huiscateraar van HAN. Ik neem je tijdens deze sessie mee in de wereld van gezonde voeding en de stimulans om iedere dag weer een bewuste keuze te maken. Doormiddel van acties en initiatieven stimuleren we een gezonde leefstijl.

Hoe zorgen we ervoor dat studenten en medewerkers van HAN overgaan op een bewuste voedingskeuze? Denk met mij mee!

<https://www.instagram.com/eurest.campus/?hl=nl>

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Peter ten Kate, Managing Director zal jullie inspireren namens Cefetra Dairy:

Cefetra Dairy is a specialized trading company that sources main dairy commodities in the EU, Oceania and the Americas. From a variety of cheeses, to butter and milk powder and whey powder solutions.

With excellent logistics and product knowledge we sell the products across the globe to industrial customers, foodservice and retail. Key regions, besides the homebase in the EU, are Middle-East, North Africa and South-East Asia.

Cefetra Dairy is part of the German BayWa Group and has an office in 's-Hertogenbosch.

It is our role to connect supply and demand for dairy proteins and fats globally. Ensuring a good remuneration for the farmers and constant availability at fair prices for customers in deficit regions.

Join us if your passion is connecting with partners around the globe and you fancy working locally in Den Bosch with support and professionalism from BayWa!

www.cefetradairy.com

email : kate@cefetradairy.com

De inspiratiesessie wordt in het Nederlands gegeven.

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Chantal Groenew, Corporate Social Responsibility, zal jullie inspireren namens Lidl:

Lidl is de derde grootste supermarktketen van Nederland en wekelijks doen miljoenen mensen boodschappen bij ons. Klanten kunnen bij ons terecht voor producten met de hoogste kwaliteit voor de laagste prijs. We willen het beste voor onze klanten én voor de wereld om ons heen. Zo zijn we voor het 10^e jaar op rij uitgeroepen tot de beste supermarkt in groente en fruit en als eerste supermarkt gestopt met de verkoop van

sigaretten en tabak. Daarmee maken we een gezonde leefstijl voor iedereen betaalbaar en toegankelijk.

Benieuwd hoe wij dit doen? Kom dan naar de inspiratiesessie van Lidl!

Link naar de website en overige kanalen:

<https://www.werkenbijlidl.nl/>

<https://www.linkedin.com/company/lidl-nederland>

Campus recruiter: Iris Schoormans, iris.schoormans@lidl.nl, 0648214253 of werken@lidl.nl

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Jan Westra, Strategic Business Developer, zal jullie inspireren namens Priva:

“Bij Priva ontwikkelen en produceren we innovatieve oplossingen voor duurzame klimaatbeheersing en procesbeheersing in de tuinbouw, de gebouwde omgeving en de binnenteelt. Priva is een hightech bedrijf met wortels in het Westland, Nederland, en is uitgegroeid tot een wereldwijd bedrijf. Met jarenlange ervaring en kennis van technologieën in de tuinbouw en gebouwautomatisering levert Priva oplossingen die binnenteeltomgevingen perfect beheersen. Licht, temperatuur, luchtvochtigheid, CO2-concentratie en de stroming van water en meststoffen worden nauwkeurig beheerd door onze hardware en software en online services & applicaties. Ons controlesysteem anticipeert automatisch op interne en externe invloeden die uw teelt beïnvloeden. Door alle processen aan elkaar te koppelen, creëert u het meest stabiele klimaat en zorgt u voor een optimaal teeltresultaat. Natuurlijke hulpbronnen zoals energie en water worden zo efficiënt mogelijk gebruikt. Zo realiseert wordt er duurzame groei gerealiseerd.

Links naar website en andere kanalen:

<https://www.priva.com/nl>

<https://www.linkedin.com/company/priva-horticulture/>

<https://www.linkedin.com/showcase/priva-&-urban-farming/>

<https://www.linkedin.com/company/priva/mycompany/>

<https://www.facebook.com/privanl/>

https://www.instagram.com/priva_insights/

Contactgegevens Jan Westra: +31620033334

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Sebastiaan Hetterschijt, Circulaire Value Chain manager, zal jullie inspireren namens Bakkersgrondstof:

Bakkersgrondstof BV verzamelt onverkocht brood en verwerkt dat tot desem (de basis van deeg). Daarvan wordt weer nieuw brood gebakken. In de gehele brood keten wordt 25% brood weggegooid, de onnodige CO2 -emissie (voor landgebruik, energie, kunstmest etc.) die hiermee gepaard gaat wordt niet verrekend in de prijs van deze producten.

Moet deze onnodige emissie worden opgenomen in de prijs van dit product, zodat er meer budget ontstaat om de voedselverspilling tegen te gaan?

Links naar website en andere kanalen:

Website | www.bakkersgrondstof.nl

LinkedIn | <https://www.linkedin.com/company/bakkersgrondstof/>

Insta | @bakkersgrondstof

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers



Marieke Slettenhaar, redacteur van Foodies en koken & genieten, zal jullie inspireren namens F&L Media:

Is de keuken jouw favoriete plek in het huis? Ben je altijd op zoek naar culinaire inspiratie, uitdaging én wil je graag meer lezen over koken en eten? Dan is Foodies er voor jou. Als onderdeel van uitgeverij F&L Media produceert het foodies-team elke maand 2 culinaire tijdschriften: foodies en koken & genieten. Met de fysieke magazines, website, social media en nieuwsbrieven bieden wij de lezers inspiratie en vooral veel lekkere recepten. Wij koken bewust, met duurzame producten. Geen pakjes en zakjes, maar verse en waar het kan lokale seizoensproducten. Benieuwd geworden? Kom naar onze inspiratiesessie!

Links naar website en andere kanalen:

Website: <https://www.foodiesmagazine.nl/>

Instagram: <https://www.instagram.com/foodiesmagazine/>

Klik [hier](#) om terug te gaan naar overzicht sprekers