

FUTURE OF FOOD: EEN PRAKTISCHE GIDS NAAR DUURZAAMHEID

VOEDING VOOR DE TOEKOMST: EEN PRAKTISCHE GIDS NAAR DUURZAAMHEID.



Startdatum niet gekend



Nog niet gekend



Nog niet gekend



Nog niet gekend

OMSCHRIJVING

Introductie

Welkom bij onze opleiding Sustainability! In deze reeks van twee sessies duiken we dieper in op duurzaamheid in de voedingsindustrie en hoe we hier als professionals een bijdrage aan kunnen leveren.

In de eerste sessie gaan we samen met experts van Fevia en Rikolto kijken naar wat duurzaamheid in de voedingswereld allemaal inhoudt. Triple P of SDG's, Sustatool of andere apps, Blue Economy of Green Deal? We bespreken de verschillende begrippen, tools en succesverhalen die kunnen bijdragen aan het verduurzamen van zowel product als proces en alles wat daarmee samenhangt in de voedselketen. U krijgt inzichten en tips om effectiever en efficiënter in te spelen op de toekomst van voeding.

In de tweede sessie gaan we samen met FoodWin dieper in op begrippen als verspilling, 5 R's (reuse recycle reduce repair recover), Zero Waste, reststroomvalidatie en duurzame verpakking. We bekijken tal van mogelijkheden om future proof voeding te produceren en op de markt te brengen. Met deze kennis bent u beter in staat om duurzaamheid in de voedselindustrie in praktijk te brengen en bij te dragen aan een betere toekomst voor onze planeet.

Schrijf u nu in voor deze opleiding en ontdek hoe u als professional een bijdrage kunt leveren aan een duurzamere voedingsindustrie!

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.

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis nodig.

HOE ZIET HET PROGRAMMA VAN DEZE OPLEIDING ERUIT?

Sessie 1: Sustainability – by Anouk Van de Meulebroecke, Slidingdoors en Rikolto (Myrthe Peijnenborg & Jelle Goossens)

Sessie 2: Sustainability 2 – by FoodWin (Johanna Meuwissen)

BIJKOMENDE INFO

Deze opleiding maakt deel uit van een reeks cursussen. Als u ook interesse heeft in de andere cursus, kunt u profiteren van een korting van 10% op beide.

De andere cursus is "Future of Food:nieuwe trends in de voeding - feiten en labels ontrafeld ". U kunt meer informatie vinden op onze website.

Als u geïnteresseerd bent, verzoeken wij u vriendelijk om contact op te nemen met de productmanager of de cursusbegeleiding om van deze aanbieding gebruik te maken.

Alimento zorgt voor elke werknemer in PC 118 of PC 220 voor een tegemoetkoming. Om de Alimento-korting aan te vragen, dien je én je werkgever én Syntra West te contacteren. Je werkgever betaalt eerst het inschrijvingsgeld aan Syntra. Je werkgever contacteert Alimento om dit inschrijvingsgeld terug te krijgen.

Meer info via: <https://www.alimento.be/nl/bakkers/pagina/opleidingen-bij-cvo-of-syntra>

Opgelet: Alimento komt niet tussen in de kosten voor cursussen of grondstoffen.