



UITNODIGING Ketenkennisdialoog Marktwaaarde creëren met keurmerken 6 juli
 Locatie: Online 9.00 - 10.30 uur
Spotlight op kopende consument van duurzamere dierlijke producten
Kracht van keurmerken in retail & foodservice



Op woensdag 6 juli wordt deze Ketenkennisdialoog georganiseerd door het Marktprogramma Verduurzaming Dierlijke Producten. We gaan in gesprek over de rol van keurmerken voor verduurzaming en bieden inzicht in de [omzetontwikkeling](#) van de IRI Research Monitor Keurmerken Retail, Milieu Centraal met de nieuwe keurmerkenwijzer, de visie op foodservice met MSC, Beter Leven keurmerk en een toelichting op praktijkpilots.

Het supermarktkanaal laat zien dat bovenwettelijke concepten met keurmerken een sterk groeiend segment zijn al jaren. Hoe zit dit in de andere afzetkanalen, zoals foodservice en speciaalzaken? Wat zijn de lessen? Laat je informeren en inspireren door ketens en keurmerkhouders over de praktijk in de markt!

‘Er gebeurt iets moois in de markt...wie het ziet heeft de toekomst’

Het Marktprogramma Verduurzaming Dierlijke Producten stimuleert en faciliteert ketens bovenwettelijke ketenconcepten in de markt te zetten. Met Ketenkennisdialogen wordt praktische kennis gedeeld.

Dagvoorzitter : Sofie van den Enk
 Wanneer : 6 juli 2022
 Tijd : 09.00 - 10.30 uur
 Locatie : Online bijeenkomst (Microsoft Teams)
 Voor wie : Partners van het Marktprogramma en hun lidbedrijven
 Aanmelden : Wij ontvangen uw aanmelding graag voor 1 juli 2022 via secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl

Programma

09.00 – 09.05: Welkom en toelichting programma
 09.05 - 09.20: De waarde van keurmerken in het supermarktkanaal en toelichting [Resultaten](#) Monitor Keurmerken Retail
Door IRI
 09.20 - 09.45: Hoe maak je een keurmerk begrijpelijk en aantrekkelijk voor de consument? Een toelichting over de update van de [Keurmerkenwijzer](#) van Milieu Centraal
In gesprek met Pauline van der Geest van Milieu Centraal



09.45 – 10.00: Ervaringen met keurmerken in andere afzetkanalen:

- [MSC/ASC](#) en [Beter Leven](#), ervaringen van deze keurmerken in foodservice en speciaalzaken

- Pilot vanuit het marktprogramma combi-keurmerken voor cateraars

In gesprek met MSC/ASC, Maurits Steverink (ketenmanager Marktprogramma), Marijke de Jong (Dierenbescherming) en Joke van Buuren (Sodexo)

10.00 – 10.20: Ervaringen met biologisch keurmerk voor Foodservice in Denemarken,
Door Niklas Klixbüll, Okologisk Landsforening

10.20 – 10.30: Vragen en delen van kennis

10.30 – 10.35: Afsluiting

Meer informatie over het Marktprogramma is te vinden op [de website van het Marktprogramma Verduurzaming Dierlijke Producten](#).

