

Bijlage bij persbericht *Beter eten begint in Brabant, European Region of Gastronomy 2018*

Programma WeAreFood 2018

Vanaf maart 2018 zet We Are Food, tien maanden lang telkens één actueel food innovatie thema's in de spotlights. Die tien thema's zijn aangedragen door Brabantse food-ondernemers, consumenten, zorgprofessionals, studenten, etc.. Elke maand kent een of meerdere gangmakers. Die zijn samen het gezicht van We Are Food: een inspirerende mix van gevestigde entrepreneurs en beginnende hemelbestormers. Eén ding hebben ze gemeen: ze hebben een uitdaging, een plan, een droom. In 2018 gaan ze samen proberen die dromen te realiseren en van nut te laten zijn voor de jaren die volgen. De werkvorm die daarvoor gekozen is, noemen we de Brabantse Keuken. Een bijzonder werkomgeving waar het keuken team werkt aan een concrete uitkomst onder de inspirerende leiding van een KeukenChef. Vanaf maart dit jaar staat iedere maand een van de Brabantse Keukens centraal en gaat het team een gezamenlijke challenge aan. Het programma start met 'Samen tegen verspilling' en eindigt in december met 'Brabantse Gastvrijheid'. In die tussenliggende periode wordt gewerkt aan: producten van Brabantse bodem op de kaart, minder diabetes 2 door beter eten, de gezonde school, nieuwe manieren van voedselproductie, samen voedsel produceren, een gezonde leefstijl in communities, startende bedrijven in data en food en zelfredzaamheid van ouderen. We Are Food is een dynamische beweging die innovatief ondernemerschap in voedsel stimuleert.

Maart- Samen tegen verspilling

Verspilling van voedsel is een doorn in ons oog. Daarom gaan we samen voorop in de strijd tegen voedselverspilling. In Nederland, en in Europa. Zodat we straks niet meer alleen de slimste agrifoodregio van Europa zijn, maar ook de koploper tegen verspilling. In en vanuit THREE-SIXTY in Veghel (Meierijstad) worden in maart projecten gerealiseerd die consumenten én ondernemers aanzetten tot minder verspilling.

Meer informatie: Eja Praasterink (e.praasterink@agrifoodcapital.nl)

April - Voedsel van Brabantse Bodem

Brabantse horecaopleidingen starten gezamenlijk een programma waarin studenten studenten recepten en een kookboek "BRBNT, van Brabantse grond" ontwikkelen op basis van (seizoens)producten van Brabantse bodem. Zo laten we iedereen opnieuw kennismaken met de herkomst van onze producten en laten zien dat eten van het seizoen naar meer smaakt.

Meer informatie: Marc Raaijmakers (m.raaijmakers@kw1c.nl)

Mei - Eet je Beter

Voorkomen is beter dan genezen. Daarom gaan we in Brabant samen de strijd aan met Diabetes type 2 Met adviezen, begeleiding en vooral mooie gerechten: gezond eten is lekker en makkelijk. Brabant breed bereiden we bijzondere maaltijden die goed voor je zijn. Samen zorgen we ervoor dat de Brabander geen patiënt wordt. Op je gezondheid!

Meer informatie: Siebe Geerdsema (info@foodforcare.nl)

Juni - De gezonde school

Onze jongeren zijn de Wereldburgers van de toekomst. Die toekomst maken we samen. Daarom dagen we Brabantse middelbare scholieren (met een begin in Oss) uit om anders naar hun favoriete eten te kijken. Zo maken we gezonde wereldburgers voor de toekomst. In hun leven en op hun bord. Het begint op de Gezonde School.

Meer informatie: Jan van Vucht (j.vanvucht@hethooghuis.nl)

Juli - De nieuwe boer

Brabantse initiatieven op het gebied van toekomstbestendige voedselproductie staan een maand lang in de spotlight, met het Familievarken als inspirerend voorbeeld van grootschalige circulaire productie.

Meer informatie: Frank Wind (frank.wind@zerogravitymovement.com)

Augustus - De gezonde community

Gezond leven gaat makkelijker als je het samen doet: van de huisarts tot de snackbar, van de bakker tot de buurman. Meer bewegen en beter eten. Samen weten we meer en helpen we elkaar. In Brabant gebeurt dit al op verschillende manieren. Door particulier initiatief (Gezond Dorp Leende) en door ondersteuning door de overheid (Cittaslow Alphen-Chaam). Deze maand nodigt iedereen uit om te bouwen we aan een Gezonde Community.

Meer informatie: Sanne van der Zanden (info@gezonddorp.nl) / Bart van Strien (bartvanstrien@abg.nl)

September - Samen voedsel produceren

Het beste voedsel komt van dichtbij en uit het seizoen. Doordat groepen gezinnen zelf een boer in dienst nemen maken we een korte keten van grond tot mond. Groente, vlees en fruit van dicht bij huis, waarvoor de boer en de community samen kiezen. Want eten maak je in Brabant en Brabant maakt je eten.

Meer informatie: Douwe Korting (douwe@herenboeren.nl)

Oktober - #Datafood

Bourgondiërs en high tech versmelten in Brabant. Samen vormen ze een nieuw, Brabants recept: Big data voor beter voedsel. In de maand van #Datafood zoeken we food en data gedreven innovaties van start-ups. Want meer weten zorgt voor beter eten.

Meer informatie: Mark van de Pol (h.d.v.d.pol@jads.nl)

November - Actief met eten, een hele zorg minder

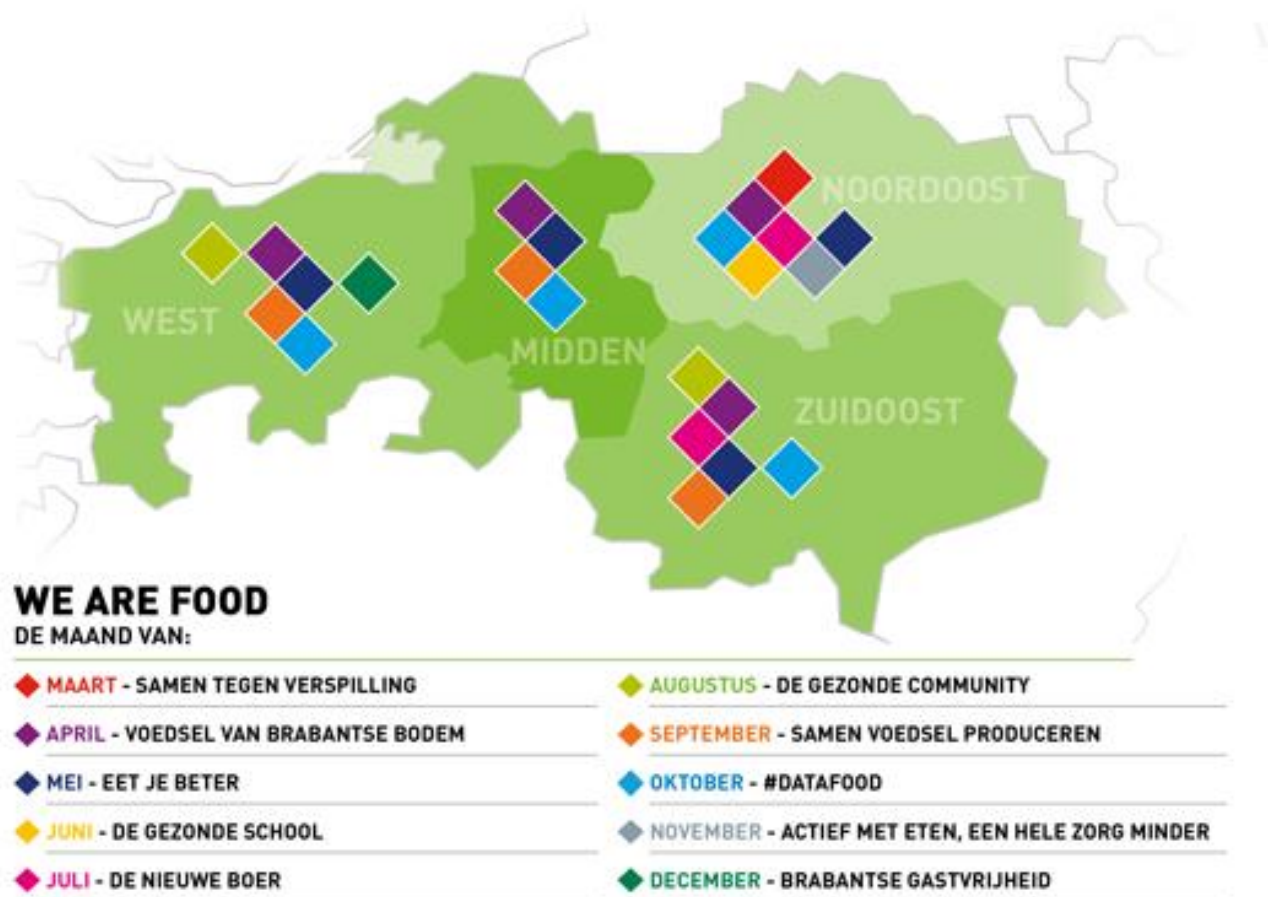
Het hele proces van eten & drinken (van het erover nadenken via kopen en klaarmaken tot nuttigen) is iets wat je tot op hoge leeftijd zelf kan organiseren. Het houdt je actief, sociaal en geeft meer voldoening. Deze maand krijgt een in Brabant gestarte toepassing een vervolg, gepaard gaande met een bewustwordings-campagne in de hele provincie. Naast het verhogen van de kwaliteit van leven worden op deze manier ook de zorgkosten beheersbaar.

Meer informatie: Phyllis den Brok (Phyllis@phliss.nl)

December - Brabantse gastvrijheid

Onze Brabantse Gastvrijheid is een begrip, tot ver buiten de provinciegrenzen. Maar hoe leg je die Gastvrijheid uit? Wat houdt het in? Wat maakt onze provincie “een plek waar je als vreemde binnenkomt, maar als vriend vertrekt”? Van Bergen op Zoom tot Boxmeer: Samen zoeken we naar de kern van onze Gastvrijheid.

Meer informatie: Lian Duif (l.duif@s-hertogenbosch.nl)



Voor meer informatie

Noord-Brabant - European Region of Gastronomy 2018

Lian Duif, programmanager Foodjaar 2018: l.duif@s-hertogenbosch.nl / +31(0)622423436

Innovatieprogramma WeAreFood

Robert Jan Marringa, projectleider innovatieprogramma (AgriFood Capital): r.marringa@agrifoodcapital.nl

Christine Veraart communicatie & PR (AgriFood Capital): c.veraart@agrifoodcapital.nl