



Uitnodiging Kennisbijeenkomst "Ondernemen met nieuwe eiwitten"

Aquatische eiwitten, peulvruchten en insecten, wat kan dat voor uw bedrijf betekenen?

Er is een toenemende aandacht voor 'nieuwe' eiwitbronnen. Dit komt voort uit de behoefte om de Agro&Food sector duurzamer te maken. Sommige agrariërs zoeken duurzamere eiwitoplossingen voor het voeden van vee. Andere zijn gestart met het verbouwen van nieuwe gewassen als lupine en Nederlandse soja voor gebruik in levensmiddelen. Consumenten zijn op zoek naar voedingsmiddelen die gezond, lekker én minder belastend zijn voor het milieu. Eiwitrijke levensmiddelen op basis van plantaardige eiwitten of insecten, ter (gedeeltelijke) vervanging van dierlijke, helpen hierbij. Welke commerciële kansen liggen er voor Overijsselse ondernemers om "nieuwe" eiwitten te produceren, verwerken en vermarkten? Deze vragen staan op dinsdag **8 december** centraal tijdens de Kennisbijeenkomst "Ondernemen met nieuwe eiwitten" in het provinciehuis in Zwolle.

"Ondernemen met nieuwe eiwitten" geeft u een uitgebreid overzicht van trends en bedrijven op gebied van aquatische eiwitten, peulvruchten en insecten. Een must voor ondernemers die geïnteresseerd zijn in commerciële vernieuwingen in de Agro&Food sector.

Programma

15.30 uur inloop

16.00 uur: start

- opening door Matthijs Nijboer, directeur Natuur en Milieu Overijssel
- welkom door Hanna van Vonderen namens provincie Overijssel, met toelichting op programma Agro&Food

16.10 uur: inleiding door Jeroen Willemsen

Keynote spreker is [Jeroen Willemsen](#), Innovatiemanager & Adviseur bij Food for Impact. Jeroen is sinds 1997 actief in de plantaardige eiwitketen en is dé spin in het web van de Nederlandse eiwittransitie. Op dit moment zet Jeroen zijn ervaring in om de eiwittransitie het laatste zetje te geven. Als keynote spreker vertelt Jeroen hoe Nederland zich sinds 1990 ontwikkelde tot wereldwijd koploper op het gebied van eiwittransitie en nu klaar is voor verdere eiwitverduurzaming. De vraag die Jeroen beantwoordt is: hoe geeft een volgende generatie 'Green Protein Entrepreneurs' hieraan gehoor en kunnen we commerciële kansen verzilveren?

16.30 uur: Ronde 1

- 1. Commerciële kansen voor algen teelt:** Tijdens deze workshop zal Lian Heijnhuis (Rabobank) samen met Marcel Oogink (directeur Duplaco) u informatie geven over de mogelijkheden van micro-algen binnen de food en feed sector. Lian zal u resultaten geven over de marktanalyse (uitgevoerd door de Rabobank), waarna Marcel dit zal aanvullen met voorbeelden uit de praktijk.
- 2. Productie en afzetmogelijkheden van Nederlandse soja als veevoer:** De Europese consument is niet happig op genetisch gemodificeerde soja, of sojabonen uit voormalige regenwouden. Maar een groeiende groep pioniers laat zien dat de teelt van soja ook in Nederland mogelijk is. Naast nog meer pioniers die soja willen gaan verbouwen zijn we ook op zoek naar pioniers die de toegevoegde waarde van Nedersojabonen in de markt kunnen zetten. De overheid promoot alternatieve eiwitten, de consument staat er open voor en de retail wil zich onderscheiden. De markt is er rijp voor. Koen van den Berg (Agrifirm) gaat in op zowel teelt- als markt uitdagingen. Daarnaast zal een sojateler aanwezig zijn om praktische vragen over de teelt te beantwoorden.
- 3. Huidige en nieuwe eiwitten in diervoeding met speciale aandacht voor gebruik van insecten:** Voor de productie van melk, vlees en eieren maken we gebruik van plantaardige grondstoffen en reststromen uit de voedsel en bio-energie industrie. Leon Marchal, (directeur Nutrition & Innovation bij ForFarmers) gaat in op de Europese eiwit voorziening. Waar staan we nu? Wat zijn de ontwikkelingen en mogelijkheden in de markt? Verder gaat hij in op nieuwe eiwitbonnen met de nadruk op insecten.

17.30 uur: Stampotbuffet met spek, worst en andere hapjes gemaakt van nieuwe eiwitten

18.30 uur: Ronde 2

- 4. Productie en gebruiksmogelijkheden van algen en kroos in de veehouderij:** Koen Dittrich (Kenniscentrum Agro en Food van CAH Vilentum) brengt u op de hoogte van de ontwikkelingen in de markt en onderzoek op dit gebied. Kalverhouder Kees Kroes geeft u een inkijk in zijn bedrijf waar hij bovenop de stal eendenkroos teelt en dit als eiwitcomponent gebruikt in het voer voor de kalveren.
- 5. Productie en toepassing van soja en lupine in levensmiddelen:** Peulvruchten krijgen weer nieuwe aandacht mede gezien de adviezen van de Gezondheidsraad. Mariët van de Noort (Food Scientist bij MFH-pulses) vertelt over haar ervaring in het bedrijfsleven bij introducties van nieuwe producten bij Vivera, Boon Foodproducts, Ekoplaza, Lassie en Spelt bakkerij. Zij gaat daarbij in op de markt en teelt van peulvruchten. Aan de orde komen de ingrediënten, de toepassingsmogelijkheden, marketing en duurzaamheid. De cases van Boon en Ekoplaza worden speciaal toegelicht.
- 6. Kweken en verwerken van insecten voor menselijke consumptie:** Ger van der Wal is gefascineerd door het eten van insecten. Hij besloot daarom een eigen krekelhoederij te beginnen. Insect Europe BV is opgericht in 2011. De afgelopen vier jaar is dit bedrijf uitgegroeid tot een drijvende kracht voor zowel de insectenweek en de innovatie binnen deze markt. Via het merk Delibugs zijn diverse producten ontwikkeld en daarnaast wordt een 100% voedselveilig en biologische krekemel geïntroduceerd als halffabricaat voor de voedingsindustrie met als doel om mooie producten voor de supermarkten te maken. De presentatie gaat over de teelt, de verwerking van de insecten, de kansen en de barrières van de insectenmarkt in Nederland

19.30 uur: korte plenaire afsluiting

19.40 uur: koffie en thee

20.00 uur: einde

Belangstelling? Meld u aan [via deze link](#) en geef aan naar welke workshops u graag wilt.

