

Masterclass Ondernemerschap in de blauwe economie

'Het voedsel van de toekomst is blauw'



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

ROC FRIESE POORT
werk maken van je passie



Waarom deze masterclass uitgerekend voor jou is!

Gaat jouw blauwe hart sneller kloppen als het over maritiem en vis gaat? Ben jij (in de toekomst) werkzaam in de Nederlandse maritieme vissector (visserij, aquacultuur en/of visverwerking/handel)? En wil jij als ondernemer, medewerker of student op de hoogte zijn van de laatste stand van zaken met de meest actuele inzichten uit onderzoek en praktijkvoorbeelden?

Dan is deze Masterclass uitgerekend voor jou! In samenwerking met vele partners organiseren Wageningen University & Research (WUR) en ROC Friese Poort een reeks van 7 lezingen met afsluitend een excursie over ondernemerschap in de blauwe economie.

Wat levert deelname aan deze Masterclass jou op?

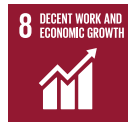
- Verrijk je kennis door korte en praktische presentaties over de laatste stand van zaken in de Nederlandse maritieme vissector vanuit onderzoek en praktijk.
- Laat je netwerk groeien van bedrijven en kennispartners op het gebied van visserij, aquacultuur en visverwerking/handel.
- Laat studenten aan de slag gaan met jouw praktijkvraag. De vraag kun je bij je aanmelding stellen.
- Kom in gesprek met gedreven maritieme studenten die na hun opleiding in de Nederlandse maritieme vissector aan de slag willen. Vanuit een meester-gezel relatie leren zij van de deelnemende bedrijven en vice versa in de zin van, weten wat toekomstig talent zoekt en voor ogen heeft bij het werken in de maritieme vissector.

Wanneer zijn de lezingen en welke thema's?

Alle lezingen worden fysiek op locatie (optioneel: ook online) gegeven op donderdagavonden van 19:00-21:00, zoveel mogelijk in het midden van het land.

- Sessie 1** donderdagavond 27 januari 2022, Voedselwinning in de blauwe economie
- Sessie 2** donderdagavond 3 februari, De P van people (mensen)
- Sessie 3** donderdagavond 17 februari, De P van planet (planeet)
- Sessie 4** donderdagavond 3 maart, De P van profit/prosperity (winst/welvaart)
- Sessie 5** donderdagavond 10 maart, Circulaire economie (kringloop)
- Sessie 6** donderdagavond 24 maart, Governance (beleid en bestuur)
- Sessie 7** donderdagavond 31 maart, Innovatie
- Excursie** 7 april (van ca. 10:00-17:00)

Op de avonden zal in het eerste uur een onderzoeker vanuit de WUR en/ of andere kennisinstelling een lezing verzorgen op het thema. In het tweede uur na een korte pauze zal één of meerdere bedrijven een praktijkcasus op datzelfde thema presenteren.



Kansen en uitdagingen voor blauw voedsel

Het voedsel uit zee of gekweekt in water op land is onmisbaar voor de voedselvoorziening wereldwijd. De zogenoemde 'blue foods' biedt enorme potentie om de wereldbevolking van gezonde voeding met lagere footprint te voorzien. De Nederlandse vissector (visserij, aquacultuur en verwerking/handel) speelt een belangrijke rol in de internationale en dan vooral in de Europese markt van blauw voedsel voor menselijke consumptie. De vraag naar gezonde en duurzaam verantwoord geproduceerd blauw voedsel zal stijgen volgens berekeningen vanuit de wetenschap. Ondanks die stijgende vraag naar 'blauw voedsel' zijn er ook uitdagingen (ruimtegebrek Noordzee, klimaatverandering, veranderd consumentengedrag, Europees beleid, voldoende gekwalificeerd personeel etc.). Kansen liggen in de eiwittransitie, digitalisering, circulariteit en opkomende (inktvis, rode mul o.a.) of soorten lager in het voedselweb (algen, schelp- en/of schaaldieren).

Voedselwinning op zee (visserij en aquacultuur) zal steeds meer samen gaan met andere gebruikers zoals energieopwekking, zeevervoer, kusttoerisme, scheepsbouw en natuurgebieden. Alle activiteiten op zee worden de blauwe economie genoemd.

Voorwaarden en hoe aan te melden?

- Er is plek voor max. 20 personen, vol=vol.
- Kosten van deelname aan de gehele Masterclass:
 - Bedrijven: €250
(mogelijk te wisselen in wie vanuit het bedrijf aanwezig is op een avond)
 - Studenten: €25
 - Startups (korter dan 2 jaar geleden begonnen) gereduceerd tarief. Neem contact op met de organisatie.

Van deelnemende bedrijven wordt verwacht dat ze minimaal 5 avonden aanwezig zijn (oftewel max. 2 avonden missen). Komt een vervangende collega op een avond, dan geldt dit uiteraard niet als afwezig.

Op de eerste avond van 27 januari a.s. zal naast een lezing ook een kennismaking tussen deelnemers onderling en met maritieme studenten zijn die een praktijkvraag willen onderzoeken.

Aanmelden kan online via [deze link](#) onder knop 'Masterclass voor ondernemers en studenten'. Of rechtstreeks via [deze link](#).

Partners



Meer informatie

Voor vragen of suggesties over deze Masterclass, contacteer dan:

Geert Hoekstra
T +31 (0)6 18 20 35 17
E ffghoekstra@rocfriesepoort.nl

Marion Bogers
T +31 (0) 317 48 18 13
E marion.bogers@wur.nl
