

# Uitnodiging

## Symposium

dinsdag 12 november

10.30 - 17.00 uur



IMPACT T&U



## 'PRODUCTBESCHIKBAARHEID NIET LANGER VANZELFSPREKEND'

een symposium georganiseerd door GroentenFruit Huis in samenwerking met Topsector IMPACT T&U

**Te nat, te droog of te heet. De laatste jaren zijn er steeds vaker gaten in de beschikbaarheid van bepaalde groente- en fruitsoorten als gevolg van klimatologische factoren. Daarnaast is er sprake van geopolitieke instabiliteit waardoor handelsstromen zich verplaatsen. Deze factoren hebben invloed op het reilen en zeilen van leveranciers van groenten en fruit en de vervolgschakels in de keten. Wat zien we gebeuren, nu en in de toekomst?**

### 'Zorgen om sourcing?!

**Het vullen van het AGF-schap wordt echt uitdagender'**

*Cindy van Rijswijk, Rabobank*

Tijdelijke overschotten en tekorten "horen" bij de sector. Productbeschikbaarheid wordt echter voor langere tijd een hardnekkiger probleem. In deze presentatie trappen we niet alleen af met feiten en cijfers over de oorzaken en gevolgen van deze sourcing uitdaging, maar ook met kansen die het biedt.



### Gevolgen klimaatverandering op voedselvoorziening

*Reinier van den Berg, meteoroloog en weerman*

Wat zijn de gevolgen van klimaatverandering nu en in de toekomst voor belangrijke productiegebieden van groenten en fruit wereldwijd? Wordt het te warm, te nat of te droog waardoor teelten dreigen te verdwijnen? Hoe kan de sector hierop reageren? Reinier van den Berg is dé specialist op het gebied van weer, klimaat en duurzaamheid.



### Hoe kun je vanuit de keten met leveranciers werken aan klimaatbestendig telen?

*Marianne van Keep, Chief Sustainability Officer van Verstegen Spices & Sauces BV*

legt uit hoe zij met leveranciers aan de slag gaan om door middel van regeneratieve landbouwpraktijken om het klimaat te beschermen, land te hertellen en ecosystemen te laten opbloeien en tegelijk gewassen sterker te maken tegen klimaatverandering.



### Hoe gaat de retail om met gaten in beschikbaarheid?

*Laurens Sloot, Hoogleraar Ondernemerschap & Detailhandel, eigenaar EFMI Business School.* Wat kost het als een AGF product tijdelijk niet beschikbaar is? Zijn retailers bezig met productbeschikbaarheid borgen? Om als leverancier te kunnen anticiperen op product- en marktontwikkelingen is het belangrijk om te weten wat er in de foodretail speelt en hoe de retail omgaat met actuele uitdagingen.



## Hier aanmelden

Het symposium is gratis voor leden van GroentenFruit Huis. Voor niet-leden bedragen de kosten €99 per deelnemer.

U kunt zich aanmelden bij [communicatie@groentenfruihuis.nl](mailto:communicatie@groentenfruihuis.nl)



### Locatie

**Oranjerie Hydepark,  
Hydeparklaan 10  
3941 ZJ Doorn**

Het rijksmonument Oranjerie Hydepark is een uniek landgoed in Doorn (provincie Utrecht), op enkele minuten rijden van snelweg A12. Perfect bereikbaar vanuit heel Nederland dus. De vergaderlocatie beschikt over voldoende parkeergelegenheid met laadpalen voor elektrische auto's.

### Programma

- 10.30 uur **Ontvangst**
- 11.00 uur **Introductie "Waarom dit symposium?" - Richard Schouten, GroentenFruit Huis**
- 11.15 uur **'Zorgen om sourcing?! Het vullen van het AGF-schap wordt echt uitdagender' - Cindy van Rijswijk, Global Strategist Rabobank**
- 11.45 uur **Paneldiscussie: Hoe hoog op de agenda van politiek, onderzoek en bedrijfsleven? - discussieleider Mark Wijsman**
- 12.30 uur **Netwerklunch**
- 13.30 uur **Gevolgen klimaatverandering op voedselvoorziening - Reinier van den Berg, meteoroloog en weerman**
- 14.15 uur **Hoe kun je vanuit de keten met leveranciers werken aan klimaatbestendig telen? - Marianne van Keep, Chief Sustainability Officer (Verstegen Spices & Sauces BV)**
- 14.45 uur **Pauze**
- 15.15 uur **Hoe gaat de retail om met gaten in beschikbaarheid? - Laurens Sloot, Hoogleraar**
- 17.00 uur **Afsluiting**

