

KOM OP SMAAK!

Het **Netwerk Smakelijk Duurzaam** organiseert in de **Week van de Smaak** een bijzondere ontmoeting voor en door mensen die met hart en ziel betrokken zijn bij duurzaam voedsel.



Waarom? Tekla ten Napel:

“Netwerk Smakelijk Duurzaam als kweekvijver voor maatschappelijke innovatie!”

Er zit veel energie in de samenleving op het onderwerp duurzaam voedsel. De afgelopen 2 jaar heeft het Ministerie dan ook veel energie gestoken in het netwerk. Eén van de zaken die me daarbij is opgevallen, is dat het fysiek ontmoeten van mensen met dezelfde passie en gedrevenheid enorm stimulerend werkt. Het biedt een voedings-bodem voor (hernieuwde) inspiratie.

Wanneer? Op vrijdag 7 oktober van 14 – 19 uur

Waar? In SMAAK Utrecht, Herculesplein 315, Utrecht (bij het stadion Galgenwaard)

Waar kan ik me aanmelden? De praktische organisatie van deze bijeenkomst ligt bij GreenWish. Je kan je aanmelden via een mailtje aan info@greenwish.nl. Bij voorkeur als titel “aanmelding Smakelijk Duurzaam”, dan zien we direct waar het over gaat. Je krijgt van ons een bevestiging van je aanmelding. Bedankt alvast!

Wat brengt het jou? Contacten, kennis en inspiratie: er zullen de hele middag “open space” gesprekken zijn over vragen die bij jullie leven. Er is natuurlijk ruimte om één op één te netwerken, maar als je een vraag hebt die voor meer mensen interessant zou kunnen zijn, laat het ons dan weten, dan maken we daar een plek voor!



Werkelijke vernieuwing: Sandra van Kampen:

Als Urgenda doen wij niet anders dan verbinding leggen tussen koplopers en duurzame initiatieven in de maatschappij. Om beweging te krijgen naar een werkelijk duurzaam voedselsysteem, is de innovatie en vernieuwingskracht in het netwerk van maatschappelijke voedselinitiatieven dan ook essentieel. Ik span me graag in om dit netwerk sterker te maken, als tegenwicht tegen de grote agrofood of retail ketens. De werkelijke vernieuwing komt immers van onderop in de maatschappij!

Wat breng je mee? Wij hebben allemaal waarde toe te voegen in dit netwerk. Dat willen we zichtbaar maken, zowel fysiek als in andere vormen. Voor het fysieke deel vragen we je om “je eigen voedsel” mee te nemen. Niet een maaltijd die je in je eentje opeet, maar in de vorm van 1 of 2 favoriete producten die als ingrediënt gebruikt gaan worden bij het samen bereiden van een gezamenlijke maaltijd.



Waarde? Corian Hugenholtz:

Rond duurzaam voedsel zijn enorm veel geïnspireerde, creatieve en enthousiaste mensen actief in Nederland. Ieder van ons heeft in de eigen omgeving al van alles in beweging gezet om duurzaam voedsel in Nederland meer bereikbaar, betaalbaar en gewild te maken. Ik geloof dat Smakelijk Duurzaam kan bijdragen omdat het zo'n mooie mix is van mensen uit allerlei hoeken van de samenleving, die de hele voedselketen dekt en doorkruist. Natuurlijk kunnen we discussiëren op Internet, maar een fysieke ontmoeting geeft nieuwe energie en inspiratie.

Wat gaan we doen?

Naast de open space gesprekken gaan we ook met elkaar aan het werk om de middag met een feestelijke maaltijd af te sluiten. We gaan in estafette vorm koken en vragen je kookbijdrage voor een uur. Daarna geef je jouw plaats aan een collega. Rond 17:00 uur zijn de gerechten klaar en gaan we ook in estafette-vorm met elkaar eten.



Workshop Kleur op je Bord

Berdien Siere:

Kleur op je Bord gaat uit van de kracht en kleur van producten en de mensen die ze produceren en bereiden. Geen recepten en geen ingewikkeld doenerij met woorden. Bottom-up koken: kennis van deelnemers delen en elkaar versterken, elkaar vragen stellen en beantwoorden tijdens het koken. Ik daag jullie uit om iets verrassend te proberen en ik word ook graag door jullie uitgedaagd (met vragen en verzoeken). Het doel is met een "ongeorganiseerde" groep mensen in korte tijd een maaltijd te koken. De netwerkdag Smakelijk Duurzaam valt samen met de Bonenestafette, een underground actie bedoeld om de (eiwitrijke) (boon) uit de vergetelheid te halen. Als basis neem ik daarom verschillende bonensoorten mee. Ik kijk uit naar jullie komst!

Wie moet hier echt bij zijn? Is er iemand (persoonlijk of van een organisatie) die jij op deze bijeenkomst heel graag wilt ontmoeten? Stuur dan deze uitnodiging door met een cc-tje aan info@greenwish.nl of stuur ons even een mailtje met de naam en, indien bekend, contactgegevens, dan sturen wij hen een uitnodiging. Denk naast collega-initiatieven ook aan anderen uit de voedselketen, scholen, zorginstellingen, ambtenaren die zich bezig houden met voedselstrategieën, etc. ...

Wat moet ik nog meer weten?

1. **Onderwerpen voor Open Space gesprekken:** als je een vraag hebt waarover je op deze bijeenkomst met anderen wilt spreken, wil je die dan in je aanmelding meteen vermelden?
2. **Kosten:** deelname aan de bijeenkomst kost niets, behalve de ingrediënten die jij meeneemt om smaak aan deze bijeenkomst te geven. Alleen als je bij het eten meer dan 1 glas wijn, bier of fris wilt drinken (behalve dat wat door deelnemers is meegenomen) dan is dat voor eigen rekening.
3. **Vragen?** Mail naar info@greenwish.nl of bel 030-2919910 en vraag naar Corian Hugenholtz of Mirella Sterrenburg.
4. **Routebeschrijving:** <http://www.smaaknederland.nl/route-utrecht>

We zien jullie graag op 7 oktober in SMAAK!

Tekla ten Napel, Ministerie EL&I
Sandra van Kampen, Urgenda
Corian Hugenholtz, GreenWish
Berdien Siere, Siere Cateraars