

Transitie in AgriFood

*Verken het voedselsysteem, krijg
grip op de verandering en maak
zelf de transitie*



AgriFood Hub

TRANSITIE IN AGRIFOOD

Verken het voedselsysteem, krijg grip op de verandering en maak zelf de transitie

Als voedselprofessional heb je te maken met een continu veranderend voedselsysteem waarbinnen jij en je organisatie zich moeten blijven ontwikkelen. Dit vraagt om een dieper inzicht in de dynamiek, belangen en innovatieve krachten die het voedselsysteem vormgeven.

Wij geven je een overzicht van het voedselsysteem door je letterlijk mee op reis te nemen. We geven je tools en handvatten door verschillende workshops om nieuwe kennis te vertalen naar jouw praktijk. Hierbij krijg je persoonlijke begeleiding van coaches die op dit moment impact maken in ons voedselsysteem.

DOEL: Het doel van de Food Hub opleiding *Transitie in AgriFood* is het ontwikkelen van een vernieuwd en breder perspectief op het voedsellandschap waarbinnen je opereert. Je krijgt meer inzicht in je eigen rol, je waarden en overtuigingen. Ook krijg je meer zicht op de fases van de transitie en de verschillende actoren die hierin een rol hebben. Waar sta jij, waar staat jou organisatie en welke innovaties moeten er plaats vinden om in te spelen op de verandering?

DOELGROEP: Voedselprofessionals: ondernemers en professionals werkzaam bij overheden, midden- en kleinbedrijf, maatschappelijke organisaties of onderwijs, in verwerking, retail etc – van boer tot bord.

MEEDOEN: Inschrijven kan via www.thefoodhub.org/transitieinagrifood

Ben je benieuwd of dit programma bij je past of heb je andere vragen? Neem dan contact met ons op via hello@thefoodhub.org.

Het programma is ontwikkeld door Food Hub en Wageningen Academy



PROGRAMMA (onder voorbehoud*)

Module 1 – De voedseltransitie

(3 dagdelen, 14-15 september)

- Wat is jouw voedselvisie?
- Transitietheorie (MLP)
- Welke factoren bepalen de transitie?
- Visievorming

*Sprekers: Joris Lohman (Food Hub),
Beatrijs Voorneman (Reframing).*

Module 2 – Het voedsellandschap

(4 dagdelen, 19-20 oktober)

- Op bezoek bij de boer
- Hoe werkt de retail?
- Wat is de het belang van beleid?

*Sprekers: Edwin & Elly Michelsen
(varkenshouders), Corné Sijben
(melkveehouder), Jacqueline en Christ
Monden (tuinbouwbedrijf De
Kruydenaer), Jasper Sturtewagen
(Ahold), Bram Wits (politiek adviseur
van de Staatssecretaris van
Economische Zaken).*

Module 3 – Radicale vernieuwing

(4 dagdelen, 23-24 november)

- Ontmoet radicale voedsel-
ondernemers
- Werksessie: van voedselvisie naar
concept
- Lean Start-up methode

*Sprekers: Mark Slegers (Rotterzwam,
Blue City 010), Marijke Booij (Booij
Kaasmakers), Tsjomme Zijlstra
(Kaapse Brouwers), Bob Richters
(Hotspot Hutspot), Jeroen Willemsen
(Green Protein Alliance), André Knol
(Innomics).*

Module 4 – Maak zelf de transitie

(3 dagdelen, 20-21 december)

- Workshop Pitch Perfect
- Feedback sessie met panel met
experts
- Presentaties: van voedselvisie naar
eigen transitie

*Sprekers: Jorn Matena (&MAES),
Marcel Schuttelaar (Schuttelaar &
Partners), Beatrijs Voorneman
(Reframing Studio), André Knol
(Innomics).*

**Dit conceptprogramma is gebaseerd op de vorige editie en zal nog veranderen op basis van actualiteit en trends. Sprekers staan onder voorbehoud genoemd. Het programma is ontwikkeld door Food Hub en Wageningen Academy.*



COACHINSTRAJECT

Parrallel aan het programma volg je een persoonlijk, intensief coachingstraject. Je wordt gecoached door Joris Lohman en Joszi Smeets en door externe coaches uit het (extended) netwerk van Food Hub.

Coaches tijdens de vorige editie waren o.a. Janno Lanjouw (journalist voor o.a. de Correspondent, het Parool), Linda Vermaat (ondernemer, start-up coach), Tjeerd de Groot (voormalig directeur van NZO, nu Tweede Kamerlid), Wilbert van de Kamp (oprichter Omapost en ondernemer).

RESULTATEN

Na het einde van het programma ben je in staat de **actuele ontwikkelingen en trends in de voedselsector** te duiden en er naar te handelen.

Deelnemers leren van elkaar, van experts, topsprekers, innovators en ondernemers uit **alle schakels van de keten**.

Als deelnemer word je onderdeel van een **interdisciplinair netwerk** dat ook lang na het volgen van deze opleiding waardevol zal blijken.

Je krijgt **handvatten en tools** aangereikt om in eigen context vorm te geven aan het toekomstige voedselsysteem.

Je werkt niet alleen aan het **vergroten van kennis** over de huidige stand van zaken in het voedselsysteem, je komt ook in contact met **innovaties** en ondernemers die het toekomstige systeem vorm geven

Je gaat met je poten in de modder: het **ontwikkelen van een visie** doe je door te leren, te ervaren en te delen

PRAKTISCHE INFORMATIE

Voertaal:	Nederlands
Voor wie:	Voedselprofessionals: ondernemers en professionals werkzaam bij overheden, midden- en kleinbedrijf, maatschappelijke organisaties of onderwijs, in verwerking, retail etc.
Data:	14-15 sept, 19-20 okt, 23-24 nov, 20-21 dec
Locatie:	Diverse boerderijen, fabrieken en andere relevante plekken door heel Nederland
Prijs:	€1995,- ex. btw (programma, koffie/thee, lunch – reiskosten zijn voor eigen rekening)



ORGANISATIE

Dit programma is ontwikkeld door Food Hub en Wageningen Academy. Wageningen Academy en Food Hub hebben elk een eigen expertise: waar Wageningen de wetenschappelijke basis brengt, staat Food Hub in de (stadse) praktijk. Daarnaast weten zowel Wageningen als Food Hub op hun eigen manier stad en platteland te verbinden.

OVER FOOD HUB

Food Hub maakt opleidingen, trainingen en vernieuwende vormen van voedsel educatie, in opdracht of op eigen initiatief en altijd samen met een groot netwerk van veranderaars en koplopers uit alle schakels van de voedselketen – van boer tot beleidsmaker, van retailer tot ondernemer. Wij helpen bedrijven, overheden, sectoren en professionals om de veranderende wereld van voedsel en landbouw beter te begrijpen.

Al onze programma's zijn gebouwd vanuit een interdisciplinaire kijk op voedsel. Problemen en uitdagingen binnen één sector kunnen alleen worden opgelost door alle schakels van de keten hierbij te betrekken. Zo creëren we nieuwe oplossingen en innovaties die direct in de praktijk kunnen worden gebracht. Tijdens deze programma's ga je met je poten in de modder: een visie ontwikkel je door te leren, te ervaren en te delen.

OVER WAGENINGEN ACADEMY

Wageningen Academy verzorgt vanuit Wageningen University & Research cursussen en training voor professionals, werkzaam in het bedrijfsleven en bij de (semi)overheid met als doel enerzijds Wageningse kennis te ontsluiten en anderzijds om deelnemers aan programma's te ondersteunen hun professionele ontwikkeling.

Binnen het domein voedsel worden de laatste wetenschappelijke inzichten en technologische ontwikkelingen vertaald naar cursus programma's over o.a. voedselproductie, -consumptie, voeding & gezondheid en consumenten gedrag.



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH