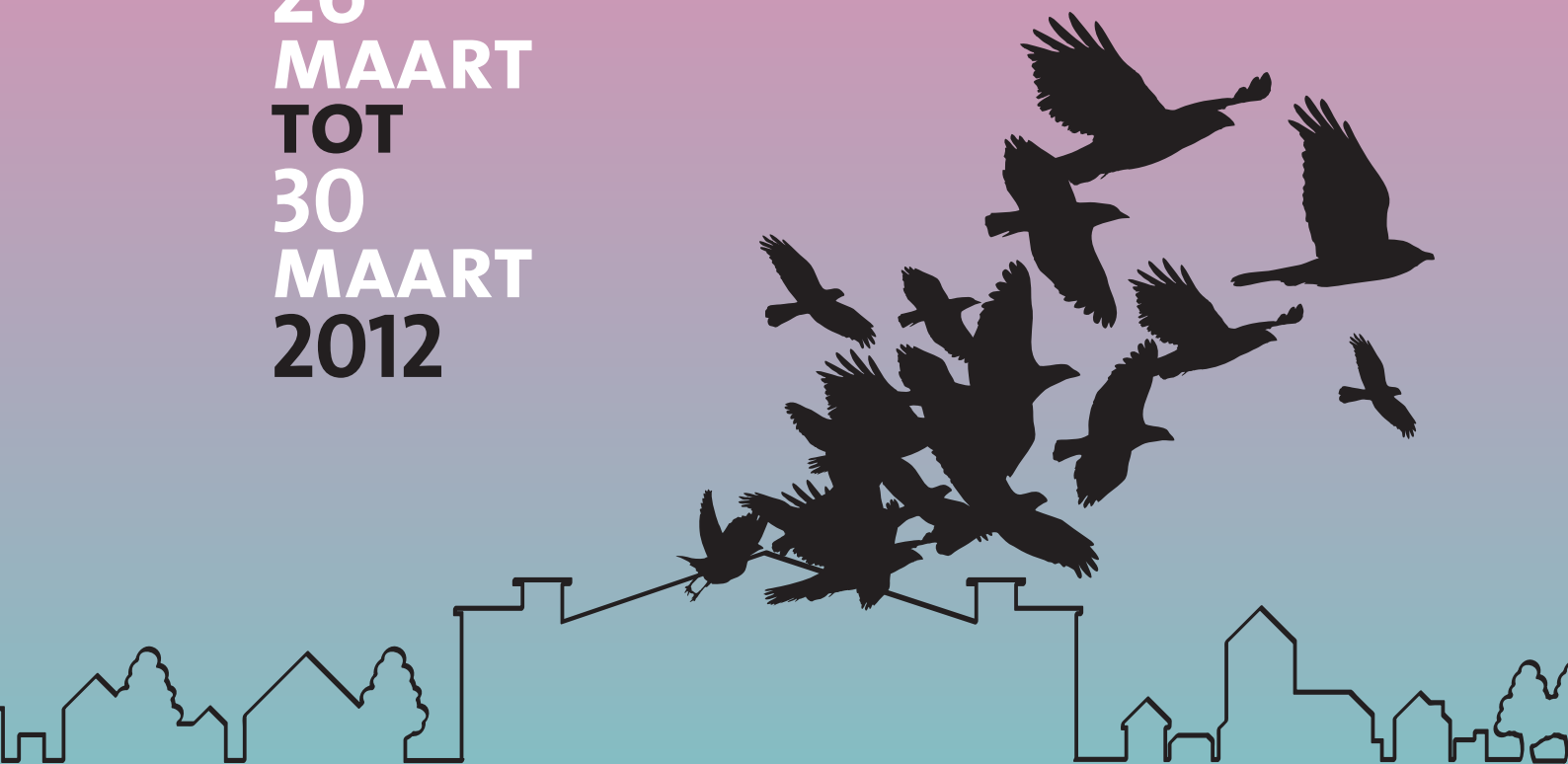


BUSINESS COURSE CREATIVE CITY LAB FOOD CENTER AMSTERDAM

Creative City Lab en het Food Center
Amsterdam organiseren samen een
FOOD LAB over: 'HET VERDUURZAMEN
VAN DE VOEDSELKETEN
EN DE ROL VAN HET
FOOD CENTER'

26
MAART
TOT
30
MAART
2012



✘ Gemeente Amsterdam
✘ Herstructurering Food Center
✘





Food Center

CREATIVE CITY LAB EN HET FOOD LAB

In de aanloop naar het grote innovatielab eind 2012, met als thema 'het verduurzamen van de (lokale) voedselketen', organiseert Creative City Lab (CCL) in samenwerking met het Food Center Amsterdam (FCA) een Food Lab. Binnen dit lab – een uitdagende business course van 5 dagen – werkt CCL samen met stakeholders en ondernemers van het FCA en 10 topstudenten.

HERSTRUCTURERING FOOD CENTER AMSTERDAM

Het FCA is een unieke locatie van 23,5 hectare in hartje Amsterdam en is al 75 jaar een bruisende centrale en historische voedselplek in de stad. Meer dan 100 handelaren en voedselproducenten leveren verse vis, vlees, groente, fruit en levensmiddelen vanaf deze locatie aan de binnenstad van Amsterdam. De ambitie van de herstructurering is dat het gehele terrein duurzaam en efficiënt ontwikkeld en opgewaarderd wordt.

DE AMBITIE VAN HET FOOD LAB

Het doel van het Food Lab is om de aanbestedende consortia voor de herstructurering van het FCA te inspireren bij het vormen van een visie op de ontwikkeling naar een lokale duurzame voedselketen in de regio Amsterdam en de rol die het Food Center daarbij in de toekomst zou kunnen spelen. Tevens richt dit lab zich op het ontwikkelen van innovatieve en duurzame concepten voor het terrein met voedsel als drager.

Wilt u meer weten over dit Food Lab? Ga naar www.creativecitylab.nl of www.facebook.com/CreativeCityLab.

Ook kunt u een email sturen naar info@creativecitylab.nl of rechtstreeks contact opnemen met Jelmer Kranenburg: (+31)6 225 307 16.



HET PROGRAMMA



Dag 1

26 maart

OCHTENDPROGRAMMA - WELKOM EN INTRODUCTIE

Welkom, introductie weekprogramma en kennismaking met de deelnemers | Ellen Mensink Voorzitter Bestuur

Kengetallen | trends & ontwikkelingen binnen FCA

Ben van de Ven, Programmamanager Herstructurering Food Center Amsterdam

MIDDAGPROGRAMMA - DEEL 1 MASTERCLASS

Sprekers over duurzame gebiedsontwikkeling met voedsel als drager

Voedselproductie in de metropool

Jan Willem van der Schans, Senior Onderzoeker LEI WageningenUR

'Het voedselsysteem terug in de stad'

Marcel Kers, Managing Partner Plantlab

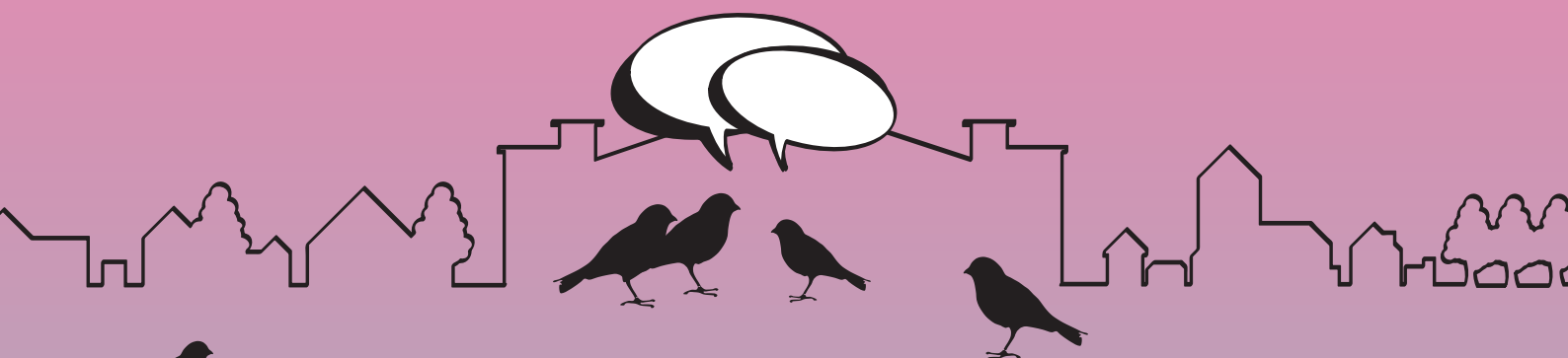
'Het belang en de kansen van vertical farming en de mogelijkheden voor het FCA'

DUURZAAM EN LOKAAL VOEDSEL EN NIEUWE VORMEN VAN TRANSPORT & DISTRIBUTIE

- Robbert Boink** Logistiek manager Willem & Drees, 'Nieuwe vormen van duurzame voedsel distributie, van in-store concepten tot internet verkoop'
- Frans-Peter Scheer** Onderzoeker duurzame versketens, WageningenUR Food & Biobased Research 'Visie over vers voedsel, het verduurzamen van de lokale keten en de kansen en gevolgen voor het FCA'
- Anke de Vrieze** Projectcoördinator Farming the City, 'Eerste resultaten van GLOC: een systeem om producenten en horeca aan elkaar te verbinden, film over voedsel en logistiek

VOEDSEL EN DUURZAME GEBIEDS- EN GEBOUWONTWIKKELING

- Vincent Kuypers** Stadsecoloog en Senior Onderzoeker WUR / Alterra 'Voedsel, de biobased economy en de kansen voor het Food Center'
- Atto Harsta** Oprichter Aldus bouwinnovatie en Stichting Living Daylight 'Duurzame gebouwen, de relatie met voedsel en het sluiten van lokale kringlopen'
- Elma van Boxel** Oprichter ZUS; Zones Urbaines Sensibles 'Stadsontwikkeling en de relatie met voedsel'



Dag 2

27 maart

DIALOOG CARROUSEL - VERVOLG MASTERCLASS

Interviews en workshops met de stakeholders van het FCA

WORKSHOP DUURZAME LOGISTIEK

In samenwerking met WageningenUR, Mokum Mariteam, Farming the City en ondernemers van het FCA.

WORKSHOP DUURZAME BEDRIJVEN, LOKALE RESTSTROMEN EN KRINGLOPEN

In samenwerking met Aldus bouwinnovatie, een afvalverwerkingsbedrijf en ondernemers van het FCA.

WORKSHOP DUURZAME RESTAURANTS EN KEUKENS

In samenwerking met restaurant Vork en Mes, Stichting Vriendelijke Keukens/De Mooie Maaltijd, een lokale zorginstelling en ondernemers van het FCA.

WORKSHOP OVER DE AFZETMARKT VAN DE TOEKOMST

Afzetkanalen en belangrijke ontwikkelingen; van groenteboer en biologische markt tot zorgmarkt en internetmarkt. In gesprek met duurzame retail- en distributieconcepten in de voedselketen.

IN GESPREK MET TOEKOMSTIGE BEWONERS EN BEZOEKERS

Interviews met buurtbewoners, ouderengroep 'zelfbouw', cultural creatives en studenten.



Dag 3
28 maart

CREATIEVE WERKSESSIES

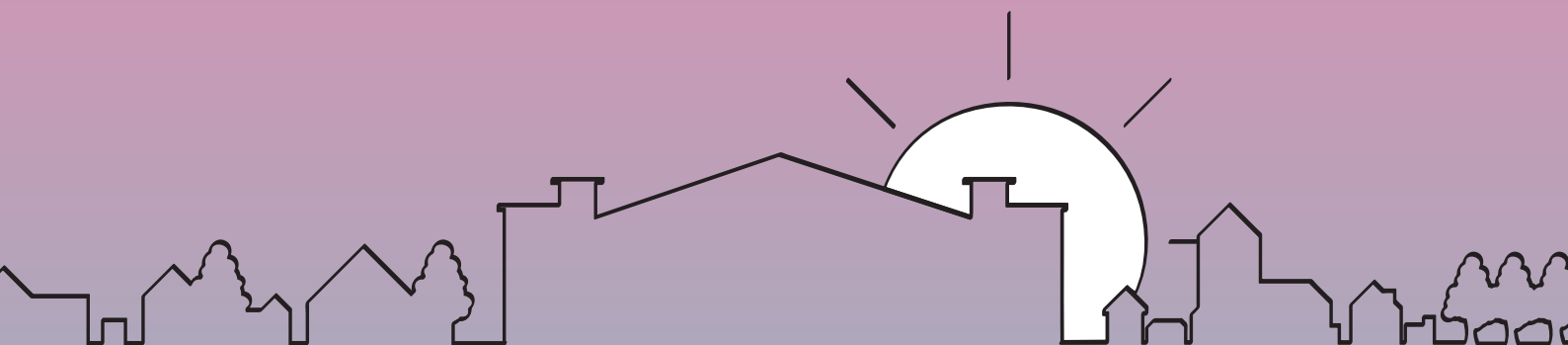
In samenwerking met ZUS architecten, Youth Food Movement en Bas Huslage
De deelnemers van het Food Lab zullen de kennis uit de masterclass omzetten in conclusies en keuzes in termen van toekomstscenario's voor het FCA. In samenwerking met ZUS Architecten, Youth Food Movement en Bas Huslage – cultureel ondernemer en initiatiefnemer van Smaakexplosies – worden gevestigde belangen open gebroken en zullen bestaande overtuigingen worden omgezet naar nieuwe denkrichtingen en concepten voor de toekomst.



Dag 4
29 maart

UITWERKEN, CONCRETISEREN EN VISUALISEREN

Verbeelden van de resultaten o.a. via film, expositie en/of presentaties



Dag 5
30 maart

PRESENTEREN VAN DE RESULTATEN AAN DE CONSORTIA

Kansrijke concepten en duurzame voedselscenario's over de toekomst van het Food Center Amsterdam

DE LOCATIE

Het Food lab vindt plaats op het FCA aan de Jan van Galenstraat 4. De kick off op maandag 26 maart en de afsluiting op vrijdag 30 maart vinden plaats in het Kunstenhuis in de Westergasfabriek.



Voor meer informatie: www.creativecitylab.nl | info@creativecitylab.nl | www.facebook.com/CreativeCityLab