

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## FUTURE OF FOOD

€ 635,25 incl. BTW

### OMSCHRIJVING

#### Omschrijving

We kennen een steeds groeiende wereldbevolking. Het wordt een uitdaging om voldoende en gezonde voeding te voorzien binnen de planetaire grenzen. Bovendien moet dat liefst op een duurzame manier. Het wordt een echte uitdaging voor ons mondiaal voedselsysteem om hieraan bij te dragen. Samen (overheden, kennisinstellingen en partnerbedrijven) kunnen we innovatieve oplossingen zoeken die de broodnodige transformatie helpen realiseren.

Het zal niet volstaan om het huidige voedingsaanbod op te schalen, er moeten echt *nieuwe voedingsmiddelen* ontwikkeld worden. Die vernieuwende invulling van voeding moet niet alleen duurzaam, volwaardig en gezond zijn, maar draagt ook bij tot voorkomen en zelfs bestrijden van ziektes en is liefst ook nog een beleving op zich.

De uitdaging is groot. Waar is men al mee bezig en waar liggen opportuniteiten? Tijdens deze opleiding kom je in aanraking met de nieuwste hot topics in de voedingswereld. Welke ingrediënten zullen de toekomst van ons voedsel vertegenwoordigen? Welk voedsel zal onze voedselzekerheid verbeteren? Hoe zullen we beantwoorden aan de groeiende voedselvraag en de duurzame voedselproductie bevorderen?

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich tot allen die hun beroepsactiviteiten hebben in de voeding: voedingsproductontwikkelaars en productieverantwoordelijken in de voedingssector, koks, traiteurs, retailers, ... en zij die overwegen de stap te zetten om een nieuw product te creëren. Deze opleiding is toegankelijk voor zowel werknemers of voor zelfstandigen.

### PROGRAMMA

In deze opleiding komen volgende topics aan bod. Deze topics worden gebracht door gastsprekers.

- **Sustainability 1 (1sessie)**

*Triple P of SDG's, Sustatool of een andere app, Blue Economy of Green Deal?*

Samen met Fevia (Ann Nachtergaele, Directeur Environment & energie – Sustainability Professional) en Rikolto bekijken we wat duurzaamheid in de wereld van voeding allemaal omhelst en hoe we werk kunnen maken van het verduurzamen van zowel product als proces en wat er mee samenhangt in het geheel van de voedselketen. Duiding, inzichten, voorbeelden, tools, tips, succesverhalen en antwoord op prangende vragen dragen samen bij tot het effectiever en efficiënter inspelen op de Future of Food.

- **Sustainability 2 (1sessie)**

Begrippen als verspilling, 5 R's (reuse recycle reduce repair recover), Zero Waste, reststroomvalidatie, duurzame verpakking... komen steeds nadrukkelijker in de aandacht. Samen met FoodWin bekijken we tal van mogelijkheden om Future Proof voeding te produceren en op de markt te brengen.

- **Alternatieve producten en consumptiepatronen(1sessie)**

*Trend of hype? Duurzame trend of trendy? Algemene trend of zuivere Food Trend? Lokaal of internationaal?*

We bekijken samen met Flanders Food (Margaux Leemans, Knowhow & Inspiration Manager) wat een echte trend is, maken kennis met waardevolle algemene en specifieke food trends hier en in de rest van de wereld, analyseren wat de trends deed ontstaan en wat ze voedt, spotten opportuniteiten en zorgen voor inspiratie voor innovatie.

- **Hot topic(s) (1sessie)**

*Wat is er momenteel "hot"?*

Nou ja, wat is er dan, in maart 2023, "hot" rond voeding. Misschien zit de eiwittransitie in een (nieuwe) stroomversnelling, misschien staan we op het punt overall zeewier in te verwerken, misschien zijn het kwallen die knallen, wie weet?

Zeker is dat we inspelen op wat op dat moment "hot" is. Ilse Fraeye, Associate Professor Meat Technology and Science of Protein-rich Foods van de KU Leuven is alvast een van de experts die ons te woord staat.

- **What's up in the world today? (1sessie)**

Trends zijn één zaak. Producten (en eventuele bijhorende services!) die naadloos op zo'n trend inspelen en meesurfen, dat is nog iets anders. Je kan maandenlang op je eentje zoeken naar het gouden ei, maar je kan ook kijken waar het warm water al uitgevonden werd en daar inspiratie halen. Dat is precies wat we hier doen: kijken naar wat er op het vlak van voeding zoal ontwikkeld werd wereldwijd én naar wat in de pipeline zit op het vlak van grondstoffen, ingrediënten, technieken...

We bekijken samen met Flanders Food (Margaux Leemans, Knowhow & Inspiration Manager) wat de wereld te bieden heeft.

- **Food as medicine (1sessie)**

Met vraagteken, jawel. Kan voeding effectief als medicijn ingezet worden? Of is het eerder ter aanvulling, ter ondersteuning, om symptomen te vermijden? Volgt iedereen straks een "dieet" aangepast aan zijn persoonlijk DNA en zijn nutrigenomics en nutrigenetics de toekomst? Of blijft het eerder bij aangepaste voeding in functie van bepaalde omstandigheden (sport, werk, eetstoornissen...)?

Samen met diëtiste Inge De Ridder, zaakvoerder van Easy2diet, bekijken we of en hoe specifieke/aangepaste/gepersonaliseerde voeding kan bijdragen aan een gezonder leven. Wetenschappelijk onderbouwde argumenten geven inzicht in de effectieve mogelijkheden van Food as medicine.

## PRAKTISCH

7 sessie(s) vanaf donderdag 10/11/2022 - Roeselare

### Lesdata voor Roeselare vanaf donderdag 10/11/2022

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

### Locatie

Syntra West Roeselare  
Oostnieuwkerksesteenweg 111  
8800 Roeselare

### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Cursusmateriaal

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost [via de printshop van Syntra](#). Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

### Prijzinfo

#### Alimento-korting

Alimento zorgt voor elke werknemer in PC 118 of PC 220 voor een tegemoetkoming. Om de Alimento-korting aan te vragen, dien je Syntra West te contacteren. Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento (IPV) vzw en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.

## ANDERE MOGELIJKE LOCATIES: