



**FOOD  
PROFESSIONAL  
DAY**  
10 OKTOBER  
2011



**INSPIRATIE  
INNOVATIE  
EN KENNIS**

**10:30**  
**ONTVANGST**

**11:00**  
**OPENING**

*Prof. Dr. Raoul Bino,  
Algemeen Directeur Agrotechnology & Food Sciences  
Group van Wageningen UR*

*Kok en wetenschapper: voedsel voor innovatie  
Prof. Dr. Erik van der Linden,  
Hoogleraar Agrotechnologie & Voedingswetenschappen,  
Wageningen University*

*'Meester en leerling' aan de slag met Yellowtail Kingfish  
Leendert Scholtus (Chef de Cuisine bij De Echoput)  
en jong talent Ivan Beusink (restaurant Bridges)  
Met wetenschappelijke input van Dr. Wout Abbink  
(IMARES, onderdeel van Wageningen UR)*

*Medical Cooking: kansen, voorbereiding,  
passie en flexibiliteit  
Eric van Veluwen,  
De Vale Ouwe Culinair Projectmanagement  
Marco d'Agata, Medical Cooking*

**12:30**  
**LUNCH**

*Recept  
TASTY BUGS PIE  
pagina 14*

*Recept  
ZEEUWSE OESTERS  
MET CITRUS, YOGHURT  
EN KOMKOMMER  
pagina 9*

**11:30**  
**AAN DE SLAG  
MET YELLOWTAIL  
KINGFISH**  
*pagina 6*

**13:15**  
**PLENAIR**

**DE  
WETENSCHAP  
EN DE  
STERRENCHEF**  
*pagina 7*

**INSPIRATIE  
EN BELEVING**  
*pagina 8*

**15:15**  
**PAUZE**

**15:30**  
**PARALLEL**

**1**  
**HIGH SPEED,  
SLOW COOKING**  
*pagina 10*  
**SCIENCE FOR  
CREATIVE COOKS**  
*pagina 11*

**2**  
**VOLKOREN: HET NIEUWE  
GOUD IN DE KEUKEN!**  
*pagina 12*  
**INSECTEN IN DE  
HAUTE CUISINE**  
*pagina 13*

**3**  
**REGIONAAL &  
DUURZAAM OP HET  
INSTITUTIONELE MENU**  
*pagina 15*

**4**  
**GREEN COOK:  
LOCAL FOOD, LESS WASTE**  
*pagina 16*

**5**  
**ZOUTPERCEPTIE, STRUC-  
TUUR EN MONDGEVOEL  
VAN VLEESPRODUCTEN**  
*pagina 17*

**17:30**  
**AFSLUITING  
MET  
NETWERK-  
BORREL**

# WELKOM

## OP DE TWEEDE EDITIE VAN DE FOOD PROFESSIONAL DAY!

Vandaag ontmoeten wetenschappers en chef-koks elkaar op Food Professional Day, hét platform voor kennisoverdracht tussen de wetenschap en professionals in de praktijk. Tijdens deze tweede editie praten zij elkaar bij over onderzoeksresultaten uit het lab en experimenten in de keuken. Over de laatste ontwikkelingen, inzichten en technische innovaties in hun beider vakgebied. Met als centrale vraag: hoe maak je eten lekker en gezond?

Zet vooraanstaande wetenschappers en chef-koks bij elkaar en er ontstaat een chemische reactie, dat is het uitgangspunt van Food Professional Day. De mix van onderzoek & resultaten, praktijk & ervaring, nieuwsgierigheid, creativiteit en bevologenheid resulteert in nieuwe ideeën en nieuwe kansen. Kortom, een bron van kennis en inspiratie.

Twitteren over dit evenement? Gebruik: [#FoodProfDay](#)



# MENU



## AAN DE SLAG MET YELLOWTAIL KINGFISH

**Leendert Scholtus**

*Chef de Cuisine bij Hotel Gastronomie De Echoput*

**Ivan Beusink**

*Leerling-kok bij restaurant Bridges Amsterdam*

De Yellowtail Kingfish is een nieuwe kweekvis in Nederland. Een vis die een versmelting lijkt tussen zeebaars en tonijn. En die in Australië scoort bij zowel kwekers als eters.

De verwachting is dat deze vis ook hier een succes wordt bij het publiek. Daarom is er onderzoek gedaan naar het kweken van deze vis in Nederland, door onderzoeksinstituut IMARES, onderdeel van Wageningen UR. En met succes.

Nu het kweken van Yellowtail Kingfish goed mogelijk blijkt, willen we in deze workshop de culinaire mogelijkheden belichten. Daarom zullen we vier bereidingen tonen:

- Ten eerste een rauwe bereiding, ondersteund met frisse garnituren. Deze vis is namelijk uitermate geschikt als onderdeel van een voorgerecht of hapje.
- Daarna geven we de vis wat meer identiteit door hem kort te schroeien. Waardoor hij mooi tot zijn recht komt met een zilte toets.
- Als derde bekijken we hoe de Yellowtail Kingfish het rookproces doorstaat. En hoe combineert deze vis met een begeleiding van ei, bieslook en kropsla?
- Tenslotte bakken we de vis, met een traditionele garnituur 'à la Niçoise'. Geslaagd of niet?

11:30

PLENAIR

## DE WETENSCHAP EN DE STERRENCHEF

**Onno Kokmeijer**

*Executive Chef Ciel Bleu, Okura Amsterdam*

**Dr. Ir. Jeroen Knol**

*Business Development Manager, Wageningen UR  
Food & Biobased Research*

Op zoek naar bijzondere texturen, contrasten en mondgevoel roepen chefs steeds vaker de hulp van de wetenschap in. Wat is de wetenschap achter de processen in de keuken? Hoe kun je wetenschappelijke kennis inzetten om verrassende chefwaardige gerechten te bereiden? En wat zou u eigenlijk wel eens willen maken?

Chef Onno Kokmeijer wilde graag de specifieke suikerspintextuur gebruiken in een hartig gerecht. Maar welke chemische en natuurkundige processen zitten er eigenlijk achter de textuur van een suikerspin? Met wetenschapper Jeroen Knol zocht hij naar het antwoord.

Om te beginnen zal Jeroen Knol aan de hand van het maken van een suikerspin de wetenschap achter het proces uitleggen. Welke mogelijkheden zijn er om tot een hartig spinsel te komen? Er bleken meerdere oplossingsrichtingen te zijn; in de workshop hoor je hoe er uiteindelijk gekozen is.

Onno Kokmeijer zal daarna verder ingaan op het ontstaan van dit gerecht. Hoe heeft hij de smaken gekozen? Natuurlijk maakt Kokmeijer het gerecht ook daadwerkelijk ter plekke klaar. Een gerecht dat heel anders smaakt dan u verwacht!



13:15

PLENAIR



## INSPIRATIE EN BELEVING

**Edwin van Gent**

SVH Meesterkok / Culinair Adviseur,

Unilever Food Solutions

**Pascal van Loon**

Culinair Adviseur, Unilever Food Solutions

**Dr. ir. René de Wijk**

Senior onderzoeker, Wageningen UR

Food & Biobased Research

Heeft u zich ooit afgevraagd wat een bloemetje op tafel met uw gasten doet? En weet u eigenlijk waarom uw gasten iets lekker vinden? Nee? Dan is dit het moment om samen met Dr. René de Wijk, SVH Meesterkok Edwin van Gent en Pascal van Loon in de wereld van beleving te stappen.

Onze zintuigen beïnvloeden elkaar onderling, ze werken samen en versterken elkaar. Dat heeft een effect op de manier waarop we eten beleven. Ook zintuigen die je normaliter niet direct associeert met eten, blijken een grote invloed op de eetbeleving te hebben.

De omgeving waarin je eet, is ook heel belangrijk voor wat je proeft. En ook onze verwachtingen spelen een rol; van voedsel dat we herkennen, hebben we bepaalde veronderstellingen over de smaak.

Samen behandelen wetenschapper en koks een vijftal aspecten van beleving. Ze presenteren daarbij passende gerechten als praktijkvoorbeelden. Soms komen verwachtingen en beleving niet met elkaar overeen met interessante gevolgen en soms zelfs 'dubbelzinnige gerechten'.

Deelnemers zullen zelf de kracht van deze aspecten proeven. Kortom: een sessie vol antwoorden en inspiratie.

14:15  
**PLENAIR**

## ZEEUWSE OESTERS MET CITRUS, YOGHURT EN KOMKOMMER

### Ingrediënten voor 10 personen

225 g	komkommersap
2 g	Gellan
100 g	Griekse yoghurt
7,5 dl	water
3,8 g	alginaat
1 st	zeerdesem broodje
20 st	Zeeuwse oesters
1 dl	Hellmann's Citrus Vinaigrette
1/4 bakje	borage limoenrasp

### Bereiding

Meng het komkommersap met de gellan en breng het geheel aan de kook.

Kook het geheel kort door en giet de massa vervolgens in een schaal.

Koel de massa terug en draai daarna op tot een gladde gel.

Los het alginaat op in het water en zet het geheel koud weg.

Slap de yoghurt iets af.

Spuit met een injectiespuit kleine druppels in het alginbad.

Laat het geheel even staan zodat de yoghurt kan stollen.

Schep de 'yoghurtdruppels' op een zeefje en dompel deze even in koud water.

Snijd het brood in dunne plakken en steek deze uit met een ronde steker.

Smeer de plakjes in met wat olijfolie en bak het brood krokant in de oven.

Maak de oesters open en verdeel de vinaigrette.

Spuit de komkommergel op en garneer met de borage en de zuurdesemkrokantjes.

Maak het geheel af met wat limoenrasp.



## HIGH SPEED, SLOW COOKING

**Johan Verbon**

*Chef-kok, Restaurant van de Toekomst, Wageningen UR*

**Dr. ir. Jeroen Knol**

*Business Development Manager, Wageningen UR*

*Food & Biobased Research*

In deze workshop de laatste ontwikkelingen en achtergronden over nieuwe bereidingstechnologieën. Of u nu kok bent in een restaurant of een grootkeuken, productontwikkelaar in de voedingsmiddelenindustrie of consument, technieken als hoge druk en hoogspanningspulsen bieden nieuwe mogelijkheden op het gebied van smaak, kwaliteit, snelheid en homogeniteit in temperatuur.

Dankzij deze innovaties kunt u voedsel bereiden in luttele seconden en zijn compleet nieuwe gerechten mogelijk. De logistiek in de keuken kan grondig veranderen door deze bereidingswijzen. Hoogspanningspulstechnieken zijn duurzaam dankzij een lager energieverbruik en een kleiner verlies aan grondstoffen. Het product is van hoge kwaliteit, met een betere voedingswaarde en bovendien meer kleur, geur en smaak. Tenslotte, en niet onbelangrijk, gaat het om een veilige techniek zonder risico van verbranding.

Wilt u voedingsmiddelen garen in enkele minuten? Dat kan. Vis, vlees, aardappelen, groenten en fruit kunnen zeer snel worden bereid met hoogspanningspulsen in de Nutri-Pulse e-Cooker. Tijdens deze workshop is er ruime aandacht voor proeven, beoordelen en testen van deze techniek.

## SCIENCE FOR CREATIVE COOKS - GAREN VAN VLEES BIJ LAGE TEMPERATUUR

**Prof. Dr. Erik van der Linden**

*Hoogleraar Agrotechnologie & Voedingswetenschappen, Wageningen University*

**Ron Hansen**

*Docent Koken, Rijn IJssel Vakschool Wageningen*

**Ingmar van Bostelen**

*Docent Koken, Rijn IJssel Vakschool Wageningen*

Om bereidingsprocessen in de keuken te kunnen doorgronden, moet je als creatieve kok allereerst nieuwsgierig zijn. Nieuwsgierig naar de producten waarmee je werkt, naar de veranderingen die - al dan niet gewenst - optreden tijdens de bereiding van deze producten en naar of en hoe je hier als kok invloed op uit kunt oefenen.

Dat begint met kennis over de producten waarmee je werkt. Met welk product heb ik precies van doen? Waar komt het vandaan? Hoe is het geproduceerd of gekweekt? Waar is het uit opgebouwd? En wat zijn de eigenschappen van het product?

Vervolgens moet je jezelf de vraag stellen welke producteigenschappen je zou willen veranderen met de bereiding en, zeker zo belangrijk, welke beslist niet. De uitdaging daarbij is natuurlijk om na te gaan hoe je de veranderingen die je wenst zo veel en zo goed mogelijk kunt bereiken. En hoe je ongewenste veranderingen zo veel mogelijk kunt voorkomen.

Vanuit deze gedachtegang kijken we in deze workshop naar de vleesbereiding. We verdiepen ons in het garen van vlees bij lage temperatuur. De wetenschapper en de kok samen aan de slag in een interactieve vraag-maar-raak-sessie. Hoe verhouden bereidingstemperatuur, productgrootte, bereidingstijd en kwaliteit zich tot elkaar? Wat zijn de Do's & Don'ts? Samen zoeken we de antwoorden!



PARALLEL

PARALLEL



Foto: Voorlichtingsbureau Brood

PARALLEL

## VOLKOREN: HET NIEUWE GOUD IN DE KEUKEN!

**Debora van Zee**

*Voedingsdeskundige bij het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC)*

**Jeroen Grandia**

*Projectmanager Proces & Product bij het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC)*

*Wat is volkoren?*

*Waarom is het zo gezond?*

*Wat zijn de mogelijkheden in de keuken?*

Geen ander basisvoedsel geeft zo veel positieve effecten op de volksgezondheid als volkoren granen. Dit is veel meer dan alleen voedingsvezel. Er is steeds meer wetenschappelijk bewijs dat de componenten in volkoren elkaar ook nog eens versterken. Zo is bekend dat mensen die veel volkoren eten:

- een betere darmfunctie hebben;
- minder aankomen in gewicht;
- een kleinere kans hebben op het krijgen van ouderdomsdiabetes;
- een lager risico hebben op het krijgen van hart- en vaatziekten;
- minder vaak (darm)kanker krijgen.

Deze wetenschap biedt geweldige kansen voor iedere foodprofessional. De 'in-home' volkorenbroodconsumptie is in Nederland erg hoog ten opzichte van vele andere Europese landen. Als belangrijkste reden om volkorenbrood te eten, noemen de 'volkorenbroodeters' de smaak, niet gezondheid. De 'out-of-home' (horeca, catering) consumptie van brood en broodproducten stijgt de laatste jaren, maar het aandeel volkoren hierin is marginaal. Maar als de smaak zo belangrijk is, waarom laten we hier dan een kans liggen? In deze interactieve workshop willen wij de discussie aangaan met de foodprofessionals naar mogelijke oorzaken. Vervolgens willen we samen nadenken over oplossingen en culinaire toepassingen van volkoren.

*Hoe krijgen we dit nieuwe goud in de keuken?*

## INSECTEN IN DE HAUTE CUISINE

**Bastiaan Doesburg**

*Chef-kok van Restaurant Fifteen*

**Henk van Gorp**

*Docent Koken Rijn IJssel Vakschool Wageningen*

**Prof. Dr. Ir. Arnold van Huis**

*Hoogleraar Tropische Entomologie, Wageningen University*



PARALLEL

Sprinkhanen, krekels en meelwormen komen steeds vaker voor op het menu van kookworkshops, proeverijen en themafeesten. Om deze exquise gerechten te proeven, hoeft je niet meer naar het buitenland. Loempia's met sprinkhanen, bitterballen met buffalowormen en een quiche met insecten staan al regelmatig op de menukaart.

Tachtig procent van de wereldbevolking voedt zich regelmatig met insecten. De Wereld Landbouw en Voedsel Organisatie FAO en het Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie stimuleren de consumptie van insecten in landen waar dit nog niet gebeurt. Onderzoek naar insectenconsumptie in ons land en daarbuiten wordt flink bevorderd met subsidies.

Een groeiende groep Nederlandse koks laat zijn gasten kennismaken met entomofagie; het eten van insecten. Veel insecten zijn niet alleen eiwitrijk maar zitten vol met vetzuren, vitaminen en mineralen. Daarnaast wordt 'gewoon' vlees op den duur een luxe product en heeft het eten van insecteneiwitten een veel kleinere ecologische voetafdruk. Ondertussen zetten steeds meer koks en consumenten zich over hun angst heen en gaan op culinair avontuur.

Ook is er een flink groeiende belangstelling van tv-zenders, radio, kranten en vakbladen voor deze ontwikkelingen. Redenen genoeg dus voor deze workshop, die is bedoeld om elkaar te informeren, van gedachten te wisselen en te proeven van de eiwitten van de toekomst. Bent u als eerste getuige van insecten in de haute cuisine?

## TASTY BUGS PIE

**Benodigheden voor 8 personen**  
4 springvormpjes van 11 cm doorsnede

Deeg:

100 g bloem  
7 g gist  
2g basterdsuiker  
40 g basterdsuiker  
40 g boter  
10 g ei  
40 g melk.

Appareil:

150 g slagroom  
3 eieren  
15 g maïzena  
40 g geraspte kaas.

Vulling:

scheutje olie  
25 g gevriesdroogde meelwormen  
1 gesnipperde ui  
40 g preireepjes  
25 g paprika in blokjes  
1 teentje knoflook.

### Bereiding

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed dit tot een soepele massa. Laat het deeg nu 15 minuten rijzen. Meng ondertussen alle ingrediënten voor de appareil en breng dit op smaak met peper en zout.

Doe een scheutje olie in een pan en fruit hierin de vulling in ongeveer 3 minuten zachtjes aan. Laat dit vervolgens afkoelen. Verdeel het deeg in vieren en rol het uit in vier dunne plakken. Smeer de vormen in met boter en bekleed ze met het deeg.

Verdeel de vulling gelijkmatig over de vormen en giet voorzichtig het mengsel eroverheen. Bak de taartjes in 20 minuten af in een voorverwarmde oven op 180°C.



Mini-symposium

## REGIONAAL & DUURZAAM OP HET INSTITUTIONELE MENU - VOER VOOR GESPREK



**Voorzitter: Lasca ten Kate**

*Stichting Vriendelijke Keukens /*

*Stichting Week van de Smaak*

**Marco Wisse**

*Directeur Naarderheem (onderdeel  
van Vivium Zorggroep)*

**Dr. ir. Herman Peppelenbos**

*Programmaleider doelgroepspecifieke voeding,  
Wageningen UR Food & BioBased Research*

De Mooie Maaltijd campagne - initiatief van Stichting Week van de Smaak - richt zich o.a. op een groter aandeel in de institutionele keukens van duurzaam geproduceerde regionale ingrediënten. Hoe kan de keuze voor regionaal, streekgebonden eten bijdragen aan de invulling van duurzaamheidsambities van de organisatie, het welbevinden van de maaltijdgebruikers, plezier van de instellingkokken en een afname van het medicijngebruik?

In dit mini-symposium is veel ruimte voor zowel theorie als praktijk van 'regional sourcing'. Met ruimte voor interactie met de zaal! Wat komt er kijken bij 'regional sourcing', wat kost het, maar vooral: wat levert het op?

Marco Wisse heeft in zijn zorginstelling een eigen restaurant, waar dagelijks minimaal 40% biologisch uit de regio wordt gekookt. Zijn huidige aanpak komt economisch zeker niet slechter uit. John Hughes (Catering Manager Nottingham City Hospital) stapte over op een aandeel van 80% regionale ingrediënten voor de 7000 maaltijden die hij dagelijks bereidt. Met zeer gunstige gevolgen voor zijn inkoopbudget.

Herman Peppelenbos is nauw betrokken bij wetenschappelijk onderzoek naar wat goed eten en drinken op kan leveren voor de zorgorganisatie. De eerste bevindingen zijn veelbelovend, bijvoorbeeld bij het terugdringen van ondervoeding.

PARALLEL



## GREEN COOK: LOCAL FOOD, LESS WASTE

**Eric van Veluwen**

*De Vale Ouwe Culinaire Projectmanagement*

**Dr. ir. Han Soethoudt**

*Senior onderzoeker, Wageningen UR Food & Biobased Research*

Jaarlijks verspilt de horeca 51.000 ton aan voedsel. Niet duurzaam en financieel ook niet zo verstandig. Voedselverspilling vindt plaats zowel in de keuken als bij de gast. Van producent en retailer tot kok en consument en van regionaal tot Europees niveau. In deze duo-sessie besteden we aandacht aan recente ontwikkelingen op het gebied van voedselverspilling in de catering en bij restaurants.

Wetenschapper Han Soethoudt heeft de derving in gewicht bepaald bij een groot aantal Nederlandse cateraars. Dit gebeurde in opdracht van Veneca - de branchevereniging die 90% van de cateringmarkt vertegenwoordigt. Doordat de derving op productniveau is bekeken, wordt scherp inzichtelijk waar de meeste winst te halen is. Welke gerichte verbetermaatregelen kunnen cateraars nemen?

Vanuit De Vale Ouwe Culinaire Projectmanagement van Eric van Veluwen is een programma ontwikkeld voor restaurants en cateraars. Dankzij deelname aan verschillende inspiratiesessies en met behulp van een aantal tools wordt er daadwerkelijk minder voedsel weggegooid bij de betere restaurants.

Het motto 'local food, less waste' wordt vertaald naar thema's als inkoop, menu-engineering, gedragsverandering, communicatie, voedselkwaliteit en veiligheid. Twaalf ambassadeurs (horeca-ondernemers) gaan de uitdaging aan. Een van deze ambassadeurs deelt vandaag zijn ervaringen met de groep.

Tijdens deze workshop wordt duidelijk hoe in cateringland de derving is verdeeld, wat volgens de mensen uit de sector de belangrijkste oorzaken daarvan zijn en welke maatregelen genomen kunnen worden. Als uw bedrijf ook wel een frisse, duurzame uitdaging kan gebruiken, laat u dan inspireren door de Green Cook!

## ZOUTPERCEPTIE, STRUCTUUR EN MONDGEVOEL VAN VLEESPRODUCTEN

**Dr. Ronald Klont**

*Manager R&D Fresh Meat, VION Food NV*

**Remco Kerssens**

*Key accountmanager, VION Food NL Foodservice*

**Jos Havekotte**

*Innovatiemanager, VION Food NL Convenience*

Vleesproducten worden vaak gegeten omdat ze lekker en gemakkelijk te bereiden zijn. Maatschappelijke trends richting minder vet, minder zout en minder dierlijke eiwitten hebben een grote impact op de consumptie van vlees en vleesproducten.

Tijdens deze workshop gaan wij dieper in op de consequenties van deze ontwikkelingen. Natuurlijk zoekt ook Vion innovatieve oplossingen die vleesproducten nog gezonder en lekkerder maken. Waarom zit er eigenlijk zout in vlees? Wat is de functie van vet en hoe werkt de eiwitbinding? Hoe beïnvloed je zoutperceptie, de sappigheid en het mondgevoel van vlees? Ook de invloed van geur mogen we niet vergeten.

Onze stelling: als je niet weet dat een vleesproduct minder zout of minder vet bevat, dan hoef je dat ook niet te proeven.

Tijdens de workshop gaan we testen met vleesproducten op basis van gehakt zoals hamburgers, worst en gehaktballen. Ook laten wij u de verschillende zoutpercentages ervaren in bacon. De producten gaan van vet naar mager en u zult de consequenties voor smaak en mondgevoel zelf ervaren. Ook de gevolgen van het toevoegen van vezels en plantaardige eiwitten kunt u zelf proeven.

Natuurlijk betekent dit alles veel zelf kneden, vormen, bereiden en proeven. Een informatieve, inspirerende en interessante workshop met een knipoog en een glimlach. Voeding voor lichaam én geest!



PARALLEL

PARALLEL



# OVER DE SPREKERS



**PROF. DR. RAOUL BINO**  
Algemeen Directeur Agro-  
technology and Food Sciences  
Group van Wageningen UR  
Hoogleraar op het gebied van  
inhoudstoffen (kleur, geur,  
smaak en aroma) van planten.  
Raoul Bino is de gastheer van  
de Food Professional Day.



**IVAN BEUSINK**  
Leerling-kok bij restaurant  
Bridges in Amsterdam  
Ivan is leerling-kok, jong  
talent en was finalist bij  
het programma Topchef  
the Young Professionals.



**ONNO KOKMEIJER**  
Executive Chef Ciel Bleu,  
Okura Amsterdam  
Onno's gerechten zijn  
geworteld in traditie, maar hij  
blijft innoveren met gedurfde  
en creatieve smaakcombinaties.  
Hoogwaardige regionale  
seizoensproducten zijn voor  
hem de basis.



**PROF. DR. ERIK VAN DER LINDEN**  
Hoogleraar fysica en fysische  
chemie van levensmiddelen,  
Wageningen University  
Volgens Erik van der Linden  
kunnen innovaties ontstaan uit  
de integratie van wetenschap  
en het creëren van gerechten.



**ERIC VAN VELUWEN**  
De Vale Ouwe Culinaire  
Projectmanagement  
Eric streeft met zijn res-  
taurants en zijn projecten  
naar duurzaam voedsel voor  
iedereen: regionaal, lekker  
en zonder verspilling.



**JOHAN VERBOM**  
Chef-kok, Restaurant van de  
Toekomst, Wageningen UR  
Het Restaurant van de  
Toekomst is een praktijk-  
laboratorium voor onderzoek  
naar bijvoorbeeld de motieven,  
de invloed van inrichting en  
assortiment bij de keuze voor  
bepaalde maaltijden.



**LEENDERT SCHOLTUS**  
Chef de Cuisine bij Hotel  
Gastronomique De Echoput  
De Echoput staat bekend om  
de wildbereidingen. Leendert  
is sinds juni 2010 chef-kok  
en heeft altijd een belangrijke  
plek voor vis op zijn kaart.



**BASTIAAN DOESBURG**  
Chef-kok van Restaurant  
Fifteen  
Bastiaans motto is: "Denk aan  
onze toekomst, kook duurzaam  
en verantwoord!"



**EDWIN VAN GENT** (rechts)  
SVH Meesterkok /  
Culinair Adviseur, Unilever  
Food Solutions

Edwin liep stage bij meerdere 3-sterrenrestaurants in Frankrijk en was chef de cuisine bij 1-sterrenrestaurant De Brave Hendrik. Ook was hij executive chef voor KLM Catering Services Schiphol.

**PASCAL VAN LOON** (links)  
Culinair Adviseur, Unilever  
Food Solutions

Pascal zwaaide 3½ jaar de scepter als eigenaar/chefkok van Restaurant le Canard te Breda. Hij werkte o.a. bij de Zwaan in Etten-Leur en Manoir Inter Scaldes in Kruiningen.



**LASCA TEN KATE**

De Mooie Maaltijd (Week van de Smaak) en Stichting Vriendelijke Keukens

Lasca is betrokken bij diverse campagnes en projecten ter promotie van regionaal, seizoensgebonden en biologisch eten, in toenemende mate gericht op maaltijdvoorzieningen in de zorg.



**MARCO WISSE**  
Directeur Naarderheem  
(onderdeel van Vivium  
Zorggroep).

Onder Marco's leiding ging Naarderheem een paar jaar geleden terug van ontkoppeld koken naar een eigen restaurant.



**WILL JANSEN**  
Eigenaar en journalist van  
Cultureel Gastronomisch  
Magazine Bouillon

Vertaler van het boekwerkje 'Wat zit er in uw eten?' (Corinne Gouget) en bevolegenspreker over 'echt eten'.



**DEBORA VAN ZEE**  
Voedingsdeskundige bij  
het Nederlands Bakkerij  
Centrum (NBC)

Debora beantwoordt voedingskundige vragen over bakkerijproducten van bakkers en consumenten. Ook leidt zij projecten op het gebied van voeding en gezondheid.



**JEROEN GRANDIA**  
Projectmanager Proces &  
Product bij het Nederlands  
Bakkerij Centrum (NBC)

Jeroen leidt projecten op het gebied van grondstoffen en technologie waaronder het bakkerij branche brede project 'Volkoren'.



**DR. RONALD KLONT**  
Manager R&D Fresh Meat,  
VION Food NV  
Ronald verbindt het wetenschappelijk onderzoek en de VION business units in Nederland, Duitsland en de UK.



**REMCO KERSENSSEN**  
Key accountmanager VION  
Food NL Foodservice  
Remco is verantwoordelijk voor productmanagement en productontwikkeling voor vleesproducten voor het Foodservice kanaal.



**JOS HAVEKOTTE**  
Innovatiemanager VION Food  
NL Convenience  
Jos is verantwoordelijk voor innovatie en productontwikkeling binnen VION Food Nederland.



**RON HANSEN**  
Docent Koken, Rijn IJssel  
Vakschool Wageningen  
Culinair deskundige voor horeca, onderwijs en dagbladen



**INGMAR VAN BOSTELEN**  
Docent Koken, Rijn IJssel  
Vakschool Wageningen  
Ingmar is nieuwsgierig naar wat de voedingswetenschap in praktische zin kan betekenen voor de creatieve kok.



**HENK VAN GURP**  
Docent Koken Rijn IJssel  
Vakschool Wageningen  
Henk houdt zich al ruim 20 jaar bezig met entomofagie (eten van insecten) en heeft de smaak te pakken.



**PROF. DR. IR. ARNOLD VAN HUIS**  
Hoogleraar Tropische  
Entomologie, Wageningen  
University  
Leider van een project om duurzaam insecteneiwitten te produceren voor menselijke consumptie en consultant bij de Voedsel- en Landbouworganisatie van de VN.



**DR. IR. JEROEN KNOL**  
Senior onderzoeker Food  
Design & Structuring, Wageningen UR Food & Biobased  
Research  
Jeroen is o.a. betrokken bij onderzoek naar vleesvervangers, nieuwe kooktechnieken en productontwikkeling.



**DR. WOUT ABBINK**

Projectleider bij IMARES, onderdeel van Wageningen UR. Wout weet alles over de mogelijkheden van het kweken van Yellowtail Kingfish in Nederland.



**DR. IR. RENÉ DE WIJK**

Senior onderzoeker, Wageningen UR Food & Biobased Research. René doet o.a. onderzoek naar keuzegedrag en het effect daarop van bijvoorbeeld zoutgehalte en textuur.



**DR. IR. HERMAN PEPPELENBOS**

Programmaleider doelgroep-specifieke voeding, Wageningen UR Food & Biobased Research. Herman is projectleider van Mooie Maaltijd in de Zorg; een project gericht op het tegengaan van ondervoeding en het vergroten van de kwaliteit van leven van ouderen.



**DR. IR. HAN SOETHOUDT**

Senior onderzoeker, Wageningen UR Food & Biobased Research. Han doet onderzoek naar regionale voedselketens, voedselverspilling en optimale logistiek voor versproducten.

**Colofon**

Eindredactie: Wageningen UR Communication Services  
Ontwerp: subsoda

[www.foodprofessionalday.nl](http://www.foodprofessionalday.nl)

Initiatief van:



De unieke faciliteiten van Rijn IJssel Vakschool bieden u de mogelijkheid deel te nemen aan een veelheid aan culinaire workshops en trainingen.



Wageningen UR (University & Research centre) werkt binnen het domein gezonde voeding en leefomgeving aan de kwaliteit van leven.



Hét kennisfestival over gezond en lekker eten in de Food Valley.

Sponsors:



CineMec is een bijzondere locatie. In het opvallende rode gebouw in de geluidswal langs de A12 vinden congressen, bedrijfsfeesten en feesten een plek naast films en een internationaal cultureel programma. CineMec ligt in het hart van de Food Valley en is daarom de thuisbasis voor een groot aantal congressen en bijeenkomsten over de agrofoodsector. Negen moderne zalen, sfeervolle foyers, de beste technische ondersteuning en gastvrij personeel. Een congres of bedrijfsfeest in CineMec is altijd een beleving.



