

Lancering toolbox voor Foodsavers Restjesfabrieken

Wat?

Bent u benieuwd naar hoe u van nevenstromen of voedseloverschotten nieuwe voedingsproducten kan maken? En hoe u daarmee sociale tewerkstelling kan creëren? Wil u bekijken of u dit als nieuwe bedrijfsactiviteit kan opstarten? Of hoe het label 'Foodsavers' deze producten een gezamenlijk merk geeft? Kom dan zeker naar deze infosessie waarbij we de bevindingen van het project 'Restjesfabriek' uit de doeken doen. Het luidt tegelijk het startschot in van de verdere begeleiding van geïnteresseerde sociale ondernemingen die aan de slag willen met deze 'toolbox'.

Wanneer?

Do 25 januari 9u30 – 13u

Waar?

Huis van de Sport, zaal 6
Boomgaardstraat 22
2600 Berchem

Let op: KOMOSIE ligt in de 'lage emissiezone' van stad Antwerpen.

Kom met het openbaar vervoer, of informeer je via www.slimnaarantwerpen.be/LEZ



Inschrijving

We kijken ernaar uit jullie op 25 januari te mogen verwelkomen. Deelnemen is gratis mits inschrijving. Inschrijven kan via [hier](#). Tot dan!

Voor wie?

De doelgroep van deze infosessie zijn voornamelijk sociale economie bedrijven met voedselreststromen aan de slag (willen) gaan – de Foodsavers. Zowel actieve als opstartende initiatieven en zij die gewoon uit interesse komen. Uiteraard zijn ook alle geïnteresseerde sociale organisaties, lokale besturen of reguliere voedingsbedrijven welkom



Agenda

We gaan in op de toelevering van nevenstromen, de verschillende aspecten van productontwikkeling, promotie en marketing, de financiële aspecten... Deze ervaringen werden gebundeld in een 'toolbox' die sociale economiebedrijven helpt om zelf een Restjesfabriek op te starten. We sluiten af met een hapje en drankje waar u de lekkere Foodsavers-producten kan proeven

9u15	Onthaal
9u30	Inleiding en kennismaking
10u00	Bevindingen project 'Restjesfabriek'. Met bijzondere aandacht voor keuze nevenstromen, productontwikkeling, kosten-baten en bevindingen uit verkoop
11u00	<i>pauze</i>
11u10	Overzicht van toolbox (ondernemingsplan en begeleidende instrumenten), verdere begeleiding en vervolgtraject
12u00	Interactieve vragenronde
12u30	Receptie met hapje en drankje

Meer info

Deze infosessie is een initiatief van KOMOSIE i.s.m. De Winning en VIVES in het kader van het project Restjesfabriek.

Aarzel niet om contact op te nemen indien u vragen heeft.

- Meer info over de Foodsavers: www.foodsavers.be
- Meer info over de rol en opdrachten van KOMOSIE: kijk op www.komosie.be/voedselverlies
- Of contacteer de projectmedewerker Foodsavers: Frédéric Huybrechs, Etienne Rubens en Caroo Torfs. Bereikbaar via info@foodsavers.be, 03 281 03 30 of 0479 91 38 29.

Een initiatief van    i.s.m. 

Met de steun van   

