

BIOVAK  
ZWOLLE



UITNODIGING

STREEKPLEIN, WORKSHOPS & PRAKTIJKTOERS

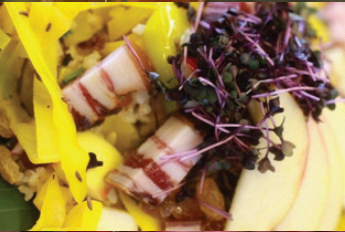


*Kom kijken, proeven en ruiken op het Streekplein.*

18 JANUARI 2012 14 tot 22 uur | 19 JANUARI 2012 11 tot 21 uur



streek  
plein



## PROGRAMMA WOENSDAG 18 JANUARI 2012

### Workshop

14.30 uur  
zaal 1

### Slim samenwerken: vergroot je afzet!

Sprekers: Jan Nijmeijer, tuinder op Het Groene Spoor en Harry Schonewille, eigenaar van de kaasspecialzaak en bezorgservice Deliweb. Workshop begeleid door Geertje Schlaman, Netwerk Biologische InfoCentra.

Vergroot je afzet met nieuwe kanalen en zet biologisch op de kaart. Hoe kun je slim samenwerken rond afzet en logistiek? Jan Nijmeijer heeft naast de winkel en abonnementen een webwinkel en levert aan lokale restaurants. Harry Schonewille bezorgt met Deliweb bijzondere kazen bij de horeca, detailhandel en consumenten. Leer van hun praktische voorbeelden en ervaringen.

### Workshop

16.30 uur  
zaal 1

### Succesvolle productontwikkeling

Sprekers: Willy en Brigitte Gooiker, IJsseldal puur lekkerder; telen, malen en verpakken zelf meelmixen en ontwikkelden smaakvolle pasta van speltmeel. Finalist van Smaakvol 2011. Workshop begeleid door Maria van Boxtel, Land & Co.

Hoe ontwikkel je een succesvol nieuw product? En hoe zet je het in de markt? Willy en Brigitte Gooiker telen bijzondere graanrassen, die ze zelf in de markt zetten als ambachtelijke meelmixen, brood en een smaakvolle pasta van speltmeel. Een workshop vol praktijkvoorbeelden en inspiratie.

### Workshop

19.30 uur  
zaal 1

### Biologisch uit de streek in het schap van de detaillist

Sprekers: Roelof Mulder, Keurslagerij én Echte Bakker Bergerslag, Willy en Brigitte Gooiker, akkerbouwers en Henk en Hillie Bunschoek, tuinders. Workshop begeleid door Lasca ten Kate, Stichting Vriendelijke Keukens.

Het aandeel 'biologisch van dichtbij' bij de versdetaillist is nog klein. Uitbreiding lijkt logisch, maar hoe? Roelof Mulder werkt voor zijn biologisch speltbrood samen met Korenmolen de Leeuw en met de telers van IJsseldalgranen. Biologisch bedrijf De Zonnehorst levert zijn groentetassen aan diverse winkels. Winkelier en leverancier delen hun kennis en ervaring. Wat is de meerwaarde voor detaillisten van meer 'bio van dichtbij' in het schap? Wat komt er voor biologische producenten bij kijken om te leveren aan de detailhandel? Hoor het uit de eerste hand!

### Praktijktoers

Een praktijktoer is gerichte rondleiding langs stands op en rondom het Streekplein. Standhouders delen hun ervaringen en geven slimme, op ervaring gebaseerde tips. **Vertrek altijd vanaf het hart van het Streekplein zelf.** Doe mee!

### Praktijktoer

15.30 uur

### Fijnmazige logistiek

Klanten, horeca, zorginstellingen: iedereen wil je bijzondere product wel aan de deur geleverd hebben. Duur en tijdrovend. Regel je bezorging slim en leer van de ervaringen van andere kleinschalige bedrijven.

### Praktijktoer

16.30 uur

### Doelgroepenkiezer: Gerichte Marketing

Vul de doelgroepenkiezer in voor je boerderijwinkel. Ontdek hoe andere ondernemers met directe verkoop hun marketing en klantenbinding aanpakken.

### Praktijktoer

17.30 uur

### Smaakvolle nieuwe producten

Succesvolle vierkantsverwaarding met stoofpotjes en andere praktijkvoorbeelden. Proef de primeurs in productontwikkeling!



streek  
plein



## PROGRAMMA DONDERDAG 19 JANUARI 2012

**Workshop**  
**11.00 uur**  
**zaal 1**

### **Regionale kringloop en biodiversiteit zichtbaar en rendabel maken**

Sprekers: Dennie Bosman, melkveehouder en Berry Klein Swormink, veehouder en voorzitter St. Natuurboeren met Henri Holster van Echt Overijssel!

Veehouders zoeken manieren om hun bedrijfskringloop regionaal te sluiten. Door vermindering krachtvoer, teelt van (voer)graan en peulvruchten of door anders telen in samenwerking met terreinbeheerders. Hoe pakt dit uit en hoe maak je dat rendabel? Echt Overijssel!-deelnemers tonen hun verdienmodellen en laten zien hoe ze de effecten meetbaar maken.

**Workshop**  
**13:30 uur**  
**zaal 1**

### **Sociale Media: klanten vinden, klanten binden!**

Sprekers: Wilma Huisman, de Reestlandhoeve; Sander Janssens, Slow Food Zwolle en Geertje Schlaman, Netwerk BIC.

Social Media is booming. Met Twitter, LinkedIn of weblogs trek en bind je klanten en bezoekers. Met weinig financiële middelen effectief communiceren? De kracht van een 'virtueel' netwerk ervaren? Leer van de tips van Wilma Huisman en Sander Janssens. Ontvang ook het praktische handboekje Social Media voor beginners en laat je 'volgen'.

**Workshop**  
**14.30 uur**  
**zaal 1**

### **Regiomarketing: samen sterk!**

Sprekers: Simone Jansen, veehouder de Vechtdal Hoeve en Adri Ooms, Vechtdalmarketing. Workshop begeleid door Michiel Bus, Aves-Tura.

Aanhaken bij recreatie en toerisme in je regio kan je meer klanten en dus winst opleveren. Hoe maak jij de streek ook interessant met een belevenis bij de boer? Vechtdalmarketing verbindt Vechtdalproducten met recreatie en horeca in de regio.

**Workshop**  
**14.30 uur**  
**zaal 5**

### **'Honger' horeca naar biologisch eten stillen met nieuwe samenwerking in de keten**

Sprekers: Nico Bebseler, Eko Twente; Astrid Kuhlkamp, Food Connect; Bart Boon, Ecofields; Edwin de Vries, Medisch Spectrum Twente en Petra Kalsbeek, cateraar Huuskes. Workshop begeleid door Lasca ten Kate, St. Vriendelijke Keukens.

De belangstelling voor biologische en regionale producten in de horeca en grootkeukens groeit. Nieuwe samenwerking is dan essentieel. Deze workshop schotelt aansprekende voorbeelden voor uit de institutionele keuken, zoals tussen grootleverancier Huuskes, webwinkel Eko Twente en ziekenhuizen in Twente. Plus: Food Connect werkt samen met Ecofields: dankzij het opzetten van een eigen slagerij levert kalverhouder en slager Bart Boon nu producten 'op maat'.

**Praktijktoer**  
**13.30 uur**

### **Slim verpakken**

Bekijk aantrekkelijke voorbeelden van verpakkingen voor directe verkoop, bijvoorbeeld met streek- en herkomstaanduiding.

**Praktijktoer**  
**14.30 uur**

### **Culinaire activiteiten**

Klantenbinding kan uitstekend met culinaire activiteiten, zoals een Boergondisch feestmaal of kookworkshops.

**Praktijktoer**  
**15.30 uur**

### **Verkoop je streek**

Aanhaken bij recreatie, toerisme en horeca in je regio. Ontdek hoe anderen slim gebruik maken van de pluspunten in hun streek.

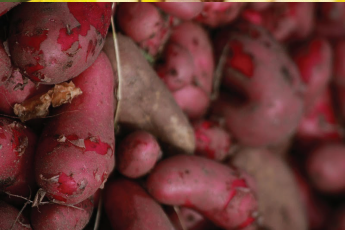
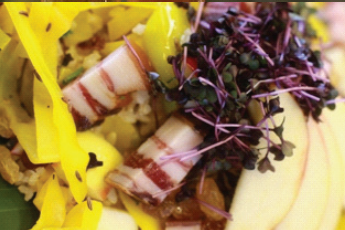
**Praktijktoer**  
**15.30 uur**

### **Mooie Maaltijd**

Hapklare beursronde voor Facilitair Managers en Voedingshoofden: proef het rijke aanbod aan 'biologisch uit de streek' en hoor uit eerste hand of dit ook bereikbaar is voor jouw instelling.



streek  
plein



## STREEKPLEIN BIOVAK 2012

### Biologisch goud van eigen bodem!

Het Streekplein op BioVak 2012 is dé bestemming voor iedereen met vakmatige interesse in bijzondere biologische producten van eigen bodem. Het Streekplein herkent u aan de gezellige boerenmarkt-kramen. Met in 2012 speciale aandacht voor smaakvolle producten uit Overijssel. Lekker van dichtbij.

Het Streekplein, de workshops en de praktijktoers zijn een samenwerking van boeren en tuinders met Stichting Streekeigen Producten Nederland, Stichting Biologisch Goed Van Eigen Erf en het Netwerk Biologische InfoCentra in samenwerking met Stichting Vriendelijke Keukens, Land & Co en Aves Tura. Het Streekplein is mede mogelijk gemaakt door de Taskforce Multifunctionele Landbouw en de Provincie Overijssel.

BIOVAK 2012 in de IJsselhallen,  
Rieteweg 4      8011 AB Zwolle  
18 januari 2012      14 tot 22 u  
19 januari 2012      11 tot 21 u

