



## Doelgroep

Dit congres was interessant voor diverse spelers uit de bakkerijketen:

- Inkoopers, kwaliteitsfunctionarissen, productontwikkelaars
- Bakkerijgroepen en meelverwerkende industrieën
- Eigenaren en bedrijfsleiders industriële bakkerijen
- Meel- en bloemleveranciers Nederland, België en Duitsland
- Grondstofleveranciers (ontwikkeling en inkoop)
- Studenten, opleidingen, NBC en adviseurs
- Meel- en graanhandelaren
- Bakkerij branche organisaties
- Bakkerij Vakpers
- Ambachtelijke bakkerijen
- Retailers

## Kosten

De kosten voor het congres bedroegen EUR 75,- (excl. 21% BTW) per persoon. Een vitale en duurzame lunch en enkele versnaperingen waren hierbij inbegrepen.

## Spreker

De volgende sprekers kwamen tijdens dit congres aan bod:

- Natascha Kooiman - Smaackmakers - Duurzaamheid in bredere perspectief
- Angelique Vandevenne - BroodNodig - Duurzaam omgaan met brood door consumenten
- Toine Timmermans - Wageningen Universiteit&Research/WUR - Voedselverspilling en duurzaamheid
- Jan Broeze - WUR/Top Institute Food&Nutrition - Duurzaamheid van de bakkerijketen
- Peter Weegels - European Bakery Innovation Centre - Gezond en duurzaam voeden van de wereld tot 2050 en erna
- Fred Brouns - Maastricht University - Brood als gezonde toekomst
- Fred Bergmans - Carezzo Nutrition - Bijdrage van brood aan een gezonde voeding in institutionele catering (Cater with Care)
- Fred Bergmans - Carezzo Nutrition - Eiwitverrijking van brood en andere voedingsmiddelen om ondervoeding te bestrijden
- Bob Hutten - De bakker en de bakkerij van de toekomst

## EBIC congres - Duurzame en gezonde toekomst van de bakkerij - 09-11-2016

Het zal niemand ontgaan dat de ontwikkelingen in de wereld sneller gaan dan ooit te voren. Om deze ontwikkelingen bij te houden of zelfs voor te zijn, is samenwerken en kennis delen een must. Daarom heeft EBIC op 9 november 2016 een inspirerend congres plaats laten vinden met als onderwerp 'Duurzame en Gezonde Toekomst van de Bakkerij'. Tijdens dit congres kwamen diverse sprekers aan bod om de deelnemers klaar te stomen voor de duurzame en gezonde toekomst van de bakkerij.

Welke waarde heeft het congres voor de bezoekers gehad:

- Bakkerijen en grondstoffenleveranciers kunnen beter inspelen op toekomstige ontwikkelingen
- Kennis vergaren over duurzaamheid en gezondheid in de bakkerij(keten)
- Kennis vergaren over voedselverspilling
- Inspelen op trends
- Netwerken

## Datum en tijd

09 november 2016

## Programma

Definitief programma van het EBIC congres:

09.00 Ontvangst

09.20 Introductie en welkom

*Spreker: Dr. Ir. Peter Weegels, European Bakery Innovation Centre*

09.30 Duurzaamheid in bredere perspectief

*Sprekers: Natascha Kooiman, Smaackmakers*

10.15 Duurzaam omgaan met brood door consumenten

*Spreker: Angelique Vandevenne, Broodnodig*

10.35 Voedselverspilling en duurzaamheid

*Spreker: Toine Timmermans, Wageningen Universiteit & Research/WUR*

11.00 Pauze

11.30 Duurzaamheid van de bakkerijketen

*Spreker: Jan Broeze, WUR/Top Institute Food&Nutrition*

12.00 Gezond en duurzaam voeden van de wereld tot 2050 en erna

*Spreker: Peter Weegels, European Bakery Innovation Centre/EBIC*

12.30 Duurzame en gezonde lunch

13.30 Brood als gezonde toekomst

*Spreker: Fred Brouns, Maastricht University*

14.15 Bijdrage van brood aan gezonde voeding in institutionele catering (Cater with Care)

*Spreker: Fred Bergmans, Carezzo Nutrition*

14.45 Eiwitverrijking van brood en andere voedingsmiddelen om ondervoeding te bestrijden

*Spreker: Fred Bergmans, Carezzo Nutrition*

15.15 Pauze

15.35 De bakker en de bakkerij van de toekomst

*Spreker: Bob Hutten, De Verspillingsfabriek*

17.00 Borrel