



NZV Inspiration dinner 30 september 2009, Hof van Wageningen

Onder het genot van een diner werd gediscussieerd met tafelgenoten over verduurzaming van de pluimveehouderij en het vermarkten daarvan. **Hans Fuchs**, specialist pluimvee bij de ZLTO, voedde deze discussie met een inleiding. Zowel het lopende concept van de Volwaard-vleeskuikens als het nog te starten concept Rondeel-ei passeerden de revue.

Verschillende stellingen werden bediscussieerd, uiteenlopend van het belang van consumentenmarketing versus haalbaarheids-onderzoeken, tot focus op dierenwelzijn versus ontwikkeling van integrale duurzaamheid.

In totaal waren er achttien deelnemers die vanuit verschillende invalshoeken een bijdrage leverden aan de geanimeerde discussie. Tussentijds werd stelselmatig van tafel gewisseld, zodat met iedereen van gedachten kon worden gewisseld.

Menu:

Voorgerecht:

Heldere tomatenbouillon met tapioca, basilicum en kruidencroutons

Hoofdgerecht:

Pikante kipfilets in piri piri saus en

Lasagne van groenten, kaas, basilicum en tomaten

Nagerecht:

Bosvruchtenbavarois met aardbeien

Verder:

Diverse soorten aardappels, rijst en pasta

Diverse soorten groenten, rauwkostsalades en sauzen