



## Overzicht werksessies op het Achterhoek Food Congres

23 mei 2024, 13 – 18 uur

Aanmelden: <https://forms.office.com/e/ZZrystkLnM>

### **Werk sessie 1: Social Gastronomy. Food verbindt!**

*Duurzaam, gezond en lokaal voedsel voor alle Achterhoekers*

De sociale participatie neemt af, armoede en eenzaamheid nemen toe. Food heeft een belangrijke sociale functie en verbindt mensen met elkaar. Samen eten, samen koken of samen tuinieren verminderen eenzaamheid. Gezinnen die onder de armoedegrens leven, hebben ook recht op gezonde en duurzamere voeding.

Hoe kunnen we food benutten in de Achterhoek? Speciaal voor het Achterhoek Food Congres op 23 mei komt internationaal expert Lena Friblick uit Zweden naar de Achterhoek. Ze deelt praktische kennis met ons over haar centrum [Botildenburg](#). Lena Friblick en Botildenburg hebben we bezocht in 2019 en is sindsdien verbonden met onze [Stadsboerin Doetinchem](#).

Lena is in Zweden dé pionier en expert op het gebied van social gastronomy. Zij verbindt in haar tuinderij en centrum mensen van alle rangen, standen en culturen met elkaar. Ze zal zowel een keynote speech geven alsook meedoen in deze werksessie. Hierin deelt ze [succesvolle ervaringen](#) uit Zweden met ons en denkt ze mee over kansen voor de Achterhoek.

### **Werk sessie 2: De gezondste regio**

*Samenwerken aan een smakelijk integraal gezondheidsbeleid*

Hoe kan food bijdragen aan onze ambitie om de meest gezonde en vitale regio van Europa te worden? Er zijn veel verschillende initiatieven op het gebied van gezondheid en beweging. Kunnen we deze versterken met duurzamer en regionaal voedsel? Kunnen we vaart maken met het tegengaan van obesitas? De afspraken in het Regioplan geven richting aan de stappen die betrokken partijen, zoals GGD en gemeenten, willen zetten voor optimale gezondheid en toekomstbestendige zorg in de Achterhoek. Hoe maken we dit concreter?

Op het Achterhoek Food Congres op 23 mei verkennen we in een werksessie de mogelijkheden voor food en hoe dit past in activiteiten voor het integrale gezondheidsbeleid (IZA/GALA) en de activiteiten van [Achterhoek in Beweging](#). Je gaat naar huis met praktische handvatten waar je binnen je eigen gemeente of organisatie meteen mee aan de slag kunt.



### **Werk sessie 3: Onderscheidende regio. Regeneratief toerisme**

#### ***Toerisme voor een vitale regio***

Ben je werkzaam in de vrijetijdssector of hou je je beleidsmatig bezig met toerisme en recreatie? Ben je benieuwd hoe food toerisme kan versterken, voor een vitale regio? Wil je bovendien ontdekken hoe dit kan leiden tot meer business en verduurzaming? Kom dan naar het Achterhoek Food Congres op 23 mei!

Voor dit congres halen we een internationale expert op dit gebied naar de Achterhoek: Michele Shirlow. Zij is founder en drijvende kracht van [FoodNI](#) en was board member van Tourism NI. Michele heeft zich jarenlang ingezet om food een centrale rol te geven in het [toeristisch profiel van Noord-Ierland](#). Hiermee heeft ze van Noord-Ierland een onderscheidende foodregio weten te maken. Tijdens haar keynote speech gaat ze in op wat de Achterhoek hiervan kan leren. Ook neemt ze deel aan deze werksessie waarin ze food en toerisme op een praktische manier met elkaar verbindt.

### **Werk sessie 4: Onderwijs**

#### ***Duurzaam én gezond in al het onderwijs***

Ben je werkzaam in het onderwijs en heb je interesse in de vraag hoe we in het bestaande onderwijs meer aandacht kunnen genereren voor duurzaam, gezond en – als het kan – regionaal eten? Wil je handvatten om leerlingen en studenten bewust te maken van de impact van hun voedselkeuzes, op henzelf en op hun omgeving? Er zijn meerdere opties waarbij je je kunt aansluiten voor hulp bij een subsidie, lesstof of inspiratie. Wat zijn voor jou handige ingangen en waar kun je je bij aansluiten?

Je ontdekt het allemaal op het Achterhoek Food Congres op 23 mei. Met internationale sprekers, inspirerende werksessies en natuurlijk het beste uit de Achterhoek om te proeven. Dit is een speciale werksessie voor het onderwijs, van kleuterschool tot vakonderwijs en universiteit - dus onderwijsbreed. Iedereen is welkom om van elkaar te leren en elkaar te inspireren. Je leert ook van docenten die hier inmiddels ervaring mee hebben opgedaan in Smaakacademie Achterhoek.

### **Werk sessie 5: Bedrijfskantines & catering**

#### ***Bedrijfskantines als gangmakers voor het vernieuwen van de Achterhoekse eetcultuur***

Hou je je binnen jouw gemeente of organisatie bezig met eten en drinken voor catering, recepties en uitjes of ben je medewerker of manager van de bedrijfskantine? Wil je inspiratie opdoen en ervaringen vernemen over welke rol je voedselkeuzes kunnen bijdragen aan het vernieuwen van de Achterhoekse eetcultuur? En ontdekken welke stappen je praktisch kunt zetten? Duurzamer en gezonder, met meer plantaardig en ja ook met zuivel, ei, vis en vlees.

Kom dan naar het Achterhoek Food Congres op 23 mei! Met internationale sprekers,



inspirerende werksessies en natuurlijk het beste uit de Achterhoek om te proeven. Er is volop gelegenheid om ervaringen en ideeën te delen en van elkaar te leren. Na deze middag ga je vol ideeën én met de nodige praktische handvatten naar huis.