

Food Inspiration Days 2013

HET NIEUWE NU

21 en 22 oktober

Evoluon Eindhoven

www.foodinspirationdays.com



Michiel Bakker verantwoordelijk voor innovatief global food program.

Food Inspiration Days met Nederlandse topman Google

Wereldwijd zijn Googled medewerkers in beweging door **Michiel Bakker**, de Nederlander die bij het concern verantwoordelijk is voor de global food services. In Mountain View, Californië, kunnen ze meer dan slimme ICT-innovaties bedenken en is een geheel nieuwe visie op catering ontwikkeld. Bakker vertelt er **maandag 21 en dinsdag 22 oktober** a.s. over als *key note spreker* op de **Food Inspiration Days in Eindhoven** voor een gehoor van zo'n 1.000 professionals uit de horeca en foodservice wereld. Het broodje-kaas uit de kantine zal daarna nooit meer hetzelfde smaken... Het uitgebalanceerde food program helpt 'de Googlers' fit te blijven, op de werkplek én thuis. Het gaat om meer dan gezond eten en drinken en omvat gratis ontbijt, lunch en diner op de campus, (zelf geteelde) producten uit eigen moestuin en projecten die mensen met eten en drinken verbinden. En dat kan van alles zijn, van kooklessen tot zorgen voor de *Google Bees*, die jaarlijks goed zijn voor zo'n 300 kilo honing. Het wereldwijde concern maakt hiermee een krachtig statement over **Het Nieuwe Nu**, thema van de Food Inspiration Days (FIDays).

Ook in Nederland zijn er meer en meer initiatieven op de werkvloer en in de bedrijfskantine om mensen fit en gezond te houden. Op de FIDays zijn daar voorbeelden van. Zo introduceert **Kruidenier Foodservices** tijdens de inspiratiedagen een totaalpakket voor bedrijven om medewerkers fit(ter) te krijgen, dat *voeding, coaching en beweging* omvat.

Over het thema **Het Nieuwe Nu** zegt organisator, foodtrendwatcher en moderator van de **Food Inspiration Days Hans Steenbergen**: *"We leven in een bijzonder tijdperk. Heel veel mensen verwachten dat als de crisis voorbij is, zaken weer hun gewone beloop krijgen. Dat is een vergissing. De gedane zaken keren niet meer terug. We zijn op weg naar een nieuwe realiteit. We zien de opkomst in Nederland van het Nieuwe Toprestaurant. De Nieuwe CATERAAR. Het Nieuwe Hotel. Nieuw voedsel en nieuwe voedselsystemen. Nieuwe verdienmodellen. Het Nieuwe Werken. Nieuwe eetmomenten. Nieuwe menu's. **Het Nieuwe Nu is Anders.**"*

Behalve Bakker belicht een reeks van prominente denkers en doeners **Het Nieuwe Nu** tijdens de FIDays. Onder hen **Marieke Hart** van **Thuisafgehaald.nl**, nieuwkomer in de foodwereld, **Ronald van den Hoff** van **Seats2Meet** over 'society 3.0', de Vlaamse **Jef Staes** met een uitgesproken mening over de nieuwe medewerker, **Kjelt van Bommel** van **TNO** die samen met de **Cas Spijkers Academie** laat zien hoe 'Digital Gastronomy 2.0' in een jaar tijd een revolutionaire evolutie doormaakte.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: Nieuwsmedia zijn welkom voor een reportage/interview. Contact Marieke Klosters via marieke@mkpr.nl; tel.: 06 53 37 17 89.

