



10.00	Inloop met koffie en thee verzorgd door leerlingen en studenten i.s.m. Buurtmoeders
11.00	<p>Welkom bij Food Academy Amsterdam <i>opening</i></p> <p><i>Luc Verburgh, bestuursvoorzitter Wellantcollege</i></p> <p>Het verschil tussen 'dromen' en 'doen' is de interactie tussen mensen. Door het durven delen van dromen, visies, standpunten en contacten kun je van elkaar leren, komen nieuwe verbindingen tot stand en kunnen er mooie initiatieven binnen ons voedsellandschap ontstaan. Amsterdam Next Foodsteps biedt daar vandaag het podium voor.</p>
11.05	<p>Dynamiek in de stad <i>plenaire duopresentatie</i></p> <p><i>Cees Jan Pen van Nicis en Guido Walraven van Hogeschool InHolland</i> <i>o.l.v. dagvoorzitter Linda Vermaat</i></p> <p>Guido Walraven is lector Dynamiek van de Stad aan Hogeschool Inholland. Cees-Jan Pen is programmaleider Onderzoek Economie & Innovatie bij het Nicis Institute. Samen stelden zij de bundel 'Van de makende naar de lerende stad' samen. Hierin trekken zij de conclusie dat burgers en ondernemers op lokaal niveau in samenwerking met de overheid en andere partners nu zelf bezig zijn wijken en buurten beter te maken en daarbij veel van elkaar leren. 'Tijdens het symposium leggen zij de focus op productie en consumptie van voedsel in de stad. Linda Vermaat van Voer voor Eten daagt hen uit met pakkende voorbeelden te komen en concrete succesfactoren aan te reiken.</p> <p>NB: Tijdens het symposium is het mogelijk het boek aan te schaffen.</p>
11.30	<p>Waar ga ik morgen mee aan de slag en met wie? <i>discussieronde 1</i></p> <p><i>Vier paralleldiscussies die starten met een korte aftrap van drie inleiders met ieder een eigen visie op het onderwerp. Direct aansluitend discussie over 'waar kan ik zelf morgen mee aan de slag, met wie en hoe?'. Gaat dat nog niet snel genoeg? Plaats een 'contactadvertentie' op de prikborden!</i></p> <p>Discussiethema':</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Innovatieve regionale voedselvoorziening 2. Sociale meerwaarde met lokaal ondernemen 3. De prijs van ons voedsel 4. Het communiceren van duurzaamheid <p>NB: Bij aanmelding een eerste en tweede voorkeur voor discussie 1, 2, 3 of 4 opgeven. Wij houden bij de indeling zoveel mogelijk rekening met uw voorkeur!</p>

11.30	<p>Waar ga ik morgen mee aan de slag en met wie? <i>vervolg discussieronde 1</i></p> <p>1. Samenwerken voor innovatieve regionale voedselvoorziening. Hoe kunnen partijen de handen ineen slaan om de stad te voeden? Op welke manier en met wie is samenwerking mogelijk?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susanne de Boer, Rabobank Amsterdam – Voedsel verbindt Amsterdam! • Willem Treep, Willem & Drees – Waarom zijn kortere ketens niet mogelijk, kwestie van doen! • Jan Willem van der Schans, WUR / LEI – Kritische blik uit onderzoeks- en onderwijswereld <p><i>Gespreksleiding: Rik Eweg, lector 'Duurzame agrobusiness in metropolitane gebieden', VHL</i></p> <p>2. Creëren van sociale meerwaarde met lokaal ondernemen. Leer van de prachtige initiatieven van deze lokale ondernemers! Zij presenteren drie succesverhalen die u zullen voeden. Help ook hen een stap vooruit met uw ideeën, contacten en idealen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jaap Hoek Spaans, Landzijde – Kleinschalige initiatieven met zorglandbouw • Garnt Haakma, Brouwerij de 7 Deugden – Starten en brouwen vanuit een overtuiging • Philip van Tra, De Groenten uit Amsterdam – De mogelijkheden van een stadskwekerij <p><i>Gespreksleiding: Gaston Remmers, lector 'Eco-effectief ondernemen in stedelijke omgeving', CAH</i></p> <p>3. De prijs van ons voedsel: staat de waarde die wij geven aan eten ons in de weg? Is herwaardering van ons voedsel nodig? Zo ja, wat kunnen we doen?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Joris Lohman, Youth Food Movement – Frisse blik op toekomstige voedselproductie • Wilco de Jong, Nederlands Agrarisch Jongeren Kontakt – Standpunt van agrarische jongeren • Alexandra Besel, St. Maatschappelijk Verantwoord Eten – Initiatieven met effect <p><i>Gespreksleiding: Woody Maijers, lector 'Integrale Voedsel- en Productieketens', Inholland</i></p> <p>4. Het communiceren van duurzaamheid. Oftewel, op welke manier krijg je de boodschap goed verkocht? Het geloof in verbinden, versterken en vergroten. Maar hoe pak je dat aan?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Henk Gerbers, Bio+ (ronde 1) – Successtory van een betrouwbaar biologisch merk • Arend Zeelenberg, Buro A-Z – Praktische adviezen aan ondernemende pioniers • Jelle de Jong, Schuttelaar&Partners – Invloed communicatie op het maken van duurzame keuzes • Reinier Heijenberg Bio+ (ronde 2) – Successtory van een betrouwbaar biologisch merk <p><i>Gespreksleiding: Olaf van Kooten, lector 'Verbinding landbouw en Randstad', Inholland</i></p>
12.30	Lunch, verzorgd door leerlingen en studenten i.s.m. Buurtmoeders en Fabulous Food Diners
13.30	<p>Waar ga ik morgen mee aan de slag en met wie? <i>discussieronde 2</i></p> <p>Zelfde discussie-ronde. Vergeet niet uw voorkeur op te geven bij aanmelden!</p>
14.30	<p>En nu verder! <i>plenaire afsluiting</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Slotdebat met de vier 'stadse' lectoren 'Welke nieuwe initiatieven/verbindingen zijn ontstaan? Welke hebben meeste kans van slagen? Wat is er nodig om die te versterken en te vergroten?' • Slotbetoog door Guido Walraven 'En nu: Van durven naar doen!'
15.15	Netwerkborrel, verzorgd door leerlingen en studenten i.s.m. Buurtmoeders



Symposium



Mede mogelijk door:
**Kamer van Koophandel
Amsterdam**

Datum dinsdag
7 februari 2012

Tijd 11.00 – 15.00 uur

Locatie Garage Notweg,
Notweg 38, Amsterdam

Aanmelden
Food@wellant.nl o.v.v.
voorkeur disussie 1, 2, 3
of 4, naam, organisatie.

Kosten
Aan deelname zijn geen
kosten verbonden.

Verhinderd
Mocht u onverhoopt
verhinderd zijn, geef dit
dan z.s.m. aan ons door
zodat wij een ander in de
gelegenheid kunnen stel-
len om te komen.

Nieuwsbrief
Ontvangt u de nieuws-
brief al? Aanmelden kan
via food@wellant.nl

Voor vragen
food@wellant.nl
06 22447838

A'dams Next Foodsteps

Op 7 februari a.s. organiseert Food Academy Amsterdam voor de tweede maal het symposium 'Amsterdams Next Foodsteps'. ANF 2.0 is voor ondernemende mensen in de foodwereld die samen een volgende stap willen zetten in de aanpak van grootstedelijke voedingsvraagstukken.

Routebeschrijving

Met de auto: Komend vanaf de ring A10: neem afslag s106 richting Osdorp naar de Cornelis Lelylaan. Onder het treinstation doorrijden en aan het einde van de Cornelis Lelylaan rechtsaf slaan, Meer en Vaart op. Aan het einde van Meer en Vaart linksaf slaan de Osdorperban op. Neem op de Osdorperban de eerste straat rechts, dit is de Notweg. Bijna direct aan de linkerkant staat de garage Notweg, nummer 38.

Met het openbaar vervoer: Tram 17: uitstappen halte Osdorpplein, stukje teruglopen, oversteken bij het zebrapad, brug over het water nemen, Groenpad aflopen, deze gaat over in de Notweg. Nogmaals oversteken bij de zebra (op de Osdorperban) en rechtdoor de Notweg vervolgen. Bijna direct aan de linkerkant staat de garage Notweg, nummer 38.

Bus 19: uitstappen halte Oeverpad, stukje terug of verder lopen naar Meer en Vaart en dan rechtsaf de Osdorperban oplopen. Neem eerste (niet doodlopende) straat naar rechts, dit is de Notweg. Bijna direct aan de linkerkant staat de garage Notweg, nummer 38.

Food Academy is een krachtenbundeling van de onderwijsinstellingen Hogeschool InHolland, Wellantcollege en Wageningen UR. De Food Academy richt zich in het bijzonder op de aanpak van grootstedelijke voedingsvraagstukken.

Een Fabulous Food Diner **FABULOUS
FOOD
PRODUCTS**
De lunch wordt verzorgd
door Catering de Buurt-
moeders in samenwerking
met leerlingen Wellant-
college, studenten Food Academy en Fabulous
Food Diners.



Fabulous Food Diners is een initiatief van Stichting Maatschappelijk Verantwoord Eten, zie www.fabulousfoodfan.nl. Zij zullen er voor zorgen dat het eten en drinken deze dag verantwoord is en ook gebruik maken van lokale producten waaronder van enkele sprekers en deelnemers.