

PERSBERICHT

Gent, 22 september 2020

Foodpairing & EIT Food stellen voor: *EATING THE GAP*

Voor een gloednieuw wereldwijd virtueel evenement brengen de makers van **The Flemish Primitives** de gamechangers van ons voedselsysteem samen. Topchefs van wereldklasse, toponderzoekers en innovatieve startups van over de hele wereld komen samen tijdens een dagvullend live evenement dat de nieuwste virtuele en online streamingtechnologieën combineert om de meest immersieve online foodbeleving ooit te creëren. **Eating the Gap** brengt journalisten, chef-koks, foodies en foodprofessionals van over de hele wereld samen. **100 geselecteerde social media influencers** met een **gecombineerd bereik van 1,2 miljoen mensen** in Europa zullen het evenement live delen.



Over *EATING THE GAP*

Landbouwpraktijken vernietigen bossen en bedreigen de biodiversiteit. Ons voedselsysteem is verantwoordelijk voor 25% van de wereldwijde CO2-uitstoot. Terwijl 1/3 van het voedsel dat we produceren verloren gaat, gaan 820 miljoen mensen elke dag met honger naar bed. Meer nog, 2 miljard mensen hebben een tekort aan micronutriënten, terwijl 650 miljoen mensen zwaarlijvig zijn. De verborgen kosten van dit voedselsysteem voor ons gezondheids- en ecologisch verlies bedragen 12 biljoen dollar per jaar en zullen snel oplopen tot 16 biljoen dollar (evenveel als het BBP van China).

Dit verkwistende systeem kan is natuurlijk **niet vol te houden**. Het voedselsysteem zou voor ons, de boeren en de planeet moeten zorgen. Deskundigen zijn het erover eens dat het belangrijk is

om mensen aan te moedigen om een plant-rijker dieet te volgen, om de impact van voedsel op het klimaat te verminderen en onze gezondheid te verbeteren.

Chefs, horeca en de voedingsindustrie zijn **gamechangers**. Ze zijn de perfecte ambassadeurs en mentoren om mensen te inspireren, informeren en betrekken bij een **duurzamer en gezonder dieet zonder in te boeten aan smaak**.

Het Evenement

Eating the Gap is een internationale virtuele conferentie die mensen over de hele wereld via chef-koks inspireert richting gezonde en duurzame voeding. Op een virtueel podium koppelen we 's werelds beste chef-koks aan innovatieve projecten, waarbij we kennis over duurzaam, gezond en toekomstbestendig eten presenteren en delen. State-of-the-art cameratechnologie staat garant voor het meest meeslepende virtueel evenement dat de voedingssector ooit heeft gezien.

Onderwerpen

Plant-based revolution - Welke strategieën passen chefs over de hele wereld toe om een seizoensgebonden en lokale keuken aan te bieden? Hoe kan het gastronomische landschap en de voedingsindustrie de verscheidenheid en gevarieerdheid van planten, dieren, micro-organismen en bioculturele systemen die aan voedsel zijn gekoppeld, bevorderen? Hoe kunnen we ons voedselsysteem duurzamer maken en nieuw, opwindend en lekker eten binnen bereik brengen? Planten zullen centraal staan in ieders dagelijkse voeding, de op planten gebaseerde revolutie kan beginnen!

Gezonder maaltijden - Hoe kunnen we via gepersonaliseerde gastronomie gezonder leven en meer genieten? Hoe kunnen nieuwe inzichten in fermentatie en ons darmmicrobioom de gezondheid én de smaak verbeteren? Hoe kom je tegemoet aan allergie- en, dieet-behoefte in je menu zonder in te boeten aan smaak of beleving? We willen allemaal gezonde, veerkrachtige en gepersonaliseerde diëten om ons lichaam en onze hersenen te ondersteunen voor een opwindend leven!

Keuken 4.0 - Hoe smaakt celgebaseerd vlees? Welke strategieën en technologieën komen op ons af in foodtech? Hoe kan de smaak van alternatieve voeding verder worden ontwikkeld? De toekomst begint nu! Stel je voor dat je overal voedsel kweekt en consumeert: in je keuken, op je dak en... in de ruimte.

Praktische informatie

16 NOVEMBER 2020

Meer dan 20 inspirerende sessies door 's werelds beste chef-koks, lokaal talent, innovatieve startups en toponderzoekers brengen betekenisvolle verhalen tot leven.

Registreren is gratis en kan op www.eatingthegap.be

Fix the broken food system - *Eat the Gap!*

Einde van het persbericht - Informatie voor journalisten

Perscontact: Peter Monbailieu - +32 495 12 74 37 - peter@shakalaka.be

Teaser video: <https://youtu.be/k-xkewnz6qU>

Visuals: <http://bit.ly/ETGVISUALS>

Neem contact op voor meer informatie, het plannen van interviews en/of persmateriaal.

EATING THE GAP is presented by FOODPAIRING and EIT Food.

www.eatingthegap.com



This activity has received funding from EIT Food, the innovation community on Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT), a body of the EU, under the Horizon 2020, the EU Framework Programme for Research and Innovation

The EIT Food Ambassadors Programme

EATING THE GAP is part of the EIT Food Ambassadors Programme, a project funded by EIT Food - Europe's leading food innovation initiative - with the aim of creating a sustainable and future-proof food sector. The initiative is made up of a consortium of key industry players, start-ups, research centres and universities from across Europe. It is one of six Knowledge and Innovation Communities (KIC) established by the European Institute for Innovation & Technology (EIT), an independent EU body set up in 2008 to promote innovation and entrepreneurship across Europe. Current consortium partners in the EIT Food Ambassadors Programme are the European Food Information Council (EUFIC), Doehler, Reading University, RethinkResource and Foodpairing.