

## Nieuwe kansen voor traditionele groenten

Groenten zijn gezond en groenten zijn lekker. Het aantal soorten en rassen is enorm, met uiteenlopende smaken en gebruiksmogelijkheden. Toch beperkt het aanbod van groenten in de supermarkt zich over het algemeen tot een aantal soorten. Gelukkig neemt de belangstelling voor bijzondere en traditionele groenten toe. De term 'vergeten groenten' is inmiddels algemeen bekend, maar de kennis over het gebruik en de smaken van traditionele soorten en rassen is vaak zeer beperkt.

Tijdens de **workshop 'Nieuwe kansen voor traditionele groenten'** verkennen we de mogelijkheden om traditionele groenten op een slimme manier in de markt te zetten, met oplossing van bestaande knelpunten, en passend bij de aard en omvang van de teelt. Het doel is om deelnemers te informeren, inspireren en activeren om concreet aan de slag te gaan. Er is volop ruimte om onderling, in een informele setting, van gedachten te wisselen en nieuwe plannen te smeden.

Datum: **13 oktober**

Plaats: **Bij Daphne in de Kas, Victoriameer 51, 3825 VR Amersfoort**

Deelnemers: **telers, handelaren, koks, verwerkers, veredelaars, ambassadeurs**

### Programma

10.00: Ontvangst en welkom – Chris Kik, Noor Bas en Rene de Bruin

10.30: De Nieuwe Nederlandse Keuken / New Dutch Cuisine – Monique Mulder cs

11.00: Amuse: proeverij van 6 verschillende traditionele groenten - allen

11.15: Samen aan de slag: bereiden van de lunch, moderne en traditionele gerechten met door de deelnemers meegebrachte groenten - allen

12.30: Lunch

13.30: Middagprogramma met praktische oplossingen en inspirerende voorbeelden, waaronder:

- Logistiek, leveren aan de horeca: Peter Terwindt – Deli XL / Vers 24/7
- Nieuwe vormen van directe verkoop/abonnement systemen: Helma van Schendel – Beebox
- De promotie van peulvruchten: Yneke Vocking - Bruinebonenbende
- Fermenteren als nieuwe trend: Christian Weij, auteur van het boek Verrot Lekker
- Veredeling en smaak - nog te bepalen
- Product innovatie - nog te bepalen

15.30 Conclusies, afsluiting – Chris Kik, Rene de Bruin

16.00 Napraten

Deze workshop wordt georganiseerd in het kader van **Trafoon**, een Europees kennis netwerk rondom traditionele producten. <http://www.trafoon.eu/>

Deelname aan de workshop is gratis, maar we vragen iedereen om producten, kennis en inspiratie in te brengen. Het definitieve programma wordt samengesteld samen met de deelnemers.

Aanmelden s.v.p. voor 1 oktober bij [rdbruin@streekwijzer.nl](mailto:rdbruin@streekwijzer.nl) o.v.v. workshop 13 oktober