

	Grote zaal	Workspace	Expo
08.30 - 09.30	Netwerk - Proeftuin		
09.30 - 10.00	De digitale foodmarkt in beeld		
	Dick Veerman leidt het congres in met een terug- en vooruitblik op Digital Food. Aan de hand van aansprekende voorbeelden laat Dick Veerman de invloed van digitalisering – toen, nu en in de toekomst – op ons voedselsysteem zien.		
	Dick Veerman, Foodlog		
10.05 - 10.35	<p>Finito.., de supermarkt in het gevecht om de middenpositie</p> <p>De regio in de voedselketen verschuift van supermarkt naar online app. Eten gaat voorlopig nog wel door de mond, maar de macht en de geldstroom in de keten verschuiven. Het hele business model van de supermarkt gaat daarmee op de schop, hooguit 2-3 traditionele spelers zullen overeind blijven. Deze transformatie duurt wel 10-15 jaar maar als je nu niet in de kopgroep zit...dan ben je te laat... finito!</p> <p>Richard Jansen - Nyenrode Business School</p>	<p>Robuust, biologisch en digitaal – Van database tot duurzaamheid</p> <p>Als uitgangspunt heeft Willem & Drees de korte keten – eerlijk voor de boer en betaalbaar voor de klant. De boxen zijn biologisch, lokaal en gaan met het seizoen mee. Wij zijn geen standaard subscription model, maar gaan verder en kijken naar de sociale en milieuaspecten van het eten. Om dat te onderbouwen gebruikt Willem & Drees de nieuwste technologieën en databases om bijvoorbeeld het CO2 foodprint te bepalen per box.</p> <p>Drees Peter van den Bosch - Willem & Drees</p>	<p>De multichannel strategie van 24Kitchen</p> <p>Wat Eten We Vandaag?</p> <p>Fiona Cordes - Fox Petra Knoth - Fox</p>
11.10 - 11.40	Koffie break - Proeftuin		
11.40 - 12.10	<p>Personalised Nutrition and Health; wat betekent dit voor jou als food professional?</p> <p>Data, keuzebekwame consumenten en personalised nutrition geven vorm aan de toekomst van voeding. Wat betekent dit voor jou als food professional?</p> <p>TNO en WUR hebben in het onderzoeksconsortium 'Personalised Nutrition and Health' met diverse private partners (onder andere Philips, Jumbo, Google, BASF, Menzis, Albron en FrieslandCampina) veel kennis opgedaan over het in de praktijk brengen van personalised nutrition. Persoonlijke keuzes mogelijk maken die precies in lijn zijn met de persoonlijke behoefte, dat is de toekomst. Wat kan jij als food professional daarmee?</p> <p>Nard Clabbers - TNO</p>	<p>Voedselafval bestrijden met AI technology: voor milieu én portemonnee!</p> <p>Voedselverlies is een kostbare zaak voor het milieu en jouw portemonnee. Zero foodwaste bedacht daarom een manier voor horeca om met vooruitstrevende Artificial Intelligence technologie voedselverspilling op een automatisch manier in kaart te brengen. Op basis van deze data kan er beter geproportioneerd, bevoorrad en gepland worden. Hiermee kan een restaurant 5.000 kilo voedsel per jaar besparen! Wat kan jou dit opleveren?</p> <p>Olaf van de Veen - Zero Foodwaste</p>	<p>Data driven commerce in boodschappenland</p> <p>Data helpt de consument met het bestellen van zijn boodschappen en geeft belangrijke inzichten voor de fabrikant. Het juiste gebruik van data zorgt ook voor minder verspilling in de keten. Stockon is een datagedreven marktplaats waar de consument zijn boodschappen rechtstreeks koopt bij de fabrikant. Data ligt aan de basis van het hele bedrijf en drijft de ontwikkeling op alle fronten</p> <p>Stephan Bosman - Stockon</p>
12.15 - 12.45	AH Online		
	Machiel Tiddens zal meer vertellen over AH Online		
	Machiel Tiddens - Albert Heijn		
12.45 - 13.45	Lunch - Proeftuin		
13.45 - 14.15	<p>The Future of Digital Food</p> <p>Digitalisering transformeert de voedselwereld tot in de kleinste keuken en meest traditionele restaurants. Maar wat is er gaande? Een compacte en prikkelende keynote over robots, Artificial Intelligence, data, digitale communicatie, storytelling, bezorging, logistiek en nog veel meer.</p> <p>Gijsbregt Brouwer - Trendwatcher</p>	<p>De omnichannel strategie van Uber Eats</p> <p>Werken met online platformen om groei te realiseren - Lessons Learned</p> <p>Aukeline Tolman - Uber Eats</p>	<p>Je bent wat je influencer eet</p> <p>Eten is de voeding ver voorbij. Wat we eten, of grappig genoeg vaak wat we niet eten, bepaalt wie we willen zijn. Food influencers serveren daarom hippe, hapklare brokken eetbare identiteit. Maar wie volgt wie nu precies en waarom?</p> <p>Laurens van Klaveren - Leukerecepten.nl</p>
14.20 - 14.50	The Future of Digital Food		
	Paneldiscussie over de toekomst van food en de rol van digitalisering hierin.		
	Stockon, Coop, Deliveroo, AH, Uber Eats		
15.25 - 15.55	Koffie break		

<p>15.55 - 16.25</p>	<p>Digitalisering van de keten</p> <p>Digitalisering integreert de keten waardoor nieuwe kansen ontstaan: bedrijven krijgen een rol in de keten door digitalisering. Blockchain - Voedsel Integriteit</p> <p>Frans Jaap Pannekoek - Tony Chocolonely</p>	<p>Digital instore experience binnen de supermarkt</p> <p>Nieuwe concurrentie voor foodretail komt van alle kanten. Disruptie ligt op de loer. Traditionele mechanismes werken steeds minder. De supermarkt moet zichzelf opnieuw uitvinden en nieuwe technologie gaat hierbij een belangrijke rol spelen. Experience, personalisatie en gemak krijgen hierbij een totaal nieuwe invulling.</p> <p>Bart Fischer, 7BFT</p>	<p>Derving verminderen met technologie, waar staan we vandaag de dag?</p> <p>Hoe pak je het probleem van voedselverspilling aan in je winkel(s) zonder daar dagelijks te veel tijd aan kwijt te zijn? Hoe kun je technologie gebruiken om de logistieke uitdaging van derving te overwinnen? Deze presentatie wordt geen uitgekauwde les over de hoeveelheid voedselverspilling maar juist een inspirerende sessie met concrete handvatten en voorbeelden uit de praktijk in retail Nederland. Succesvolle cases van derving aanpak met meer dan 50% vermindering!</p> <p>Joost Rietveld - Too good to go</p>
<p>16.30 - 17.00</p>	<p>Digitale transformatie: van catalogus-bedrijf via online webshop naar online platform building</p> <p>Onder leiding van Anouk Beeren veranderde het bestelsysteem van Bidfood drastisch: van papieren catalogus naar online webshop. Ze won daarvoor de Digital Transformers Award. Volgens Beeren begint de digitale transformatie nu pas. Ze vertelt over Bidfoods digitale transformatie van toen, nu en in de toekomst: een inspirerend en praktisch verhaal.</p> <p>Anouk Beeren - Bidfood</p>		
<p>17.00 - 18.00</p>	<p>Borrel - Proeftuin</p>		