



Rabo miniMaster Banking for Food

Samen werken aan oplossingen



In Nederland staan we op het gebied van productie en beschikbaarheid van voedsel voor een aantal uitdagingen. Die gaan o.a. over het duurzaam gebruik van grondstoffen, beperking van voedselverspilling, stimuleren van vitaliteit en gezondheid, behouden van rentabiliteit. Doel van dit programma is om hierover met elkaar in discussie te gaan om er achter te komen welke positieve bijdrage u kunt geven en ontvangen.

Wij willen partijen in de Food & Agri keten bij elkaar brengen zodat er mogelijke samenwerkingen worden gerealiseerd. Deze zouden kunnen leiden tot een betere rendementsverdeling, een vermindering van voedselverspilling of een gezondere voeding met alle pluspunten die daarbij horen.

En dat dit relevant is voor iedereen, we moeten allemaal eten en drinken, snappen we wel maar wat kunnen we er mee? Dat is waar het in dit programma over gaat.

Ik nodig u van harte uit om deel te nemen aan dit inspirerende programma.

Ruud Huirne
Directeur Food & Agri Nederland

Een aandeel in elkaar



Rabobank

De Rabo miniMaster Banking for Food is specifiek samengesteld voor ondernemers die actief zijn in deze keten, die hun kennis en vaardigheden willen verbreden, zich willen laten inspireren en die het tijd vinden voor persoonlijke en zakelijke groei.

Deze opleiding geeft u nieuwe inzichten. U krijgt praktische handvatten, onder meer op het gebied van strategisch management, persoonlijk leiderschap en innovatie. Na iedere masterClass neemt u een veelheid aan theorie en casuïstiek mee naar huis. U ontwikkelt een frisse blik op uw onderneming en bouwt een bijzonder netwerk op.

Doelgroep

- ondernemers actief in de Food en of Agri keten
- de onderneming bestaat tenminste 2 jaar
- ondernemers met de ambitie om te groeien

Programma en docenten

Het programma bestaat uit acht masterClasses die elk een wezenlijk aspect van de productie en beschikbaarheid van voedsel behandelen.

- Uitdagingen voor Nederland
- Verdienmodellen
- Stimuleren van gebalanceerde, gezonde voeding
- Terugbrengen van verspilling en waarde creëren uit restproducten
- Welke innovaties zijn in staat om het voedseltekort tegen te gaan?
- Markontwikkelingen
- Strategisch Management
- Samenwerken in de keten

De docenten hebben ruime praktijkervaring en affiniteit met ondernemers en de branche. Ieder van hen is als docent verbonden aan minimaal één business school, hogeschool of universiteit.

Uitdagingen voor Nederland

Wat betekenen de uitdagingen zoals in het voorwoord nou precies voor de ondernemer in de regio? Hoe kunnen we het samen praktisch maken, waar gaat het precies over en hoe



kunnen we hierin samen optrekken? Dat is waar het in deze masterClass over gaat.

Docenten: De avond zal verzorgd worden door een directielid van de bank.

Verdienmodellen

Met behulp van het Business Model Canvas leert u keuzes te maken en ontdekt u waar het werkelijke onderscheidende voordeel ligt. Deze gaat u gezamenlijk uitwerken. Hiermee krijgt u een beter beeld van uw bedrijf.

Docent: **Drs. B.W. (Bernd) Mintjes**, docent Universiteit Groningen, investeerder en eigenaar van Investormatch en Crowdpartners.

Stimuleren van gebalanceerde, gezonde voeding

Het vergroten van de voedselproductie en distributie alleen is niet genoeg. Voeding moet ook veilig zijn en rijk aan waardevolle voedingsstoffen. Voor gevarieerde en gebalanceerde voeding zijn educatie en informatie essentieel, ook over het bereiden en bewaren van voedsel.

Docent: **Ir. H. (Harold) Oldenbeuving**, hij is levensmiddelen technoloog en heeft een ruime ervaring in de kip/pluimvee verwerking en inmiddels als maaltijdenproducent ervaring met bijna alle ingrediënten.

Terugbrengen van verspilling en waarde creëren uit restproducten

Wat doen we eigenlijk met de producten die we over hebben? Zijn we ons bewust van de restwaarde hiervan en hoe creëren we die waarde? Dat zijn vragen die in deze masterClass aan bod komen. Hele praktische toepassingen en voorbeelden zullen voorbij komen.

Docent: Drs. G. (Gerard) Teuling is Sectormanager Food & Agribusiness bij MVO Nederland en voorheen actief bij o.a. Heinz, Mars en Emte Supermarkten.

Welke innovaties zijn in staat om het voedseltekort tegen te gaan?

Voedselbehoefte neemt toe en dus ook gebruik van 'alternatieve bronnen' zoals blad- en stengelmateriaal. Of vleesvervangers zoals insectenburgers. Nederland heeft wat dat betreft een vooruitstrevende industrie, denk ook maar aan 3D printing. Deze masterClass gaat over de mogelijkheden en innovaties die er zijn of gaan komen.



Docent: Dr. R. (Ronald) Visschers is businessline manager bij TNO en actief op het gebied van innovaties in de voedselketen.

Tijdens deze avond zal Geert Kuipers een aantal voorbeelden uit de regio presenteren. Hij is werkzaam vanuit Agro en Food innovatie cluster (Kennispoort regio Zwolle).

Marktontwikkelingen

De lange termijntrend is dat foodservice het wint van food retail. Dit hangt o.a. samen met de toename van de welvaart, aantal kleine huishoudens, vergrijzing alsmede veranderende eetpatronen. Na jaren van krimp zal er een groei te zien in de foodservice markt.

Docent: Drs. J. (Joost) van Gelder, hij is partner van Business Openers en heeft 10 jaar marketing en commerciële ervaring bij o.a. Proctor & Gamble, Albert Heijn en Marqt.

Strategisch Management

Strategisch management betreft het nadenken over wat er op uw bedrijf afkomt in de aankomende maanden en jaren. Met welke uitdagingen krijgt u te maken? En nog belangrijker: hoe gaat u hier mee om? Na een verkenning van de kansen en bedreigingen gaat deze masterClass over het inzetten van de sterktes en het ombuigen van de zwaktes van uw bedrijf, zodat u betere resultaten boekt.

Docent: Dr. S.A. (Alex) Klein MBA, docent, schrijver, publicist en presentator op de gebieden finance, strategie en marketing. Legt complexe concepten op een inspirerende wijze uit.

Samenwerken in de keten

In de huidige markt wordt samenwerken steeds belangrijker voor groei. Maar met wie is samenwerking wenselijk en mogelijk en wat zijn de kansen en bedreigingen? Voor alle partijen in de markt moet het duidelijk zijn waar ze voor staan en wat zij doet.

Docent: Drs. P. (Paul) Turken, werkte meer dan 20 jaar als marketing- en managementconsultant en is als docent verbonden aan business schools in verschillende landen.



Studiemateriaal

Het studiemateriaal is inbegrepen. U krijgt toegang tot een persoonlijke online leeromgeving waar u al het studiemateriaal terug kunt vinden. Naderhand kunt u de aangeboden kennis en inzichten nog eens op uw gemak nalezen.

Programmatijden

17.30 uur ontvangst met een lichte maaltijd

18.00 uur aanvang programma

22.00 uur afsluiting

Vragen en aanmelden

Voor meer informatie en voor aanmelding kunt u contact opnemen met {naam}, {functie} hij is bereikbaar via {telefoonnummer} of {e-mailadres}.

Waarom biedt uw Rabobank dit aan?

Rabobank wil bijdragen aan de welvaart en het welzijn in Nederland. Het stimuleren van ondernemerschap is hierbij een belangrijk uitgangspunt. We ondersteunen ondernemers met financiering en delen ons netwerk en kennis. Met deze opleiding richten wij ons nadrukkelijk op ondernemers die actief zijn in de voedselvoorziening.

Overzicht

Rabo miniMaster Banking for Food

Duur programma

Circa 4 maanden.

Aantal bijeenkomsten

8 avondbijeenkomsten van 18.00 tot 22.00 uur.

De volgorde van de masterClass is niet gelijk aan de volgorde in deze brochure.

Data ({dag}avonden)

<datum 1>

<datum 2>

<datum 3>

<datum 4>

<datum 5>

<datum 6>

<datum 7>

<datum 8>

Studiemateriaal

Via uw digitale leeromgeving.

Locatie

Rabobank {naam}

{straatnaam en huisnummer}

{postcode} en {PLAATSNAAM}

Eigen bijdrage

€ 995,00 per persoon/vrij van btw.

De Coöperatie Fabriek is geregistreerd in het Centraal Register Kort Beroeps Onderwijs (www.CRKBO.nl).