

Van Boer tot Bord

THEMADAG EIWITTRANSITIE

6 MAART 2024



Naar een duurzamer en gezonder voedselsysteem

Door Arzien de Lint
6-03-2024

greendish.
versneller van de voedseltransitie

Agenda

Inhoud

- Welkom
- Quiz
- Waarom voedselduurzaamheid?
- Eiwittransitie
- Er zijn 4 manieren om aan voedselduurzaamheid te werken
- Hoe doet Greendish dit

QUIZ

[Spelmodus kiezen - Kahoot!](#)



ONZE MISSIE

We dragen bij aan de verbetering van menselijk, dierlijk en planeet welzijn door



Samen te werken met food professionals om gezonde en duurzame voeding beschikbaar te maken voor iedereen, overal.



WAAROM & HOE

willen we dit
bereiken:

WE GAAN VOORBIJ AAN DE GRENZEN VAN 1 PLANEET



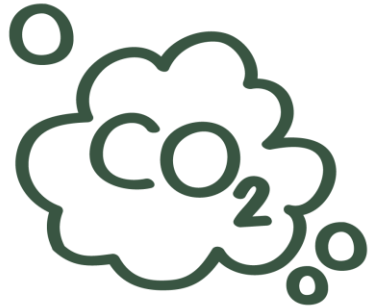
1,6
WERELDWIJD



3,6
IN NEDERLAND



Voedsel is
verantwoordelijk voor
30% van
de mondiale
CO²-uitstoot.



Door betere voedselkeuzes
te maken kunnen we
de CO₂-uitstoot met
de helft verminderen.

ONS HUIDIGE VOEDSELSYSTEEM

Vervuiling van land,
lucht en water

Verantwoordelijk
voor 30% van de
totale broeikasgas
uitstoot

Grootste oorzaak
van biodiversiteit
verlies

Verantwoordelijk
voor 75% van
ontbossing

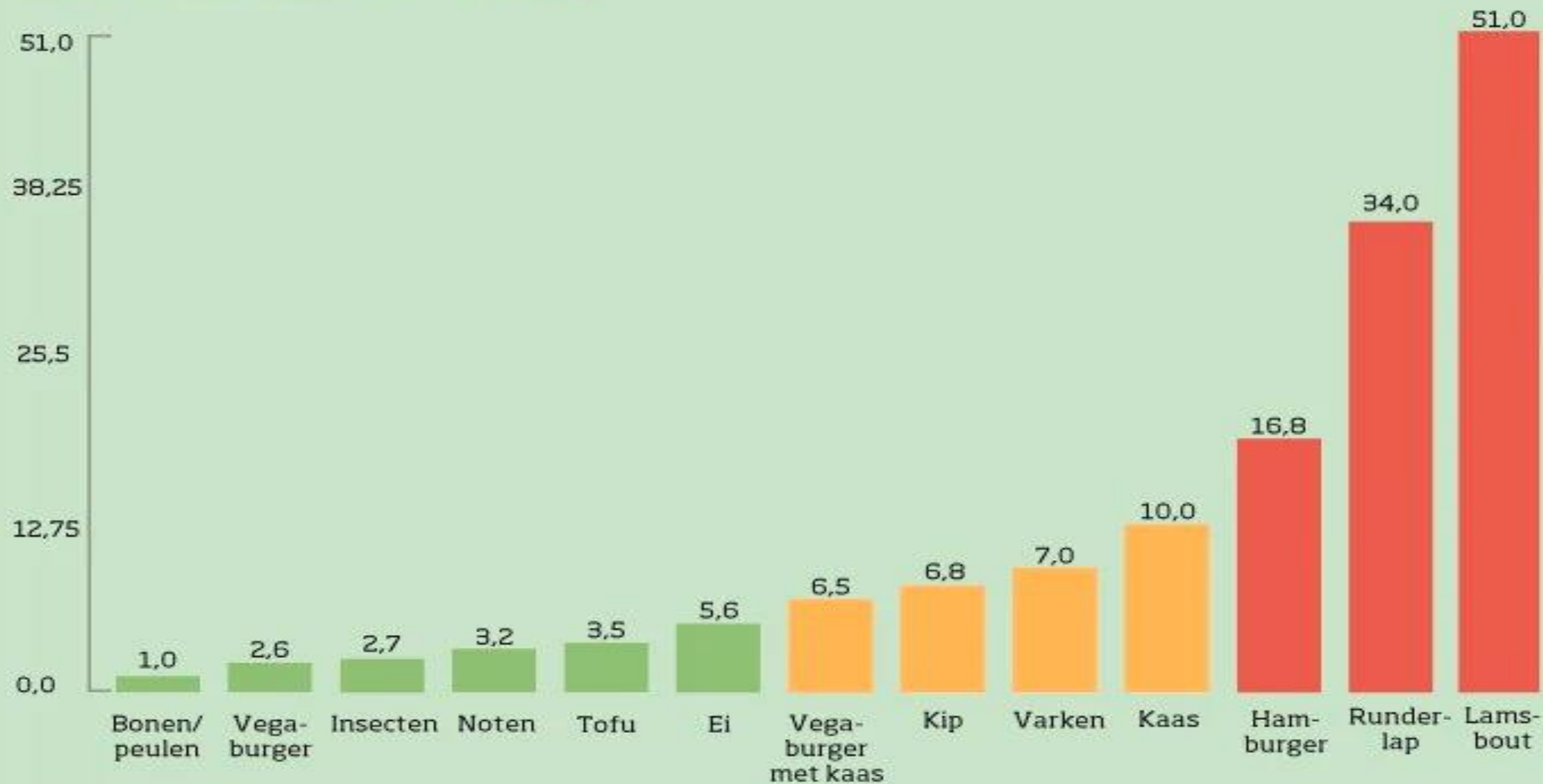
30% van het voedsel
dat we maken wordt
verspild

A top-down view of various legumes arranged in a circular pattern on a dark, textured surface. The legumes include red kidney beans, white beans, black beans, green lentils, and orange lentils. The text "DE EIWITTRANSITIE" is overlaid in the center in white, bold, sans-serif font.

DE EIWITTRANSITIE

PRODUCTEN: VAN MINST NAAR MEEST MILIEUBELASTEND

CO₂ dat vrijkomt per kilogram product (kg)



Bron: Milieu Centraal, 2020

Is vlees gezond?



Discussie

Positief: Veel voedingsstoffen in hoge concentraties

Negatief: Verhoogd risico op herseninfarct, kanker, diabetes type

II



Peulvruchten

Gezondheid

- Rijk aan eiwitten, vitamine B1, ijzer en vezels
- Goed voor hart- en bloedvaten

Wist je dat...

- Nederlanders gemiddeld maar 1x in de 2 weken peulvruchten eten? Terwijl het voor elke dag wordt aanbevolen!

Peulvruchten



Duurzaamheid

- Lage milieubelasting
- Betere bodemkwaliteit

Wist je dat...

- Er voor kikkererwten 6x minder waterverbruik is dan bij hamburger?



Soja

Wist je dat...

- ongeveer 75% van de wereldwijde sojaproductie wordt gebruikt als veevoer?
- een Europeaan gemiddeld 61 kg soja per jaar eet? Hiervan is 75% verwerkt in diervoeding.
- 90% van de ontbossing in de Amazone te wijten is aan de veehouderij?



Doen

Tips voor in de praktijk

- Frequentie verlagen van gerechten met rood vlees
- Portionering rood vlees verlagen
- Meer gebruik van plantaardige eiwitten in gerechten zoals o.a.:
 - Noten, zaden en pitten
 - Sojaproducten: Tempeh en tofu
 - Seitan
 - Peulvruchten zoals bruine, witte en zwarte bonen, linzen, kikkererwten, spliterwten , kapucijners, etc.
 - Zeewier
- Kies voor kip en vis ipv rood vlees
- Gehakt: kies voor vega gehakt of half-om-half



Kaas

Wist je dat...

- Kaas ook een relatief hoge milieu impact heeft?
- Er veel verschil zit tussen soorten kaas?

Praktische tips

- Gebruik meer zachte ipv harde kazen
- Pas de portionering aan
 - Gebruik kleinere hoeveelheden van kazen met een sterke smaak



Doen

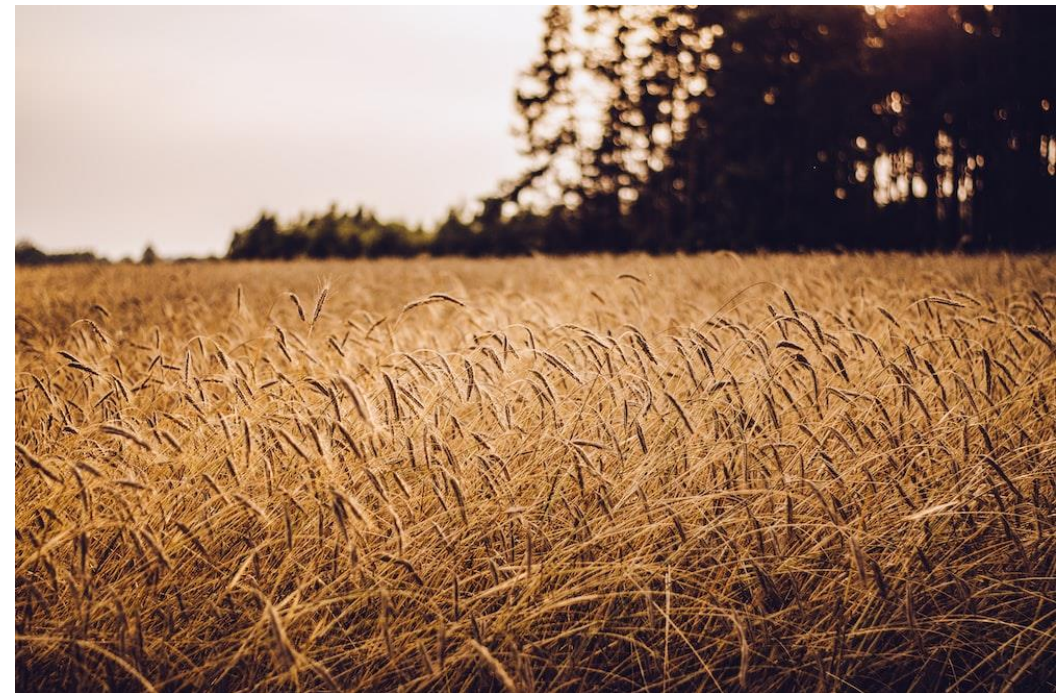
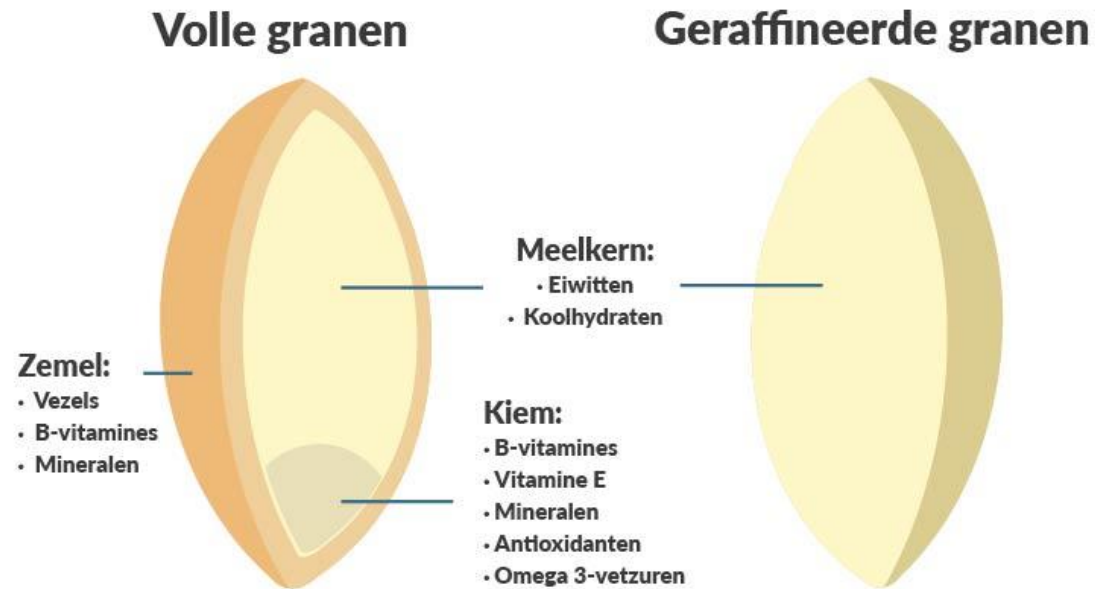
Praktische tips

- Gebruik meer zachte ipv harde kazen
 - Serveer ook eens broodjes met 30+ kaas of andere light kaas producten zoals light cottage cheese of zuivelspread light. Hier een voorbeeld recept.
 - Denk aan broodje huttenkase met avocado en rucola
- Pas de portionering aan
 - Gebruik kleinere hoeveelheden van kazen met een sterke smaak
- Vervang kaas op brood
 - Groentespreads
 - Muhammara
 - Baba Ganoush
 - Notenspreads
 - Bonenspreads zoals doperwten

Granen

Wist je dat... Volkoren brood een lagere milieu-impact heeft dan wit brood

- Lagere CO2 uitstoot en lager waterverbruik





Vis

Gezondheid

- Vis met hoge concentratie omega 3 vetzuren goed voor gezondheid
 - Makreel, haring, sardines, zalm
- Veel vis hoge zout concentratie
 - Gerookte vis, gezouten haring, gezouten stokvis etc.
 - Hoger risico op hard en vaatziekten

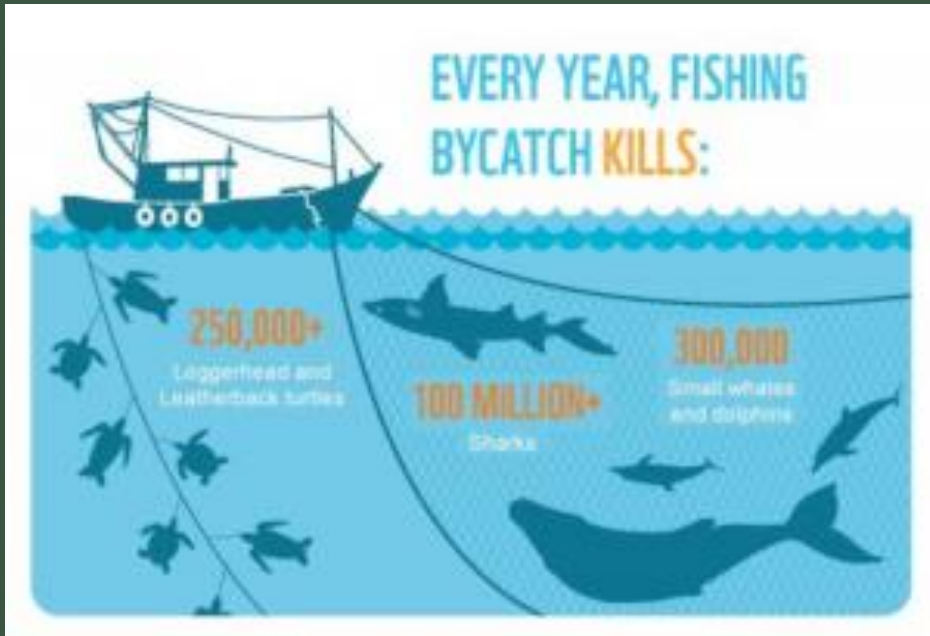
Vis

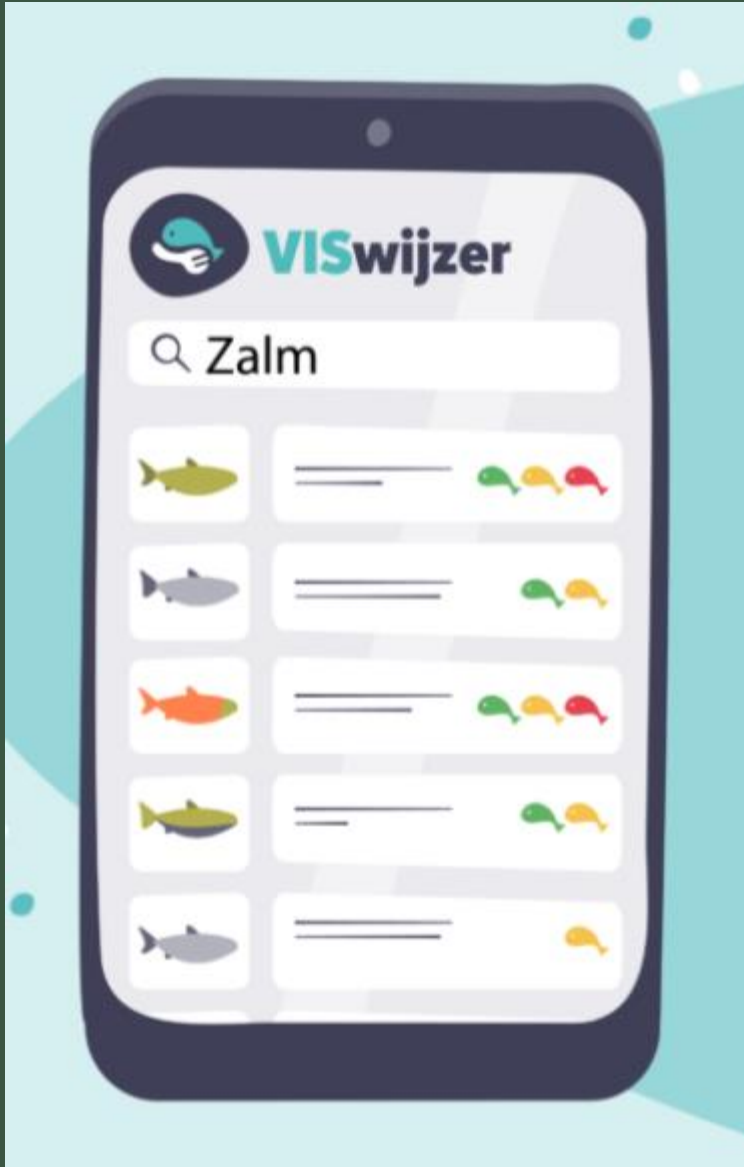
Duurzaamheid

- Natuur- en milieuproblemen
- Overbevissing
- Aantasting
 - Bodem
 - Waterkwaliteit
 - Biodiversiteit
 - Veel bedreigde vissoorten

Wist je dat...

- Er gemiddeld 100 miljoen haaien elk jaar worden gedood door mensen door de visserij. Dat staat gelijk aan 190 haaien per minuut
- 'Hollandse garnalen' vaak gepeld in Marokko of Wit-Rusland





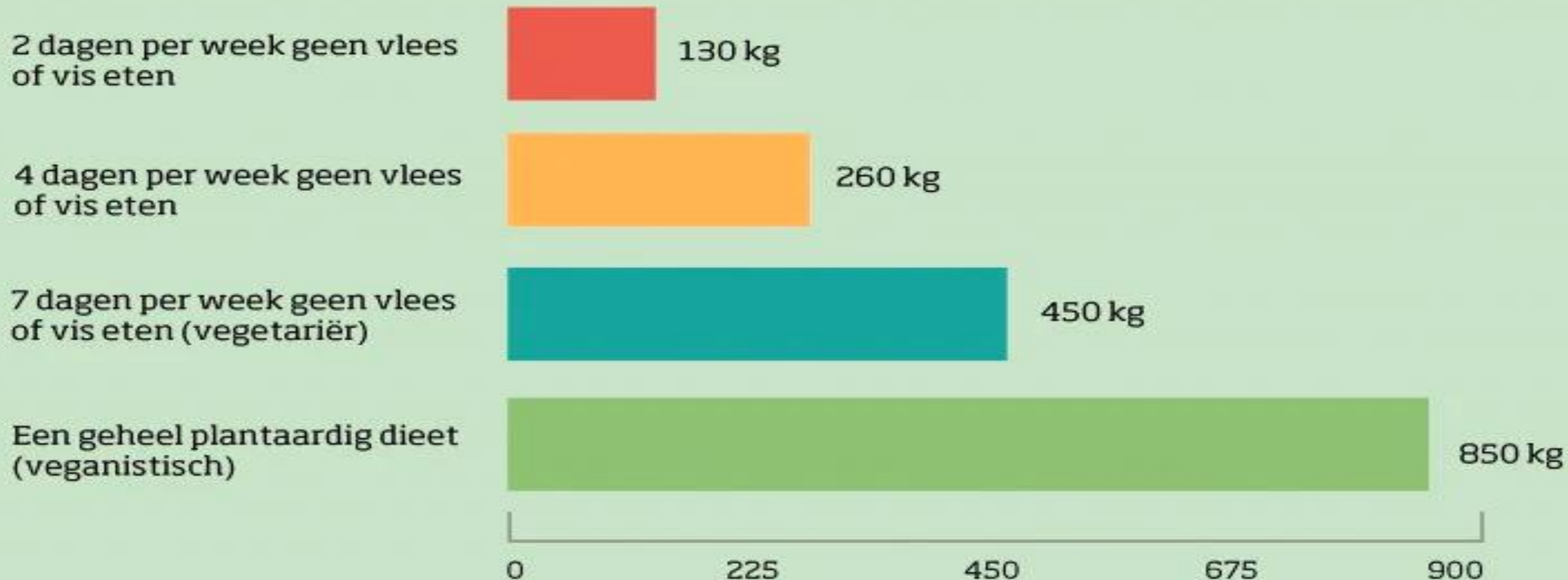
Vis

Tips voor in de praktijk

- Gebruik keurmerken
 - ASC en MSC keurmerk
- Check de VISwijzer
 - Online tool
 - Stoplichtensysteem
- Gebruik bijvangstvis
 - Bijv: Tongschar, steenbolk en wijting
- Zeeuwse mosselen
- Gebruik zeewier

PLANTAARDIGE VOEDING: CO2-BESPARING

CO2-besparing per jaar (kg)



Bron: Milieu Centraal, 2020



De eiwittransitie

Samenvatting

- Minder dierlijke eiwitten
- Meer plantaardige eiwitten

4 ER ZIJN **MANIEREN**

**waarop we dit
kunnen bereiken:**

1



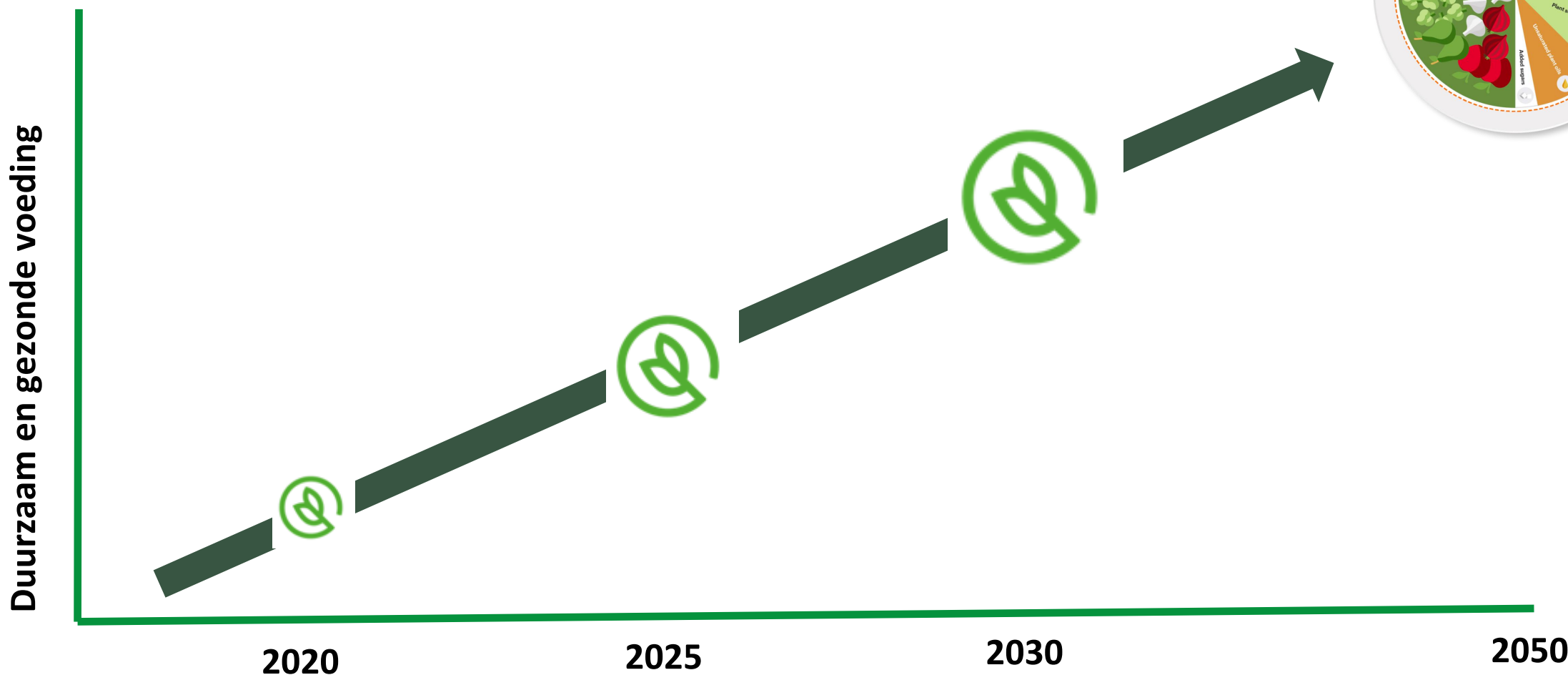
Stel een duurzaam en gezond menu samen

Door de verhouding dierlijk vs. plantaardig aan te passen verminder je snel CO₂. Een overwegend plantaardig menu draagt ook bij aan het bestrijden van diverse welvaartsziekten.

Wist je dat: wij menu's plantaardiger maken met behoud van of zelfs een stijging in gasttevredenheid?

STAP VOOR STAP

naar een duurzaam en gezond voedselaanbod in 2050





Hoe ziet een gezond en
duurzaam voedselaanbod
eruit?



Er is geen ruimte
voor vlees en zuivel
binnen ons dieet



plantaardig eten
speelt de hoofdrol



we mogen max 100
gr vlees per dag
eten



alle antwoorden zijn
goed



[Meer antwoorden toevoegen](#)

Zo...



2



Koop verantwoord in

Inkoop bij lokale partijen zorgt voor minder transport en het stimuleert de economie. Wij kijken niet alleen naar herkomst (kilometers) maar naar de hele keten; seizoenen, manier van telen, keurmerken en de milieu impact.

Wist je dat: een tomaat uit een Nederlandse kas niet altijd duurzamer is dan een tomaat uit de Spaanse grond?

Keurmerken

Wist je dat...

- Het ASC keurmerk zorgt voor optimale waterkwaliteit, stressvermindering, leefruimte en bescherming lokale biodiversiteit en ecosystemen?
- Het Fairtrade keurmerk zich inzet voor betere leef- en werkomstandigheden van boeren?
- Het Beter Leven keurmerk zich focust op dierenwelzijn?



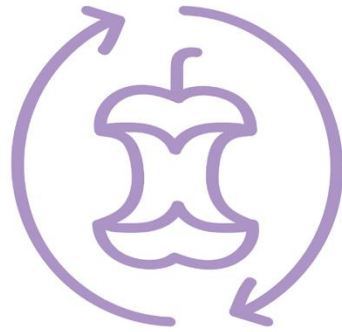
Lokaal & Natuurinclusief

Wist je dat...

- Lokale, biologische producten hebben, in seizoen, dezelfde prijs als vergelijkbare niet biologische/lokale producten bij grootleveranciers?
- Quinoa gewoon wordt geteeld in Zeeland & Vlaander
- De volgende producten nu in seizoen zijn?
 - Curry met pompoen en lupine
 - Noedels met rammenas
 - Rode bieten carpaccio
 - Meiraap met kruidenolie en feta
 - Geroosterde bloemkool en wortel
 - Winterposteleinpesto
 - Sandwich met pompoenspread en geroosterde witlof
 - Tarte tatin met peer



3



Verspil minder voedsel

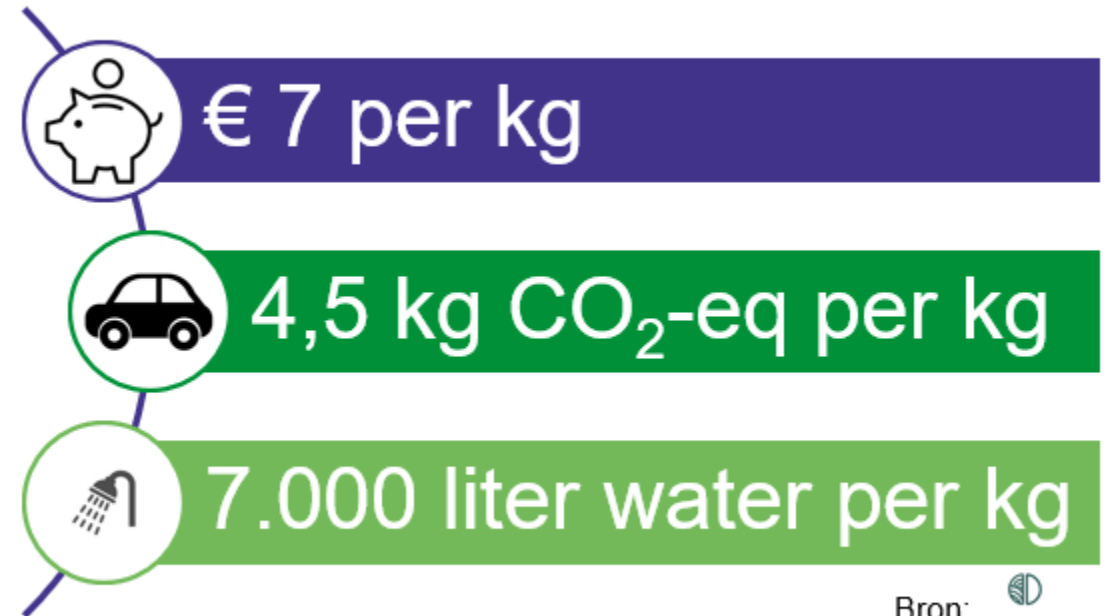
Door maaltijden optimaal te portioneren voor de gast en het efficiënt gebruiken van (hele) ingrediënten in menu's kun je gemakkelijk verspilling tegengaan en een positieve impact creëren op het klimaat.

Wist je dat: maatregelen tegen verspilling ook resulteren in een kostenbesparing?

Voedselverspilling

Wist je dat..

- Er in Nederland 2 miljard kilo voedsel wordt verspild per jaar?
- Je gemiddeld 7 euro kan besparen aan inkoopkosten per kg gered voedsel?
- Brood het meest verspilde product is in Nederland?
 - Pas de processen aan waardoor er minder brood wordt verspild
 - Gebruik restjes brood bijv voor wentelteefjes, broodpudding of croutons



Bron:  orbisk

Voedselverspilling

Inkoop

- Inkoop afhankelijk van aantal gasten
- Meten = weten
 - Dervinglijst bijhouden
 - Trends spotten
- Voorraad check voor bestellen

Bewaren

- Verhit, vries in, fermenteer of vacuümmeer producten voor langere houdbaarheid
- Producten bewaren op goede locatie en temperatuur
 - Gebruik de Bewaarwijzer van Voedingscentrum/HACCP
- FIFO



4

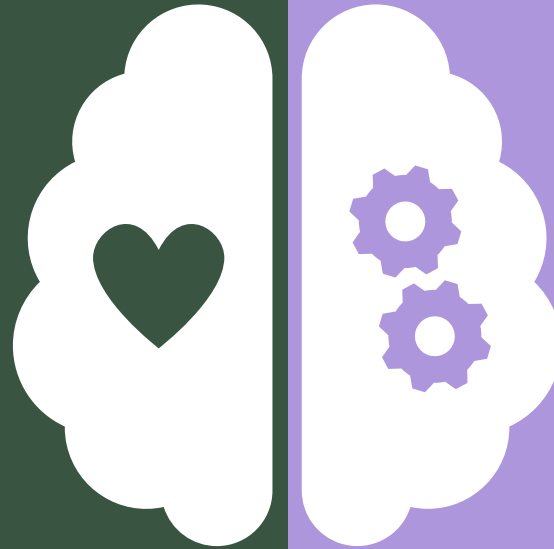


Communiqueer met je gasten

Als je duurzame opties aanbiedt, is het natuurlijk wel van belang dat deze opties daadwerkelijk gekozen worden, want hierdoor maak je als voedselaanbieder de meeste impact.

Wist je dat: Voor elke euro die wordt besteed aan voorlichting over gezond eten, wordt zo'n €2000,- uitgegeven aan reclame over ongezond eten??

95%



5%

Voedselaanbieder



200 voedselkeuzes
per dag



95% onbewuste keuzes

Voedselaanbieder



Verleid consument
tot duurzame en
gezonde keuzes

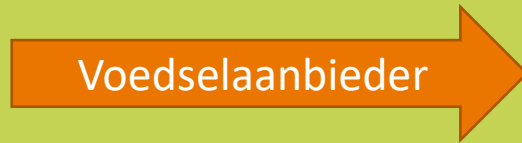
Voedselaanbieder



200 voedselkeuzes
per dag



95% onbewuste keuzes



Voedselaanbieder



Verleid consument
tot duurzame en
gezonde keuzes

Communicatie/nudging

Hoe stimuleer je de verkoop van duurzaam en gezond op de menukaart?



- **Voorzichtig** met woorden zoals **‘vegetarisch’, ‘vegan’** of **‘gezond’**
- Benadruk wat gasten **wel** krijgen
- **Romantiseer** gerechten met lekkere termen
- Plaats in een buffet de duurzame/gezonde gerechten **vooraan**
- Het oog wil ook wat, zorg voor een **aantrekkelijk uiterlijk** en een ‘groene’ omgeving
- Communiceer via **verschillende kanalen** over meer duurzame gerechten op de kaart

Voorbeeld: Omgeving





Sandwich
Roast Beef
Truffled Mayo
€ 3.95

Pistolek
Salami
€ 1.95

Grilled
Sausage
Joppie sauce
€ 3.95

Muhamara
Goat cheese
€ 3.95

Egg Salade
€ 3.95

WRAP
Vega
€ 3.95

Filet American
onion egg
€ 3.95

SANDWICHES

Filet American
onion egg
€ 3.95

GREENDISH 2050 GUIDELINES

Onze guidelines helpen
voedselaanbieders bij het
samenstellen van het menu
van de toekomst.

Gebaseerd op de wetenschappelijke kennis van
EAT-Lancet en de richtlijnen van het Voedingscentrum.



MET WIE DOEN WE DAT?



Horeca



Catering
Overheid



Zorg

HOE DOEN WE DAT?



Inzicht



Advies



Implementatie



Inzicht

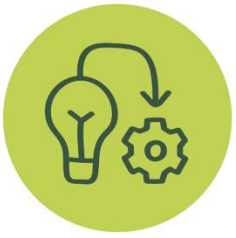
Door diverse metingen krijgen we inzicht in:

- Impact van menu en inkoop op het klimaat;
- Voedselverspilling;
- Attitude van gasten t.o.v. duurzame voeding.



Advies

- Een concreet advies om duurzame inkoop en menusamenstelling in de praktijk te brengen. Gekoppeld aan CO₂ doelen en een verantwoord aanbod.



Implementatie

- Heldere communicatietools om:
 - draagvlak te creëren en medewerkers te enthousiasmeren;
 - duurzame keuzes te stimuleren bij gasten.
- Praktische training en opleiding van medewerkers.
- Monitoren en toetsen van resultaten aan doelstellingen.

WEEK ZONDER VLEES EN ZUIVEL

Om een flexitairisch eetpatroon te promoten waarin vlees, vis en zuivel afgewisseld worden met plantaardige ingrediënten.



**“Een gezonde planeet
begint op ons bord.”**

[greendish.com](https://www.greendish.com)



Euregio
Scheldemond





De eiwittransitie op het bord van de Vlaamse consument

Enya Wynants
Departement Omgeving

Themadag Euregio Scheldemond
6 maart 2024

**GREEN
DEAL**

010. EIWITSHIFT
OP ONS BORD

Wat zijn Green Deals?

- ▶ Green Deals zijn een initiatief van de Vlaamse overheid (Departement Omgeving) om in samenwerking met diverse actoren, onze maatschappij te vergroenen. Het gaat om **vrijwillige, ambitieuze overeenkomsten tussen bedrijven, organisaties en de overheid** om samen op korte termijn duurzame acties te realiseren.
- ▶ **Opgelet! ≠ Europese Green Deal:** het gaat om Green Deals op Vlaams niveau, al dragen de Vlaamse Green Deals wel bij aan de klimaatdoelen van de Europese Commissie



Green Deal Eiwitshift op ons bord



40%



60%



60%



40%

Voedselconsumptiepeiling (VCP) 2014

Doelstelling 2030



Nevendoeelstelling : lagere consumptie eiwitten

Hoe engageren we ons?

- ▶ > 80 partners uit het ganse voedselsysteem
 - Eigen engagementen (200+ acties geregistreerd)
 - Onderlinge samenwerking wordt gestimuleerd



Meten van de eiwitshift

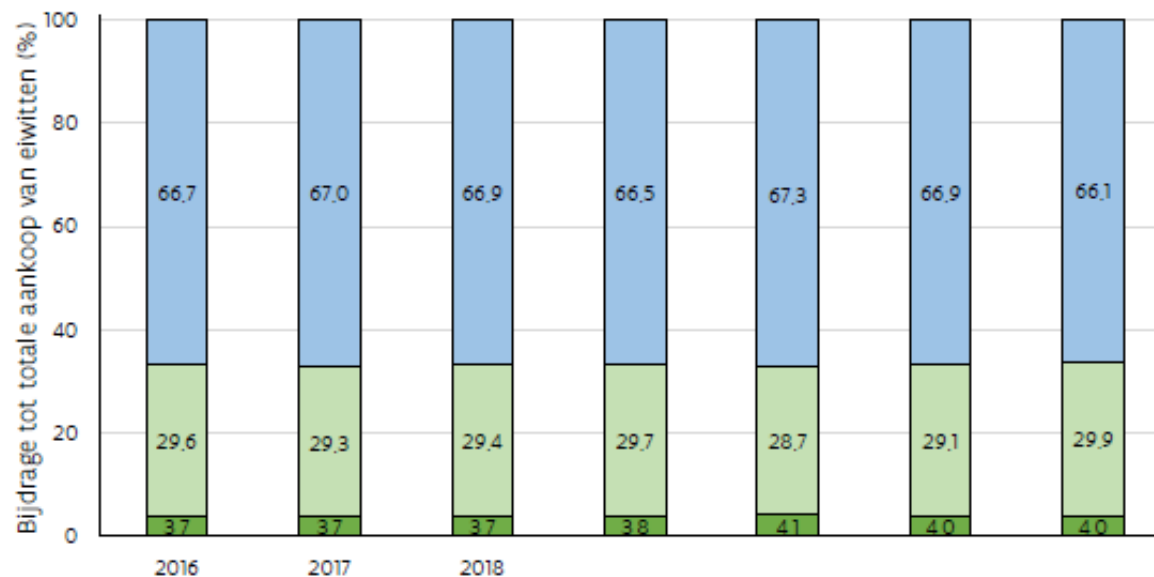
**GREEN
DEAL**

010. EIWITSHIFT
OP ONS BORD



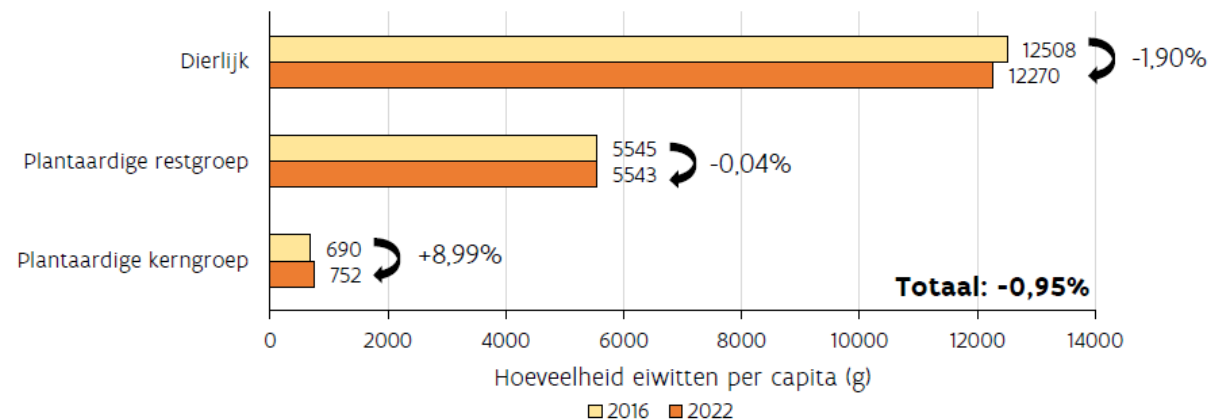
Welke eiwitrijke voedingsproducten koopt de Vlaming?

▶ o.b.v. GfK-data (i.s.m. VLAM)



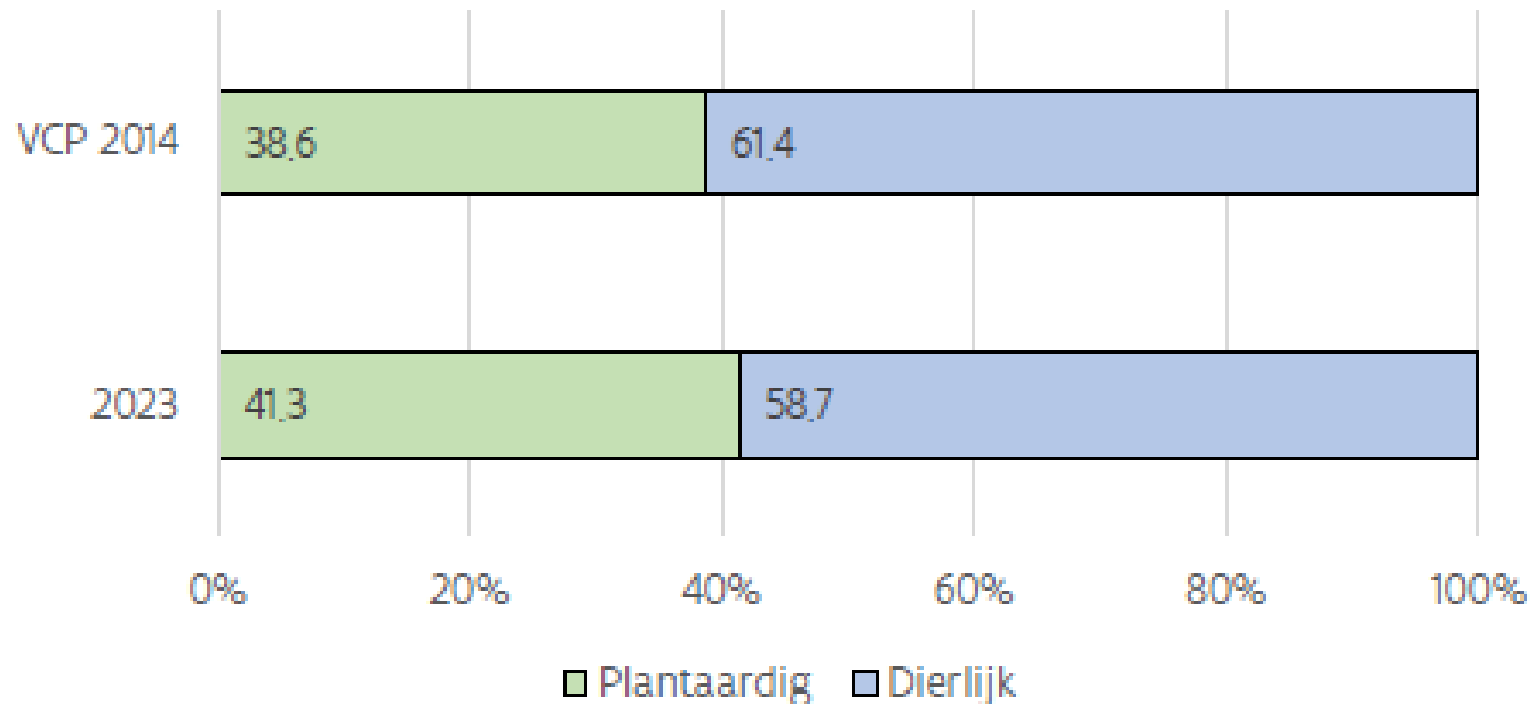
Meer info?

→ [EI-MEET rapport](#)

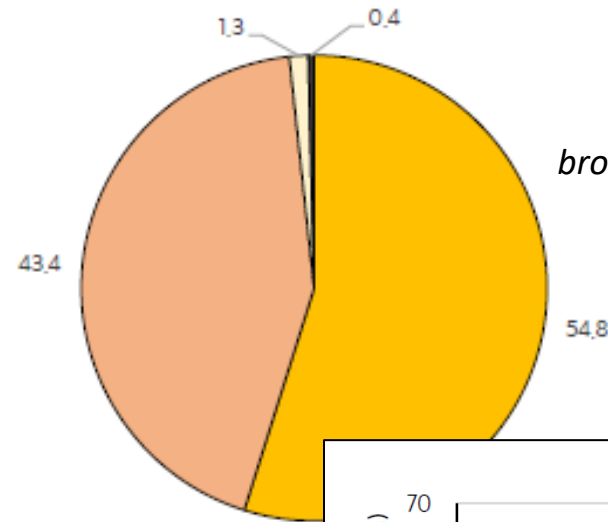


Welke eiwitrijke voedingsproducten eet de Vlaming?

- ▶ Voedselfrequentievragenlijst (i.s.m. Sciensano)

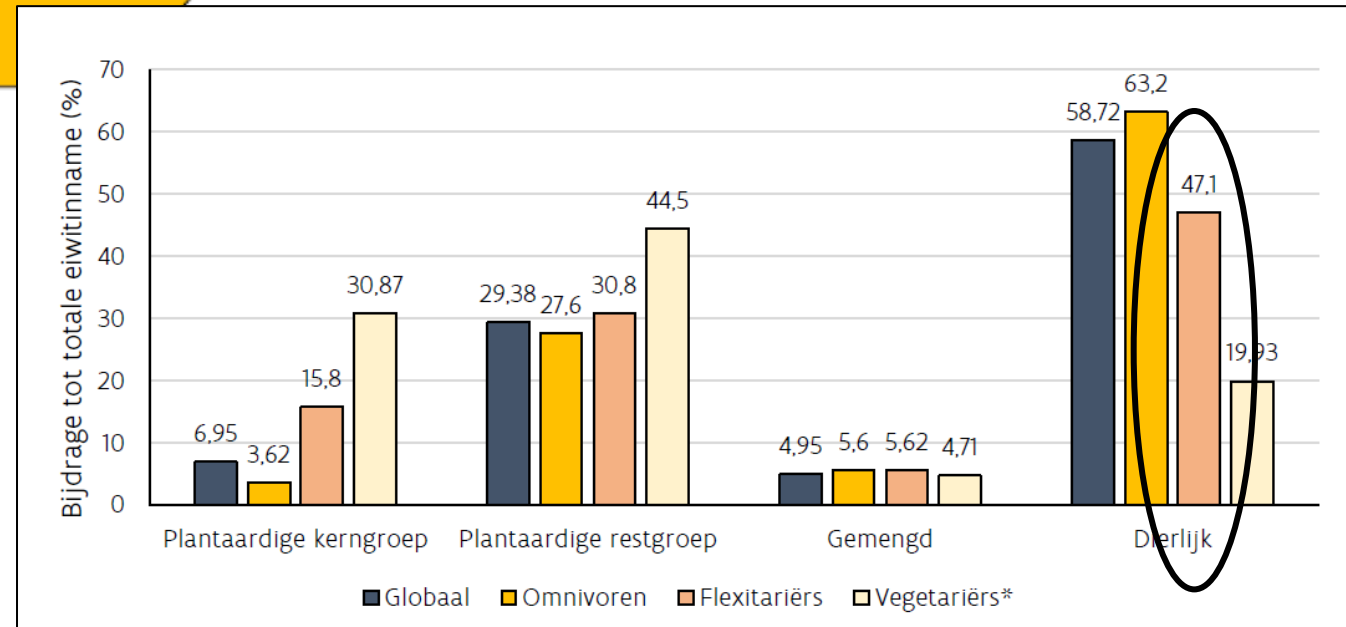


Welk voedselpatroon heeft de Vlaming?



bron: Moyersoen & Berger, 2023

omnivoren flexitariërs



→ Flexitariërs zijn al op de goede weg richting 60/40, hoe kunnen we hen nog verder motiveren?

Een narratief voor de eiwitshift

60/40?
Eiwitshift?



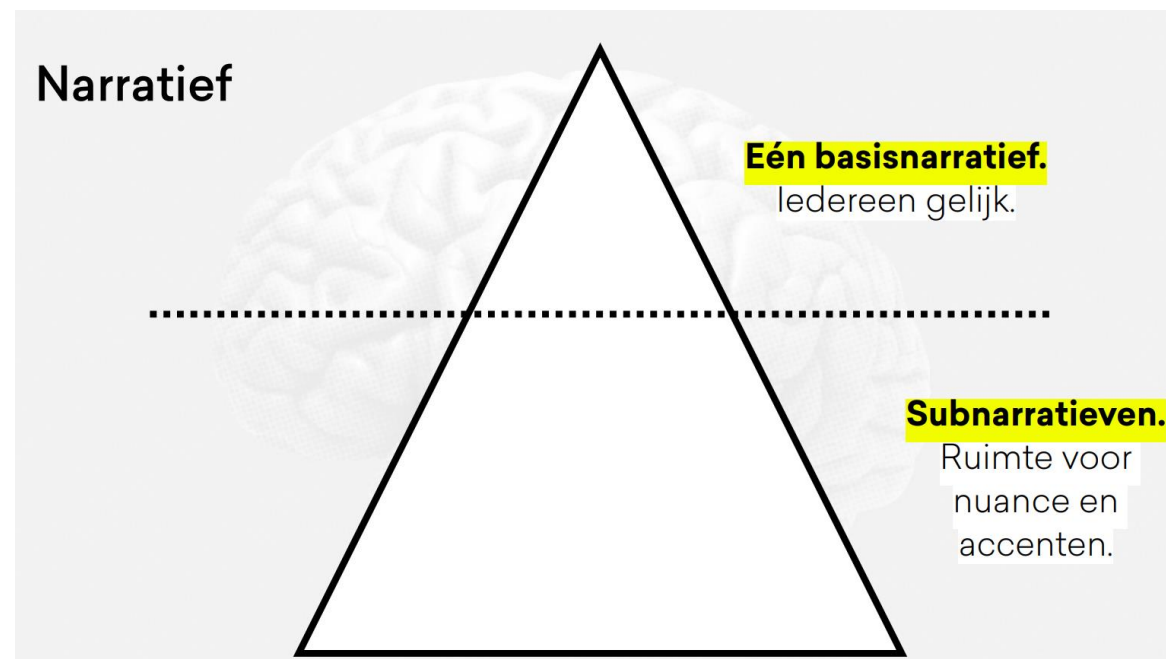
**GREEN
DEAL**

010. EIWITSHIFT
OP ONS BORD



Waarom een narratief?

- ▶ Hoe kunnen we over de eiwitshift praten op een manier die begrijpelijk, motiverend en inclusief is voor iedereen?
- ▶ Aan de slag met een communicatiestrategie én onze partners
- ▶ Basisnarratief uitgedragen door iedereen, met ruimte voor subnarratieven en eigenheid



Halfhalf

Kies de helft van
de week voor een
plantaardige
maaltijd

Halfhalf.
Een nieuw
narratief voor
de eiwitshift.

Ei-wat?
De Green Deal 'Eiwitshift op ons bord' heeft een duidelijk doel: de verhouding tussen dierlijke en plantaardige eiwitbronnen in ons voedingspatroon doen evolueren naar een verhouding van respectievelijk 40%-60%. Het probleem? De meeste Vlamingen weten niet wat eiwitten zijn en denken dus niet in die verhouding wanneer ze hun voedingskeuzes maken. Dat betekent dat we nood hebben aan een nieuw en bruikbaar narratief.

Wat is een narratief?
Een 'narratief' is een verzameling van zinnen, woorden en 'frames' die ons helpen om op een verstaanbare manier over de eiwitshift te praten. Dit narratief houdt rekening met verschillende vormen van weerstand die veel Vlamingen voelen wanneer we hen vragen om hun voedingspatroon te veranderen.

**010. EIWITSHIFT
OP ONS BORD**

**IN ZES ZINNEN RICHTING
EEN EFFECTIEVE GEDRAGSVERANDERING.**

- 1 We houden bijna allemaal van een stukje vlees, vis of kaas en van een glas melk.**
 - Richt je boodschap op de omnivoren en de flexitariërs. Vegetariërs en veganisten eten al voldoende plantaardige eiwitten.
 - Vermijd het gebruik van de woorden vegetariër, veganist, omnivoor en flexitariër. Mensen worden niet graag in hokjes geduwd.
 - Geen gevecht aan met de positieve associaties die mensen hebben met vlees, vis of melkproducten.
- 2 Maar we weten ook allemaal dat té veel nooit goed is.**
 - Gebruik het bulkgevoel dat leeft bij de meeste mensen: 'te veel vlees, vis of zuivel eten is natuurlijk niet goed' als startpunt voor de gevraagde gedragsverandering.
- 3 De helft van de Belgen eet daarom niet meer elke dag vlees of vis. En steeds meer Belgen zeggen dat ze vaker willen kiezen voor een maaltijd zonder vlees of vis.**
 - Maak duidelijk dat er vandaag in België al een belangrijke 'revolutie' heeft plaatsgevonden. De helft van de Belgen eet niet meer elke dag vlees of vis.
 - Maak duidelijk dat steeds meer 'mensen zoals hen' stappen willen zetten in de plantaardige richting.
- 4 Dat is slim. Want een plantaardige maaltijd is niet alleen beter voor je gezondheid. Het is ook beter voor je omgeving én voor het klimaat. Maar hoe vaak kies je nu best voor een plantaardige maaltijd?**
 - Beschrijf een maaltijd zonder dierlijke eiwitten als een 'plantaardige maaltijd'.
 - Gebruik de woorden flexi-, flexitariër of flexitariësch niet.
 - Vermijd de woorden wagen, veganistisch, vegetarisch en veggie.
 - Focus op de drie belangrijkste argumenten voor het beperken van de inname van dierlijke eiwitten: gezondheid, milieu-impact en dierenwelzijn.
 - Gebruik de woorden klimaat en omgeving wanneer je spreekt over het milieu en dierenwelzijn.
- 5 De nieuwe richtlijn is eenvoudig: probeer voor halfhalf te gaan. Kies de helft van de week voor een plantaardige maaltijd.**
 - Vraag niet om vlees, vis en zuivel op te geven.
 - Roep iedereen op om voor 'halfhalf' te gaan, en de helft van de week voor een plantaardige maaltijd te kiezen.
 - Gebruik de woorden 'richtlijn' en 'probeer'.
- 6 Voor plantaardig kiezen, wordt trouwens steeds lekkerder én makkelijker. Je kan vandaag al beginnen door één ingrediënt, product of maaltijd te vervangen. Smakelijk!**
 - Benadruk de positieve evolutie van de smaak en het bereidingsgemak van plantaardige maaltijden.
 - Bevestig dat elke stap in de goede richting een juiste stap is.

In zes zinnen naar effectieve gedragsverandering

1 We houden bijna allemaal van een stukje vlees, vis of kaas en van een glas melk.

- Richt je boodschap op de omnivoren en de flexitariërs. Vegetariërs en veganisten eten al voldoende plantaardige eiwitten.
- Vermijd het gebruik van de woorden vegetariër, veganist, omnivoor en flexitariër. Mensen worden niet graag in hokjes geduwd.
- Ga geen gevecht aan met de positieve associaties die mensen hebben met vlees, vis of melkproducten.

"Plantaardig is soms duurder."

"Plantaardig is moeilijk."

"Plantaardig is minder lekker."

"Vlees is een
vrijheidssymbool."

"Vlees is normaal."

"Vlees is een gewoonte."

"Vlees is een verwennerij."

"Vlees is gezellig."

"Vlees is ambachtelijk."

"Vlees is stoer en mannelijk."

"Ik ben geen vegetariër of
veganist."

"Ik heb vlees nodig."

"Vlees is lekker."

Onze doelgroep heeft over
het algemeen **een positieve
relatie met 'vlees eten'.**



"Plantaardig is gezonder."

"Vlees eten,
zorgt voor dierenleed."

"Te veel vlees eten is slecht
voor het klimaat/milieu."

"Te veel vlees eten,
is ongezond."

In zes zinnen naar effectieve gedragsverandering

1 We houden bijna allemaal van een stukje vlees, vis of kaas en van een glas melk.

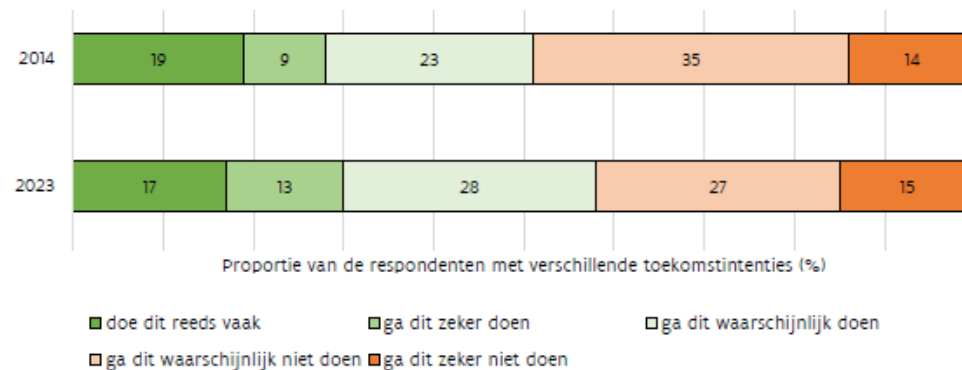
- Richt je boodschap op de omnivoren en de flexitariërs. Vegetariërs en veganisten eten al voldoende plantaardige eiwitten.
- Vermijd het gebruik van de woorden vegetariër, veganist, omnivoor en flexitariër. Mensen worden niet graag in hokjes geduwd.
- Ga geen gevecht aan met de positieve associaties die mensen hebben met vlees, vis of melkproducten.

2 Maar we weten ook allemaal dat té veel nooit goed is.

- Gebruik het buikgevoel dat leeft bij de meeste mensen: 'te veel vlees, vis of zuivel eten is natuurlijk niet goed' als startpunt voor de gevraagde gedragsverandering.

3 De helft van de Belgen eet daarom niet meer elke dag vlees of vis. En steeds meer Belgen zeggen dat ze vaker willen kiezen voor een maaltijd zonder vlees of vis.

- Maak duidelijk dat er vandaag in België al een belangrijke (r)evolutie heeft plaatsgevonden. De helft van de Belgen eet niet meer elke dag vlees of vis.
- Maak duidelijk dat steeds meer 'mensen zoals hen' stappen willen zetten in de plantaardige richting.



Figuur 19: Toekomstintentie (%) van Vlaamse consumenten om "dierlijke producten vaker te vervangen door plantaardige" in 2014 en 2023 (Bron: VLAM-tracking 2014 & 2023 (ivox))

In zes zinnen naar effectieve gedragsverandering

4 Dat is slim. Want een plantaardige maaltijd is niet alleen beter voor je gezondheid. Het is ook beter voor je omgeving én voor het klimaat. Maar hoe vaak kies je nu best voor een plantaardige maaltijd?

- Beschrijf een maaltijd zonder dierlijke eiwitten als een 'plantaardige maaltijd'.
- Gebruik de woorden flexi, flexitariër of flexitarisch niet.
- Vermijd de woorden vegan, veganistisch, vegetarisch en veggie.
- Focus op de drie belangrijkste argumenten voor het beperken van de inname van dierlijke eiwitten: gezondheid, milieu-impact en dierenwelzijn.
- Gebruik de woorden klimaat en omgeving wanneer je spreekt over het milieu en dierenwelzijn.



“Veganisten en vegetariërs.”



“Ik ben iemand die (soms) vlees, vis, kaas eet en melk drinkt.”



In zes zinnen naar effectieve gedragsverandering

4 Dat is slim. Want een plantaardige maaltijd is niet alleen beter voor je gezondheid. Het is ook beter voor je omgeving én voor het klimaat. Maar hoe vaak kies je nu best voor een plantaardige maaltijd?

- Beschrijf een maaltijd zonder dierlijke eiwitten als een 'plantaardige maaltijd'.
- Gebruik de woorden flexi, flexitariër of flexitarisch niet.
- Vermijd de woorden vegan, veganistisch, vegetarisch en veggie.
- Focus op de drie belangrijkste argumenten voor het beperken van de inname van dierlijke eiwitten: gezondheid, milieu-impact en dierenwelzijn.
- Gebruik de woorden klimaat en omgeving wanneer je spreekt over het milieu en dierenwelzijn.

5 De nieuwe richtlijn is eenvoudig: probeer voor halfhalf te gaan. Kies de helft van de week voor een plantaardige maaltijd.

- Vraag niet om vlees, vis en zuivel op te geven.
- Roep iedereen op om voor 'halfhalf' te gaan, en de helft van de week voor een plantaardige maaltijd te kiezen.
- Gebruik de woorden 'richtlijn' en 'probeer'.

*"Halfhalf. Mag ik dan **van zaterdag tot dinsdag** vlees eten? Dan is het goed."*

– Igor – 63 jaar

*"Die '**helft van de week**' is duidelijk. Dan kan ik daar rekening mee houden als ik op zondag mijn inkopen ga doen".*

Evelien – 48 jaar

*"Je kan dan **dag om dag** doen?"*

Evi – 47 jaar

In zes zinnen naar effectieve gedragsverandering

4 Dat is slim. Want een plantaardige maaltijd is niet alleen beter voor je gezondheid. Het is ook beter voor je omgeving én voor het klimaat. Maar hoe vaak kies je nu best voor een plantaardige maaltijd?

- Beschrijf een maaltijd zonder dierlijke eiwitten als een 'plantaardige maaltijd'.
- Gebruik de woorden flexi, flexitariër of flexitarisch niet.
- Vermijd de woorden vegan, veganistisch, vegetarisch en veggie.
- Focus op de drie belangrijkste argumenten voor het beperken van de inname van dierlijke eiwitten: gezondheid, milieu-impact en dierenwelzijn.
- Gebruik de woorden klimaat en omgeving wanneer je spreekt over het milieu en dierenwelzijn.

5 De nieuwe richtlijn is eenvoudig: probeer voor halfhalf te gaan. Kies de helft van de week voor een plantaardige maaltijd.

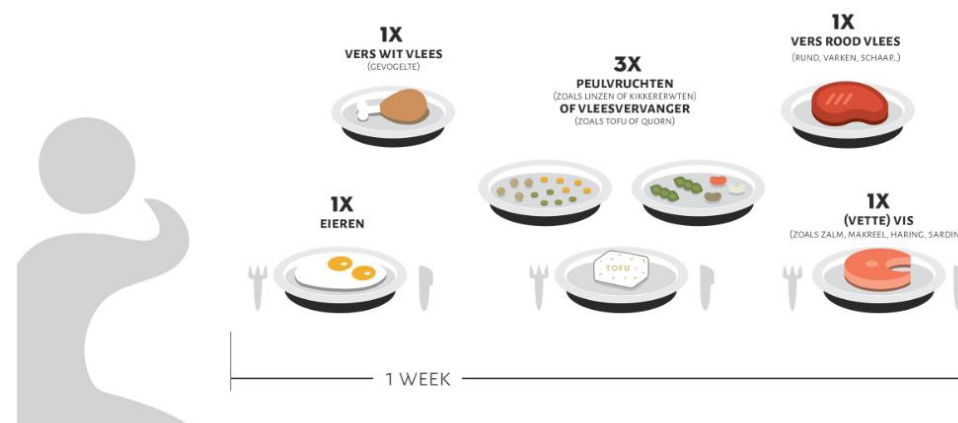
- Vraag niet om vlees, vis en zuivel op te geven.
- Roep iedereen op om voor 'halfhalf' te gaan, en de helft van de week voor een plantaardige maaltijd te kiezen.
- Gebruik de woorden 'richtlijn' en 'probeer'.

6 Voor plantaardig kiezen, wordt trouwens steeds lekkerder én makkelijker. Je kan vandaag al beginnen door één ingrediënt, product of maaltijd te vervangen. Smakelijk!

- Benadruk de positieve evolutie van de smaak en het bereidingsgemak van plantaardige maaltijden.
- Bevestig dat elke stap in de goede richting een juiste stap is.

Halfhalf campagne

- ▶ i.s.m. Vlaams Instituut Gezond Leven
- ▶ www.halfhalf.be
- ▶ Materialen ontwikkeld voor partners en niet-partners
- ▶ Mediacampagne 13nov – 12dec 2023
- ▶ Doorheen het ganse jaar
→ nieuwe norm



Halfhalf campagne



Interview met LYNN VAN DEN BROECK



Lynn Van den Broeck ken je als Viv uit de fictiereeks Thuis waar

Lynn: "Absoluut. Ik voel dat dit goed is voor mijn lichaam. Plantaardige voeding verteert makkelijk en mijn lichaam heeft genoeg tijd om te verteren. Ik heb bijvoorbeeld een tijdje geleden met een ijzertekort. Veel mensen denken dan dat ze die mineralen enkel uit vlees of dierlijke voeding kunnen halen, terwijl er ook heel veel groenten en kruiden zijn waaruit je die stoffen kan halen. Denk aan spinazie, broccoli en bonen."

Waar haal je je inspiratie om plantaardig te koken?

"De Libanese keuken vind ik erg interessant. Denk aan een lekkere shakshuka bijvoorbeeld. Dat vind ik echt fantastisch. Maar eigenlijk kook ik vooral op het gevoel en met veel groenten. Ik wil graag verrassen op restaurant."

"Het is echt verrassend hoeveel opties er zijn met groenten alleen al."



"Ik geloof in een stapsgewijze aanpak. In mijn laatste kookboek vind je plantaardige gerechten waarmee ik stapjes zet richting halfhalf"

Loïc Van Impe, tv-kok

Let's shift this!



Meer weten? Vragen? → enya.wynants@vlaanderen.be
<https://omgeving.vlaanderen.be/nl/green-deal-eiwitshift>

010.
EIWITSHIFT
OP ONS BORD

GREENDEAL



Euregio
Scheldemond



Zeeuwse Quinoa keten project

Lenno Vermaas, Van de Bilt Zaden en Vlas, Sluiskil

Marc Arts, GreenFood50, Wageningen

6 maart 2024, Sas van Gent

Agenda

- Zeeuwse keten project
- Lokale quinoa verwerking
- Markt ontwikkeling
- Discussie



Van de Bilt Zaden & Vlas

125 Jaar
TRADITIE IN VLAS EN FIJNE ZADEN



www.vandebiltzadenvlas.com

info@vandebiltzadenvlas.com

26 4541 PC Sluiskil Nederland

Tel. 0115 471922 Fax. 0115 472229



Van de Bilt zaden en vlas BV

- Opgericht in 1897
 - Zeeuws familie bedrijf
 - 4^{de} generatie
- Vertikaal geïntegreerd bedrijf
 - Veredeling & selectie
 - Vermeerdering van zaaizaden
 - Vlasteelt en verwerking
 - **Teelt en verwerking oliehoudende zaden**
 - *Quinoa ontvangen, conditioneren, schonen en verpakken sinds 2014 op unieke eigen ontworpen verwerkingslijn*
 - Verfijning van lange en korte vlasvezels
 - Handel in zaden en vlas producten
- Vestigingen in verschillende landen

• Nederland	Sluiskil	van de Bilt zaden en vlas bv
• Frankrijk	Yébleron	SARL Textilin
• China	Shanghai/Harbin	Harbin Conco Textiles
• Wereldwijd dealernetwerk		



Zeeuwse quinoa keten project

Doelstelling:

Integrale ketensamenwerking om met Quinoa vleesvervangers te maken

d.m.v.

Het ontwikkelen, testen en valideren van innovatieve quinoa teelt-, verwerkings-, texturerings- en productconcepten met toegevoegde economische waarde voor Zeeland en voor alle schakels in de regionale keten.

Zeeuwse quinoa keten consortium



Zeeuwse Quinoa keten project

- Ketenproject:
 - Wat betekent dit eigenlijk?
 - Het simpel stapelen van de keten boven/naast elkaar?
 - Buiten je eigen vakgebied / comfort zone komen
 - Wat denkt iedereen bij een ketenproject?
 - Ken je schakelpartner voor en na je
 - Waar dien je rekening mee te houden?
 - Goede afbakening
 - Kortere keten is meer verantwoording bij de partners
 - Is alles te beredeneren?
 - Nee....
 - Gewoontes
 - Versnellingen / vertragingen
 - Een keten is zo sterk als de zwaktse schakel



Zeeuwse Quinoa keten project

- Wat heeft iedere schakel in de keten o.a. bereikt:

- Teelt

- Zaai en oogsttijdstip steeds belangrijker ivm de klimatologische omstandigheden en het behoud van de Kwaliteit

- Verwerking

- Conditionering is cruciaal en bepaalt de rendementen later in de keten
- Texturaten maken is zeer secuur werk; de juiste input is cruciaal om het gewenste eindresultaat te kunnen bereiken

- Bereiding

- Ras eigenschappen bevestigen het vermoeden; de fine-tuning kan je alleen doen met de juiste raskeuze
- Het toepassen van quinoa in consumenten producten wordt serieus mede gestuurd door de kostprijs

Ketensucces

- Succes staat en valt bij een goede afzet naar de locale consument met spin-off naar de omringende regio's
- Kostprijs en een eerlijke verdeling is noodzakelijk
- Op kleine schaal is de markt aangetoond; opschaling vraagt forse investeringen in marketing, distributie, etc.



GreenFood50, Wageningen

- ▣ Lekkere, betaalbare, duurzame en gezonde voeding
- ▣ Innovatieve quinoa ingrediënten
 - ▣ Plantaardige producten
 - ▣ Sport & gezonde voedingsproducten
 - ▣ Bakkerij producten
 - ▣ Baby voeding



Klanten



Innovatie



Duurzaam




Kwaliteit



Samen werken

Quinoa teelt in Nederland & België



“While no single food can supply all the essential life sustaining nutrients, quinoa comes as close as any other in the plant or animal kingdom” White et al., 1955.

Unieke Quinoa Ingrediënten

Proteïne rijk
meel



Zetmeel



Pops



Witte zaden



Getoast
meel



Crisps



Vlokken



Rode zaden &
duo mix



Quinoa teelt in Nederland & België

- Lange termijn ketensamenwerking
- Professionele telers
- Veredeling in Wageningen
- Biologische en regeneratieve teelt
- Verdienmodel voor de teler



Lokaal bio quinoa concepten

Het is misschien wel het voedingsmiddel met de meeste discussie rondom hoe je het nou eigenlijk moet uitspreken. Want is het nou 'kie-no-wa' of 'kwie-noo-ja' of 'kien-wah'?



42



Markt ontwikkeling

- Consument waardeert lokale oorsprong
- Onderscheidende producten ontwikkelen
- Voldoen aan hoge kwaliteitsstandaarden
- Gelijk internationaal speelveld cruciaal
- Schaalvergroting voor meer impact



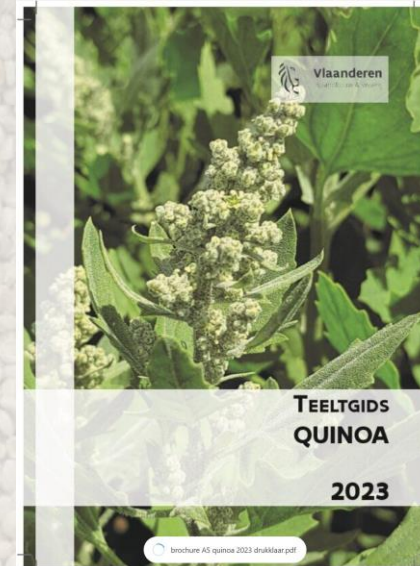


Discussie



Euregio
Scheldemond



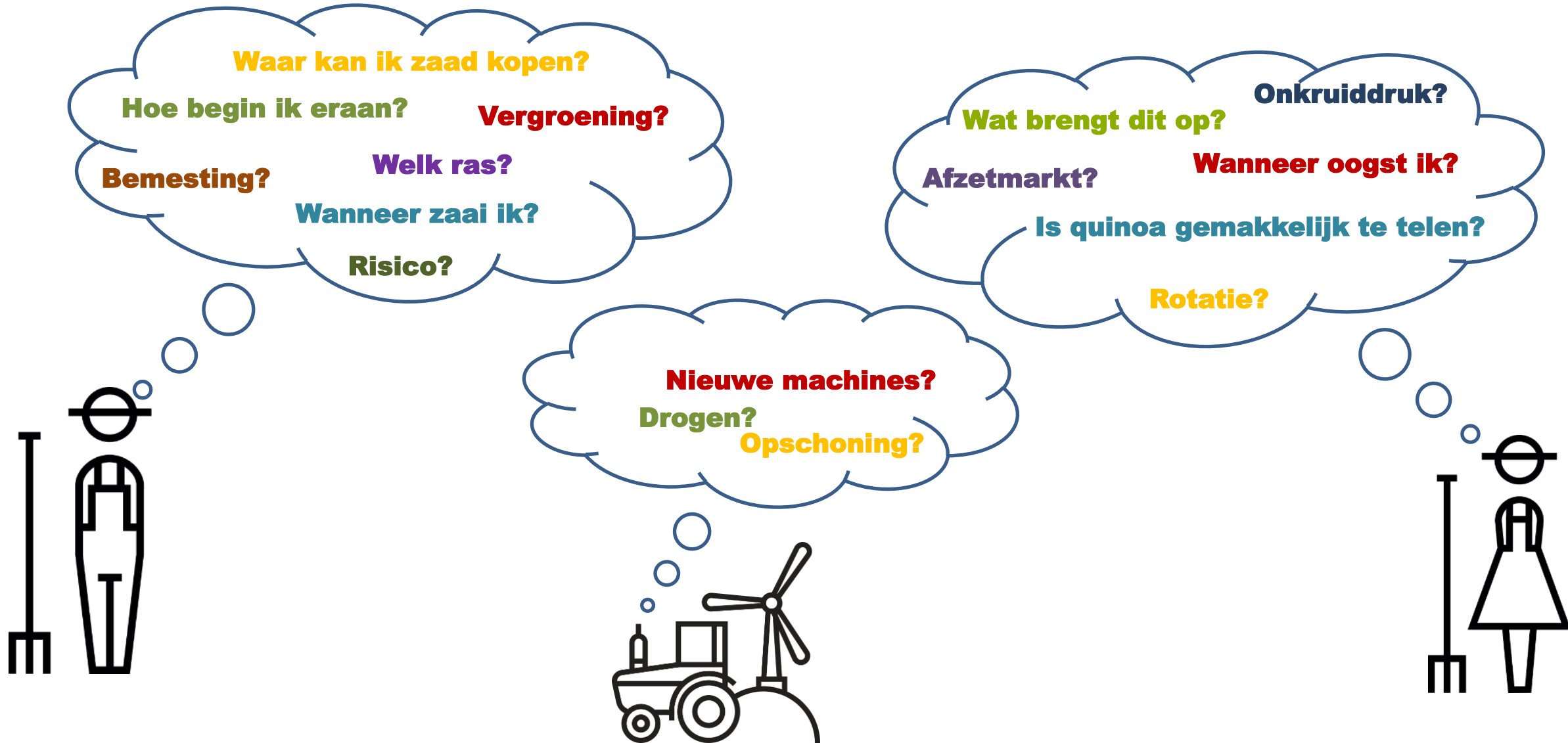


quinoa

Gerda Cnops

6 maart 2024

2017: Quinoa in Vlaanderen: van plant tot klant



Quinoa Lokaal (2019-2023)



- Rassenaanbod
- Teelttechniek
- Rendabiliteit
- Kwaliteit lokale quinoa

Rassenaanbod



Rassen
onder
kwekers
recht



Open
Source
varieties

↙ MTA ↘

Geen
MTA



GreenFood50

QuinoaQuality

Bastille, Dutchess,
Rouge Marie,...

Vikinga,
Titicaca, Zeno,...



Rassenaanbod



Rasnaam	Zaadhuis	Contractteelt	Kleur	Bloei ⁽²⁾ 1 = vroeg 2 = middel vroeg	Oogst ⁽²⁾ 1 = vroeg 2 = middel 3 = laat	Gevoeligheid voor valse meeldauw 1 = laag, 2 = middel 3 = hoog	Lengte plant (cm)	Opbrengst (ton/ha)	Relatieve opbrengst ⁽³⁾	Eiwitgehalte (%)	Relatieve eiwitopbrengst ⁽³⁾	DKG (g)	Saponinegehalte ⁽⁴⁾ (schuimhoogte in cm: < 1 cm: zoet ras, 1-5 cm: niet zoet en niet bitter, > 5 cm: bitter)
Bastille	GreenFood50	ja	wit	1	2	1	110	3,8	154,6	15,3	90,1	3,34	0,0
Dutchess	GreenFood50	ja	wit	2	2	1	132	2,9	121,0	17,1	100,5	3,06	0,0
Rouge Marie	GreenFood50	ja	rood	2	3	2	125	2,2	90,5	16,4	96,2	3,65	0,0
Titicaca	QuinoaQuality	nee	wit	2	2	2	119	1,9	79,3	17,8	104,6	2,83	3,3
Vikinga	QuinoaQuality	nee	wit	2	2	3	101	2,3	93,8	17,7	103,9	2,72	1,4 → 0
Zeno	QuinoaQuality	nee	wit	2	1	3	105	1,5	60,8	17,8	104,7	3,77	3,2



Teelttechniek

- **Zaai**

- Tijdstip zaai



- Zaaidiepte

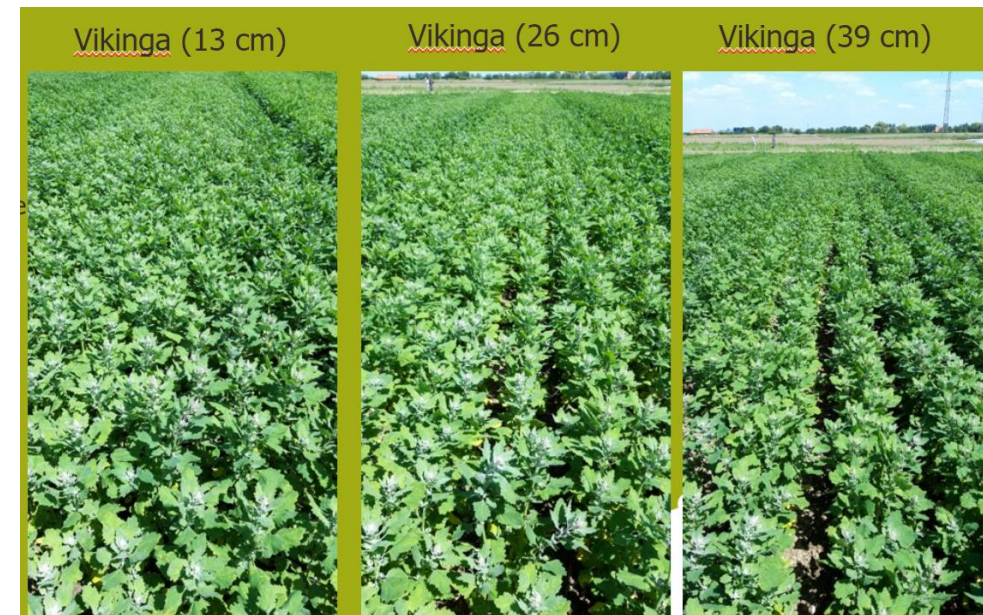


- **Plantdichtheid**

- Zaaidichtheid: 300, 400, 500 zaden/m²

- Rijafstand: 13 - 26 - 39 - 52cm:

- onkruidbestrijding!



Inagro: 2020

ILVO: bemestingsproeven 2020-2023

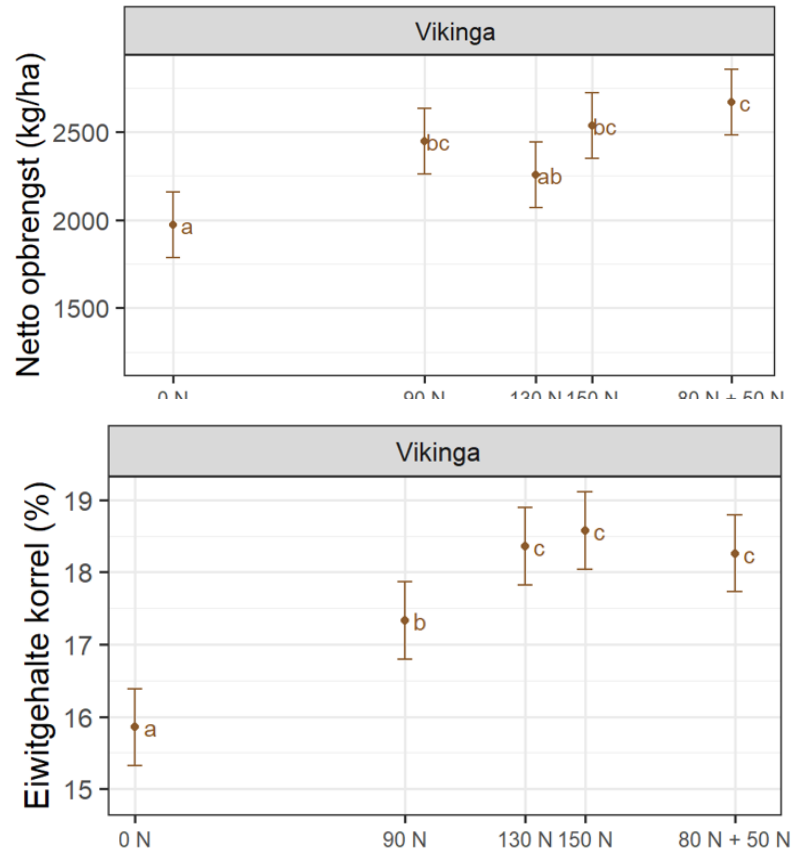
	2020	2021	2023
Rassen	Zeno, Vikinga	Zeno, Vikinga	Zeno, Vikinga, Bastille
Zaaidatum	16 april	22 april	19 april
Bijbemesting	4 juni	15 juni	8 juni
Oogstdatum	6 augustus	13 augustus	11 aug (Zeno), 23 aug (Vikinga), 7 sept (Bastille)

N1	0N
N2	90N
N3	130N
N4	150 N
N5	80 + 50 N

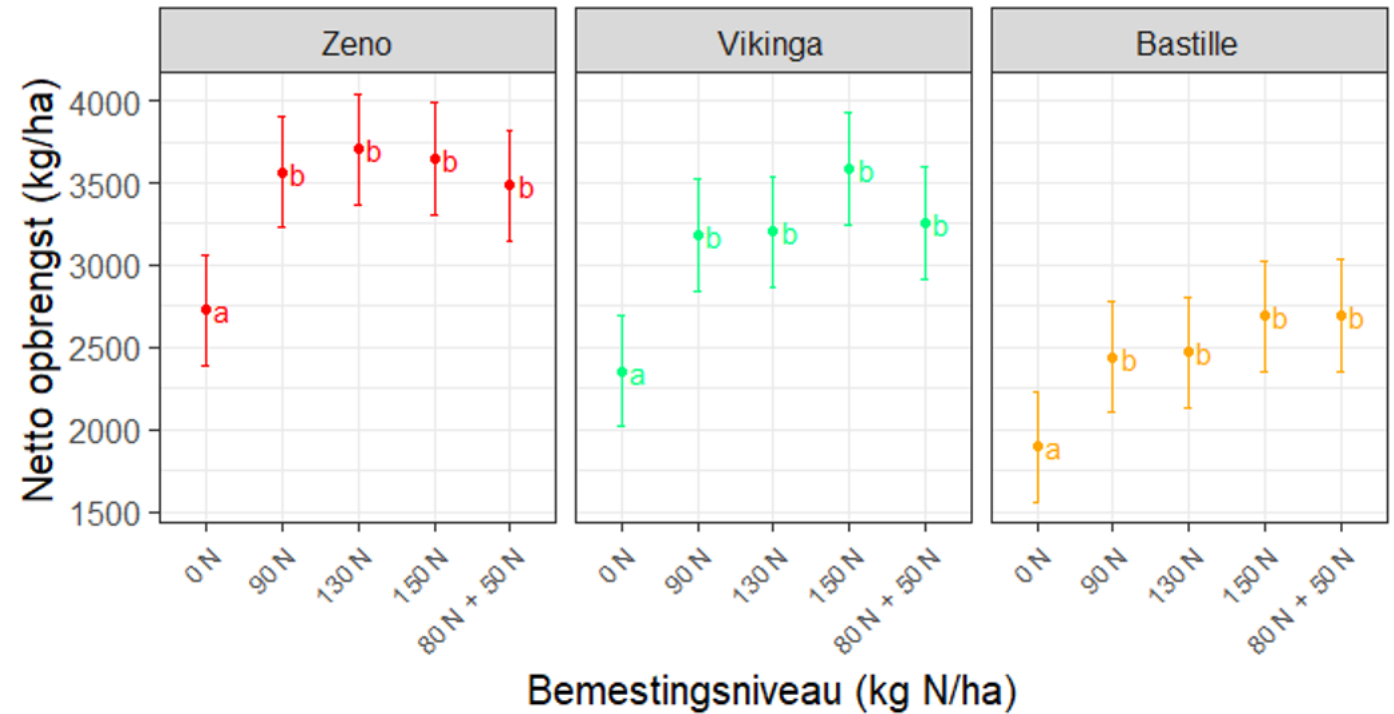


Teelttechniek: bemesting

2020



2023



ras ● Zeno ● Vikinga ● Bastille

Besluit:

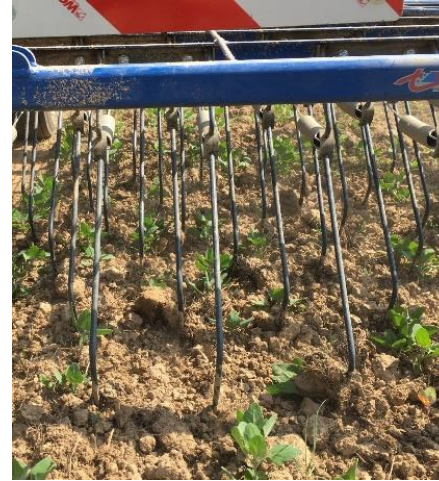
Opbrengst : min 90 E N/ha

Opbrengst + EW-gehalte: 130 E N/ha

Teelttechniek

- **Onkruidbestrijding:**

- wiedegeen
- Schoffelen
- Wiedegeen/schoffelen



- **Oogst:**

- Tijdstip:
- Drogen



Rendabiliteitsanalyse

Focus

HEEFT QUINOA EEN PLAATS
IN MIJN TEELTPLAN?

BEDRIJFSECONOMISCH

Is het rendabel om quinoa op te nemen
in mijn teeltplan?

Welke opbrengst en prijs zijn nodig
om quinoa vanuit economisch
oogpunt interessant te maken?

Welke teelten verdwijnen uit het
teeltplan ten voordele van quinoa?

In hoeverre verschilt dit tussen
landbouwstreken?

TECHNISCH



Instituut voor Landbouw-, Visserij-
en Voedingsonderzoek
Burg. Van Gansberghelaan 92
9820 Merelbeke - België
+32 (0)9 272 25 00

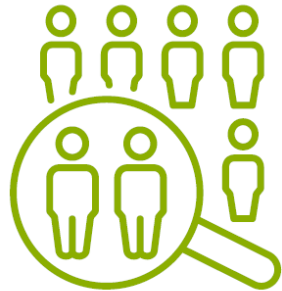
ILVO

Contact

Thibault.Cloet@ilvo.vlaanderen.be
Jef.VanMeensel@ilvo.vlaanderen.be

Rendabiliteitsanalyse

Methode



Boekhoudkundige data van sample
bedrijven met bouwland



Model dat per bedrijf gewassen kiest
in functie van maximaal bruto saldo



Zonder en met quinoa als keuze



Verschillende opbrengst- en prijsniveaus
van quinoa



Rendabiliteitsanalyse

Dataset

LandbouwMonitoringsNetwerk



434 BEDRIJVEN



BOUWLAND

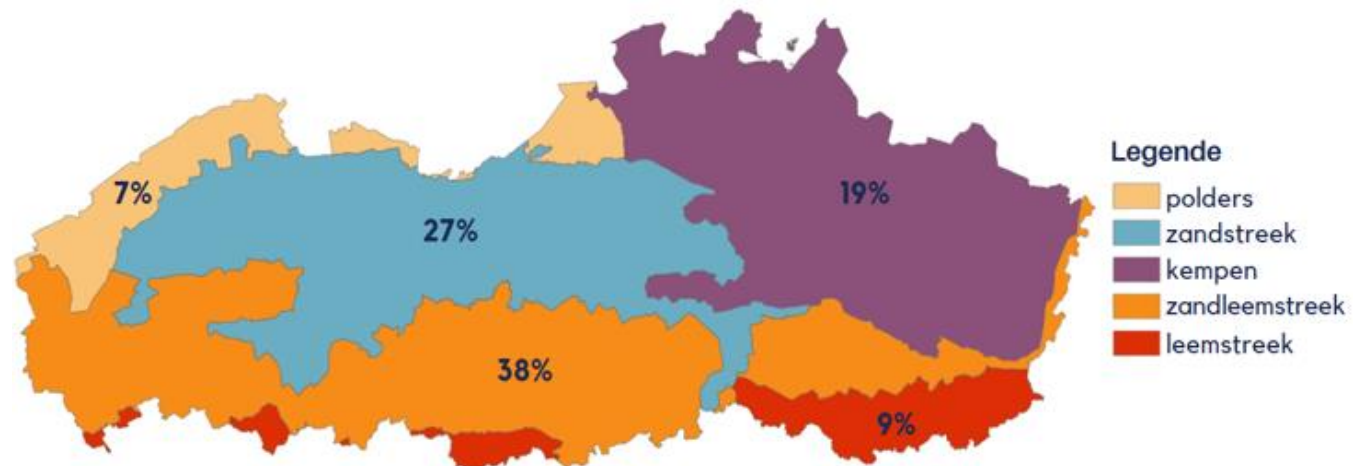
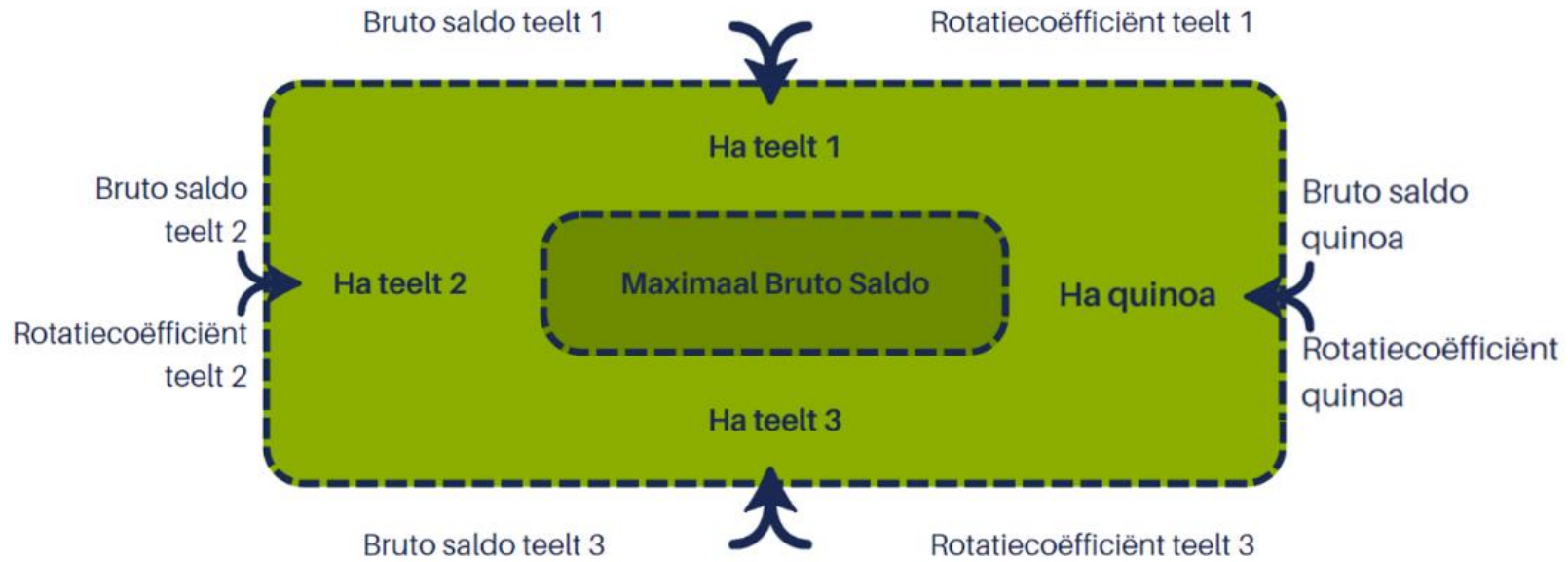


LANDGEBRUIK
VARIABELE KOSTEN
ONTVANGSTEN



GEMIDDELDEN
2016 - 2020

Rendabiliteitsanalyse

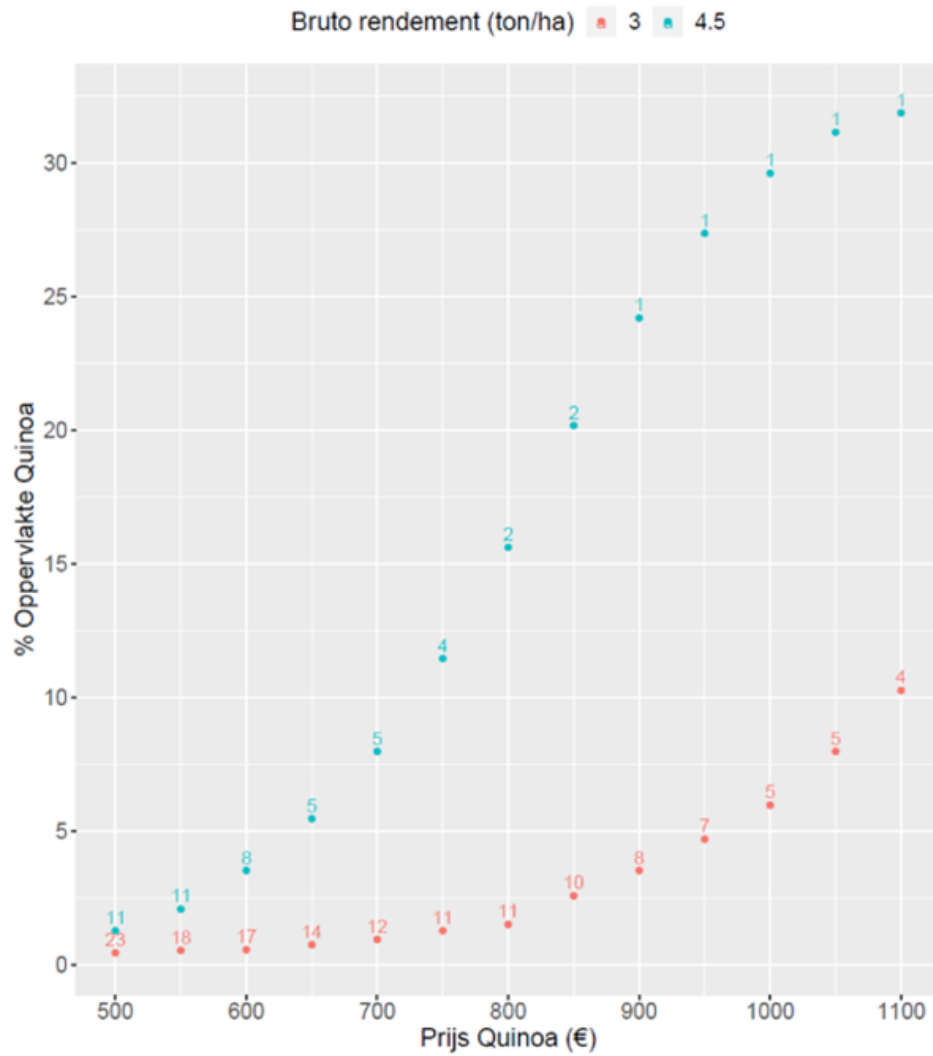


Rendabiliteitsanalyse

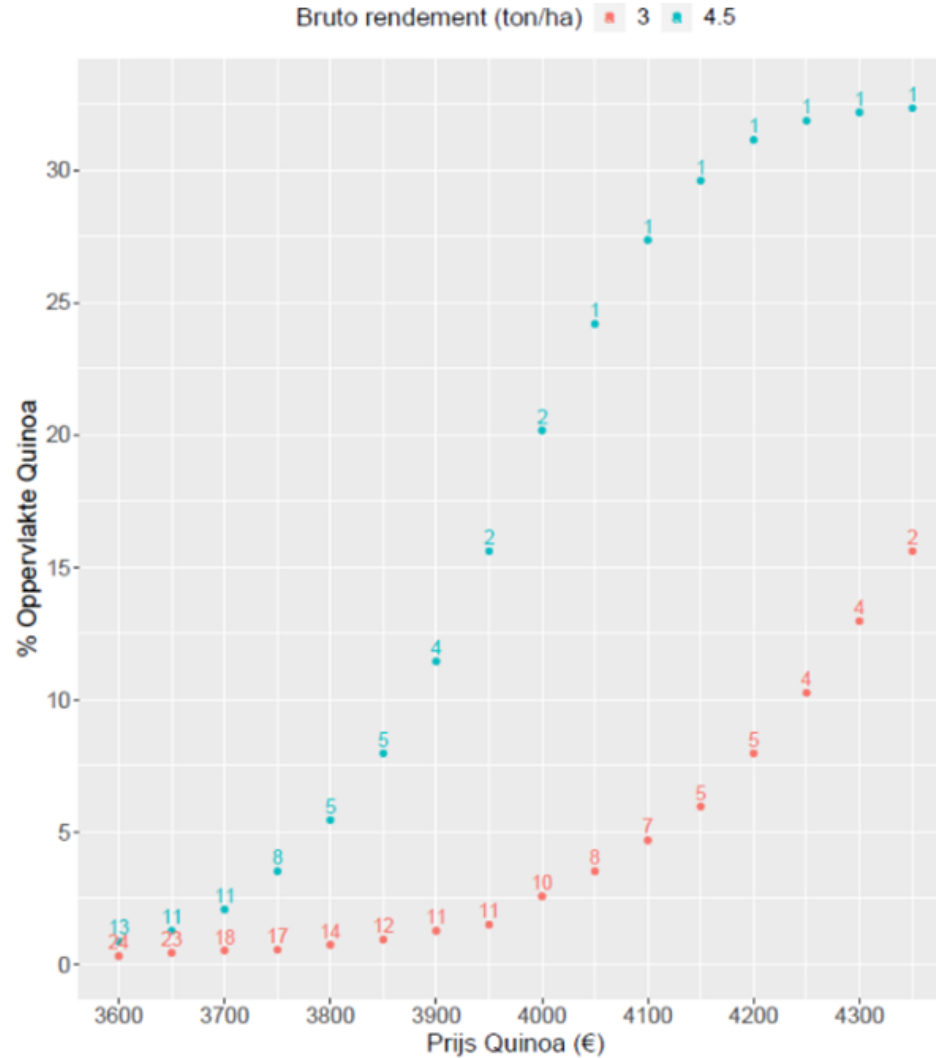
Activiteit	Kosten (€ /ha) via contractteelt	Kosten (€ /ha) via regionale keten
Werkgangen (incl. ploegen, oogsten en irrigeren)	300	300
Zaaizaden	150	450
Gewasbescherming	280	280
Bemesting	90	90
Drogen	300	300*
Reinigen	-	4000*
Transport	350	350
Totaal	1470	5770

	Ondergrens	Bovengrens	Stapgrootte
Contractteelt			
Opbrengst	2 ton/ha	5 ton/ha	0,25 ton/ha
Prijs	500 € /ton	1100 € /ton	50 € /ton
Regionale keten			
Opbrengst	2 ton/ha	5 ton/ha	0,25 ton/ha
Prijs	3600 € /ton	4350 € /ton	50 € /ton

Rendabiliteitsanalyse

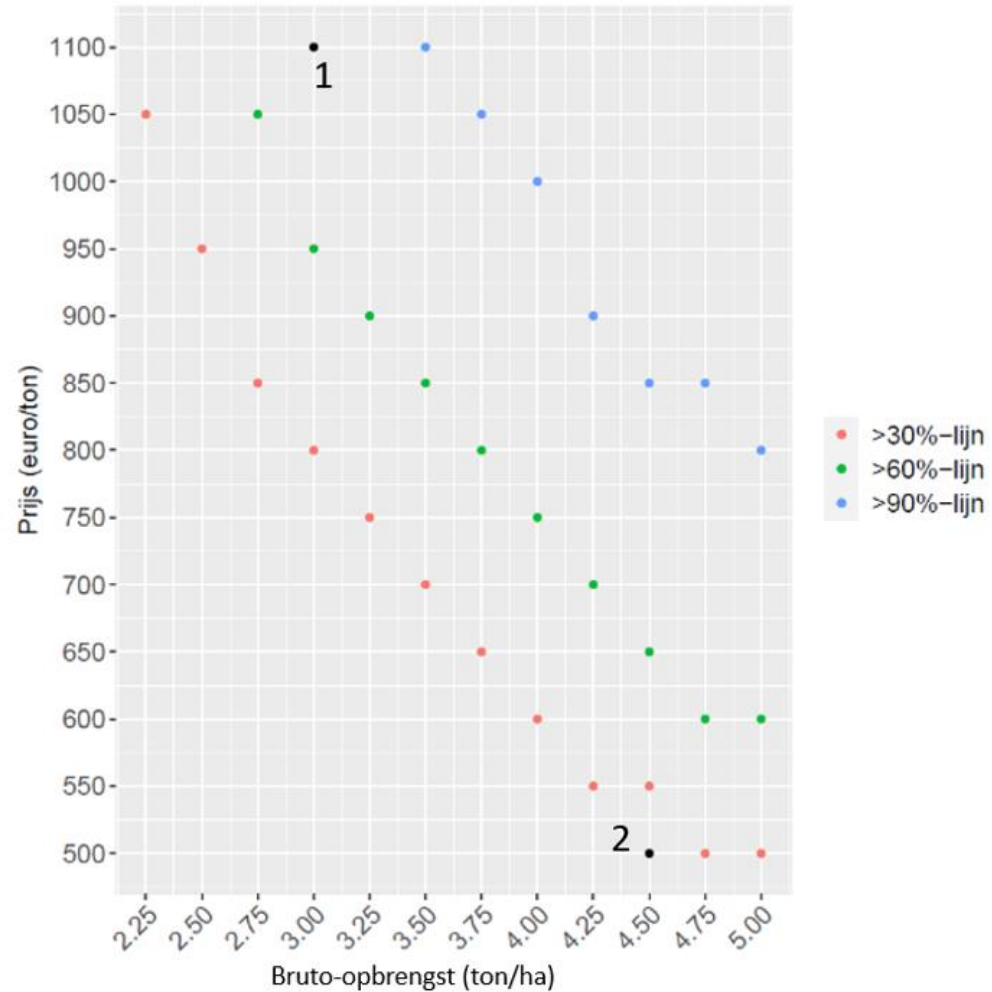


Contractteelt

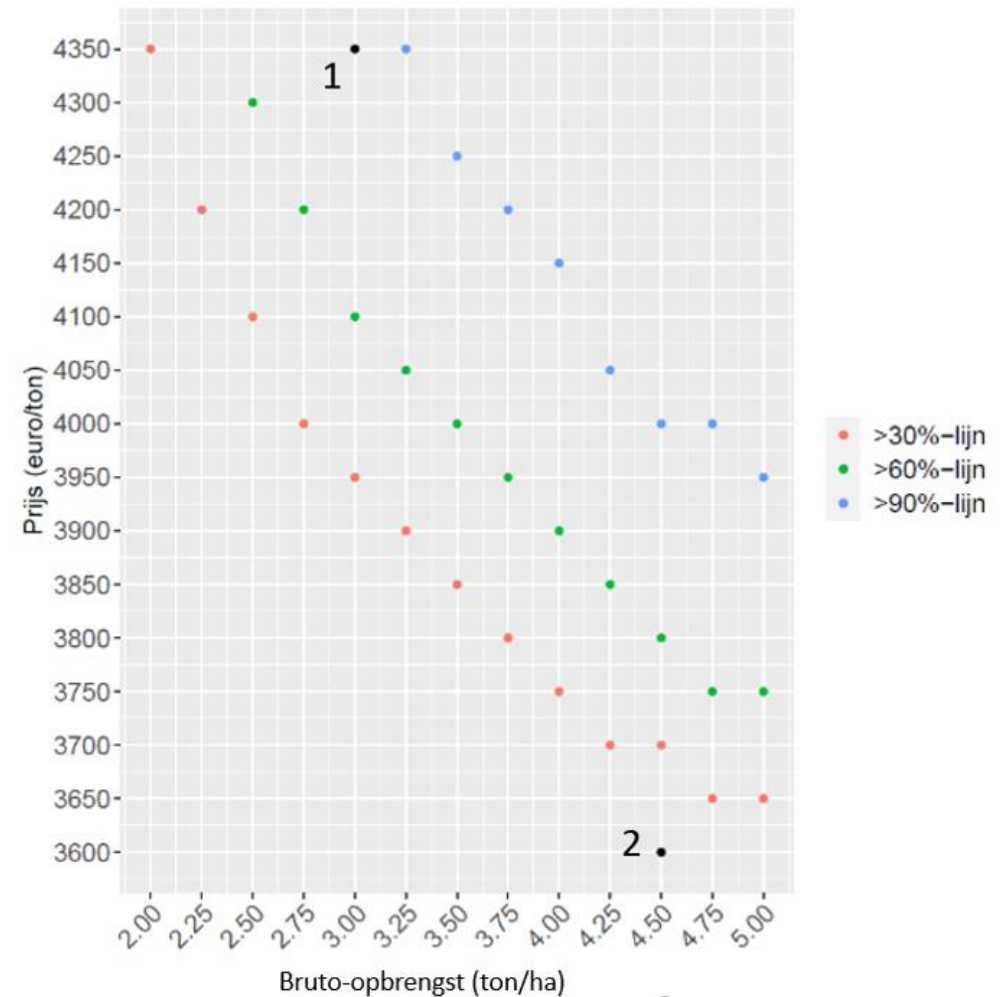


Regionale keten

Rendabiliteitsanalyse



Contractteelt



Regionale keten

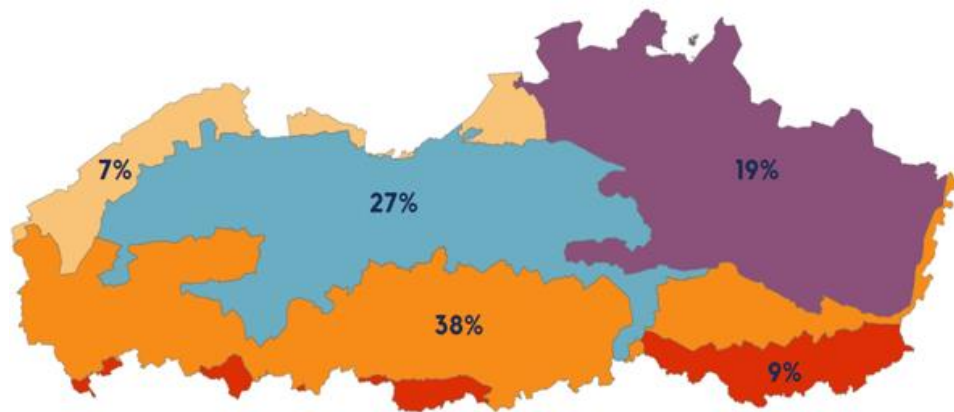
Huidig teeltplan

	Teelt	Teeltaandeel (%)		Teelt	Teeltaandeel (%)
1	Deegrijpe maïs	27	6	Zaaiklaar verhuurd land	5
2	Wintertarwe	15	7	Korrelmaïs	4
3	Tijdelijk grasland	14	8	Wintergerst	3
4	Aardappelen (bewaar)	10	9	Grasklaver	3
5	Suikerbieten	5	10	Maïs (CCM)	2

+ quinoa in teeltplan

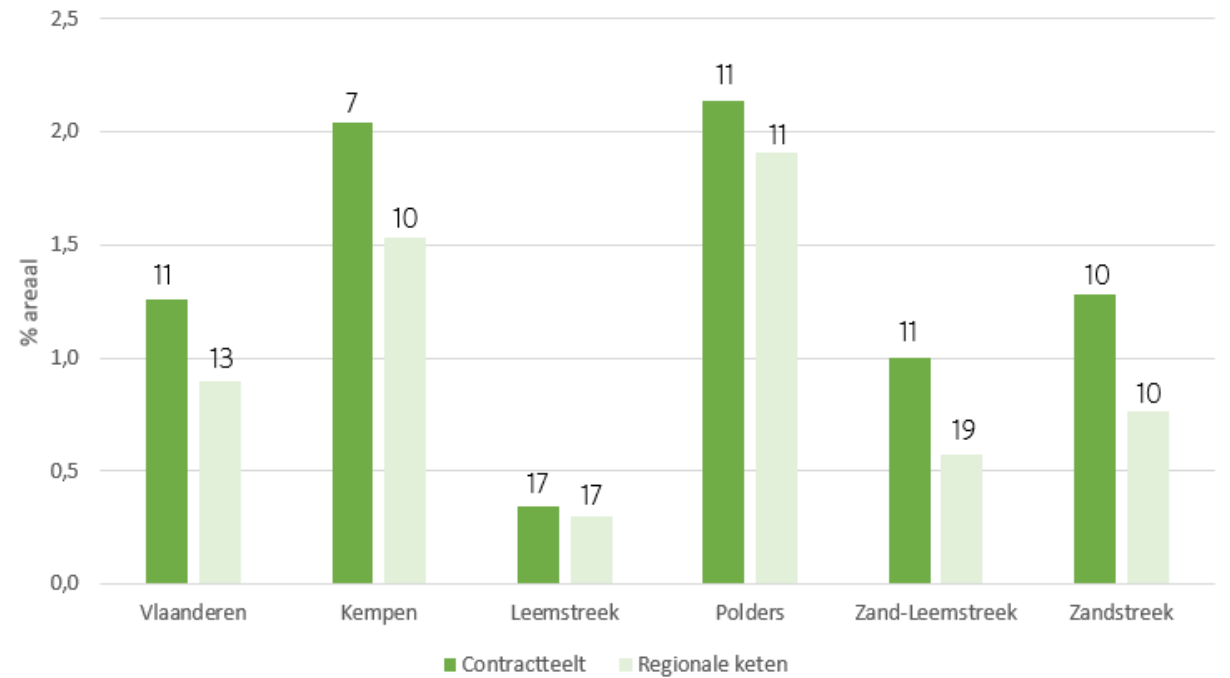
Contractteelt				Regionale keten			
4,5x500				4,5x3600			
	Teelt	Aandeel (%)	Vershil (%)		Teelt	Aandeel (%)	Vershil (%)
1	Deegrijpe maïs	26,1	- 0,3	1	Deegrijpe maïs	26,2	- 0,3
2	Wintertarwe	15,1	- 0,1	2	Wintertarwe	15,1	- 0,1
3	Tijdelijk grasland	13,5	0	3	Tijdelijk grasland	13,5	0
4	Aardappelen	9,5	- 0,1	4	Aardappelen	9,5	- 0,1
5	Suikerbieten	5,3	0	5	Suikerbieten	5,3	0
6	Zaaiklaar verhuurd land	5,1	- 0,1	6	Zaaiklaar verhuurd land	5,2	0
7	Korrelmaïs	4,0	- 0,1	7	Korrelmaïs	4,0	- 0,1
8	Wintergerst	3,4	0	8	Wintergerst	3,4	0
9	Grasklaver	2,9	0	9	Grasklaver	2,9	0
11	Quinoa	1,3	+ 1,3	13	Quinoa	0,9	+ 0,9

Rendabiliteitsanalyse



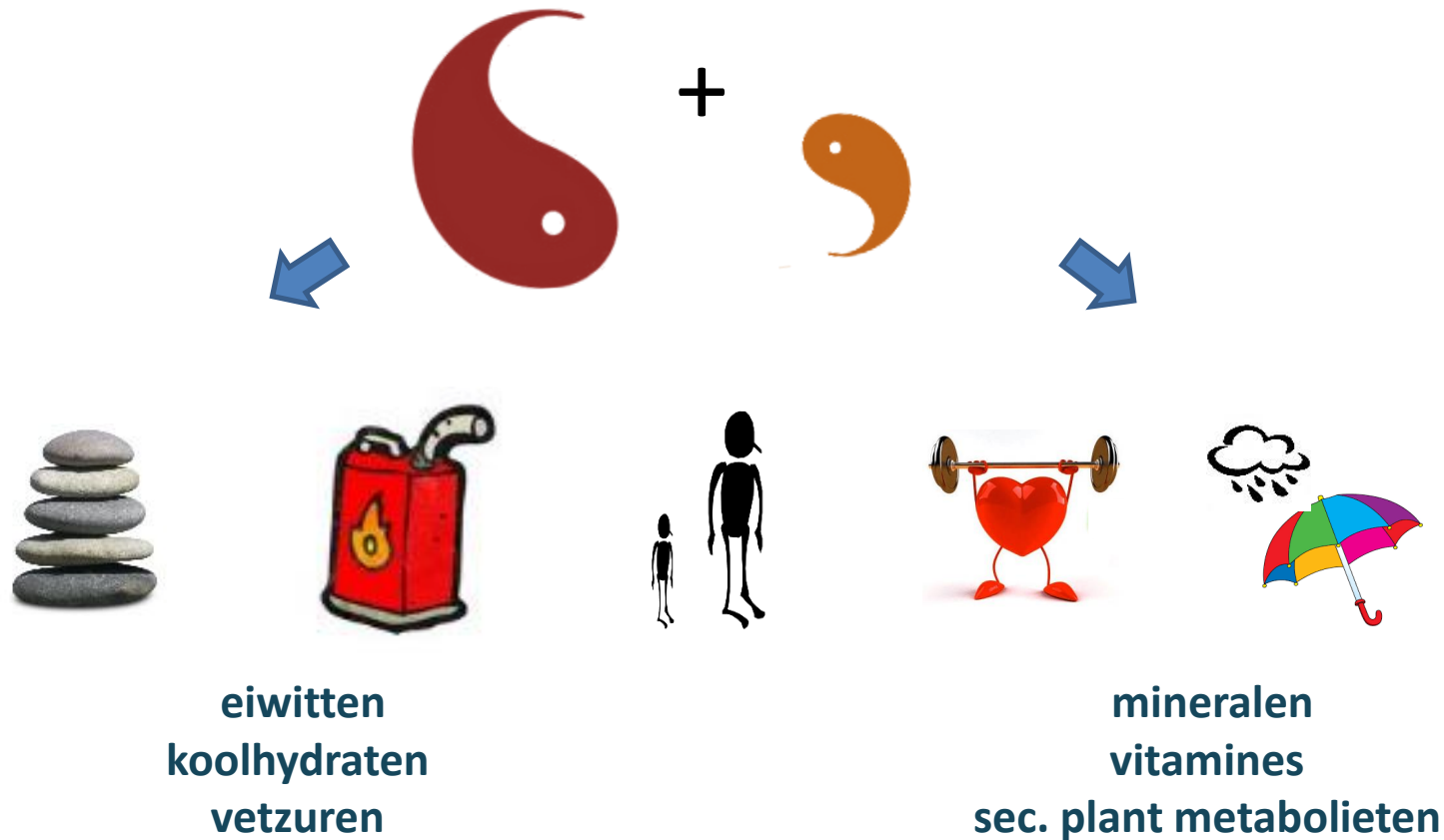
Legende

- polders
- zandstreek
- kempen
- zandleemstreek
- leemstreek



Meer info: www.quinoalokaal.be (eind maart 2024)

Kwaliteit: gezonde voeding



Quinoa

Nutritieel interessant

- EW-gehalte 15% : evenwichtige verhouding essentiële AA
- Onverzadigde vetzuren
- Mineralen & vitamines
- Phytochemicals: polyfenolen, flavonoiden, betalaines, phytosterolen, phytoecdysteroiden, ...

kwantiteit



kwaliteit

Lokale quinoa

	lokale quinoa	quinoa	maïs (wit)	rijst (wit)	tarwe (wintergraan)	
eiwitten (g)	15,3	14,1	9,4	6,8	11,3	
vezels (g) (total dietary)		7,0	7,3	2,8	12,2	
vetten totaal (g)	7,6	6,1	4,7	0,6	1,5	
enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g)	1,8	1,6	1,3	0,2	0,2	
meervoudig onverzadigde vetzuren (g)	4,9	3,3	2,2	0,2	0,6	
mineralen (mg)	calcium	64	47	7	11	29
	ijzer	8,50	4,57	2,71	1,60	3,19
	magnesium	223	197	127	23	126
	fosfor	223	457	210	71	288
	kalium	1118	563	287	77	363
	natrium	11	5	35	7	2
	zink	5,40	3,10	2,21	1,20	2,65
vitaminen	vitamine B-1 (thiamine) (mg)		0,36	0,39	0,18	0,39
	vitamine B-2 (riboflavine) (mg)		0,32	0,20	0,06	0,11
	vitamine B-3 (niacine) (mg)		1,52	3,63	2,15	4,38
	vitamine B-6 (mg)		0,49	0,62	0,11	0,37
	vitamine B-11 (folaat) (µg)		184,0	0,0	7,0	38,0
	vitamine A (IE*)		14,0	0,0	0,0	9,0
	vitamine E (mg)		2,4	0,0	0,0	1,0

*IE: Internationale Eenheid

FAO rapport 2013 (<http://www.fao.org/docrep/018/al999e/al999e.pdf>)
lokale quinoa = gemiddelde van Bastille, Duchess en Vikinga 2017-2019
FoodData Central (usda.gov)

Plants **2021**, 10, 2689. <https://doi.org/10.3390/plants10122689>

Plants **2022**, 11, 265. <https://doi.org/10.3390/plants11030265>

Filip Van Bockstael



Nutritioneel interessant

Overzicht van de gehalten van de essentiële aminozuren aanwezig in quinoa, tarwe en rijst:

	lokaal ¹ geteelde quinoa	FoodData Central USDA ² aminozuurgehalten (g/100g eiwit)			FAO ³ aanbevolen aminozuurgehalten (g/100g eiwit)
		quinoa	winter- tarwe	witte rijst	kinderen > 3 jaar en volwassenen
Histidine	4,0	4,1	2,9	1,6	1,6
Isoleucine	5,9	5,0	4,6	2,9	3,0
Leucine	10,1	8,4	8,5	5,6	6,1
Lysine	7,5	7,7	3,4	2,5	4,8
SAA ⁴	5,9	5,1	5,2	3,0	2,3
AAA ⁵	11,0	8,6	13,4	5,9	4,1
Threonine	5,3	4,2	3,7	2,4	2,5
Tryptofaan	2,4	1,7	1,6	0,8	0,7
Valine	8,1	5,9	5,6	4,2	4,0

¹ lokale quinoa = gemiddelde van Bastille, Duchess en Vikinga 2017-2019

² FoodData Central (usda.gov)

³ <https://www.fao.org/3/i3124e/i3124e.pdf>

⁴ zwavelhoudende aminozuren

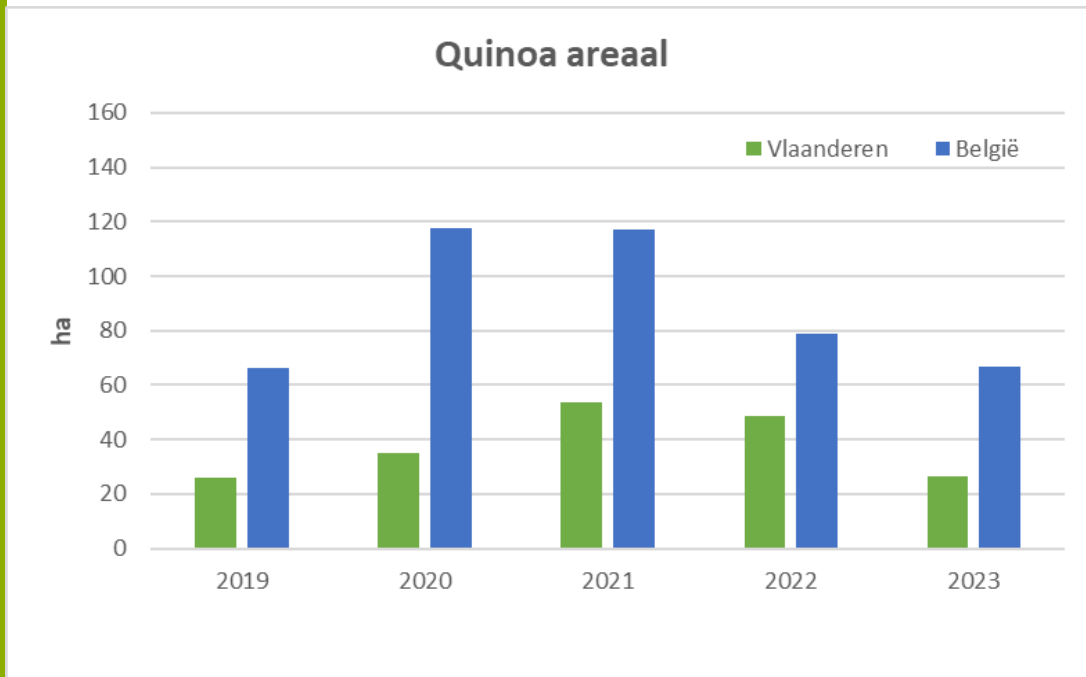
⁵ aromatische aminozuren

kwantiteit



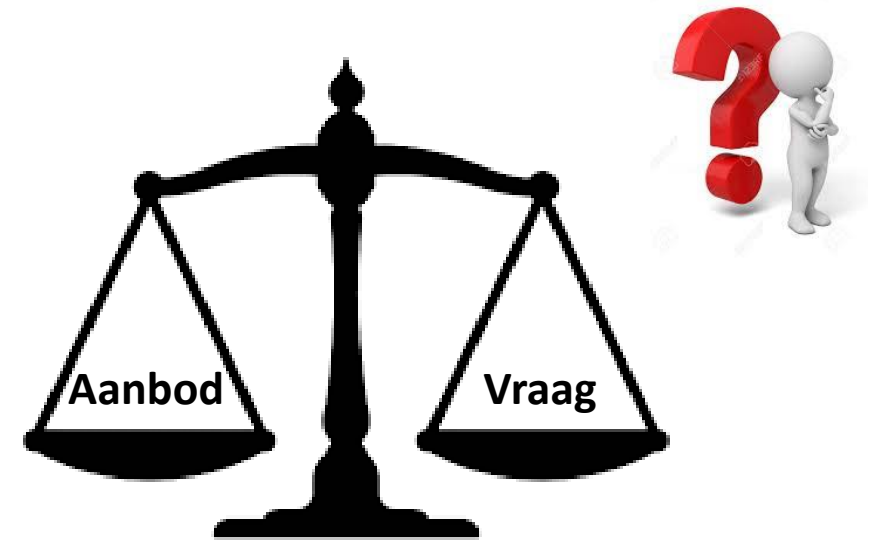
kwaliteit

Quinoa in Vlaanderen



**Rendabele teelt = aandacht voor
marktevenwicht**

“Er wordt meer quinoa GEZET dan
AFGEZET”



Consumenten enquête

Consumptie



Hoe overtuigen?

- **Lokale** bron (53%)



- Opvallende **acties** in verkooppunt (32%)
verhaal van de boer????

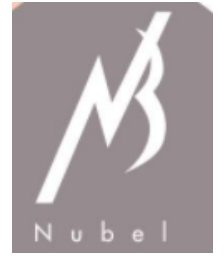


- Tv: **chef** aan de kook (30%)



Besluit

- Rassenaanbod ✓
- Teelttechniek ✓
- Rendabiliteit ✓
- Kwaliteit lokale quinoa ✓



Onyx & co.





Euregio
Scheldemond





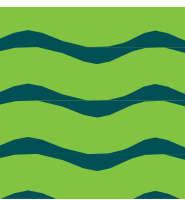
BRAINSTORM

VAN BORD NAAR BOER

De keten 'andersom'

Johan Dourleijn

Managing director, Bureau FoodDelta Zeeland



BRAINSTORM VAN BORD NAAR BOER

Vijf persona's

Bart 24 jaar
Opwaarts mobielen

Carrièregerichte individualist met een uitgesproken fascinatie voor sociale status, nieuwe technologie, risico en spanning.

Ambities
Carrière maken
Sociale status verwerven
Vrij zijn van traditie en plichten

Maatschappij en politiek
Open staan voor vernieuwing en verandering
Internationale oriëntatie
Verlangen naar erkenning en waardering

Leefstijl
Materialistisch en statusgevoelig
Consumptie- en vermaakgericht
Technologie-mind
Avontuurlijk

Werken en presteren
Centrale drijfveer
Verschaft identiteit en status
Inkomensverbetering

Veerle 29 jaar
Kosmopolieten

De open en kritische alleenstaande wereldburger die postmoderne waarden als ontplooiën en beleven integreren met moderne waarden als maatschappelijk succes, materialisme en genieten.

Ambities
Maatschappelijk succes
Zelfontplooiing
Sociaal bewogen
Innovatief

Maatschappij en politiek
Internationaal georiënteerd
Maatschappelijk en politiek geïnteresseerd
Tolerant

Leefstijl
Materialistisch en technologie-mind
Consumptiegericht
Impulsief en avontuurlijk
Statusgevoelig, gehecht aan etiquette
Kunst en cultuur

Mauro 30 jaar
Postmoderne hedonist

De pioniers van de beleveniscultuur, waarin experimenten en het breken met morele en sociale conventies doelen op zichzelf zijn.

Ambities
Vrij zijn
Leven in het hier en nu
Nieuwe ervaringen opdoen
Onafhankelijk zijn

Maatschappij en politiek
Weinig betrokken
Tolerant
Gelijke kansen

Leefstijl
Impulsief
Avontuurlijk
Vrijblijvend ("anything goes")
Kunst en (populaire) cultuur
Ervaringsgericht

Werken en presteren
Ondergeschikt aan privé
Geen centrale rol
Hecht veel waarde aan zelfontplooiing en persoonlijke groei

Sociale relaties
Individualistisch
Vrienden belangrijker dan familie

Linda 40 jaar
Moderne burgerij

De conformistische, statusgevoelige getrouwde vrouw met kinderen, die het evenwicht zoekt tussen traditie en moderne waarden als consumeren en genieten.

Ambities
Balans vinden tussen traditionele normen en waarden en verandering
Gezin als hoeksteen van de samenleving
Status en aanzien verwerven

Maatschappij en politiek
Verlangen naar autoriteit en regels
Verlangen naar erkenning en waardering

Leefstijl
Materialistisch en statusgevoelig
Consumptie- en vermaakgericht
Regelmatig leven
Conformistisch

Werken en presteren
Zekerheid
Inkomen en uitdaging
Respectvol

Els 52 jaar
Traditionele burgerij

De moralistische, plichtsgetrouwe en op de status gerichte burgerij die vasthoudt aan tradities en materiële bezittingen.

Ambities
Vasthouden aan traditionele normen en waarden
Gezin als hoeksteen van de samenleving
Rustig en harmonieus leven

Maatschappij en politiek
Betrokken
Solidair zijn aan minderheden
Betrokken bij het milieu
Nationaal/lokaal georiënteerd
Acceptatie van autoriteit en regels

Leefstijl
Plichtsbesef
Orde, regelmaat en discipline
Risicomijdend
Sober en spaarzaam
Gericht op passief vermaak

Maatschappij en politiek
Betrokken
Solidair zijn aan minderheden
Betrokken bij het milieu
Nationaal/lokaal georiënteerd
Acceptatie van autoriteit en regels

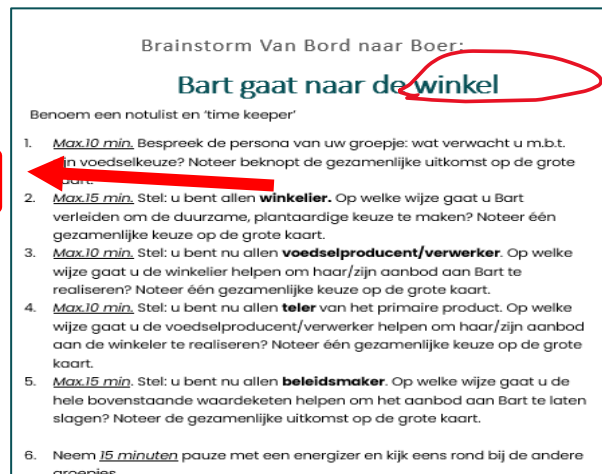
Leefstijl
Plichtsbesef
Orde, regelmaat en discipline
Risicomijdend
Sober en spaarzaam
Gericht op passief vermaak

de spelregels

BRAINSTORM VAN BORD NAAR BOER

Benoem een notulist en 'time keeper'

1. Max.10 min. Bespreek de persona van uw groepje: wat verwacht u m.b.t. haar voedselkeuze? Noteer beknopt de gezamenlijke uitkomst op de grote kaart.
2. Max.15 min. Stel: u bent allen **winkelier**. Op welke wijze gaat u Linda verleiden om de duurzame, plantaardige keuze te maken? Noteer één gezamenlijke keuze op de grote kaart.
3. Max.10 min. Stel: u bent nu allen **voedselproducent/verwerker**. Op welke wijze gaat u de winkelier helpen om haar/zijn aanbod aan Linda te realiseren? Noteer één gezamenlijke keuze op de grote kaart.
4. Max.10 min. Stel: u bent nu allen **teler** van het primaire product. Op welke wijze gaat u de voedselproducent/verwerker helpen om haar/zijn aanbod aan de winkelier te realiseren? Noteer één gezamenlijke keuze op de grote kaart.
5. Max.15 min. Stel: u bent nu allen **beleidsmaker**. Op welke wijze gaat u de hele bovenstaande waardeketen helpen om het aanbod aan Linda te laten slagen? Noteer de gezamenlijke uitkomst op de grote kaart.
6. Neem 15 minuten pauze met een energizer en kijk eens rond bij de andere groepjes
7. Max.15 min. U bent nu weer in uw **eigen, huidige, dagelijkse** rol. Verrijk bovenstaand ketenidee door vanuit uw perspectief een aanvulling te geven. Noteer uw eigen rol en aanvulling op de grote kaart in het onderste gedeelte. Als er tijd over is kunt u dit ook doen bij de andere ketenideeën.
8. Ga terug naar de plenaire ruimte en neem de grote kaart met het ketenidee mee.



winkelier

Horeca-ondernemer

BRAINSTORM
VAN BORD NAAR BOER

Aan de slag!





Euregio
Scheldemond

