

Van: Regio Stedendriehoek <communicatie@regiostedendriehoek.nl>
Verzonden: donderdag 23 januari 2025 19:11
Aan: PR en communicatie | BCH
Onderwerp: Duurzaam voedselsysteem | Regio Deals bekend | Week van de Circulaire Economie

Nieuwsbrief januari 2025



Duurzaam voedsel op het menu

Hebben we het over voedsel, dan kun je daar allerlei associaties bij hebben. Als consument denk je misschien: waar komt het eten op mijn bord eigenlijk vandaan? Ben je voedselproducent, dan heb je te maken met de effecten van je werk op het landschap en het klimaat. Een ondernemer kan denken: hoe zorgen we voor gezond eten in de bedrijfskantine? Zo divers als het onderwerp voedsel is, zo gevarieerd is ook de menukaart van de Regio Stedendriehoek met activiteiten voor een duurzaam voedselsysteem. Van een voedselagenda

voor gemeentes tot projecten gericht op eiwittransitie. Van advies aan voedselcoöperaties tot initiatieven om lokaal voedsel aan de man te brengen. In dit artikel een kijkje in de regionale keuken.

René de Bruin loopt al een tijd mee in de keuken van het duurzaam voedselsysteem. Zo'n zeven jaar houdt hij zich bezig met projecten in de regio rond korte voedselketens. Sinds een jaar werkt hij voor de Regio Stedendriehoek. Zijn opdracht: het thema duurzaam voedsel doorontwikkelen en op de kaart zetten. Het is één van de programmalijnen van het programma Vitaal Landelijk Gebied.

[Lees verder](#)

Week van de Circulaire Economie



Van 17 tot en met 22 maart 2025 vindt de 10e editie van de landelijke Week van de Circulaire Economie plaats. Het doel? Laten zien hoe circulair ondernemen in de praktijk werkt. De beste voorbeelden krijgen een podium, voorlopers ontmoeten elkaar en startups ontvangen tips om zelf circulair te ondernemen.

Voor de 3e keer fungeert Regio Stedendriehoek als circulaire hub. Tijdens de Week van de Circulaire Economie worden diverse inspirerende projecten, ondernemers en samenwerkingsverbanden uitgelicht die voortbouwen op de circulaire ambities en activiteiten die al leven in de regio. De focus van het regionale hub programma dit jaar ligt op circulaire bedrijventerreinen (ook in relatie tot groen en water), circulaire verdienmodellen, en circulair, biobased en toekomstbestendig bouwen: thema's die cruciaal zijn om de transitie naar een circulaire economie in de regio en daarbuiten te versnellen. Het definitieve programma volgt snel!

Wil jij een evenement organiseren bij de Circulaire Hub Regio Stedendriehoek?

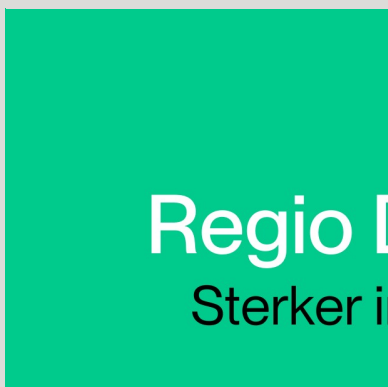
Dat kan! Neem dan contact op met: Sanne Alferink (sanne@transitiemakers.nl) en Mara Midiere (mara@diep.nl), Coördinatoren Circulaire Hub Regio Stedendriehoek

"Eén ding staat vast: we werken aan een regio waar we – ook zonder aardgas – warm en comfortabel kunnen leven in de winters van de toekomst."

Lees de column van Pouwel Ingberg, voorzitter RES Stedendriehoek



Regio Deal Update



Morgen is het zover: de bekendmaking van de Regio Deal projecten!

Na een lange periode van beoordelen is ons Regio Deal team eruit.

Alle desbetreffende mensen ontvangen morgen meer informatie.

Volg ons ook op [LinkedIn](#) om op de hoogte te blijven van de laatste ontwikkelingen!

Kalender

25 JAN 2025

10.00 uur

Locaties in Apeldoorn, Deventer en Zutphen

Open dag Aventus

Kom zaterdag 25 januari naar de Open Dag en maak kennis met Aventus. Alle locaties van Aventus in Apeldoorn, Deventer en Zutphen zijn geopend!

Wat kun je doen op de open dag?

- Neem een kijkje in hun praktijklokalen
- Probeer alvast een opdrachtje uit

- Doe een studiekeuzetest
- Volg een rondleiding
- En maak kennis met hun docenten en studenten!

6 FEB 2025

15.30 uur

Royal Talens Distributiecentrum, Apeldoorn

Logistiek Live Café

Netwerkorganisatie LNS (Logistiek Netwerk Stedendriehoek) en Royal Talens nodigen je op donderdag 6 februari graag uit voor een Logistiek Live Café in combinatie met een bedrijfsbezoek. Royal Talens deelt deze middag hoe zij hun supply chain duurzaam hebben geprofessionaliseerd.

7 MRT 2025

10.00 uur

Technieklab, Deventer

Logistiek Live op Techniek Tastbaar Deventer

Op vrijdag 7 maart is iedereen die iets in de techniek en/of logistieke sector zou willen doen welkom op Techniek Tastbaar in het Eddy Hillesum Lyceum De Marke Zuid, Deventer. Naast veel technische beroepen, demo's, activiteiten en bedrijven die je hier vindt, is er ook een plein met daarop Logistiek Live! Hier vind je verschillende soorten bedrijven die actief zijn in de logistieke sector. Iedereen is van 10.00 – 18.00 uur van harte welkom.

[Klik hier voor alle activiteiten](#)



Deze e-mail is verstuurd aan info@bedrijvencontactheerde.nl.

Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier](#) afmelden.

U kunt ook uw [gegevens](#) inzien en [wijzigen](#).

Voor een goede ontvangst voegt u communicatie@regiostedendriehoek.nl toe aan uw adresboek.