



Uitnodiging 29 januari 2018

Samen op weg naar het MeNU van Morgen

Samen op weg naar het MeNU van Morgen

We willen allemaal dat er in de toekomst nog steeds voldoende gezond voedsel is voor iedereen, maar hoe gaan we daar voor zorgen? Groente in de hoofdrol, met het seizoen mee-eten, een kleinere rol voor vlees en zuivel en minder voedsel verspillen. Het klinkt heel simpel, maar hoe gaan we het doen? Wat kun jij doen om een bijdrage te leveren en welke stappen kan jij zetten in je eigen restaurant of supermarkt om je bijdrage te leveren aan een duurzame voedselvoorziening? In deze bijeenkomst presenteren een aantal initiatieven inspirerende voorbeelden. Ook nieuwsgierig naar welke voorbeelden er al zijn en wat jij kunt doen? Meld je aan en zet 29 januari in je agenda!

Wanneer?

Maandag 29 januari 2017

Van 10.00 uur tot 13.00 uur (inclusief lunch)

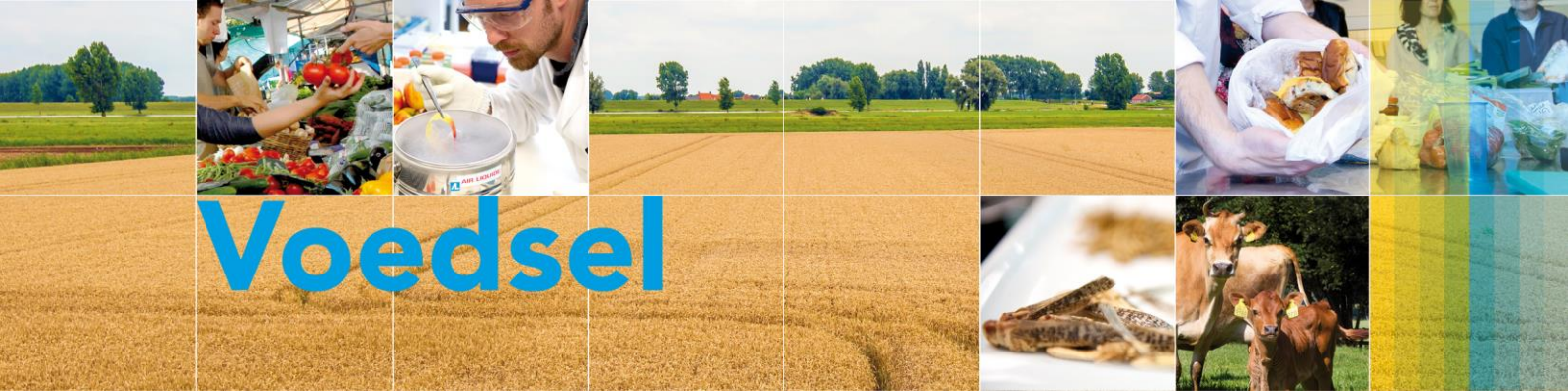
Locatie: Hotel de Wageningse Berg

Generaal Foulkesweg 96, 6703 DS Wageningen

Genodigden

Geïnteresseerden in de FoodValley (gemeenten Barneveld, Nijkerk, Rhenen, Veenendaal, Wageningen, Ede, Renswoude, Scherpenzeel).

De praktische tips richten zich met name op horecaondernemers & supermarkten, maar geïnteresseerde ketenpartijen zijn ook van harte welkom.



Wie komen er spreken?

Tijdens de sessie komen verschillende sprekers inspirerende voorbeelden vertellen.

- Wethouder van Wageningen van klimaat: Lara de Brito
- Natuur&Milieu over het MeNU van Morgen
- Een lokale supermarkt die stappen zet naar minder voedselverspilling op een bijzondere manier
- Wageningen University Research: inzichten uit onderzoek: o.a. minder vlees op de menukaart en onderzoek naar voedselverspilling
- Fletcher Hotel de Wageningse Berg: hoe ander om te gaan met het menu
- Foodiebag: Wat kun jij doen als restaurant met je overgebleven eten?
- De Lekker man: kiezen voor mannelijk vlees
- Dutch Cuisine: Groente in de hoofdrol
- Streekcoöperatie Boerenhart: eten uit de streek en het seizoen

Context

In de [voedselvisie](#) hebben verschillende partijen deze missie onderschreven: *De FoodValley regio loopt voorop in het realiseren van duurzame voedselsystemen en draagt zo bij aan een efficiënte, gezonde en toekomstgerichte voedselvoorziening, voor eigen inwoners en wereldwijd.* De eiwittransitie, het tegengaan van voedselverspilling en het verduurzamen van ketens zijn belangrijke ambities in de voedselvisie. Met het opzetten van een regionaal programma voedsel zijn de handen ineen geslagen om invulling te geven aan de ambities in de voedselvisie. Deze bijeenkomst wordt vanuit dit programma georganiseerd. Zie voor een uitgebreidere toelichting de [webpagina](#): regionaal programma voedsel.



Aanmelden

We horen graag of je komt dit in verband met de catering. We zorgen voor een passende lunch bij het thema. Graag ontvangen we uiterlijk 22 januari de aanmelding via info@regiofoodvalley.nl o.v.v. verduurzamen horeca en supermarkt.

Vervolg

Tegen het eind van de bijeenkomst hebben we vele inspirerende voorbeelden gehoord en vernieuwende concepten voorbij zien komen. Van daaruit gaan we kijken wat voor jou bedrijf een optie is om aan te haken. We inventariseren of er kansen liggen om gezamenlijk concepten uit te werken, en wat daarvoor nodig is. Maart is de maand tegen voedselverspilling, wat kan jij doen om daar op aan te haken?