



Topsector
Agri&
Food

Programma

AgriFoodTop 2016

From science to business

1 juni Wageningen

- 9.30 - 9.40 uur **WELKOM** dagvoorzitter Kees de Gooijer (CIO TKI Agri&Food)
- 9.40 - 10.00 uur **OPENING** Aalt Dijkhuizen (boegbeeld Topsector Agri&Food)
- 10.00 - 10.30 uur High Tech AgriFood Disruptions - Maarten Steinbuch (Hoogleraar Control Systems Technology, Technische Universiteit Eindhoven)
- 10.30 - 11.00 uur Update Nationale Wetenschapsagenda - Rob Hamer (Lid Stuurgroep NWA namens VNO-NCW)
- 11.00 - 11.30 uur **KOFFIE**
- 11.30 - 13.00 uur **PARALLELSESSIES:**
- Kennis voor duurzaamheid. De uitvoeringslijn duurzaamheid heeft de grondstoffefficiëntie van vier grote ketens (zuivel, suiker, aardappelen en varkensvlees) in kaart gebracht. De resultaten van deze studie en de duurzaamheidsambities van de topsector komen in deze workshop aan de orde. Deelnemers kunnen aangeven welke kennis- en innovatieopgaven de topsector zou moeten oppakken.
 - Kennisontsluiting komt moeilijk van de grond komt. Hoe krijg je als MKB-er toegang tot de beste kennis? Hoe staan de kennisleveranciers hierin?
 - Food, Cognition & Behaviour. Resultaten uit het gelijknamige NWO-programma. Hoe bevorder je gezonde keuzes en gezond eetgedrag? En wat zijn de effecten van voeding op cognitieve gezondheid?
- 13.00 - 14.00 uur **LUNCH, BEDRIJVENMARKT**
- 14.00 - 15.30 uur **PARALLELSESSIES:**
- In de parallelsessies presenteren wetenschappers de laatste ontwikkelingen en laten bedrijven zien hoe zij inspelen op deze ontwikkelingen.
- Meerwaarde uit bodem - Ruud Tijssens (Director Corporate Affairs, Strategic R&D and CSR Agrifirm Group) en Wim van der Putten (Afdelingshoofd Territoriale Ecologie NIOO)
 - Allergie en Immunologie - Huub Savelkoul (Hoogleraar Celbiologie en Immunologie Wageningen UR) en Johan Garssen (Director Platform Immunology Nutricia Research)
 - Voedselverspilling aanpakken door ketensamenwerking: kansen, uitdagingen en resultaten uit PPS-project CARVE - Joost Snels (Wageningen UR) en Floor Uitterhoeve (Sustainability Manager FNLI)
 - Personal Health - Rolf Bos (Theme Director Nutrition & Health)
 - Improvement of product and process quality by structure - Erik van der Linden (Theme Director Sensory and Structure TIFN) en Eddy Pelan (Platform Director Unilever Research)
- 15.30 - 16.00 uur **THEE**
- 16.00 - 16.45 uur Finale Ecotrophelia. HBO- en WO-studententeams presenteren hun concepten voor nieuwe voedingsmiddelen. Het winnende team mag naar de Europese finale in Parijs
- 16.45 - 18.00 uur **BORREL, BEDRIJVENMARKT**



#AFT16