



WOENSDAG 12 APRIL 2023 | 10.00 - 18.00 UUR | AUDITORIUM RABOBANK UTRECHT

# FOODRETAIL MEETS FOODSERVICE CONGRES 2023

Food op weg naar 2030: uitdagingen & kansen

Een initiatief van:



# FOODRETAIL MEETS FOODSERVICE CONGRES 2023

## Food op weg naar 2030: uitdagingen & kansen

WOENSDAG 12 APRIL 2023 | 10.00 – 18.00 UUR | AUDITORIUM RABOBANK UTRECHT

### UITDAGINGEN EN KANSEN OP WEG NAAR 2030

Tijdens de 6e editie van het Foodretail meets Foodservice Congres op woensdag 12 april 2023 gaan we in op de vraag welke impact zaken als inflatie, downtrading, verduurzaming en de gezondheidstrend hebben op het toekomstperspectief van de foodsector. Gaan overheids-ingrijpen en regulering de groei van de sector beperken of ontstaan hierdoor juist kansen om concepten met meerwaarde te ontwikkelen? Topsprekers uit de wetenschap en het bedrijfsleven delen hun visies, inzichten en ervaringen met de deelnemers.

Het dagprogramma bestaat uit twee blokken:

#### [BLOK 1 \(ochtend\):](#)

### IMPACT VAN DE INFLATIE OP HET KEUZEGEDRAG VAN DE KLANT

- Hoe zal de inflatie zich ontwikkelen op grondstofmarkten? Wat kunnen we nog verwachten?
- Hoe tikt de inflatie 'upstream' door op producenten- en retailprijzen?
- Heeft foodservice meer of minder 'last' van inflatie dan foodretail?
- Hoe spelen ketens als ALDI in op de snel toegenomen prijsgevoeligheid van de boodschapper?

#### [BLOK 2 \(middag\):](#)

### GEZONDE EN DUURZAME VOEDING ALS GROEIDRIJVER

- Welke uitdagingen liggen er op het gebied van klimaat- en natuurherstel? Welke impact gaat dit hebben op de foodsector?
- Hoe ziet de Nederlandse voedselomgeving eruit? Is deze toekomstbestendig of moeten we hier anders over gaan denken? Kunnen gezondheid en convenience hand in hand gaan?
- Welke kansen biedt de trend naar gezondere en duurzamer geproduceerde voeding voor nieuwe merk- en formuleproposities?
- Hoe spelen bedrijven als McDonald's, New York Pizza, Leev en Tasty Basics in op het snel veranderende consumentengedrag en belangrijke foodtrends?

### LOCATIE

Het Foodretail meets Foodservice Congres vindt plaats in het Auditorium van Rabobank Utrecht.

RABOBANK UTRECHT  
AUDITORIUM  
CROESELAAN 18  
3521 CB UTRECHT



Verderop in dit document vindt u een plattegrond en instructies voor parkeren.

### DEELNAMEKOSTEN

Deelname aan het Foodretail meets Foodservice Congres kost Euro 895 (excl. BTW).

Voor deelnemers die werkzaam zijn bij een bedrijf dat lid is van het EFMI of het FSIN geldt een gereduceerd tarief van van Euro 595 (excl. BTW).

T/m maandag 3 april 2023 is het mogelijk om kosteloos te annuleren. Na die datum wordt bij verhindering het volledige kostenbedrag in rekening gebracht. U kunt uiteraard ook een vervanger afvaardigen (graag wel even vooraf melden).

### INSCHRIJVEN

Wilt u zich verzekeren van deelname aan het Foodretail meets Foodservice Congres 2023? Wacht dan niet te lang met aanmelden.

[Klik hier om direct aan te melden](#)

# FOODRETAIL MEETS FOODSERVICE CONGRES 2023

## Food op weg naar 2030: uitdagingen & kansen

WOENSDAG 12 APRIL 2023 | 10.00 – 18.00 UUR | AUDITORIUM RABOBANK UTRECHT

### PROGRAMMA

OCHTEND	THEMA: IMPACT VAN DE INFLATIE OP HET KEUZEGEDRAG VAN DE KLANT	
10.00 uur	Ontvangst	
10.30 uur	Inleiding congres Prof. Dr. Laurens Sloot   EFMI & Rijksuniversiteit Groningen   Founder	
10.45 uur	Inflatie en de impact op de (food) economie Menno Middeldorp   Rabobank   Hoofd Research	
11.15 uur	Case: De herpositionering van ALDI Nienke van de Streek   ALDI   CMO	
11.45 uur	Case: Foodservice in tijden van hoge inflatie Sandra van Halderen   Restaurant Company Europe   CEO	
12.15 uur	Lunchpauze	
MIDDAG	THEMA: GEZONDE EN DUURZAME VOEDING ALS GROEIDRIJVER	
13.15 uur	Inleiding blokthema Sebastiaan Schreijen   Rabobank   Senior analyst F&A	
13.25 uur	De toekomst van ons voedselsysteem Ir. Frederike Praasterink   HAS   Lector	
13.50 uur	Case: Hoe Leev bio, boer en burger verbindt Aart-Jan Knauff   Leev   Managing director	
14.15 uur	Case: Hoe New York Pizza omgaat met foodtrends en inflatie Philippe Vorst   New York Pizza   Founder & CEO	
14.45 uur	Pauze	
15.15 uur	Inleiding blokthema Inga Blokker   FSIN   Directeur	
15.30 uur	Naar een gezonde voedselomgeving Prof. Dr. Jaap Seidell   VU Amsterdam   Hoogleraar	
15.55 uur	Case: Tasty Basics en haar visie op gezonde voeding Johan Veld   Tasty Basics   Commercieel directeur	
16.20 uur	Case: McDonald's en de snel veranderende foodservice markt Annemarie Swijtink   McDonald's   Managing Director	
16.45 uur	Wrap-up en borrel Prof. Dr. Laurens sloot   EFMI & Rijksuniversiteit Groningen   Founder	

# FOODRETAIL MEETS FOODSERVICE CONGRES 2023

## Food op weg naar 2030: uitdagingen & kansen

WOENSDAG 12 APRIL 2023 | 10.00 – 18.00 UUR | AUDITORIUM RABOBANK UTRECHT

### ROUTE EN PARKEREN

Het Auditorium van Rabobank in Utrecht is gelegen op loopafstand van Utrecht CS en is dus **uitstekend bereikbaar met het Openbaar Vervoer**. Gezien de beperkte parkeergelegenheid wordt dan ook geadviseerd hier gebruik van te maken.

Mocht u toch met de auto komen, dan kunt u parkeren in de **parkeergarage van Rabobank**. U wordt ontvangen bij de receptie aan de **Croeselaan 18** (hoofdingang).

#### Let op:

- We verzoeken u vriendelijk om een geldig identiteitsbewijs mee te nemen voor toegang tot Rabobank.
- Er is in de parkeergarage van Rabobank geen mogelijkheid om elektrische auto's op te laden.
- Mocht er onverhoopt geen parkeergelegenheid meer zijn in de parkeergarage van Rabobank, dan kunt u parkeren bij de Jaarbeurs. Wij kunnen daarvoor helaas geen uitrijkaarten verstrekken.

