



# Uitnodiging

Beste heer/mevrouw,

De afgelopen drie jaar heeft Stichting Landwaard gewerkt aan het project Duurzaam Inkopen van Regionale Producten. Rondom dit thema organiseren we op woensdagmiddag 4 juni een inspirerende bijeenkomst onder de naam 'Lokaal eten de Vooruitgang'. Graag nodigen wij u uit om hierbij aanwezig te zijn.

De insteek van het project Duurzaam Inkopen was het wegnemen van knelpunten in de regionale afzet, met als doel de vraag naar duurzame, regionale, agrarische producten op een doelmatige en structurele wijze in te vullen.

Op 4 juni zullen we ingaan op het project en op de vooruitgang die is geboekt in duurzame, lokale voedselproductie en consumptie. Verschillende sprekers uit de regio zullen vertellen over hun ervaringen en we kijken samen naar de toekomst. Linda Vermaat, bekend van verschillende duurzame voedselinitiatieven als de Youth Food Movement, is gespreksleider en host van de middag.

<b>Evenement</b>	<b>Lokaal eten de Vooruitgang</b>
<b>Datum</b>	Woensdag 4 juni
<b>Tijd</b>	14.00 uur tot 17.30 uur
<b>Locatie</b>	LUX Nijmegen, Mariënborg 38-39 in Nijmegen
<b>Voor wie</b>	Regionale afzetorganisaties, retailers en cateraars met regionaal aanbod en overige belangstellenden in de regionale korte keten

## **PROGRAMMA LOKAAL ETEN DE VOORUITGANG**

- 14.00 uur      Ontvangst
- 14.15 uur      Welkom door dagvoorzitter Linda Vermaat
- 14.20 uur      Inleiding door Annette Weeda van Stichting Landwaard
- 14.30 uur      Wat leeft er in de regio? Negen sprekers vertellen aan de hand van foto's hun verhaal.

### **Pannenkoekenhuis De Duivelsberg – Berg en Dal**

Ondernemer Johannes van den Bent kiest voor regionale producten op de kaart. Hij vertelt waarom hij hiervoor kiest en wat dit betekent voor zijn bedrijf.

### **Stichting Samen Zorgen - Herveld**

Teamleider Voeding en Gastvrijheid Pieter van den Heuvel van locatie de Hoge Hof werkt graag in zijn zorginstelling met lokale producten. Wat is de meerwaarde van lokaal eten voor bewoners en gasten?

### **Cormet Campus catering – Hogeschool van Arnhem en Nijmegen**

Frank van Zomeren zet zich in voor het verduurzamen van de catering op de HAN-campus. Wat betekent dit in de praktijk en waar loop je als cateraar allemaal tegenaan?



### **Boerencoöperatie Oregional – Arnhem-Nijmegen**

Manager Felix de Wit vertelt over zijn ervaringen en leermomenten met de directe verkoop van streekproducten aan zorg-, horeca- en cateringbedrijven.

### **Wageningen UR**

Wetenschapper Wijnand Sukkel neemt ons mee in de wereld van energieverbruik, emissie van broeikasgassen en voedselvoertuigkilometers. De resultaten van het onderzoek naar duurzaamheid van de regionale voedselketen Oregional - Sint Maartenskliniek worden toegelicht.

15.30 uur      Pauze

15.45 uur      Wat leeft er in de regio? Deel 2.

### **Dynamic Foodshowroom - Arnhem**

Ontwerpster Annelou van Griensven zet verrassende initiatieven rondom bewustwording van (lokale) voedselconsumptie op. Hoe zij dit doet en wat haar ervaringen hiermee zijn deelt ze met ons aan de hand van een aantal schitterende foto's.

### **Schooltuin de Wielewaal - Nijmegen**

Schoolmeester Gert Olthof vertelt over het creëren van bewustzijn van de herkomst van eten. Kinderen leren bij de schooltuin al spelenderwijs over het belang van vers, gezond en lokaal eten.



## “Groene Sociale Versmarkt” - Arnhem

Heleen Platschorre van Cordaid bespreekt de nieuwe coöperatieve supermarkt met uitsluitend streekproducten die na de zomer in Arnhem zal worden gestart.

## Rabobank Nederland

Daan Dijk is werkzaam bij Directoraat Duurzaamheid van Rabobank Nederland en geeft ons een blik op de toekomst van duurzaamheid in relatie tot een lokale voedselvoorziening.

16.15 uur      Discussie over de toekomst van een lokale voedselstrategie met onder andere **Jan-Willem van der Schans van Wageningen UR en Eetbaar Rotterdam** en sprekers uit de catering en retail.

17.00 uur      Afsluiting met borrel en regionale hapjes.

17.30 uur      Einde

Heel graag tot ziens op 4 juni!

Hartelijke groet,

Annette Weeda  
Projectleider Duurzaam Inkopen van Regionale Producten

*Deelname aan Lokaal eten de Vooruitgang is kosteloos, wel dient u zich van te voren per e-mail aan te melden bij Annette Weeda. Voor verdere vragen kunt u eveneens bij haar terecht.*

E: [Annette@landwaard.eu](mailto:Annette@landwaard.eu) | T: 06 1140 0923

