



Samenwerken met Wageningen University & Research, een kans voor mijn bedrijf?

Wat kan Wageningen University & Research eigenlijk voor mijn bedrijf betekenen? Wat zijn de mogelijkheden om samen met studenten of wetenschappers concrete vraagstukken op te pakken? Laat je tijdens deze middag op 4 april inspireren door ondernemers die je zijn voorgegaan en onderzoekers die je meenemen naar de kansen voor jouw onderneming.

VNO-NCW VeluweVallei, Federatie Ondernemerskringen Valleiregio en de WUR hebben de handen ineengeslagen om je te inspireren over het circulair ondernemerschap en de kansen voor samenwerking met de WUR. De WUR is er immers ook voor het MKB!

We hebben een gevarieerd programma met sprekers die zelf met de 'poten in de klei' hebben gestaan. Regionale bedrijven, zoals Bouw logistics en Bruil Groep, vertellen hoe zij innovatie binnen hun bedrijf hebben aangepakt. Onderzoekers van de WUR inspireren met concrete voorbeelden zoals het tegengaan van voedselverspilling. Tot slot zal het onderwijsloket je meenemen in de mogelijkheden om studenten van de WUR te betrekken bij het oplossen van jouw uitdagingen.

We hebben twee workshoprondes. Bij je aanmelding kun je aangeven welke van de hieronder omschreven workshops je wilt gaan bezoeken.

Na afloop kun je netwerken met collega-ondernemers, onder het genot van een hapje en een drankje.

Graag tot ziens op 4 april om 15.45 uur in Wageningen!

VNO-NCW VeluweVallei
WUR
FOV

Programma donderdag 4 april 2019

Locatie

WUR, Impulse
Stippeneng 2
Wageningen

15.45 – 16.00 Inloop

16.00 – 16.10 Opening, door Rens Buchwaldt; lid Raad van Bestuur WUR

16.10 – 16.20 Living Lab Food Valley Circulair, pitch door Suzan Klein Gebbink

16.20 – 16.30 Onderwijsloket Wageningen University, pitch door Margriet van Vianen

16.30 – 17.15 Workshopronde 1

17.15 – 18.00 Workshopronde 2

18.00 Afsluiting en netwerkborrel

Aanmelden

Aanmelden kan tot 1 april.

Je kunt je aanmelden via de volgende link

<https://www.eventbrite.nl/e/tickets-samenwerken-met-wageningen-university-research-ee-kans-voor-mijn-bedrijf-04-04-2019-58268384306>

Kosten

Aan deelname zijn geen kosten verbonden. Deze bijeenkomst wordt je aangeboden door VNO-NCW VeluweVallei, Federatie Ondernemerskringen Valleiregio en de WUR.

De workshops:

Workshop 1: Benutten van reststromen in je bedrijf

Zoek je of heb je een reststroom die niet meer ingezet kan worden? Dan is de workshop SIGMA wellicht interessant voor jou! Deze workshop is gericht op het verbinden van ondernemers met vraag of juist aanbod van reststromen of andere grondstofbronnen. Tijdens de workshop wordt door de begeleiders kennis gedeeld over de kansen en mogelijkheden van de verschillende stromen om uiteindelijk te komen tot een match die voor alle partijen win/win situaties oplevert.

Workshop 2: Living Lab Regio Food Valley Circulair

Circulair ondernemen levert businesskansen voor het bedrijfsleven in onze regio! Samen met overheden, onderwijsinstellingen en uiteraard ondernemers willen we Regio FoodValley op de kaart zetten als een voorloper en uitdrager van een circulaire regio. Met het Living Lab vormen we een grote proeftuin, waarin we elkaar weten te vinden en werken aan circulaire experimenten en innovaties. Innovatieve ideeën moeten omgezet worden in concrete acties. Daar hebben we jou als ondernemer hard bij nodig! Suzan Klein Gebbink neemt je mee in de mogelijkheden voor jouw bedrijf.

Workshop 3: Circulair verpakken

Bouw Logistics Service te Nijkerk is een logistieke dienstverlener met veel aandacht voor maatschappelijk betrokken en milieuverantwoord ondernemen waarbij duurzaamheid bij alle besluiten de volledige aandacht krijgt.

De workshop Circulair verpakken wordt verzorgd door Martien Bouw, directeur van Bouw Logistics Service, en Christiaan Bolck, Programme Manager Materials, verbonden aan de WUR. In het proces van verpakken voor klanten heeft Bouw Logistics Services de nodige stappen ondernomen om afvalstromen te reduceren en hergebruik van materialen te faciliteren.

Workshop 4: Duurzame veevoeder

Hugo Bens is eigenaar van 'Bens BoerderEi', een legpluimveebedrijf met meer dan 100.000 hennen. Hij neemt ons mee in zijn visie op ondernemen vanuit de Cradle-to-Cradle gedachte: afval is voedsel en restproducten moeten worden hergebruikt of energieneutraal zijn. De mest uit zijn bedrijf wordt gedroogd tot korrels om overal ter wereld ingezet te kunnen worden als meststof; bijna anderhalf keer zijn behoefte aan stroom wordt opgewekt door zijn eigen zonnepanelen, de uitstoot van ammoniak en fijnstof is 50% minder dan is toegestaan en de ingrediënten komen voor een belangrijk deel van het voer uit de EU. Maar ook doneert Bens jaarlijks duizenden eieren aan de voedselbank: omgevingsbewust ondernemen is zijn motto.

Gert van Duinkerken is hoofd van de afdeling Diervoeding van Wageningen Livestock Research. Hij laat zien hoe het grondstofgebruik in de diervoederketen er op dit moment uitziet en hoe het anders kan! Zijn voedermiddelen en diervoedergrondstoffen op een andere manier te benutten in de bio-economie? Welke kansen biedt bioraffinage, en levert de zoektocht naar nieuwe grondstoffen iets op? En zijn regionale grondstoffen ook duurzame grondstoffen?

Workshop 5: Innoveren in je bedrijf

Iedereen die wel eens over de A30 tussen Barneveld en Ede is gereden, is de toren van Bouwbedrijf Bruil opgevallen. Een beeldbepalend onderdeel van één van de productiefaciliteiten van een familiebedrijf dat al 110 jaar zelfstandig in de veelal conservatieve bouwbranche opereert. Wat maakt Bruil zo bijzonder? Door de ontwikkelingen in de markt was Bruil genoodzaakt om nieuwe innovaties en markten op te zoeken. Het bedrijf is in korte tijd getransformeerd tot een veranderingsgezind én toonaangevend bedrijf. Wil je weten hoe ze dit hebben aangepakt? Kom dan naar deze workshop.

Workshop 6: Samen tegen voedselverspilling = pure winst

Het voorkomen van voedselverspilling levert niet alleen maatschappelijke voordelen op, maar kan ook economisch zeer rendabel zijn. Voor bedrijven is dit een unieke win-win situatie: ze dienen het maatschappelijke doel en maken tegelijkertijd een duurzaam rendement. Oftewel: pure winst. Aan de hand van showcases en best practices presenteren Toine Timmermans en Sanne Stroosnijder (WUR) de business case van het voorkomen van voedselverspilling én sluiten we af met een praktische aanpak, toepasbaar op ieder bedrijf.