



FOOD CHAIN REVOLUTION PROGRAMMA

Hoe kunnen foodproducenten en -retailers de transitie naar een 'net zero' bedrijf/keten maken?



FOOD CHAIN REVOLUTION PROGRAMMA

OP WEG NAAR EEN DUURZAME VOEDSELKETEN

Ons wereldwijde voedselsysteem staat onder druk. De 'earth overshoot day' valt jaarlijks steeds eerder en op dit moment is het al zo dat we met behulp van allerlei externe inputs (zoals fosfaat, kali en kunstmest) een factor 2 produceren van wat de aarde ecologisch gezien aan kan. Ook in Nederland - wereldkampioen lage footprint - zijn de grenzen van het voedselsysteem in zicht met een flinke controverse tussen politiek en agrofoodsector tot gevolg.

De maatschappij bemoeit zich ook steeds meer met de wijze waarop de foodsector producten produceert en verkoopt. Bedrijven worden in toenemende mate geconfronteerd met aangescherpte eisen op het gebied van CO2 en stikstofemissies, watergebruik en diervriendelijkheid. Daarnaast vraagt Europa om diepgaande rapportage over allerlei dimensies van de ecologische footprint. Er komt een enorme rapportageverplichting op bedrijven af.

FOOD CHAIN REVOLUTION PROGRAMMA (4^e leergang)

In het Food Chain Revolution Programma kijken we naar de uitdagingen waarvoor de foodsector zich de komende decennia gesteld ziet en identificeren we de knelpunten van het huidige voedselsysteem. Vervolgens gaan we uitgebreid in op vragen als:

- Aan welke eisen zou een nieuw voedselsysteem moeten voldoen? Wordt circulariteit een noodzakelijke voorwaarde?
- Hoe moeten we sourcen, produceren en distribueren om impact te maken?
- Hoe lijnen we verschillende schakels in de keten op voor het beste resultaat?
- Hoe voldoen we aan alle rapportageverplichtingen die op ons af komen?
- Hoe kun je de transformatieprocessen in goede banen leiden en wat vraagt dit van jouw leiderschap?

Sommige vraagstukken laten zich in isolatie oplossen, andere vragen om een ketenperspectief. Uiteindelijk kan alleen de optelsom van vele initiatieven tot een structurele verbetering en vernieuwing van voedselketens leiden.



"De vereiste transitie van onze voedselketen vraagt om aanpassingen tot diep in de haarvaten van het systeem. Juist dat maakt het vraagstuk zo complex en uitdagend. In het Food Chain Revolution

Programma bieden we niet alleen zicht op en inspiratie voor, maar werken we ook daadwerkelijk aan een concrete 'roadmap' voor transitie. Van DENKEN naar DOEN."

Koen Hazewinkel

Programmadirecteur Food Chain Revolution Programma

KEY BENEFITS VAN HET FOOD CHAIN REVOLUTION PROGRAMMA

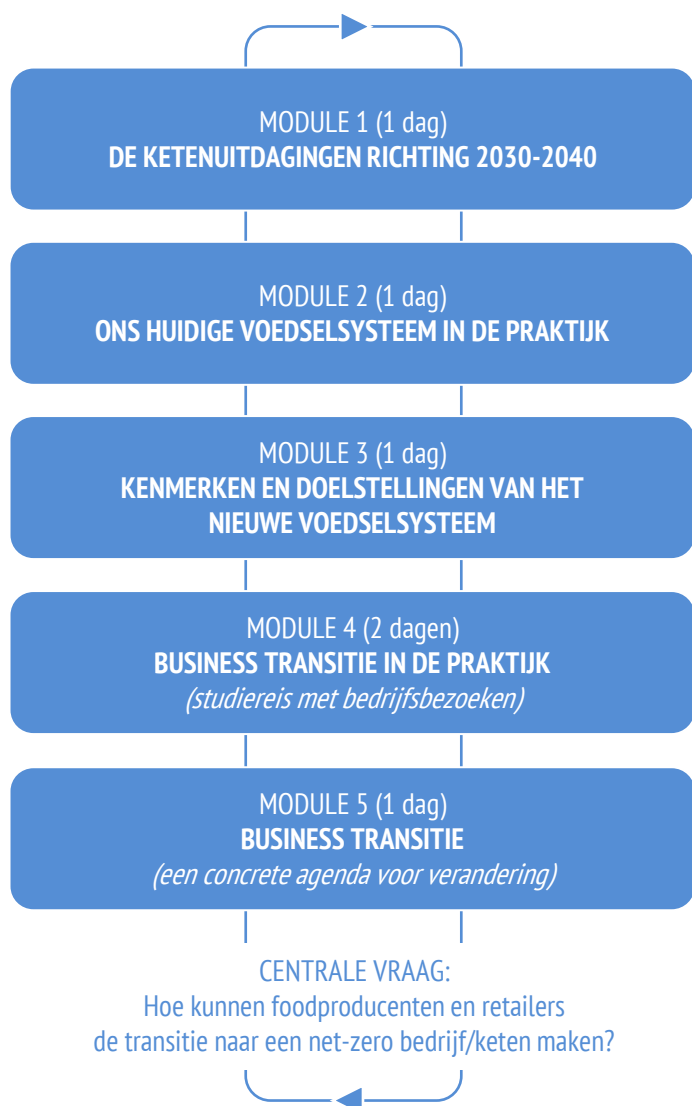
- ▶ Integraal perspectief op de grote uitdagingen, die in 2030-2040 voortvloeien uit ons voedselsysteem
- ▶ Individueel en bedrijfsspecifiek antwoord op de vraag: hoe maak je met je bedrijf een succesvolle transformatie door?
- ▶ Na het doorlopen van het programma heb je een concrete 'roadmap' voor duurzaamheidstransitie
- ▶ Real-life casuïstiek in de vorm van bedrijfsbezoeken (inspiratiereis)
- ▶ Topdocenten vanuit wetenschap en praktijk delen hun visies en ervaringen
- ▶ Sparren met mede-deelnemers die voor dezelfde uitdagingen staan en eigen ervaringen inbrengen
- ▶ Colleges vinden (m.u.v. de studiereis) plaats op het centraal gelegen 18e eeuwse Kasteel Groeneveld in Baarn



FOOD CHAIN REVOLUTION PROGRAMMA (VERVOLG)

OPZET VAN HET PROGRAMMA

Het Food Chain Revolution Programma is een kort, maar intensief programma van 6 lesdagen (verdeeld over 5 modules), inclusief een inspiratiereis. Het programma staat onder leiding van **Koen Hazewinkel** (EFMI) en **Harry Brouwer** (voormalig Unilever-topman).



Met het doorlopen van het programma werken de deelnemers toe naar een concrete, bedrijfsspecifieke 'roadmap' voor de transitie naar net-zero.



Voor wie?

Senior en top executives van fabrikanten en retailers die een rol hebben in het maken van strategische keuzes en verantwoordelijk zijn voor of betrokken (willen) worden bij de transitie van het bedrijf naar een duurzamer ketenmodel.

Voorbeeldfuncties:

- ▶ Directie- en MT-leden
- ▶ DGA's
- ▶ Senior Management



Data

De collegedagen van de 4^e leergang van het Food Chain Revolution Programma vinden plaats op:

- ▶ 27 november 2025
- ▶ 8 januari 2026
- ▶ 29 januari 2026
- ▶ 5-6 maart 2026 (inspiratiereis)
- ▶ 2 april 2026



Investering

- ▶ De investering voor het volledige Food Chain Revolution Programma (6 dagen) bedraagt € 7.950,- excl. BTW.
- ▶ Voor EFMI Bedrijfsleden geldt een korting van 10% op het deelnametarief.
- ▶ De genoemde prijs is een all-in bedrag, dus inclusief opleidingsmaterialen, overnachting, verzorging tijdens collegedagen en de inspiratiereis.



EFMI BUSINESS SCHOOL

ACADEMISCH KENNISINSTITUUT VOOR DE FOODSECTOR

EFMI Business School is het academische kennisinstituut voor bedrijven in de levensmiddelensector. De unieke focus van business school in food maakt het EFMI tot een pure specialist die de branche en de verschillende marktspelers kent, in veel gevallen zelfs persoonlijk. Het EFMI heeft als doelstelling om directies, managers en ondernemers van levensmiddelenbedrijven te voorzien van praktijkrelevante, academische inzichten die aanzetten tot het maken van (strategische) keuzes.

EFMI Business School is in 1997 opgericht aan de Erasmus Universiteit Rotterdam. Sinds 2007 opereert het EFMI als een zelfstandige business school, waarbij op diverse vlakken intensief wordt samengewerkt met de business school van de Rijksuniversiteit Groningen.

Het fundament van het EFMI wordt gevormd door twee centrale pijlers: (1) kennisontwikkeling en (2) kennisoverdracht. Door de academische achtergrond en unieke focus op managementvraagstukken in de levensmiddelensector is het EFMI als geen ander in staat om een brug te slaan tussen de theorie en de dagelijkse praktijk in de Nederlandse foodsector.

Managementstudies

Het EFMI publiceert managerial studies en stelt die beschikbaar aan de ruim 120 retailers, leveranciers en dienstverlenende organisaties die bedrijfslid zijn van het EFMI

Projecten en monitoren

Het EFMI voert onderzoeksprojecten uit voor individuele organisaties (geen advies) en verricht multi-client studies waarin EFMI-bedrijfsleden participeren



Netwerken en events

Naast de EFMI Food Retail Outlook, het EFMI Verscongres en andere events, biedt het EFMI kennisnetwerken voor directieleden (EFEC), commercieel managers (FCP) en ondernemers (EKG)

Opleidingen

Het EFMI verzorgt zowel open als in-company programma's. Al honderden directieleden, managers en ondernemers volgden één of meer EFMI Opleidingen

“Een belangrijke basis voor de EFMI opleidingen is onze eigen kennisontwikkeling. EFMI Business School doet al ruim 25 jaar onderzoek naar belangrijke strategische vraagstukken en trends



in de levensmiddelensector. Zo publiceerden wij onder andere studies over samenwerkingsmodellen in versketens, de meerwaarde van A-merken, de toekomst van online food retail, de evolutie van hard discount en de actuele shopper- en consumententrends.

Het uitgebreide onderzoeksprogramma zorgt ervoor dat het EFMI altijd over de meest actuele kennis, inzichten en visies beschikt. Die kennis wordt uiteraard ingebracht in de verschillende opleidingsprogramma's. De discussies met opleidingsdeelnemers en (gast)docenten scherpen de inzichten verder aan en vormen zo weer input voor nieuwe (vervolg)studies. De continue wisselwerking tussen kennisontwikkeling en -overdracht vormt zo een uniek, zichzelf versterkend proces”.

Prof. dr. Laurens Sloot
Algemeen directeur EFMI

Drs. Marcel van Aalst
Directeur onderzoek EFMI

VOORBEELDEN EFMI-MANAGEMENTSTUDIES





INSCHRIJFFORMULIER

Food Chain Revolution Programma 2025-2026

Ik schrijf mij in voor:

☐ FOOD CHAIN REVOLUTION PROGRAMMA 2025-2026

Personalia

Roepnaam		Voorletter(s)	M / V
Achternaam		Titel	
Geboortedatum en -plaats			
Hoogst genoten en afgeronde opleiding			
Gevolgte relevante cursussen			
Aantal jaren werkzaam in de levensmiddelensector			

Contactgegevens

Bedrijf			
Huidige functie			
Adres			
Postcode en plaats			
E-mail			
Telefoonnummer		Mobiel	

Indien het factuuradres afwijkt van het hierboven ingevulde adres, wordt u verzocht het factuuradres te mailen naar opleidingen@efmi.nl. Wij verzoeken u ook om eventuele speciale vereisten (zoals inkoopordernummer, referentie e.d.) vanuit uw bedrijf met betrekking tot de factuur aan te geven.

Inschrijven is mogelijk tot de eerste opleidingsdag van de opleiding, tenzij het maximum aantal deelnemers al eerder bereikt is. Een inschrijving kan tot uiterlijk vier weken voor aanvang van de betreffende opleiding kosteloos worden geannuleerd, daarna worden annuleringskosten, te weten € 500, in rekening gebracht. Annulering na de start van een opleiding is niet mogelijk. Het is echter altijd mogelijk om binnen het bedrijf een vervanger aan te wijzen, mits deze persoon aan de toelatingseisen voldoet.

Door ondertekening van dit inschrijfformulier verklaart betrokkene kennis te hebben genomen van de Algemene Voorwaarden Opleidingen van EFMI Business School zoals deze gedeponereerd zijn bij de Kamer van Koophandel Gooi-, Eem- en Flevoland onder nummer 24278414. Tevens verklaart betrokkene kennis te hebben genomen van het Opleidingsreglement. Beide documenten zijn via de EFMI-website www.efmi.nl te raadplegen.

EFMI Business School hecht veel waarde aan uw privacy. Wij gaan dan ook zorgvuldig om met uw gegevens. Meer informatie vindt u in de privacyverklaring op de EFMI-website.

Handtekening

Datum

EFMI BEDRIJFSLEDEN PER 1 DECEMBER 2024

LEVERANCIERS

2 Sisters Storteboom | Amarant Bakkers | Arla Foods | Aviko | A-ware Bouter Cheese | Bayer De Ruiter Vegetable Seeds | Best Fresh Group | Bieze Food Group | Bolletje | Bonduelle | Borgesius & Goedhart | Britvic | CêlaVita Foods | Coca-Cola Europacific Partners | Concorp | CONO Kaasmakers | Danone Nutricia | De Chocoladefabriek | DeOleo | De Kuyper | Dr. Oetker | Essity | Farm Frites | Flora Food Group | Fortuin Dockum | Fossa Eugenia | FrieslandCampina | Fruitful Ventures | Fruitmasters Groep | Go-Tan | Granfood | Grolsch | Group of Butchers | Growers United | Haribo | Heemskerk fresh & easy | Heineken | Heks'nkaas | Hero | Hessing Supervers | Holland Foodz | Home Bake Bread | Intersnack | Jacobs Douwe Egberts | Jamael Food Group | Kimberly-Clark | L'Oréal | Lassie | Leev | LFE | LG Flowers | Looye Kwekers | Maaz Cheese | Market Food Group | Mars | Menken Orlando | Mondelēz | Müller Nederland | Nestlé | NewForrest | Oliehoorn | Ouwehand | PepsiCo | Perfetti Van Melle | Princes Foods | Procter & Gamble | Red Bull | Riedel | Rijk Zwaan | Royal FloraHolland | Roveg Fruit | Santa Maria | Sawari Fresh | Staay Food Group | Stegeman | Storck | TastyBasics | TED's Food Factory | UCC Coffee | Unilever | United Soft Drinks | Van der Meulen De Meesterbakkers | Van Geloven | Van Loon Group | Velder | Verkade | Verstegen Spices & Sauces | Vivera | Vrumona | What's Cooking? | Yakult | Zuivelhoeve

RETAILERS

Albert Heijn | Boon Food Group | DekaMarkt | DIRK | Hoogvliet | Jumbo Supermarkten | Nettorama | Picnic | PLUS Retail | Poiesz Supermarkten | PostNL | Sligro Food Group | Spar | Vomar Voordeelmarkt

DIENSTVERLENENDE ORGANISATIES

ABN AMRO | Altera Vastgoed | CapGemini | Circana | De Hoge Dennen | Eurofins | GfK | Indusource | KEGA | KPMG | L Founders of Loyalty | Motivaction | NNZ | PRIME Retail & Trade Solutions | Rabobank | Roland Berger | Superscanner | Van Benthem & Keulen

MEER INFORMATIE?

Heb je vragen over het Food Chain Revolution Programma? Neem dan gerust contact op met programmadirecteur Koen Hazewinkel.

+31 (6) 1457 0885
hazewinkel@efmi.nl
www.efmi.nl

Locatie:
Kasteel Groeneveld (Oranjerie)
Groeneveld 2
3744 ML in Baarn



Koen Hazewinkel
Programmadirecteur