

Hogere toegevoegde waarde. Waar vind je het?

PROGRAMMA

- 9.00 - 10.00 Ontvangst en registratie
10.00 - 10.10 **Welkom**
dagvoorzitter Kees de Gooijer, CIO TKI Agri & Food
10.10 - 10.30 **Introductie**
Aalt Dijkhuizen, boegbeeld Topsector Agri & Food
10.30 - 10.50 **Waarde toevoegen aan varkensvlees; het kan!**
Hans Verhoeven, varkenshouder en initiatiefnemer Keten Duurzaam Varkensvlees
10.50 - 11.10 **Een ei is een ei?**
Peter Koelewijn, general manager Rondeel
11.10 - 11.30 **Meerwaarde in de flavours-markt met biotechnologie**
Toine Janssen, CEO Isobionics en deelnemer PPS-project
11.30 - 12.00 **Toespraak**
Sharon Dijksma, staatssecretaris Economische Zaken

12.00 - 14.00 Lunchpauze
• Bedrijvenmarkt
12.30 • Matchmakingssessies Strategische Innovatieprogramma's DLO/TNO
• Matchmakingssessie Programma Landbouwhuisdieren NWO
• Matchmakingssessie Programma Groen NWO

14.00 - 14.20 **Bacterie met sterallures. De vondst van een spectaculaire cholesterolverlager**
Rob Suters, directeur EZCol en projectleider haalbaarheidsproject
14.20 - 14.40 **Meer waarde met meer of juist minder ingrediënten en bewerkingen?**
Karin van het Hof, Director Nutrition & Health Research, Unilever
14.40 - 15.00 **Leven tussen wal en schip. Kan dat? - toegevoegde waarde creëren tussen agrifood en high-tech**
Theo Bruinsma, directeur Marel
14.00 - 15.20 **Internationale zuivelkansen in China**
Atze Schaap, director Dairy Development China FrieslandCampina
15.20 - 15.40 **Mooie beloftes, hoe onderbouw je ze?**
Saskia van Ruth, business unit manager Authenticity and Novel Foods, RIKILT
15.40 - 17.30 Borrel
• Bedrijvenmarkt

