Welkom bij de 12de editie van InnoTeP

Innovatie in Voeding

Ben Dankbaar
Raphael Smals
Geert Vissers

Ten Geleide

- Last minute programmawijzigingen
  - Rik Eweg en Carla Boonstra verhinderd
  - Jouke Kardolus idem door Covid 19
- Wat gebeurt er allemaal in de wereld van voeding?
  - in de bedrijven
  - in de wetenschap
  - in het beleid
- Inhoud van deze inleiding
  1. Spannende bedrijven uit de regio, die vandaag niet aan bod komen
  2. Farm to Fork – de plannen van de Europese Commissie voor de voedselketen
  3. Overzicht van het programma

Algreen Wageningen

Onze missie is *‘every day algae’*.
Wij helpen producenten van microalgen bij alle aspecten van hun bedrijf: van productie tot downstream, regelgeving en certificering.

Rival Foods Amersfoort

whole-cut products that have a remarkable texture, juiciness

Greencovery Wageningen

Greencovery enables leading food companies to produce sustainable ingredients from production sidestreams.

Bakkersgrondstof Didam

Vegger Wageningen

Verticaal en stedelijk boeren

Hyperlokale groenten en kruiden, vers geoogst uit Vegger's vertical farm! In het nieuwe restaurant LOCALS van Hotel Haarhuis in Arnhem

Ojah Ochten

Ojah droomt van een plantaardige revolutie en wil met de productie van duurzame, plantaardige eiwitproducten, deze transitie maximaal stimuleren.

Fumi Ingredients Wageningen

Taking the middlehen out..

FUMI Ingredients, een spin-off van Wageningen University & Research, heeft een alternatief gevonden dat natuurlijk is en tegelijkertijd goedkoper dan regulier kippenei eiwit.

Ruitenberg Twello

Ruitenberg Ingredients is een (on)gewoon familiebedrijf en pionier in het vinden van creatieve, innovatieve oplossingen voor de voedingsmiddelen-industrie.

Stegeman Wijhe

OMDAT VLEES OOK ANDERS KAN

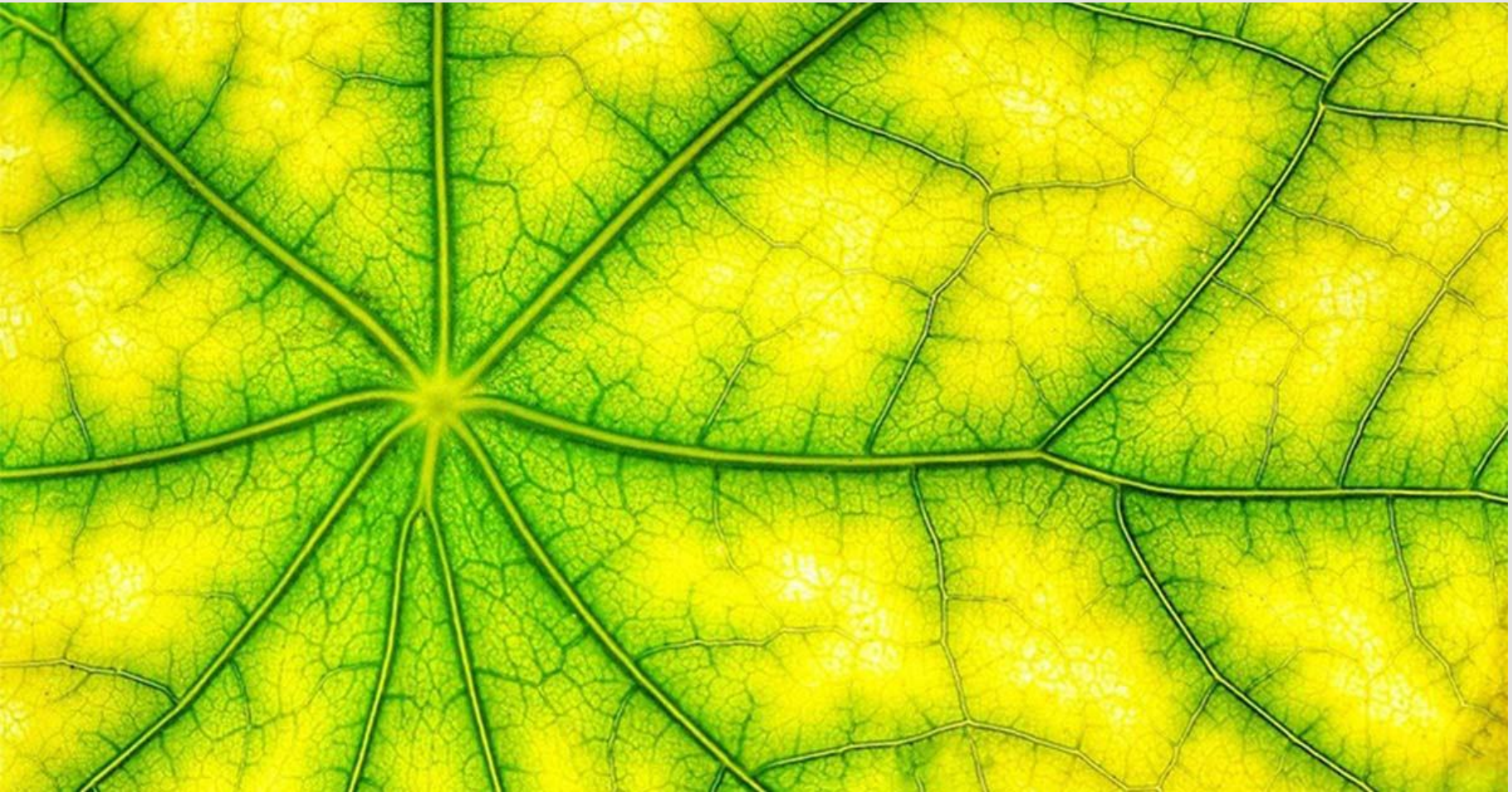
STEGEMAN DAAR HOU IK VAN

Het is tijd voor verandering. Maar wel met dezelfde heerlijke smaak! Met de kennis van anderhalve eeuw vakmanschap ontwikkelen we bij Stegeman producten om van te genieten. Of je nu voor vlees kiest of juist even niet.

Protifarm Ermelo (nu Ynsect)

In januari 2021 verklaarde de European Food Safety Authority de meelworm geschikt voor menselijke consumptie

Hudson River Biotechnology Wageningen



We are an independent technology provider and solve plant production challenges across the value chain.

NO Palm Ingredients Ede

Say NO to palm oil

NoPalm Ingredients produces sustainable microbial oils to replace the use of palm- and other tropical oils in food, cosmetics, and detergents.

The oil is manufactured by fermenting sidestreams in a sustainable, circular, environmentally friendly way.

Evers Specials Nijmegen

Evers Specials is de grootste taugéspecialist van Europa.

Wij zijn altijd het verst vooruit.

Wij zijn mede-oprichter van de European Sprouted Seeds Association.

Werken intensief samen met de boeren die onze mungbonen telen.

En zijn altijd op zoek naar nieuwe oplossingen en samenwerkingen.

De Nieuwe Melkboer Enschede

Wij zijn De Nieuwe Melkboer, twee nieuwsgierige boerenzonen uit Twente. Wij willen de allerlekkerste plantaardige zuivel maken, van Nederlandse bodem. Daarom telen wij zelf soja op onze boerderij en bouwen bij wij hiermee aan een eerlijke en transparante plantaardige keten in Nederland.

Regeneratieve Boerderij Bodemzicht Malden

We zijn klimaatboeren voor het leven.

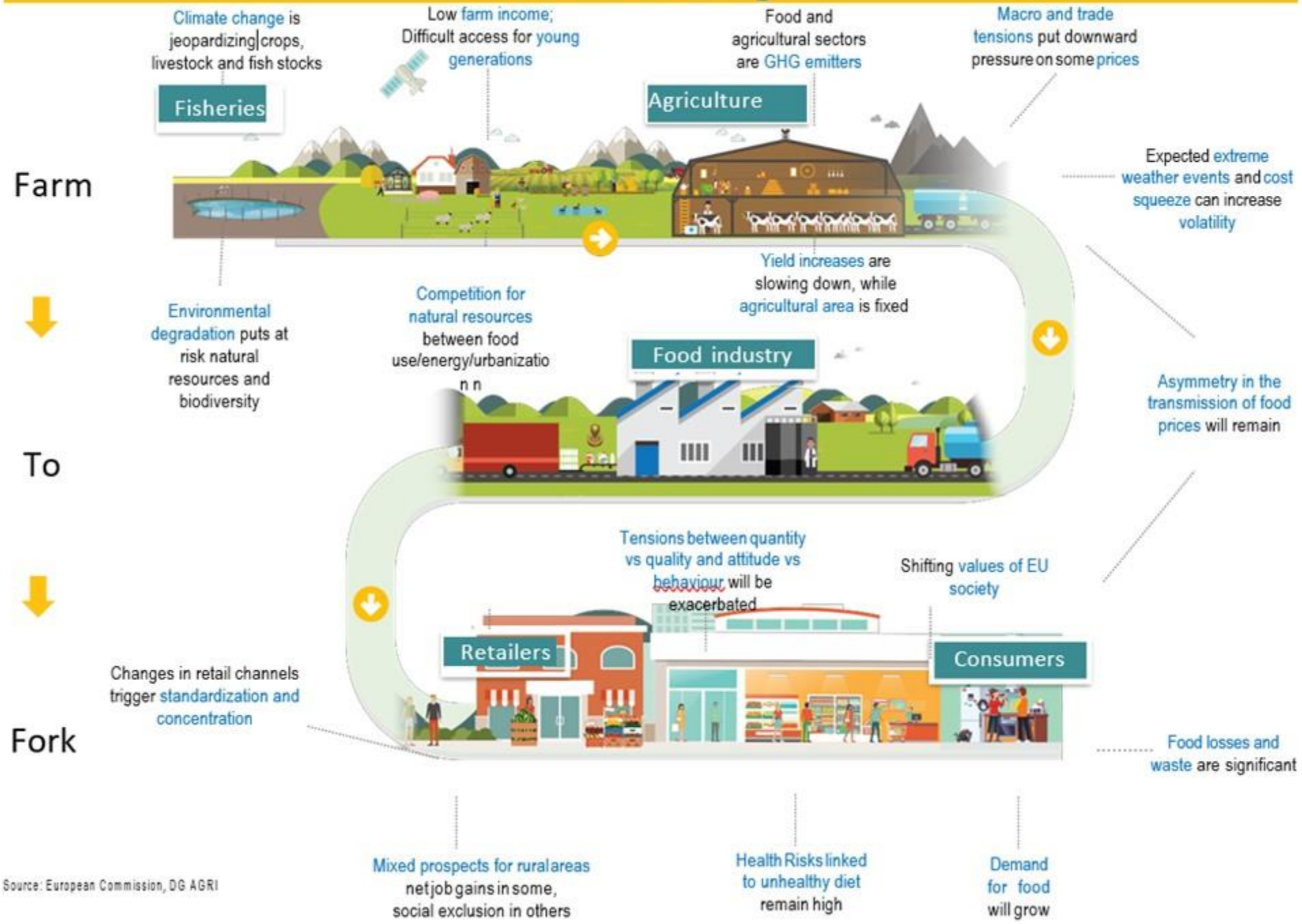
We telen gezond voedsel en landschappen van overvloed.

We boeren klimaatpositief en vergroten de biodiversiteit.

The European
Green Deal
Biodiversity and
Farm to Fork strategies
European Commission
Commission européenne

Farm to Fork
Sustainable Food Production
Sustainable Food Processing & Distribution
Sustainable food consumption
Food Loss & Waste Prevention

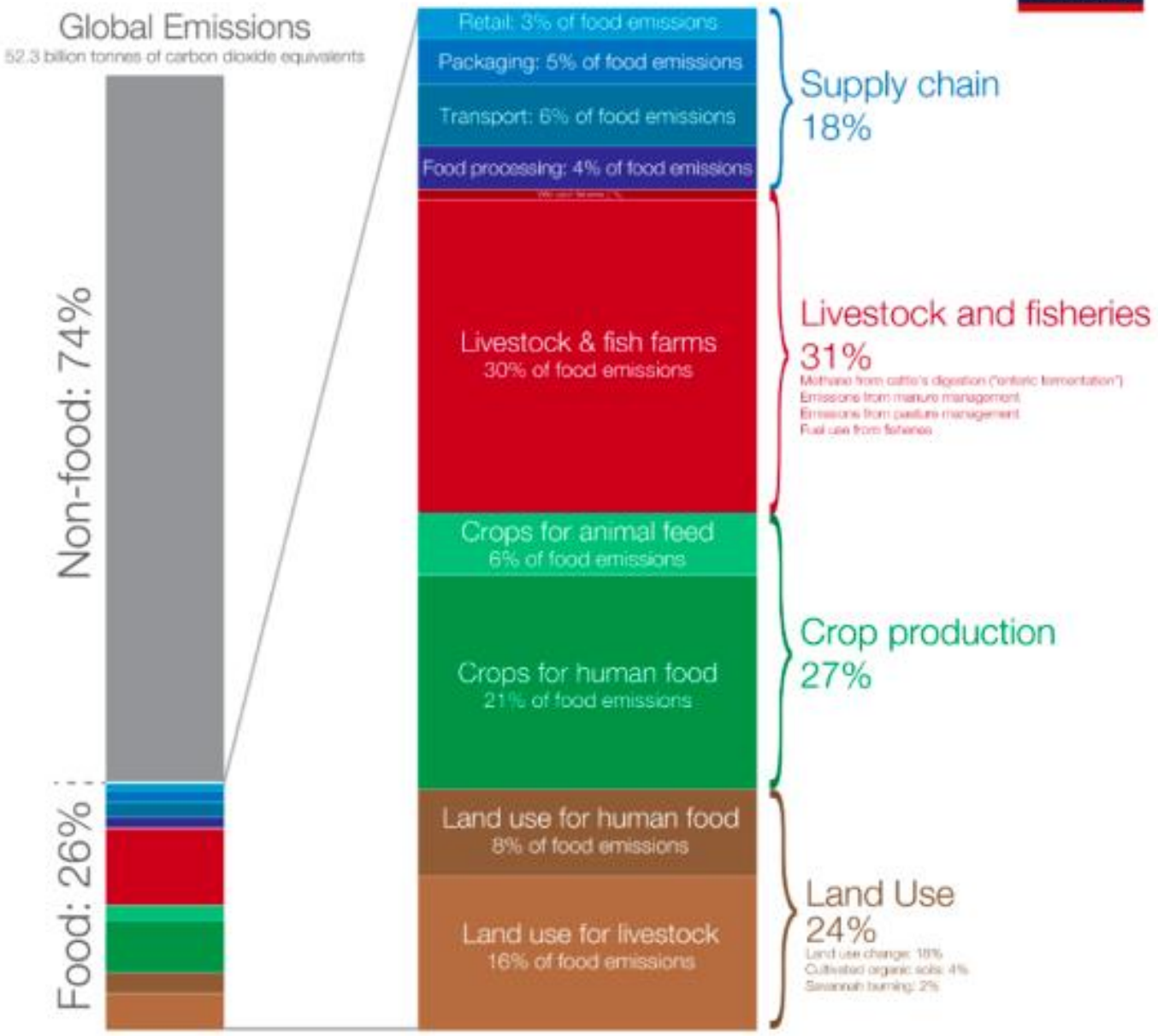
Main challenges



Source: European Commission, DG AGRI

Global greenhouse gas emissions from food production

Our World in Data



Data source: Joseph Poore & Thomas Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Published in Science.

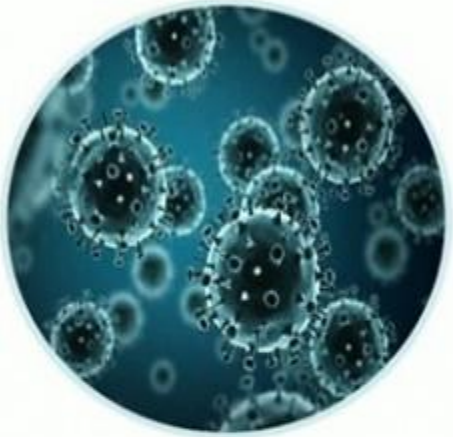
OurWorldinData.org – Research and data to make progress against the world's largest problems.

Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.

2030 Targets for sustainable food production

Reduce by 50% the overall use and risk of **chemical pesticides** and reduce use by 50% of more hazardous **pesticides**

Reduce **nutrient losses** by at least 50% while ensuring no deterioration in soil fertility; this will reduce use of **fertilisers** by at least 20 %



Reduce sales of **antimicrobials** for farmed animals by 50%

Achieve at least 25% of the EU's agricultural land under **organic farming** and a significant increase in **organic aquaculture**

Programma

Drie blokken

- Akkerbouw en technologie
  pauze
- De eiwittransitie
  pauze
- Verwerken, bewerken en bewaren
  borrel

Blok 1: **Innovatie in akkerbouw**

- Arjen van Tunen - Keygene
- Corné Kempenaar - Proeftuin Precisielandbouw
- Maarten van Dam - Regeneratieve Boederij Schevichoven

- Podiumdiscussie over technologie en akkerbouw

Blok 2: **De eiwittransitie**

- **Rianne van Zandbrink (Transitie Coalitie Voedsel)**

  Wat is de eiwittransitie?
- Marieke Laméris - Lekker Lupine
- Remko Vogelenzang - Bobeldijk Food Group
- Anneke Roes - Phycom

Blok 3: **Verwerken en bewerken**

- Madeleine Gielens - MaGie Creations
- Pascal de Grood - Foodjet
- Ruben Bringsken - Baltussen Konservenfabriek

- Wouter de Heij (TOP BV)

  Technologische trends in voedselverwerking

Sponsoren

Institute for Management Research
Radboud University

NIJMEGEN
OLD CITY YOUNG VIBE

vindsubsidies