

The logo for Ede 2025.nl features the text 'Ede 2025.nl' in a blue sans-serif font. The '2025' is partially overlaid by a large, stylized green leaf graphic with three main lobes.

Ede 2025.nl

A photograph of a man in a blue and black striped sweater standing in a kitchen area, presenting to a group of people seated at wooden tables. A large projection screen on the left shows a green field with white sheep. The room has a rustic feel with a hanging rack of cured meats and a cow skull on the wall.

Kookboek voor de toekomst

**Themawandeling  
ondernemen Ede2025**



Dit boekje is mede mogelijk gemaakt door Loo van Eck Communicatie.

# Ondernemen #2025

## Ondernemen #2025

De toekomst ligt niet vast. Die maken we met z'n allen. Waar willen we heen met Ede in 2025? Hoe ziet onze gemeente er dan uit? Welke mensen wonen er? Welke bedrijven zijn er dan gevestigd? In het project "Ede 2025" zoeken we naar antwoorden op dit soort vragen. We willen geen blauwdruk voor de toekomst maken, maar wel een richting kiezen. Dat doen we als gemeente samen met de Edese samenleving. En dus ook met de Edese ondernemers.

Op 24 juni 2011 maakten we met ondernemers, raadsleden en 'smaakmakers' binnen de Edese samenleving een "wandeling" (waarvoor we vanwege de grote afstanden een bus gebruikte) langs een aantal bijzondere bedrijven in Ede: Ecofields, Deli XL en Vika – met natuurlijk dank voor hun gastvrijheid! Als toetje volgde een kookworkshop van Christian Weij, waarbij de deelnemers mochten proberen de kunst van het discussiëren over de toekomst te combineren met het bereiden van smakelijke gerechten.

Dit 'kookboek voor de toekomst' is de weerslag van die dag. Laat u inspireren door de soms verrassende uitspraken van de deelnemers. Door de bedrijfsconcepten van de bezochte bedrijven. Door de recepten. Door de toekomst. En deel de vrucht van uw inspiratie vervolgens met anderen: de website [www.ede2025.nl](http://www.ede2025.nl) staat open voor uw bijdrage.

Ede 2025? Dat maken we samen!

Ik wens u veel leesplezier toe.

*Floris Gerritsen,  
Projectleider Ede2025*



# Erwtenpuree met kaas en rauwe tuinbonen

## Erwtenpuree met kaas en rauwe tuinbonen

Amuse voor 4 personen

### Ingrediënten

- 1/2 pak diepvrieserwten
- 100 ml volle melk
- 6 tuinbonen
- 2 sneetjes roggebrood
- 4 takjes witte bessen
- oude geitenkaas (van geitenkaasboerderij het Geurtje)
- koolzaadolie
- zout
- peper
- eetbare bloemen

### Bereiding

Maal het roggebrood fijn in een keukenmachine. Voeg 1 à 2 el olie toe en wat zout en peper.

Dop de tuinbonen en verwijder het vliesje van de boontjes (dubbeldoppen).

Breng de erwten met de melk aan de kook en laat ze 10 minuten zachtjes koken. Pureer de erwten en de melk met een staafmixer en breng het op smaak met zout en peper. Voeg eventueel iets meer melk toe als de puree te dik is.

Schaaf 8 plakjes geitenkaas en verbrokkel het.

Schep de puree op 4 bordjes en smeer het met één strek uit. Strooi wat roggebrood op de puree. Verdeel de kaas, bessen en tuinbonen erover. Besprenkel het bord met olie en leg er een paar eetbare bloemen op.

## Halte 1: Ecofields

# Biologisch en lokaal



Vijftien jaar geleden voelde Bart Boon zich steeds minder prettig bij de traditionele manier waarop kalveren werden gehouden. In de publieke opinie werd de sector vooral met vervuiling, stank en slechte zorg voor dieren geassocieerd. Boon wilde kalveren weer kalveren laten zijn. En hij wilde meer binding met de afnemers van zijn vlees. Uiteindelijk duurde het nog tot 2005 voordat Boon definitief het roer omgooide en een biologische kalverhouderij begon. Slagers en cheffoks waren aanvankelijk terughoudend, maar staan nu voor het vlees bij hem in de rij.

## Trends

Boon verwacht dat de trend naar biologisch doorzet. Net als de vraag naar lokale producten. Dat geldt niet alleen voor horeca-ondernemingen en consumenten. Grote instellingen als ziekenhuizen bewegen ook die kant op. Men wil weten waar voedsel vandaan komt en of het met respect voor mens en dier geproduceerd is. Daarnaast wordt ketensamenwerking steeds belangrijker. Boeren maken zelf afspraken met afnemers of ze worden onderdeel van grote bedrijven die de hele keten beheersen. Dat laatste betekent dan vaak minder vrijheid voor de boer, omdat het moederbedrijf hem precies vertelt wat hij wanneer op welke manier moet produceren. In de kalverhouderij is dat een belangrijke ontwikkeling. Maar hoe groter de olifant, hoe meer ruimte tussen de poten. Oftewel juist wanneer bedrijven zo'n groot deel van de markt beheersen, ontstaat er ruimte voor lokale initiatieven. Ook de biologische sector wordt met ketensamenwerking steeds professioneler en efficiënter.

## Kansen voor Ede?

Om kalveren te houden is ruimte en schoon water nodig. Dat is er voldoende in Ede en omgeving. Ook het aanbod van nieuwe kalveren is groot. De stieren die in de melkveehouderij worden geboren, zijn bijna allemaal voor de vleesproductie. Het aandeel biologische bedrijven in de kalverhouderij zal overigens de komende tijd beperkt blijven. Dat komt omdat het merendeel van het kalfsvlees dat we in Nederland produceren naar Zuid-Europa gaat. En daar vraagt men nog altijd om wit vlees. De markt voor rosésvlees groeit wel. Om nieuwe initiatieven te stimuleren, is het belangrijk dat lokale partners in de keten elkaar weten te vinden.



# Recept voor biologische kalverhouderij

## Ingrediënten

- boer die het anders wil
- grote toevoer kalveren
- biologisch voer
- lokale afzetmarkt

## Bereiding

Laat de kalveren bij aankomst twee maanden acclimatiseren. Daarna mogen ze een maand of zes de wei in. Haal de kalveren vervolgens weer binnen en mest ze vet. Gebruik hiervoor biologisch voer.

Vervolgens heb je een afzetmarkt nodig. Is die niet voorhanden? Bijvoorbeeld omdat men in Nederland geen kalfsvlees eet en in Zuid-Europa alleen wit vlees? Zorg dan zelf dat die afzetmarkt ontstaat. Neem het vlees mee naar proeverijen voor slaggers en koks. Leg het vlees op de barbecue. Laat het proeven. Als het product goed is, verkoopt het zichzelf.

## Tip!

Serveer je eigen wijn. Dat zorgt voor extra toeloop naar je bedrijf. Ideaal als je mensen graag wilt vertellen wat je doet en waarom.

## “We hebben geweldige bedrijven! Dat mogen we gerust laten zien”

Ede is onderdeel van Food Valley. Internationaal een belangrijke speler in voedselproductie en alles daarom heen. We hebben veel unieke bedrijven binnen de grenzen van de gemeente. Hoe uniek? Dat weten we zelf niet eens altijd. En ook bedrijven weten vaak niet wat er achter de muren bij de burens gebeurt.

We mogen als gemeente dan ook best wat meer publiciteit geven aan die bedrijven waarop we trots zijn. Bijvoorbeeld door ze via inspiratietours met elkaar in contact te laten komen. Zodat wij en collega's weten welke unieke kennis en ervaring we binnen de gemeentegrenzen herbergen. En waarom geen inspiratietours voor burgers? Daarmee zetten we de bedrijven en onszelf als gemeente op de kaart.



# “Food Valley. De Gelderse Vallei. Prachtig. Wanneer gaan we echt samenwerken?”

Ede is betrokken bij een aantal interessante regionale samenwerkingsverbanden. Die bieden veel potentie, maar zijn op dit moment te vrijblijvend om nationaal en internationaal echt spijkers met koppen te kunnen slaan. Alleen door de samenwerking minder vrijblijvend te maken, kunnen we in de regio grotere stappen zetten. Daarbij geeft iedere gemeente misschien wat regie en autonomie uit handen, maar kom je samen wel aan het roer van een veel groter schip te staan.





# Rauwe meiraapjessoep

## Rauwe meiraapjessoep

Amuse voor 4 personen

### Ingrediënten

- 1 meiraap
- 4 wortels
- 60 ml crème fraîche
- 25 ml witte wijn
- 25 ml water
- Zout
- Peper
- Gemalen mosterdzaad
- Belegen Remeker
- Koolzaadolie
- Mosterdkiemen (eenvoudig kweken)

### Bereiding

Maak de wortels en meiraapjes schoon en pureer ze in de sapcentrifuge.  
Meng de crème fraîche, water en wijn door het sap en breng het op smaak met zout, peper en mosterdzaad.  
Scheep in 4 amuseglaasjes een beetje meiraap/wortelpulp en verdeel de soep erover.  
Schaaf wat Remekerkaas erboven en leg er een paar mosterdkiemen op.  
Druppel er water olie over en serveer.



## Halte 2: Deli XL

# Food en service

In 1947 startte meneer Kok met het verkopen van puddingpoeder aan zorginstellingen in de buurt. Lekker, maar de klanten hadden ook melk en suiker nodig. Dus voegde hij deze producten, samen met gelatine en bloem, toe aan zijn assortiment. Nu, na diverse fusies en overnames, is Deli XL totaalleverancier van versproducten, snacks, kruidenierswaren, non food en meer door heel Nederland. Klanten zijn cateraars, horeca-ondernemers en institutionele instellingen.

## Trends

Hans van der Ster, directeur operations bij Deli XL, merkt dat klanten steeds meer om lokale producten en kleinere eenheden vragen. Zie je Deli XL als het middenstuk van een zandloper met aan het ene uiteinde de voedselproducenten en aan het andere uiteinde de klanten van Deli XL? Dan betekent de trend naar lokaal en kleiner dat beide uiteinden van de zandloper breder worden. Dat vraagt om meer werk op maat dus. Terwijl de verwerking in middenstuk juist zo uniform mogelijk moet om de kosten laag te houden. Technische oplossingen helpen Deli XL deze ontwikkelingen te blijven faciliteren.

Een andere trend is de aandacht voor duurzaamheid. Deli XL meet hoe chauffeurs met hun materiaal omgaan. Samen met een vermindering van het aantal gereden kilometers bespaart dat CO2. Verder breidt Deli XL het aanbod aan producten met een duurzaamheidskeurmerk uit. In 2015 is er in het assortiment voor ieder product een verantwoord alternatief met een onafhankelijk keurmerk voorhanden.

## Kansen voor Ede?

Ede zou duidelijker moeten inzetten op haar onderscheidend vermogen, volgens Van der Ster. De kernwaarden 'verbonden', 'ondernemend' en 'open' zijn te breed. Via de A1, A12 en A30 is Ede goed bereikbaar. Dat biedt kansen. Niet alleen voor transportactiviteiten, maar ook voor woon-werkverkeer van werknemers. Daarnaast heeft Ede ruimte. Ook daarmee kan Ede zich onderscheiden. Voedsel en duurzaamheid zijn dan eigenlijk logische terreinen om je op te richten. Van der Ster vroeg zich af of christelijk een component in de visie van de gemeente moet zijn, zonder zelf daarop een antwoord te geven. Wel gaf hij aan dat hij van het vaak daaraan gekoppelde goede arbeidsethos van inwoners uit de streek weinig merkt. Dit is volgens Van der Ster niet veel beter dan in de rest van het land. Hij zou de kaarten eerder zetten op markante, blikvangende bedrijven als bijvoorbeeld de CineMec.

# Recept voor inspirerende leverancier van voedsel



## Recept voor inspirerende leverancier van voedsel

### Ingrediënten

- geschikte locaties
- servicegerichtheid
- ict-technieken
- nieuwe media

### Bereiding

Kies centraal gelegen locaties in het land om goederen te verzamelen en over te pakken. Laat slimme software berekenen wat de beste manier is om orders te verzamelen, in te laden en af te leveren. Daarmee bespaar je kilometers en tijd. Dat is goed voor je service, het milieu en je rendement.

Besteed extra aandacht aan je chauffeurs. Geef ze goed materiaal. Train hun vaardigheden. Het zijn namelijk je chauffeurs die iedere dag contact met je klanten hebben. Ze zijn daarmee de belangrijkste ambassadeurs van je organisatie.

### Tip!

Inspireer je klanten en leveranciers. Breng ze via nieuwe media met elkaar in contact. Bied ze bijvoorbeeld een open platform waarmee ze informatie kunnen uitwisselen. Het idee hierachter? Internet 1.0 draaide om zenden, internet 2.0 om interactie, internet 3.0 zal gaan om inspiratie.





“We noemen ons Ede ...

... maar wereldburgers leven liever in Amsterdam-Oost”

Bedrijvigheid in de gemeente is goed. Maar we willen niet alleen een plek zijn waar mensen hun geld verdienen. Voor de gemeente is het belangrijk dat mensen hier ook geld uitgeven. Bijvoorbeeld door er te komen te wonen. Dat lukt alleen als de gemeente aantrekkelijk is. Dat vraagt bijvoorbeeld om investeringen in de culturele sector. Of misschien vraagt het wel om een radicaal andere manier van denken. Leg je de kaart van New York op Amsterdam dan past Ede nog steeds binnen de grenzen van de stad. Voor wereldburgers is de reisafstand tussen Amsterdam en Ede dan ook een afstand van niets. Op die schaal woon je in Ede niet alleen in een groene en ruimtelijke omgeving, maar ook aan de rand van een wereldstad.

“Lokale cohesie en contacten ...

het is de basis voor de economie van onze gemeente”

Ja! Alles begint met mensen die elkaar kennen en zich met elkaar verbonden voelen. Dat kan doordat ze in dezelfde plaats wonen, hun kinderen naar dezelfde school brengen, elkaar in hetzelfde theater tegenkomen of van dezelfde vereniging lid zijn. Deze lokale contacten zorgen voor werk voor de makelaar, kleermaker, accountant, communicatie-adviseur enzovoort. Gaat het goed met Ede en de mensen die er wonen? Dan gaat het goed met de ondernemingen. En omgekeerd: wil niemand in de stad wonen? Dan valt er weinig te ondernemen.

Nee! Lokale klandizie is leuk voor de makelaar, kleermaker, accountant en communicatie-adviseur, maar het zijn de grote nationale en internationale werkgevers die voor de werkelijke economische impulsen in een regio zorgen. Daardoor kunnen toeleveranciers en aanverwante ondernemingen bestaan. Daarom moet je je aandacht juist richten op bedrijven die veel werkgelegenheid met zich meebrengen. De lokale economie groeit dan vanzelf mee.



DIT VLEES IS  
MINIMAAL 7 DAGEN  
IN DE BEEN GERIJPT

**Beter  
Leven**



3 sterren



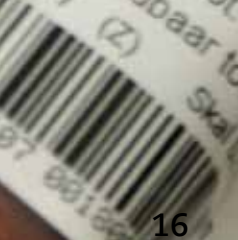
Dieren  
bescherming

**Eko kalfs haas**  
gewicht: 1,800 kg

Land van geboorte: NEDERLAND  
Land van mesten: NEDERLAND  
Land van slachten: NEDERLAND  
Slachtdatum: 16-06-2011

Land van uitsnijden: NEDERLAND  
Verwerkt op: 23-06-2011  
Paradvies: maximaal 4°C  
Beste houdbaar tot: 19-07-2011  
Vrij van melk  
Vrij van eiwit  
Vrij van suiker  
Vrij van zout  
Vrij van smaakstoffen  
Vrij van kleurstoffen  
Vrij van conserveermiddelen  
Vrij van antibiotica  
Vrij van hormonen  
Vrij van pesticiden  
Vrij van dielderivaten  
Vrij van organochloor  
Vrij van organofosfor  
Vrij van organotin  
Vrij van organozwavel  
Vrij van organozink  
Vrij van organozijde  
Vrij van organozilver  
Vrij van organozwavel  
Vrij van organozink  
Vrij van organozijde  
Vrij van organozilver

0125/ (2) Skal 03760



# Kalfstartaar met dragonkwark

## Kalfstartaar met dragonkwark

Voorgerecht voor 4 personen

### Ingrediënten

- 200 g dunne kalfslende van Ecofields
- 4 eieren
- 2 rode uien
- 100 ml verjus
- 150 ml boeren kwark
- 2 el gedroogde dragon
- 1 sneetje krentenbrood
- zout
- peper
- jeneverbes
- jonge blaadjes oost Indische kers
- koolzaadolie
- mosterd

### 1 week van te voren

Steriliseer de eieren door ze 10 seconden onder te dompelen in kokend water. Leg ze in een bak en zet de bak in de vriezer. Laat ze hier één week in staan. Wanneer je ze ontdooit, wordt het eiwit weer vloeibaar en blijft het eigeel mooi zalvig.

### Bereiding

Haal de eieren uit de diepvries en laat ze ontdooien.

Snijd de uien in dunne sliertjes en breng ze met de verjus aan de kook. Zet het vuur uit en laat de uien in het zuur afkoelen.

Snijd de witte stukken uit het vlees en hak de rest heel fijn. Breng de tartaar op smaak met zout, peper en veel gemalen jeneverbes. Snijd het krentenbrood in blokjes en bak ze langzaam bruin in een beetje olie.

Pel de eieren. Vang het eiwit op en zet het in de koeling, dit is verder niet nodig. Haal het vliesje voorzichtig van het eigeel af.

Meng de kwark met de dragon. Breng het op smaak met zout. Verdun het eventueel met volle melk.

Maak een dressing van 4 el olie en 2 tl mosterd.

Maak 4 platte rondjes van de tartaar en verdeel ze over 4 borden. Leg op elk rondje tartaar een bolletje eigeel en een beetje zure ui. Lepel er wat kwark om heen en druppel er wat dressing bij. Leg er een paar blaadjes Oost-Indische kers en wat blokjes krentenbrood om heen.

## Halte 3: Vika

# State-of-the-art kaasverwerking

Vika is onderdeel van de MYWO Food Group. Een familiebedrijf van acht ondernemingen met onderling sterke banden. Kaas en kip zijn belangrijke producten binnen de groep. Vika levert geraspte kaas, gesmolten kaas, kaaspoeders, kruidenmengsels, marinades en enzymen als grondstof voor voedselproducenten over de hele wereld. Geraspte kaas is het enige product dat ze direct voor de retailmarkt maken. Vika heeft naast Ede nog een vestiging in België.



## Trends

Marcel den Hartog, directeur productie bij Vika, vertelt dat de vraag van klanten continu verandert. Op het gebied van smaak, verwerkingsmogelijkheden en houdbaarheid. Met creativiteit en technische kennis probeert Vika zo goed mogelijk aan die veranderende vraag te voldoen. Zelf heeft Vika duurzaamheid hoog op de agenda staan. Met ieder jaar nieuwe doelstellingen voor bijvoorbeeld het energie- en waterverbruik. Deze belangstelling is niet alleen ideologisch, maar ook bedrijfseconomisch van belang. Want minder verbruik van energie en water betekent minder kosten. Duurzaamheid is ook voor een deel van de klanten belangrijk. Vooral grote multinationals willen laten zien dat ze zich inspinnen om de 'carbon footprint' van hun producten terug te brengen.

## Kansen voor Ede?

Het productieproces bij Vika is technisch gezien state-of-the-art. Een onderwijsinstelling in de buurt die gespecialiseerde voedseltechnieuten aflevert, is dan ook zeker een meerwaarde. Overigens hebben niet alle werknemers bij Vika een universitaire opleiding nodig. In de dagelijkse productie werken veel werknemers met een minder hoge opleiding. Die wonen voor een groot deel in Ede of omgeving. Hoe aantrekkelijker dit gebied is om in te wonen, hoe groter de pool van werknemers waaruit Vika kan kiezen. Om zichzelf van energie te voorzien heeft Vika een apart bedrijf opgericht: Bio-energie de Vallei (BDV). Groen- en houtafval van omliggende gemeenten wordt daarin gebruikt voor het opwekken van energie voor Vika en woningen in Ede. Dit gebeurt niet onder de naam Vika. Dit om voor de buitenwereld duidelijk te maken dat de voedselproductie en energieopwekking procesmatig twee totaal gescheiden activiteiten zijn. Dat voorkomt misverstanden over de kwaliteit en veiligheid van de kaasproducten.





# Recept voor innovatieve smaakcreatie

## Recept voor innovatieve smaakcreatie

### Ingrediënten

- kaas
- state-of-the-art technologie
- creatieve geesten
- vakkundig personeel

### Bereiding

Allereerst: luister naar je klanten. Wat willen die op het gebied van smaak, verwerking en houdbaarheid? Kies een passende techniek. Of ontwikkel die.

Rasp, smelt, droog, meng of ontleed de kaas. Rekruteer daarvoor de juiste mensen. Zorg dat ze goed getraind zijn en werken als een hecht team. Schenk veel aandacht aan ze. Dat is niet alleen belangrijk om de juiste technische en creatieve koppen binnen te krijgen en te houden. Het is zeker zo belangrijk voor je dagelijkse productieproces. Uiteindelijk bepalen de inzet en betrokkenheid van je mensen de kwaliteit en betrouwbaarheid van je producten.

### Tip!

Veiligheid is net zo belangrijk als smaak, verwerkingsmogelijkheden en houdbaarheid van je producten. Dat vraagt om hygiëne en discipline. Iedere dag opnieuw. Richt je productieprocessen zo in dat je producten 100% traceerbaar zijn.



## “Klaar met je opleiding? Een ervaren buddy helpt je ondernemen”

Vakkennis en een goed idee alleen zijn niet voldoende om succesvol een onderneming te starten. Daarvoor heb je ook kennis nodig van ondernemen en alles wat daarbij komt kijken. Die kennis ontbreekt vaak. Zeker bij jonge mensen die net van school komen. Ze willen misschien wel ondernemen, maar weten niet hoe. Ervaren ondernemers kunnen ze daarbij een duwtje in de rug geven. Door kennis over te dragen. Of hun netwerk open te stellen. Juist in de beginfase kan dit jonge mensen helpen hun ideeën meer vorm en inhoud te geven. Het vergroot de kans dat ze aan het ondernemerschap beginnen en volhouden. Dat leidt dan tot meer ondernemers en activiteit in de regio.

## “Concentreer startende ondernemers ... ... op inspirerende locaties”

Op centrale locaties kunnen startende ondernemers van elkaar leren en elkaar inspireren. En je kunt ze gemakkelijk en relatief goedkoop een aantal praktische zaken aanbieden. Denk aan een goede it-infrastructuur of een professionele website. Zo maak je het voor startende ondernemers mogelijk om met weinig kosten direct grote stappen te maken. Wie betaalt dit? Voor grote bedrijven in de regio kan het interessant zijn deze locaties met geld, diensten of kennis te sponsoren. Het zijn immers de partners of leveranciers waarmee ze in de toekomst samenwerken. Veel innoverende startende ondernemers in de buurt is voor hen een meerwaarde.



# Kalfsspies met shiitake

## Kalfsspies met shiitake

Voorgerecht voor 4 personen

### Ingrediënten

- 300 g kalfshaas van Ecofields
- 200 g shiitake
- 150 ml slagroom
- 75 ml notenlikeur van Wijnhoeve de Veluwe
- 50 g hazelnoten
- koolzaadolie
- 75 g rucola
- zout
- peper

### Bereiding

Snijdt het vlees in blokjes. Maak een marinade van 4 el olie en 25 ml likeur, zout en peper. Meng de marinade door het vlees en laat dit minstens 4 uur in de koelkast rusten. Maak de shiitake schoon en was de rucola in koud water. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan. Prik de blokjes vlees aan 4 satéstokjes. Verwarm 2 el olie in een koekenpan en bak de shiitake 5 minuten op laag vuur. Voeg de room en likeur toe en laat het in 5 minuten zachtjes inkoken. Breng het op smaak met zout en peper. Verhit een grillpan en bak de spiesjes 1 minuut per kant. Het vlees is rosé het lekkerst. Leg de spiesjes op 4 borden en verdeel de shiitake en hazelnoten over de borden. Versier de borden met wat rucola.





# Rode wijnijs met broodkruim

## Rode wijnijs met broodkruim

### Nagerecht voor 4 personen

#### Ingrediënten

- 1 fles Salomé van Wijnhoeve “de Veluwe”
- 150 g suiker
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- 500 g aardbeien
- 2 sneetjes oud brood
- 3 el bruine suiker

#### Bereiding

Doe de wijn, suiker, kaneelstokje en kruidnagel in een pannetje en kook het tot de helft in. Laat het wijnmengsel afkoelen.

Was ondertussen de aardbeien en pureer ze in een keukenmachine. Meng de aardbeienpuree met het gezeefde wijnmengsel en giet het in een diepvriesdoos. Laat het in ongeveer 6 uur bevroren. Elk uur het mengsel goed doorroeren.

Maal het brood fijn en meng het met de suiker. Bak het broodkruim op een laag vuur bruin. Verdeel het ijs over 4 coupes en strooi het broodkruim erover.



## De trends

### Enkele veelgenoemde trends op een rij:

- consumenten willen meer lokale producten;
- ketensamenwerking wordt nog belangrijker;
- duurzaamheid staat nadrukkelijk op de agenda;
- informatietechnologie vergroot efficiëntie in de hele keten;
- inspiratie wordt het onderscheidende vermogen van bedrijven;
- bereikbaarheid is belangrijk voor bedrijven in onze regio;
- goed opgeleid personeel bepaalt de kwaliteit van de organisatie, op alle niveaus.

# De deelnemers

De heer Hillard Frederiks  
De heer Koos van Boven  
Mevrouw Ellen Wijnsouw  
De heer Arnold Versteeg  
De heer Leon Meijer  
De heer Stef van de Klok

Raadslid gemeente Ede  
Raadslid gemeente Ede  
Raadslid gemeente Ede  
Raadslid gemeente Ede  
Raadslid gemeente Ede  
Raadslid gemeente Ede

De heer Hanno Spanninga  
De heer D. Klapwijk  
De heer Arjen Simons  
De heer Bernold Kemperink

FoodResult  
Ziekenhuis Gelderse Vallei  
Wageningen UR  
Oost NV / FoodValley

De heer Pascal Klaassen

Tekstschrijver

De heer Henk de Graaf  
De heer Hans Vulto  
De heer Jos Frijs  
De heer Arie Ruijs  
Mevrouw Angelique Gerritsen

Gemeente Ede  
Gemeente Ede  
Gemeente Ede  
Gemeente Ede  
Gemeente Ede

Genodigden kookworkshop vanaf 15.15 uur

De heer Maarten Hindriks  
De heer Marco Vermin  
De heer Wim Vaessen  
Mevrouw Mirjam Bink  
Mevrouw Nanny Schut  
De heer Stefan Verschoor  
De heer Alex Sytsma  
De heer Marcel den Hartog  
De heer Peter van de Haar  
De heer Christiaan de Nooij  
De heer Jaap Vlastuin  
De heer Ben Minnen

maarten HINDRIKSARCHITECTENbureau  
Alfa accountants en adviseurs  
Essensor  
I-recruiting, voorzitter MKB Gelderland  
Wijnhoeve De Veluwe  
Veconet  
0318duurzaam  
Vika  
Van de Haar Groep  
De Nooij Pompinstallaties  
LTO Noord  
LTO Noord