

"De kok als ambassadeur van lekker en gezond eten"

BioVak viert op 18 en 19 januari 2012 haar eerste lustrum. Dit bijzondere feit is voor de beursorganisator ICEM aanleiding voor een bijzonder congres op de tweede dag (!) van deze inmiddels flink uit de kluiten gegroeide vakbeurs. Er wordt dan onder leiding van Bertus Buizer (Buizer Advies) een Horeca congres gehouden, dat zal worden geopend door directeur Dick Slootweg van Deli XL Foodservice, een van de sponsors van deze feestelijke BioVak-editie.

BioVak vindt net als de vorige keer weer plaats in het IJsselhallencomplex in Zwolle. In de 5 jaar tijd is de beurs elk jaar fors gegroeid. Vorig jaar telde de BioVak 354 stands en 17.000 bezoekers. Op de komende BioVak van 18 en 19 januari 2012 rekt ICEM op 400 stands en ruim 20.000 bezoekers.

Bij de organisatie van Horeca congres en workshops wordt samengewerkt met o.a. Koksgilde, de ledenorganisatie van de Nederlandse Vereniging van Koks en Chef-koks (2.750 leden; hun blad heet Koks Koerier) en het magazine Culinaire Saisonnier. Er wordt dan ook verwacht dat er ook veel koks aan het Horeca congres zullen deelnemen.

Het doel is vooral om duurzaam en biologisch werkende ondernemers in de land- en tuinbouw meer te betrekken bij de Horeca en andersom.

Programma Horeca congres (op donderdag 19 januari):

11.00 uur – 12.30 uur	Congres
12.30 uur – 13.30 uur	Lunchpauze
13.30 uur – 14.15 uur	Workshops, eerste ronde
14.30 uur – 15.15 uur	„ tweede ronde
15.30 uur – 16.15 uur	„ derde ronde
16.30 uur – 17.30 uur	Bezoek Vakbeurs
17.30 uur	Kookdemonstratie en proeverij

Deelname aan congres en workshops is gratis voor alle bezoekers van BioVak!

Het Horeca congres

In het Horeca congres staat de kok als ambassadeur van lekker en gezond eten centraal. Om het congres een hoog praktisch gehalte te geven, zullen de volgende prominente personen een korte maar krachtige inleiding verzorgen.

Inleidingen:

- o Dick Slootweg, directeur Deli XL
“Biologische producten snel integreren in bedrijfsprocessen”
(openingsinleiding)



- o Machteld Huber, arts-onderzoeker, Louis Bolk Instituut
“Biologische producten – goed voor de gezondheid? – Resultaten van onderzoek”



- o Albert Kooy, SVH Meesterkok
“De Nieuwe Nederlandse keuken - een duurzame keuken van de toekomst”



- o Paneldiscussie met de inleiders
o.l.v. Bertus Buizer, directeur Buizer Advies



Vervolgens vinden er in het kader van het Horeca congres 5 workshops plaats. (Zie kader.)

Na de workshops kunnen de deelnemers de vakbeurs bezoeken. De koks onder hen zullen dan voor de beursdeelnemers en -bezoekers herkenbaar zijn als kok, zodat er op de beursvloer wat

gemakkelijker een goede interactie zal kunnen plaatsvinden tussen standhouders en beursbezoekers (voornamelijk producenten) enerzijds en koks anderzijds.

Aan het einde van de middag van deze tweede beursdag worden er een kookdemonstratie en een proeverij verzorgd in de lijn van het congresprogramma.

[kader]

Workshops bij het Horeca congres

"Biologisch en streekproduct, de ideale combinatie?"

Voor de deelnemers aan het Horeca congres worden vijf verschillende workshops aangeboden. Iedere deelnemer kan aan maximaal 3 van deze workshops deelnemen.

De rode draad in alle workshops vormt de combinatie van lekker en gezond eten en milieu- en natuurvriendelijke streekproducten.

De titels en thema's van de verschillende **workshops** zijn:

Eerste ronde (13.30 uur - 14.15 uur)

PRODUCT KWALITEIT

Waarin onderscheiden biologische producten zich van gangbare wat betreft smaak en gezondheid?

door Machteld Huber, arts-onderzoeker (Louis Bolk Instituut)

CERTIFICERING

Belang en mogelijkheden certificering biologische horeca

door René Heusschen (Stichting EKO-keurmerk)

Tweede ronde (14.30 uur - 15.15 uur)

VERNIEUWDE KETENAANPAK

Tools voor een succesvolle ketengerichte aanpak van een meer biologische horeca (Zie "Uitgelicht".)

door Lasca ten Kate (Stichting De Mooie Maaltijd) e.a.

STREEK PRODUCTEN

Meerwaarde van identiteit en imago van de streek

door Suzanne Stienen (Deli XL) en Eric van Veluwen (Deli XL / De Vale Ouwe)

Derde ronde (15.30 uur - 16.15 uur)

DUURZAME KEUKEN

De 5 principes van goed eten

door Albert Kooy, SVH Meesterkok

Uitgelicht

Workshop **VERNIEUWDE KETENAANPAK** - *Tools voor een succesvolle ketengerichte aanpak van een meer biologische horeca*

‘Honger’ horeca naar biologisch eten stillen met nieuwe samenwerkingsvormen in de keten

De belangstelling in de horeca voor biologische producten “uit de streek en van het seizoen” blijft groeien. De daadwerkelijke afzet ervan houdt daarmee (nog) geen gelijke tred. Nieuwe vormen van samenwerking zijn essentieel; zowel tussen de onderlinge schakels van de keten als binnen de afzonderlijke schakels zelf (voorop de producenten en verwerkers). Deze workshop schotelt aansprekende voorbeelden voor uit de institutionele keuken. Deze zijn het resultaat van het door de provincie Overijssel gesteunde project “Zorg voor BIOverijssel op de kaart!”, gericht op meer biologische producten van Overijsselse bodem op het menu van de institutionele keuken. Het project leidde tot een bijzondere samenwerking tussen grootleverancier Huuskes, webwinkel Eko Twente en (o.a.) Medisch Spectrum Twente. Maaltijdbereider Food Connect in Almelo werkt succesvol samen met biologisch kalfsvleesproducent Ecofields (Wekerom, Gelderland). Dankzij het opzetten van een eigen slagerij levert Ecofields eigenaar Bart Boon nu producten “op maat”, anticiperend en inspeland op de specifieke wensen van de institutionele klant. Uitwisseling van opgedane kennis en ervaring, inspiratie en interactie vormen de hoofdingrediënten van deze workshop o.l.v. Lasca ten Kate (directeur Stichting De Mooie Maaltijd).

Sprekers: Lasca ten Kate (Stichting De Mooie Maaltijd), Nico Bebseler (Eko Twente), Astrid Kühlkamp (Food Connect), Bart Boon (Ecofields), Edwin de Vries (Medisch Spectrum Twente) en Petra Kalsbeek (Huuskes).

Noot voor de redactie:

Voor vragen over dit bericht kunt u contact opnemen met Bertus Buizer, congresleider, T. 058-29.90.530, M. 06-24.59.78.03, E-mail b.buizer@buizeradvies.nl, Internet www.buizeradvies.nl