

Uitnodiging Masterclass Hoe zet ik mijn (streek) product in de markt



Introductie

Streekproducten, vers-van-de-boer, kleinschalige ambachtelijke producenten, boeren die producten verwerken op het erf: de trend 'lokaal, ambachtelijk, streek' is overal aanwezig. Topchefs vinden de lokale keuken opnieuw uit, magazines staan vol tips, en retail formules als Rechtstreek, Marqt en Landmarkt schieten als paddestoelen uit de grond. Toch is het succesvol ontwikkelen en vermarkten van een (nieuw) product, van idee tot schap, nog niet zo makkelijk als het lijkt. Boeren of producenten zijn in de eerste plaats maker, en niet elke boer is een geslaagde marketeer.

In deze workshop gaan we met een divers gezelschap geslaagde voedselproducenten in gesprek over hoe een nieuw product succesvol in de markt te zetten. De focus zal zijn op het proces na het ontwikkelen van het product, dus van verpakking, tot marketing en distributie, maar in de praktijk blijkt dat deze fases voor de startende ondernemer vaak door elkaar lopen. De masterclass laat zeer verschillende ondernemers aan het woord, van groot tot klein, van superniche tot grote productgroep. De workshop wordt georganiseerd in het kader van het Europese project FoodMetres, en heeft

als doel, naast het inspireren en praktische handvatten aanbieden van voedselproducenten (in sp ), data te verzamelen waarmee de toegevoegde waarde van lokale voedselsystemen in kaart wordt gebracht.

Voorbeelden succesvolle ondernemers

Tijdens de masterclass zullen een aantal succesvolle ondernemers, groot en klein, ervaringen delen over het proces van idee tot schap. Ook zullen er een aantal voorbeelden worden gepitcht. Nu reeds bevestigd; Ghee Easy, en Brandt&Levie worstmakers.

Er zal ingegaan worden op 3 vragen:

- Hoe bouw je een bedrijf van de grond op?
- Hoe maak je een nieuw concept en regel je je eigen afzet?
- Hoe creëer je een (internationale) niche voor je product?

In subsessies zullen lessen worden uitgewisseld en handvatten worden aangeboden.



Masterclass: hoe zet ik mijn (streek) product in de markt?

Datum: Donderdag 23 april 15.00-18.00
Afsluiting met netwerkborrel

Plaats: Fenix Foodfactory, Veerlaan 19 D, Rotterdam

Contact: Jeroen Kruit
Email: jeroen.kruit@wur.nl
Telefoon: 0317-481682

Graag aanmelden voor 13 April!

Agenda



- 14.30-15.00 Inloop met koffie en thee
- 15.00-15.10 Introductie workshop
• Joris Lohman
- 15.10-15.15 FoodMetres en doel workshop
• Dirk Wascher
- 15.15-14.00 Hoe bouw je een worstenmakerij van de grond op?
• Brandt&Levie, Mirte Engelhard
- 15.45-16.10 Hoe maak je een concept en regel je eigen afzet?
• Ghee Easy, David Klingen
- 16.10-16.45 Hoe creëer je een internationale niche voor je product?
• Koppert Kress, Bart Leemans
- 16.45-17.00 Pauze
- 17.00-17.30 Van idee naar het schap, do's en don'ts. Hoe creëer je je eigen vraag?
• Panelgesprek met drie sprekers olv Joris Lohman
- 17.30-17.55 Uitdaging voor groot en klein: hoe regel je de logistiek?
• Panelgesprek met de drie experts: lokaal, nationaal, en internationaal olv. Dirk Wascher
- 17.55-18.00 Afronding
- 18.00 Borrel