

FDZM.

Het magazine van FoodDelta Zeeland
Uitgave december 2022

Innovatie door samenwerking

IN DEZE EDITIE

DE EIWITTRANSITIE

▶ *pagina 4*

WERKEN IN FOOD

▶ *pagina 7*

COLUMN BUREAU FDZ

▶ *pagina 15*





Inhoud

► **pagina 3** Innovatiekracht

► **pagina 4-6** Protein Delta Zeeland

Duurzame eiwitten van land en zee op je bord // Dutch Food Week // Green Deal
Eiwitrijke Gewassen // Protein Delta Zeeland Experience op de Floriade // Zeeuwse
Kamer // Zeeland bonenland // Zeeuwse quinoa-keten

► **pagina 7** Career Delta Zeeland

Attracting Young Food Professionals // Regio De Bevelanden // Innovatiebijeenkomst
Werken in Food // SOL en FIT2030 // Dutch Food Week

► **pagina 10** Overige innovatiethema's

Slimme Peren // Themabijeenkomst Regionale Ketens // Digitaal doen // Boergondische
Buren // Verwaarden van ecosysteemdiensten in de foodketen // Voorkomen
Voedselverspilling // Logistiek centrum voor de verwerking van zeegroenten

► **pagina 14** Goed om te weten

► **pagina 15** Column Bureau FDZ

Colofon **FoodDelta Zeeland – innovatie door samenwerking**

Bureau FoodDelta Zeeland geeft jaarlijks dit magazine uit met verdieping op onze ambities en thema's. Een terugblik op activiteiten en projecten en een doorkijk naar de komende periode.



Wilt u op de hoogte blijven van de laatste ontwikkelingen via onze digitale nieuwsbrief en het magazine? Meldt u zich dan aan via de website: www.fooddeltazeeland.nl

Redactie

Johan Dourleijn
Karin Witkam

Tekst

Johan Dourleijn
Karin Witkam

Vormgeving

BuroDriedijk.nl

Fotografie

I4Nature
Krijn Verwijs Yerseke BV
Shutterstock
Karin Witkam
Remie Openeer
Lamb Weston / Meijer

**Als ondernemer
is het de kunst
om je aandacht
te verdelen
tussen het nu
en de toekomst.**



INNOVATIEKRACHT

Als ondernemer is het de kunst om je aandacht te verdelen tussen het nu en de toekomst. Talloze zaken in het reilen en zeilen van je bedrijf vragen dagelijks om je aandacht en moeten afgehandeld worden. Tegelijkertijd weet iedereen dat de wereld om ons heen snel verandert en dat een onderneming hierop moet inspelen om in de toekomst relevant te blijven. Dat vraagt een lange termijnvisie en technologische en sociale innovatie. Soms denk je als ondernemer dat je het alleen moet doen. Dat lijkt sneller te gaan. Maar vaak blijkt dat je samen met anderen verder komt. Door samen te werken met partners, met andere bedrijven, met kennisinstellingen en overheden bereik je meer. De stichting FoodDelta Zeeland wil deze innovatie door samenwerking bevorderen met haar activiteiten. Samen onze innovatiekracht vergroten!

Dit verslag geeft een indruk hoe het innovatienetwerk FoodDelta Zeeland, waar u hopelijk ook aan deelneemt, zich verder ontwikkelt en bijdraagt aan uw innovatiekracht. Dit jaar stonden vooral de thema's Vinden & Binden van Medewerkers, Duurzame Eiwitten en Ketenkennis Delen & Benutten op de agenda. De aanpak is steeds dat met elkaar gezocht wordt naar een gezamenlijke Zeeuwse ambitie op zo'n thema en dat een enthousiast kernteam de bijbehorende uitvoeringsagenda van activiteiten en projecten vormgeeft. In deze editie kunt u lezen hoe dit inmiddels voor de eerste twee thema's gelukt is en hoe een concrete uitvoeringsagenda steeds meer vormt krijgt. Daarbij is het

ook mooi om te kunnen vermelden dat onze stichting steeds meer strategische samenwerkingen aangaat met nationale partijen zoals de stichtingen Dutch Food Week, Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie, Foodvalley NL/ The Protein Community en Sustainable Food Initiative.

Ik hoop dat u met plezier dit magazine zult lezen en nodig u uit om ook in 2023 met elkaar onze innovatiekracht te vergroten door samen te werken binnen het innovatienetwerk FoodDelta Zeeland.

Caroline Verwijs
bestuursvoorzitter van stichting
FoodDelta Zeeland

PROTEIN DELTA ZEELAND

Zeeland positioneert zich internationaal als regio waar de samenwerkende voedselproducerende ketens de mogelijkheden van het combineren van zee & land en plant & dier als bron voor duurzame eiwitten ten volle (inclusief reststromen) benutten. Zeeland levert hiermee een zichtbare bijdrage aan de verandering van het (eiwit) menu van de consument en is een inspirerend proef- en demogebied voor de wereld. Zeeland zorgt ervoor dat de medewerkers in de sector de benodigde kennis en kunde hebben om samen de missie 'duurzame eiwitten uit Zeeland op je bord' te realiseren. Zeeland heeft een reputatie van creatieve en vernieuwende producent van duurzame eiwitten op je bord. We worden ook gezien als inspirerende samenwerkingspartner voor partijen buiten Zeeland.

Eind 2022 is een kernteam gestart met deelnemers van Krijn Verwijs, Termont & Thomaes, Coroos, HZ UAS, Impuls Zeeland, Provincie Zeeland, regio De Bevelanden, Rabobank en bureau FoodDelta Zeeland. Zij zullen de uitvoeringsagenda verder aanjagen en coördineren.

UITVOERINGSAGENDA

DUURZAME EIWITTEN VAN LAND EN ZEE OP JE BORD

Dit jaar is veel aandacht besteed aan het ontwikkelen van een nieuw project m.b.t. de eiwittransitie. Een brainstormsessie met een vijftal bedrijven, HZ UAS, Impuls Zeeland en bureau FoodDelta Zeeland mondde uit in een projectidee waarbij we Zeeland zien als een levend laboratorium waar we met elkaar nieuwe proposities aan de consument ontwerpen, testen en demonstreren. Dit moet leiden tot consumptie van meer duurzame eiwitten van land & zee en voor de voedselproducerende keten toekomstbestendige businessmodellen opleveren. Het kernteam gaat dit idee verder uitwerken tot een project met als bedoeling om in 2023 hiervoor subsidie aan te vragen.

DUTCH FOOD WEEK

Tijdens deze landelijk week, waar de foodsector zich presenteert aan de burger, werd in samenwerking met Studio Foodcurators een installatie ontwikkeld om op een leuke manier het gesprek aan te gaan met winkelend publiek en studenten. Dit leverde het inzicht op dat communicatie met het publiek heel laagdrempelig moet zijn en dat door het uitdelen van kleine presentjes (in de vorm van recepten) het contact tot stand kwam. De Provinciale Zeeuwse Courant hielp met verslaggeving en ook diverse wethouders en gedeputeerde toonden veel interesse.



GREEN DEAL EIWITRIJKE GEWASSEN



Dit jaar werd op nationaal niveau deze overeenkomst, ook wel de Bean Deal genoemd, door diverse partijen ondertekend. Vanuit ons netwerk waren dit de Provincie, ZLTO, Limagrain, CZAV en Meatless. De stuurgroep van de Bean Deal heeft bureau FoodDelta Zeeland gevraagd om in januari 2023 in Zeeland de eerste nationale bijeenkomst van alle ondertekenaars te organiseren. De stichting FoodDelta Zeeland zal dan ook deze Bean Deal ondertekenen.





PROTEIN DELTA ZEELAND EXPERIENCE OP DE FLORIAD E

Dit jaar vond de Floriade in Almere plaats. De kavel die op verzoek van een aantal provincies (waaronder Zeeland) de eiwittransitie als onderwerp had werd ontworpen door Studio Foodcurators uit Middelburg. Op 5 juli werd Protein Delta Zeeland door Kingfish Zeeland, Krijn Verwijs, Limagrain, CZAV en Meatless onder de aandacht gebracht door lezingen, proeverijen en onderling gesprek. Zo samen gebracht kwam de rijkdom en expertise van de Zeeuwse foodsector heel goed naar voren.



ZEEUWSE KAMER

Naar aanleiding van het Floriade-event en de media-aandacht die dit opleverde werden Meatless en bureau FoodDelta Zeeland uitgenodigd voor een radio-uitzending van De Zeeuwse Kamer van Omroep Zeeland. Zo kon aan de luisteraars uitgelegd worden dat Zeeland zich verder wil ontwikkelen als een proteïne-delta en wat de eiwittransitie betekent voor de consument. Het is fijn dat ook de lokale omroep helpt bij het betrekken van de inwoners van Zeeland bij onze ambitie.

ZEEUWSE QUINOA-KETEN

De bedrijven Green Food50, VandeBilt Zaden, Meatless, Labeij Food Products voeren in samenwerking met HZ UAS en bureau FoodDelta Zeeland een demonstratieproject uit waar een integraal business model voor de keten van quinoa-teelt, verwerking en vervaardiging van vleesvervangers onderzocht wordt. Dit jaar werden alle stappen van teelt t/m vervaardiging succesvol doorlopen. Het project wordt in 2023 afgesloten.

ZEELAND BONENLAND

Dit project wil boeren stimuleren meer peulvruchten te gaan telen. Hiervoor zijn vier initiatieven gestart door ZLTO, CZAV, Herba en Meat-the-Alternative: begeleiden van de boeren naar een optimale productie, uitdragen van de positieve milieu-impact in het bouwplan, een duidelijke kostprijsberekening voor de diverse boonsoorten, het vergroten van afzetkanalen door nieuwe product-markt combinaties. Het project werd 8 juni met een symposium bij CZAV afgesloten.



Ambitie

CAREER DELTA ZEELAND

Zeeland positioneert zich als regio waar de voedselproducerende ketens en kennisinstellingen goede mogelijkheden bieden voor zinvol en uitdagend werk. De foodsector borgt een goede bezetting met de juiste competenties en levert hiermee een zichtbare bijdrage aan een toekomstgerichte arbeidsmarkt en sociale werkrelaties. Zeeland zorgt ervoor dat medewerkers in de sector de benodigde kennis en kunde hebben om samen de missie ‘modern werkgeverschap met betekenis voor werknemers’ te realiseren. Zeeland heeft een reputatie van aantrekkelijke en uitdagende werkgever in food. We worden daarbij ook gezien als inspirerende samenwerkingspartner op het gebied van sociale innovatie voor partijen buiten Zeeland.





**CAREERDELTA
ZEELAND**

Begin 2022 is een kernteam gestart met deelnemers van Limagrain, Zeelandia, Oesterij, Scalda, SVO-vakopleiding food, regio De Bevelanden, SOL en bureau FoodDelta Zeeland. Zij zullen de uitvoeringsagenda verder aanjagen en coördineren. Het gaat daarbij om 'Laten zien', 'Laten landen' en 'Laten blijven'. Oftewel vinden, binden en boeien.

UITVOERINGSAGENDA

ATTRACTING YOUNG FOOD PROFESSIONALS

Dit jaar is in samenwerking met coöperatie i4nature, stichting Commonland en versnellingshuis Oogst van Morgen een jongerenlab gestart met als doel leiderschapsontwikkeling en het bedenken en testen van nieuwe manieren om meer jonge foodprofessionals in de Zeeuwse foodsector te krijgen. We volgen daarbij de methodiek van theorie U, bedacht binnen het Massachusetts Institute of Technology, waarbij we een beweging maken van co-initiëren naar co-creëren en vormen. Het traject bevat ook een drietal meerdaagse bijeenkomsten met veel ruimte voor relationeel leiderschap. De deelnemers zijn allen zelf young food professional en werken bij CZAV, Zeelandia, Vogelaar Vredehof, AB Werkt, Foodvision, eStrategy, LambWeston-Meijer, HZ UAS, Gemeente Reimerswaal en de Provincie. Het project loopt tot eind 2023.



REGIO DE BEVELANDEN

De Bevelandse gemeenten zijn met elkaar op weg om een regionaal samenwerkingsverband te laten ontstaan. Eén van de actie-lijnen betreft hierbij de versterking van de agro- en aquafoodsector in de regio. Vorig jaar werd in workshops duidelijk dat het thema Vinden en Binden van Medewerkers hierbij door de ondernemers in de regio prioriteit kreeg. Om krachten te bundelen en niet langs elkaar heen te werken heeft regio De Bevelanden besloten om strategisch partner van het innovatienetwerk FoodDelta Zeeland te worden en wordt ook deelgenomen aan het kernteam Career Delta Zeeland. Op deze manier kan zowel het provinciale belang als ook het regionale belang gediend en ingevuld worden.

INNOVATIEBIJEENKOMST WERKEN IN FOOD

Op 24 november werd een innovatiebijeenkomst gehouden waar we aan de belangstellenden lieten zien hoe we met het FIT2030-programma de komende jaren aan de slag gaan. Na een inspirerende lezing van HR Lead Peter van der Haagen (McDonald's) over modern werkgeverschap werd het programma uitgelegd. Daarna was er alle ruimte om met elkaar specifieke onderwerpen te verzinnen en prioriteiten aan te geven. Een vervolgstap zal ook een individueel bedrijfsbezoek zijn waar de problematiek van de betreffende ondernemer besproken wordt. Dit zal leiden tot concrete, gezamenlijke acties die de uitvoeringsagenda zullen invullen.

DUTCH FOOD WEEK

Tijdens deze landelijk week, waar de foodsector zich presenteert aan de burger, werd een foodsafari georganiseerd. Geïnteresseerden konden zich inschrijven voor een rondleiding bij een foodbedrijf, waarbij het werken in de foodsector centraal stond. Rondleidingen werden aangeboden door De Baeckermat, melkveehouderij Vermue, LambWeston-Meijer, Meatless, Limagrain, Krijn Verwijs, Coroos, Delta Big en Vogelaar Vredehof. Ondanks de berichtgeving in de lokale kranten, social media en de website van Dutch Food Week werd van deze mooie mogelijkheid maar beperkt gebruik gemaakt.

SOL EN FIT2030

De nationale Stichting Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL) heeft veel expertise op het gebied van sociale innovatie en modern werkgeverschap. Zij staat ook in nauw overleg met de Topsector Agri & Food m.b.t. de human capital agenda. SOL heeft een programma FIT2030 ontwikkeld en hier financiering door het rijk voor gevonden. Dit programma wil aanhaken bij provinciale initiatieven en ziet in innovatienetwerk FoodDelta Zeeland met een thema specifiek gericht op de human capital agenda een goede partner. De stichting FoodDelta Zeeland is het gesprek hierover aangegaan en dit heeft geresulteerd in een strategische samenwerking. Dit betekent dat we FIT2030 mede zullen gaan inzetten om onze ambitie Career Delta Zeeland waar te gaan maken. Het betekent ook dat subsidiegelden beschikbaar komen voor de Zeeuwse foodsector die in sociale innovatie wil investeren.

OVERIGE INNOVATIETHEMA'S

Van de andere innovatiethema's die door de strategische partners van het netwerk FoodDelta Zeeland zijn benoemd zijn nog geen gezamenlijke ambities geformuleerd. Dit zijn de thema's Digitalisering & Robotisering, Ketenkennis Delen & Benutten, Duurzame processen & Verpakkingen, Voeding & Gezondheid en Biodiversiteit. In 2023 willen we de focus gaan leggen op de thema's Digitalisering & Robotisering en Voeding & Gezondheid. Dit moet dan leiden tot gezamenlijke ambities voor deze thema's en bijbehorende kernteams voor de uitvoeringsprogramma's.





SLIMME PEREN

Dit jaar startte een project dat wil demonstreren dat het mogelijk is om met gebruik van moderne, zelflerende robotiseringstechnieken en kunstmatige intelligentie een innovatief sorteer- en verpakkingssysteem toe te voegen aan een bestaande operationele sorteerlijn van peren. Peren zijn door hun vorm veel lastiger te behandelen dan bijvoorbeeld appels. Het consortium bestaat uit de fruitbedrijven Fruit Packing Zeeland en Vogelaar Vredenhof, machinebouwer Burg Machinefabriek, software-ontwikkelaar Artificial Intelligence Zeeland en kennisinstellingen HZ UAS en JADS. Ook bureau FoodDelta Zeeland levert een bijdrage.



THEMABIJEENKOMST REGIONALE KETENS

Op 7 april werd een themabijeenkomst gehouden rondom regionale ketens. Vertegenwoordigers van diverse initiatieven op dit gebied waren aanwezig en vertelden waar ze mee bezig waren. Wat opviel was dat vooral de aanbodbkant en de logistiek aanwezig was, maar dat de vraagkant – de winkels en restaurants die zich willen onderscheiden met regionale producten – onvoldoende vertegenwoordigd was. Het lukte (nog) niet om met elkaar een gezamenlijke ambitie te ontdekken. We onderzoeken nu het idee om in 2023 op de Horecabeurs dit onderwerp aan de orde te laten komen.

DIGITAAL DOEN

Impuls Zeeland en Dockwize geven een boost aan brede digitalisering van het mkb in de provincie Zeeland. De komende drie jaar gaat Digitaal Doen Zeeland actief aan de slag om Zeeuwse ondernemers te inspireren, stimuleren en hen digitalisering te helpen realiseren. Tijdens events, workshops en bedrijfsbezoeken krijg je als ondernemer praktische tips waar je direct mee aan de slag kunt. Ook interessant dus voor foodbedrijven.



BOERGONDISCHE BUREN

Boergondische Buren is een Europees Leader project dat samenwerking in het grensgebied van de gemeente Hulst in Nederland en het Belgische Waasland wil stimuleren op twee gebieden: lokale verkoop van streek- en hoeve-producten en plattelandstoerisme. Bureau FoodDelta Zeeland voert dit project samen uit met EGTS Linieland, Plattelandscentrum Meetjesland, EROV (Economische Raad Oost Vlaanderen) aan Belgische zijde en de gemeente Hulst en ZLTO aan Nederlandse zijde. Naast het inventariseren van knelpunten én mogelijkheden tot samenwerken over landsgrenzen heen worden in het project bijeenkomsten voor ondernemers georganiseerd. Tevens worden kennissessies over actuele thema's georganiseerd om elkaar te informeren en te inspireren en naar oplossingen te zoeken om eventuele belemmeringen te verminderen en de samenwerking en verkoop te stimuleren.

VERWAARDEN VAN ECOSYSTEEDIENSTEN IN DE FOODKETEN

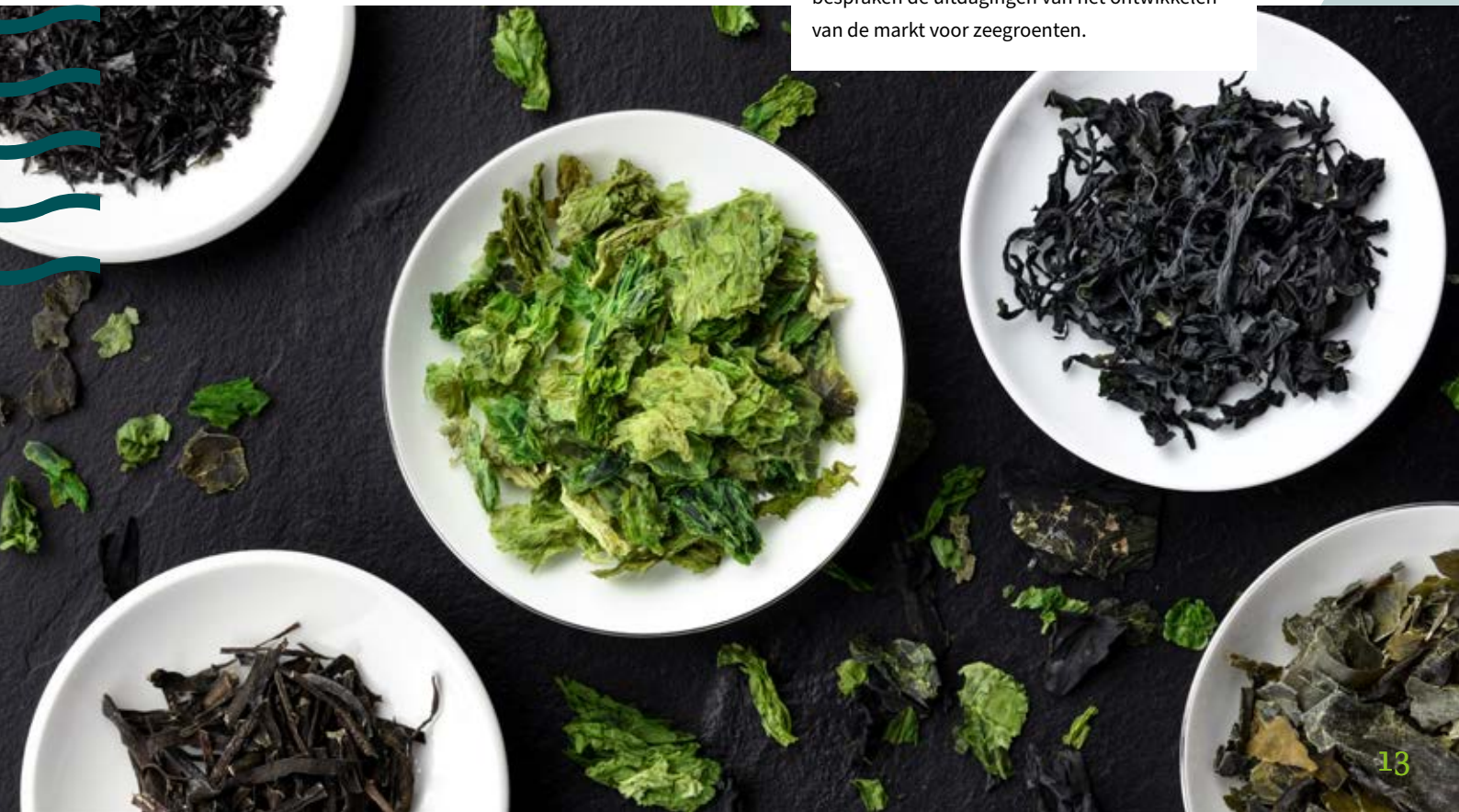
Op 21 april werd met de strategische partners van FoodDelta Zeeland een themabijeenkomst gehouden rondom het verwaarden van ecologische diensten die geleverd kunnen worden door de agrarische bedrijven. De ZLTO beschreef de boerderij van de toekomst en deze zogenaamde ecosysteEDIENSTEN. Daarna werd met elkaar gesproken hoe deze diensten in de keten te gelde gemaakt kunnen worden. Er liggen kansen door de propositie aan de consument te verbinden met de ecologische waarde die besloten ligt in de teeltwijze. Toch was er onvoldoende animo om hiervoor met elkaar een project te ontwikkelen.

VOORKOMEN VOEDSELVERSPILLING

HZ UAS voert met andere hogescholen het project Voorkomen van Voedselverspilling uit. Uit ons netwerk zijn ook Lamb-Weston Meijer en bureau FoodDelta Zeeland betrokken. Het is een praktijkgericht onderzoeksproject met als doel inzicht te krijgen in de hoeveelheid en oorzaken van voedselverspilling in de keten en om oplossingen te ontwikkelen die voedselverspilling voorkomen. Het is onze bedoeling om medio 2023 een themabijeenkomst rondom dit onderwerp te organiseren. Het zou mooi zijn als dit belangrijke onderwerp dan verder opgepakt zou worden.

LOGISTIEK CENTRUM VOOR DE VERWERKING VAN ZEEGROENTEN

Op 5 oktober werd een kennis & informatie dag georganiseerd voor het project 'Zoute Teelten – Logistiek Centrum voor de verwerking van Zeegroenten'. De samenwerkende partijen Dutch Seaweed Group, Murre Technologies, Seaweed-Tech en North Sea Farmers presenteerden hun innovatieve gemechaniseerde droogmachine en bespraken de uitdagingen van het ontwikkelen van de markt voor zeegroenten.





Goed om te weten

Reconnect van strategische partners na Corona

Op 22 maart werden de strategische partners uitgenodigd om elkaar weer eens fysiek te ontmoeten na een lange tijd van contact op afstand. Een mooie gelegenheid ook voor de nieuwe bestuursvoorzitter Caroline Verwijs om met iedereen nader kennis te maken en haar visie te ontvouwen. Het jaar werd ook gezamenlijk afgesloten met een werkdiner bij restaurant Codium in Goes. Zij wisten de toekomst te vertalen in het menu en zo konden we geïnspireerd terugkijken naar 2022 en vooruitkijken naar 2023.



Stichting Dutch Food Week

De stichting FoodDelta Zeeland en de stichting Dutch Food Week zijn dit jaar een strategische samenwerking aangegaan. Elk jaar wordt in oktober de nationale Dutch Food Week gehouden, met als

doel om de burger kennis te laten maken met de foodsector en de vernieuwingen die daar plaats vinden. Concreet betekent deze samenwerking dat bureau FoodDelta Zeeland de Dutch Food Week in Zeeland zal coördineren en dat we betrokken worden bij de landelijke bijeenkomsten.

Nieuw infoboekje en naambordje

In samenwerking met LMG Strategie+Creatie werd een nieuwe versie van het FoodDelta Zeeland informatieboekje gemaakt. Ook werd een naambordje gemaakt dat elke deelnemer aan het netwerk op een geschikte plek neer kan zetten. Boekje en bordje zullen eind 2022 aan alle deelnemers verstrekt worden. De nieuwe styling van het informatieboekje wordt ook doorgetrokken in onze website en andere communicatiemiddelen. Ook werden voor de diverse thema-ambities herkenbare logo's ontworpen met alle hun eigen kleur.

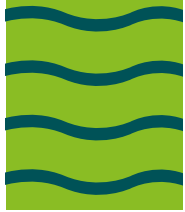
Inventarisatie Aanpak Voedseltransitie

Op initiatief van Rabobank en in samenwerking met Delta Agrifood Business en bureau FoodDelta Zeeland werd in Zeeland en West Noord-Brabant een aantal bedrijven bezocht door Van Elzacker Interim & Advies om te

achterhalen hoe men omgaat met de voedseltransitie. De conclusie was dat er veel kansen liggen om de bedrijven beter aan te laten sluiten bij alle activiteiten in de regio en ook bij elkaar. Ondernemers zouden wel behoefte hebben aan ondersteuning m.b.t. de ontwikkeling van een eigen innovatiestrategie en vervolgens de aansluiting bij field labs en/of innovatienetwerken ter versnelling. Er wordt over gedacht om deze aanpak te testen.

Verkenning Zeeuws Food Innovation Centre

Dockwise, adviesbureau AddVision, Van Elzacker Interim & Advies, bureau FoodDelta Zeeland, Impuls Zeeland en HZ UAS zijn in november gestart om gedurende een half jaar te verkennen of een Zeeuws Food Innovation Centre toegevoegde waarde heeft als verlengstuk van de innovatie-omgevingen die de foodbedrijven zelf al hebben. De gedachte is dat start-ups, scale-ups en volwassen bedrijven sommige innovatie-activiteiten beter in een externe omgeving kunnen uitvoeren. De vraag is natuurlijk of deze behoefte werkelijk bestaat, welke activiteiten dat precies zijn en hoe e.e.a. aansluit bij al bestaande field labs binnen en buiten de provincie.



SAMEN OP PAD NAAR ONZE AMBITIES

Hoe katalyseer, faciliteer en begeleid je individuele bedrijven, kennisinstellingen en (semi)overheden in Zeeland om langzaam maar zeker een netwerk te laten ontstaan dat innovatie door samenwerking realiseert. Met andere woorden, hoe ontwikkel en organiseer je een innovatie-ecosysteem in de praktijk? Dat is de vraag waarop bureau FoodDelta Zeeland, het netwerkbureau van de stichting FoodDelta Zeeland, een antwoord probeert te vinden. Een zoektocht met vallen en opstaan, mislukking en succes, learning by doing. Gelukkig hebben we wel het gevoel dat we in de juiste richting lopen en het netwerk steeds beter gaat functioneren en samenwerken.

Een belangrijk leerpunt is dat eerst een gezamenlijke netwerkambitie ontwikkeld moet worden voor de specifieke innovatiethema's. Waar willen de deelnemers aan het netwerk in samenwerking met elkaar naar toe? Zo is bijvoorbeeld de ambitie ontstaan dat Zeeland zich ontwikkelt tot een Protein Delta met business kansen voor de voedselproducerende keten van bedrijven en kennisinstellingen. Zo'n gezamenlijke ambitie kan gerealiseerd worden met alle relevante partijen door activiteiten en projecten te ontwikkelen en uit te voeren. Dit jaar zijn we per thema ook begonnen met een kernteam van mensen uit het bedrijfsleven, kennisinstellingen en (semi)overheden om het uitvoeringsprogramma te coördineren en vorm te geven. Want we kunnen onze ambities alleen samen realiseren! We streven er natuurlijk naar dat zoveel mogelijk foodbedrijven aanhaken bij deze initiatieven. Maar dat lukt alleen als bedrijven

eerst zelf hun innovatiestrategie voor ogen hebben en zien hoe aansluiting bij een innovatienetwerk hiervan een logisch onderdeel kan zijn. Daarom willen we als netwerkbureau ook graag met u het gesprek aangaan over uw eigen innovatiebehoeften en ambities.

Innovatienetwerk FoodDelta Zeeland zijn we met elkaar. We zijn samen op pad naar onze gezamenlijke innovatie-ambities. Vanuit het netwerkbureau proberen we deze reis te stimuleren en te ondersteunen, en ondertussen ook van alle interactie te genieten!

*Johan Dourleijn en Karin Witkam
Bureau FoodDelta Zeeland*





FOODDELTA ZEELAND

INNOVATIE DOOR SAMENWERKING

FoodDelta Zeeland is het kennis- en innovatienetwerk voor de voedselproducerende keten in Zeeland. Het netwerk kent een triple helix structuur, hetgeen betekent dat zowel bedrijven, kennisinstellingen en (semi)overheden deelnemer zijn. Het netwerk kan ook omschreven worden als een innovatie-ecosysteem gericht op vernieuwing van de sector door samenwerking op diverse innovatiethema's.

Het innovatienetwerk wordt juridisch vertegenwoordigd door de stichting FoodDelta Zeeland met een stichtingsbestuur van vijf personen uit de sector. De praktische organisatie van het innovatienetwerk wordt verzorgd door het netwerkbureau, bureau FoodDelta Zeeland. U neemt deel om daar zelf de vruchten van te plukken. Uiteindelijk gaat het om innovatie op een of meerdere thema's in uw onderneming. Van u wordt een actieve 'meedoen-houding' verwacht. Alleen samen kunnen we FoodDelta Zeeland als een verbonden en samenwerkend netwerk tot stand brengen.



Doet u ook mee?

We organiseren dan graag een eerste gesprek met u waarbij we uw mogelijkheden en wensen binnen het innovatienetwerk met u bespreken.