

# FOOD100

voedselveranderaars  
van vandaag  
en gamechangers  
van morgen.

# PERSBERICHT

De Food100

**De 100 voedselveranderaars van vandaag en morgen.**

**'s-Hertogenbosch, 12 oktober 2017**

**De Food100 is bekend en wordt morgen tijdens de speciale Breakfast Meeting officieel bekend gemaakt. De Food100 is dé lijst van voedselveranderaars van vandaag en morgen. U ontvangt de exclusieve Food100 lijst onder embargo. Publicatie is toegestaan op vrijdag 13 oktober, vanaf 11.00 uur! De lijst is dan ook beschikbaar op [www.food100.nl](http://www.food100.nl).**

De afgelopen weken is de onafhankelijke vakjury druk bezig geweest met het beoordelen van de ruim 400 aanmeldingen. Uit alle kandidaten zijn 50 changemakers 'jonger dan 30' en 50 gamechangers 'ouder dan 30' geselecteerd. Morgen organiseren de initiatiefnemers – AgriFood Capital, Food Hub, Slow Food Youth Network en Food Inspiration – vanaf 8.30 uur een speciale Food100 Breakfast Meeting waar de Food100 officieel wordt gepresenteerd.

De Food100 is nadrukkelijk géén ranglijst, maar een actuele selectie van de 100 voedselveranderaars van vandaag en morgen, geselecteerd door een vakjury op basis van vier criteria (zie [Food100.nl](http://Food100.nl)) De volgorde op de lijst is alfabetisch gerangschikt. De jury bestaat uit Jaap Seidell (Vrije Universiteit), Anniek Mauser (Unilever), Helen Kranstauber (Food Cabinet), Selma Seddik (Instock), Martin Scholten (Wageningen UR) en Peter Klosse (de Echoput).

## Speciale vermelding

Er is een speciale vermelding voor 3 changemakers van 'onder de 30' en 3 gamechangers van 'boven de 30' vanwege hun buitengewone prestaties.

## Boven de 30 zijn dat:

### Jeroen Willemsen – Green Protein Alliance

Jeroen is de drijvende kracht achter de Green Protein Alliance. De GPA is een vernieuwend samenwerkingsverband van partijen die werken aan het versnellen van de eiwittransitie: de overgang naar een samenleving die voor haar eiwitbehoefte voornamelijk van duurzame, plantaardige bronnen afhankelijk is.

### Ruud Zanders – Kipster B.V.

Ruud is al jarenlang dé innovator en aanjager op het gebied van pluimveehouderij. Lector bij de HAS, één van de grondleggers van het Rondeel concept en nu volop in het nieuws vanwege de start van het nieuwste kippen-concept: Kipster. Volgens experts is Kipster de meest duurzame (CO<sub>2</sub>-neutraal), dieren- en boervriendelijke stal van Europa, wellicht de wereld. Naast eieren verkoopt Kipster ook burgers van de haantjes.

### Hanno Pijl – Leids Universitair Medisch Centrum

Hanno is hoogleraar diabetologie aan het LUMC. Zijn passie voor voeding en gezondheid stamt uit de spreekkamer. Hij stelt dat Type 2 diabetes wordt veroorzaakt door samenspraak van erfelijke aanleg en verkeerde leefstijl. Het "westerse" voedingspatroon speelt daarbij een grote rol. Het stuit hem tegen de borst dat we met medicijnen proberen de schade te beperken, terwijl aanpassing van het voedingspatroon de ziekte kan voorkomen én omkeren.

# FOOD 100

voedselveranderaars  
van vandaag  
en gamechangers  
van morgen.

# PERSBERICHT

## Onder de 30 zijn dat:

### Chloé Rutzerfeld – Food en Concept Design

Chloé is een van de absolute talenten op het gebied van Food & Concept Design. Vorig jaar maakte zijn al furore met STROOOP, de typisch Hollandse stroopwafel opnieuw uitgevonden op basis van bieten. Ze studeerde cum laude af van de Design Academy in Eindhoven. Ze werkt op een interdisciplinaire wijze en haar doelstelling is om met haar ontwerpen mensen in staat te stellen meer gezonde, duurzame en bewuste voedselkeuzen te maken.

### Jeroen Candel (dr.) – Wageningen UR

Jeroen is assistent-professor bestuurskunde aan de Wageningen Universiteit, gespecialiseerd in voedselbeleid. Met zijn boek 'Putting Food on the Table' heeft hij in korte tijd een belangrijke rol als expert verworven in de discussie over het landbouwbeleid. Hij wordt met name veel gevraagd zijn input te geven in discussies over de hervorming van landbouw- naar voedselbeleid, op stedelijke, nationale en Europese schaal.

### Dalila Sayd – Het EETschap

Dalila is een duizendpoot: kok, cateraar, netwerker en oprichter van het EETschap. Mensen dichter bij elkaar brengen middels eten, dat is haar doel. Nadat ze in verschillende sterrenrestaurants heeft gewerkt als kok, startte ze gedreven door maatschappelijke uitdagingen zoals eenzaamheid en gezondheid in 2014 Het EETschap.

## Over de initiatiefnemers:

### Slow Food Youth Network

Slow Food Youth Network (SFYN)\* is een internationale jongerenbeweging die zich inzet voor een good, clean & fair voedselsysteem. SFYN gelooft dat jongeren een belangrijke rol moeten spelen in de toekomst van de voedselproductie en -consumptie. Daarom brengt SFYN door middel van evenementen, campagnes en projecten jonge consumenten, producenten, boeren, koks en studenten dichter bij elkaar.

[slowfoodyouthnetwork.nl](http://slowfoodyouthnetwork.nl)

### Food Inspiration

Food Inspiration is een multimediaal inspiratie-concept, voor foodprofessional binnen de wereld van eten, drinken en slapen. Food Inspiration helpt haar volgers om succesvol te blijven binnen de turbulente wereld van service en hospitality. Onder meer met het digitale Food Inspiration magazine en tijdens evenementen zoals de Food Inspiration Days en Food Unplugged.

[foodinspiration.nl](http://foodinspiration.nl)

### Food Hub

Food Hub maakt opleidingen, trainingen en vernieuwende vormen van voedseducatie. In opdracht of op eigen initiatief. Food Hub helpt bedrijven, overheden en professionals om de veranderende wereld van voedsel en landbouw beter te begrijpen.

[thefoodhub.org](http://thefoodhub.org)

### AgriFood Capital

AgriFood Capital is het samenwerkingsverband van ondernemers, overheden en onderwijsinstellingen in de regio Noordost-Brabant. Binnen AgriFood Capital werken partijen samen aan innovatieve oplossingen voor maatschappelijke vraagstukken rondom duurzaamheid, voeding en gezondheid.

[agrifoodcapital.nl](http://agrifoodcapital.nl)

**Food100 is powered by Rabobank.**

## Noot voor de redactie (niet voor publicatie)

Voor vragen over Food100:

Arjan den Boer, projectmanager Food Inspiration

Mail: [arjandenboer@shootmyfood.com](mailto:arjandenboer@shootmyfood.com)

Telefoon: +31 (0)6 34976174

[food100.nl](http://food100.nl)