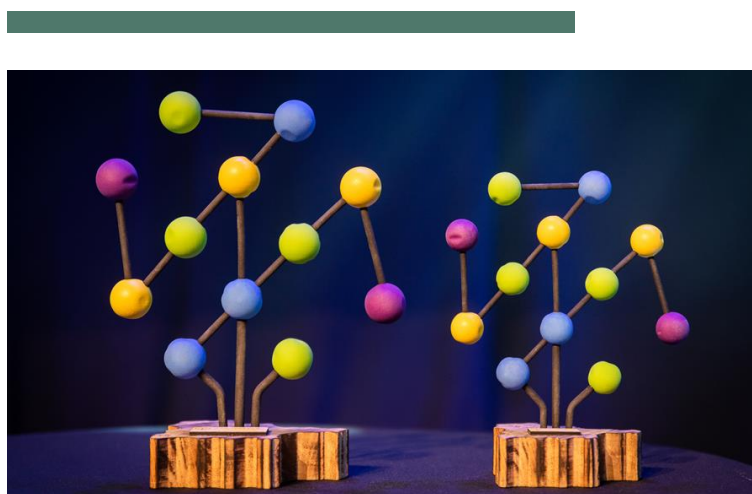




NIEUWSBRIEF REGIO FOODVALLEY

september 2023



Uitnodiging Innovatieprijs Regio Foodvalley

Op 11 oktober vindt de feestelijke uitreiking van de Innovatieprijs Regio Foodvalley 2023 plaats in Omnia op de WUR Campus in Wageningen. De Innovatieprijs Regio Foodvalley zet de mooiste innovaties in de regio - én de ondernemers die ze ontwikkelden - in de spotlights. Deze avond biedt een podium aan innovatieve ondernemers, maar ook veel inspiratie en nieuwe ontmoetingen. Dit jaar reiken wij ook de ICT-award uit als onderdeel van deze avond. U bent van harte uitgenodigd om hierbij aanwezig te zijn. U mag een introducee meenemen. Aanmelden kan via de onderstaande link.

[Reserveer hier uw gratis ticket](#)



Regio Foodvalley intensificeert samenwerking met gemeente Putten

Regio Foodvalley en gemeente Putten hebben ingestemd met een samenwerkingsovereenkomst om de samenwerking op de thema's Landbouw en Voedsel te versterken. Deze overeenkomst betekent geen toetreding tot de Gemeenschappelijke Regeling (GR) van Regio Foodvalley, maar richt zich specifiek op een intensievere samenwerking binnen deze twee thema's.

[Lees meer over deze samenwerking](#)



750 fietsers doen mee met Fiets naar je werk in Regio Foodvalley

Afgelopen week was het Fiets naar je werk week in onze regio. Deze actie week had als doel zoveel mogelijk mensen te stimuleren de fiets te pakken naar en van het werk.

[Lees meer](#)



Veel belangstelling vanuit het onderwijs tijdens de Verspillingsvrije week

Van 11 tot 17 september was de Verspillingsvrije week. In deze week ging heel Nederland voor #verspillingsvrij, vol inspiratie én leuke acties. Dit jaar was er buitengewoon veel belangstelling vanuit onderwijs om deel te nemen aan de Verspillingsvrije week. Zes scholen uit de regio hebben met verschillende activiteiten bijgedragen aan deze week. Zo waren er verschillende masterclasses koken met restjes, start van de Zero Waste Challenge en een excursie naar een diervoederproducent.

[Lees meer over de Verspillingsvrije week](#)

[Lees meer nieuws uit de regio](#)



Nijkerkse wethouders gaan de uitdaging aan: samen verspillingsvrij!

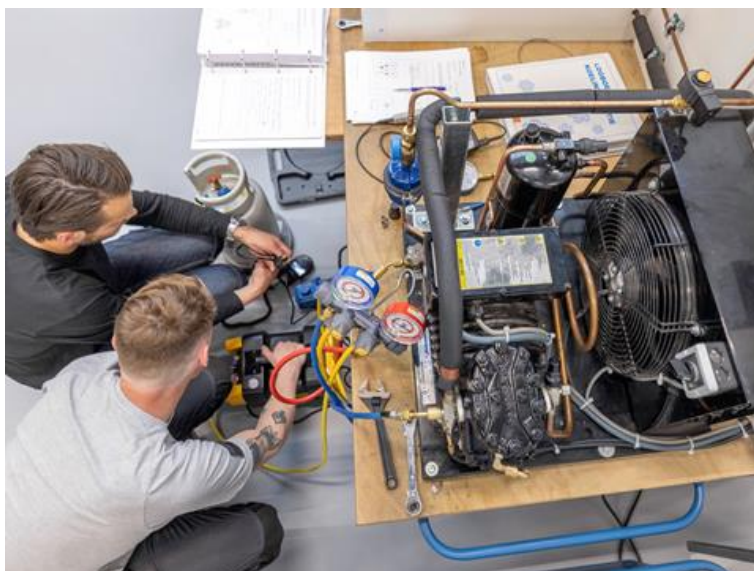
Wethouder Audrey Rohen vrijdag 15 september met restjes, samen met leerlingen van het Aeres VMBO Nijkerk. De wethouder trok haar kookschoort aan en maakte wentelteefjes van oud brood. Dit recept kwam uit het receptenboek 'Recepten tegen voedselverspilling'.

[Lees verder >](#)



Gezond voedsel voor de kalveren en geen verspilling van grondstoffen

Leerlingen Aeres VMBO Nijkerk bezoeken tijdens Verspillingsvrije week diervoederprocent Alpuro. De leerlingen hebben geleerd hoe reststromen van andere bedrijven worden ingezet om daar gezond voedsel voor de kalveren van te maken en er dus geen verspilling van grondstoffen is. [Lees verder >](#)



Energietransitie Academie: kwartiermakers aan de slag!

Begin dit jaar zijn twee kwartiermakers (Joop Hazeleger en Dennis Gudden) aan de slag gegaan met de ontwikkeling van een flexibel en regionaal scholingsaanbod onder de werknaam Energietransitie Academie. [Lees verder >](#)

Op de agenda:

- 27 september 2023: [Aan de slag voor circulaire voedselketens](#)
- 28-29 september 2023: Werkbezoek Economic Board en FoodNL
- 02 oktober 2023: [Bijeenkomst Bedrijfsvitaliteit Regio Foodvalley](#)
- 10-11 oktober 2023: European Week of Regions and Cities 2023
- 11 oktober 2023: [Innovatieprijs Regio Foodvalley 2023](#)
- 12 oktober 2023: [Wegwijs in verplichte registratie personenmobiliteit](#)
- 07-14 oktober 2023: [Dutch Food Week](#)

Postbus 9022 | 6710 HK Ede | t (0318) 680 667 | f (0318) 680 841 | e info@regiofoodvalley.nl
www.regiofoodvalley.nl

[Uitschrijven](#)