



Hotspot Duurzaam voedselsysteem

powered by **Yuverta**

Uitnodiging 14 maart 2024

Lancering Hotspot Duurzaam voedselsysteem

Samen leren, innoveren en onderzoeken in de transitie naar een gezond, eerlijk en circulair voedselsysteem. Hiervoor bundelt Yuverta in de regio Limburg/Noord-Brabant de krachten in de Hotspot Duurzaam voedselsysteem.



Waar liggen jouw roots in het voedselsysteem? En hoe zet jij deze in op weg naar de toekomst?

In de hotspot werken (bedrijfs)partners samen met docenten en studenten aan innovatief onderwijs. Dat doen we binnen de samenwerkingsverbanden Beet! en AgroLeeft, en met de practoraten Duurzaam bodembeheer, Circulaire Voedselsystemen en Innovaties voor duurzaam en gezond voedsel op de Yuverta mbo-locaties Boxtel, Den Bosch, Helmond en Horst.

Programma

 Meld je nu aan

Vooraf

- 14.30 - 15.00 uur **Ontvangst docenten**
- 15.00 - 16.00 uur **Docenten workshop**
Samenwerken aan het voedsellandschap van de toekomst. *Werksessie: Innoveren leren en onderzoeken in de praktijk*

Hoofdgerecht

- 15.30 - 16.00 uur **Ontvangst bedrijven, partners en overige relaties**
- 16.00 - 17.15 uur **Plenaire sessie**
Keynote Imke de Boer, Practorenpraatje, Hotspot en officiële lancering
- 17.15 - 18.00 uur **Proeverij van streekproducten en projectvoorbeelden**
- 18.00 - 20.00 uur **Werksessies**

Toelichting programma plenaire sessie

Terug naar de roots van het Nederlandse voedselsysteem: van meer naar beter.

In deze presentatie deelt Imke de Boer haar inclusieve kijk op voedsel, die is gebaseerd op gezonde agro-ecosystemen die gezonde producten leveren, en die is geworteld in lokale sociaaleconomische omstandigheden. Ze vertelt haar verhaal op basis van bestaande unieke situaties, waarin diverse thema's, zoals milieu, technologie, gezond eten, politiek, cultuur en economie de revue passeren.



Imke J.M. de Boer is hoogleraar Dieren & Duurzame Voedselsystemen aan de Wageningen Universiteit en heeft het bedrijf De Boer en Voedsel. Als systeemdenker wil zij bijdragen aan een duurzame voedseltoekomst. Voor haar visie daarop ontving ze in 2020, samen met haar team, de prestigieuze Rockefeller Food System Vision Prize. Ook schreef zij het succesvolle boek 'Past het dier nog op ons bord?'

Practoraten voor het voedsellandschap van de toekomst

Maak kennis met onze practoren en innovatief onderwijs:

- Practor **Willem Jan van de Kamp:**
hoe de productie van voedsel start bij duurzaam bodembeheer.
- Practor **Wim Vugteveen:**
hoe teelt en veehouderij samenwerken in een circulair voedselsysteem.
- Practor **Lars Vierbergen:**
hoe innovaties leiden tot gezond en duurzaam voedsel.

En hoe zij samen binnen de hotspot werken aan innovatief onderwijs waar docenten samen met bedrijven leren, innoveren en onderzoeken.

Samen voor duurzaam innovatief voedselonderwijs

Over de voedselroots van Hotspotmanager Gerty van den Bosch-Habraken en de krachtenbundeling van Yuverta in Hotspots.



Lancering van de hotspot

Eetplein en werksessies

Proeverij van streekproducten

Tijdens een proeverij van (h)eerlijke en lokale producten laten wij 'praktijk proeven' van projecten en innovaties zien en kun je uiteraard met elkaar in gesprek om kansen te verkennen.



Werksessies

Agroleeft

De bestaande sectorgroepen Teelt en Veehouderij verkennen ieder hun specifieke samenwerkingsthema's.

Duurzaam bodembeheer

Het meten van bodemkwaliteit in de praktijk.

Innovaties in duurzaam en gezond voedsel

Samen leren innoveren onderzoeken met praktijkpartners.

Beet! in beweging

Kom letterlijk in beweging tijdens een rondleiding op Green Valley Estate (partner Beet!), ga in gesprek met de lokale leveranciers van de streekproducten en krijg een update over de laatste ontwikkelingen binnen Beet!



Locatie: Green Valley Estate, Deurne

Inspirerende Baroef locatie! Familie Van den Eijnden doet met hun bedrijf al jaren zaken in horeca en veehouderij in Deurne. Op Green Valley Estate bieden zij fysieke en mentale ruimte voor groei en ontwikkeling.

