

FOOD BEDRIJVEN DELEN INNOVATIEVE KENNIS IN EEN UNIEKE WERKOMGEVING

HET WORLD FOOD CENTER IN EDE WORDT EEN MONDIALE FOOD HUB

Nooit eerder stond het onderwerp voedsel zo in de schijnwerpers als nu. En dat is niet gek, want de consument besteedt meer geld en aandacht aan zijn dagelijks eten dan ooit te voren. Tegelijkertijd zijn er wereldwijd talloze uitdagingen op het gebied van voedsel zoals honger, obesitas en de merkbare effecten die onze voedselproductie en -consumptie hebben op het milieu. Uitdagingen die vragen om samenwerking, innovatie en beleving. Welke invalshoek je ook kiest, food is hot en voor ondernemers die innovatie hoog in het vaandel hebben liggen kansen om de hoek. Zo ook in Ede waar ze claimen dé food-ontmoetingsplek van Nederland te ontwikkelen. Een plek waar gewoond, gewerkt en beleefd wordt.

David de Bruijn gaat enthousiast pratend voor naar de horecaruimte in de Frisokazerne. Dat is te begrijpen, want als strategisch communicatieadviseur van het World Food Center gebied, bezit hij een helicopterview over het fascinerende project. Het idee voor het WFC ontstond al in 2012. Een Edese ondernemer met oog voor de wereldvoedselproblemen plantte het zaadje. We leven in een wereld waarin hongersnoden én overdaad aan voedsel naast elkaar bestaan. En waarin de wijze van voedselproductie het milieu en klimaat beïnvloedt. Bovendien heeft de consument in al die ontwikkelingen een belangrijk aandeel. Hoe is het dan mogelijk dat nergens de kennis van consumenten over voedsel op een prikkelende manier wordt gestimuleerd? De volgende gedachte vloeide daar rechtstreeks uit voort: hoe mooi zou het daarom zijn om een thema-attractie te starten? Een plek waar consumenten food en alles wat daarmee samenhangt kunnen ervaren? Een waardevol idee was geboren.

DE HOT SPOT VOOR KENNISINTENSIEVE (AGRI)FOOD BEDRIJVEN

Het ging de World Food Center Experience heten en vormde de basis voor het plan voor een enorme Food Hub die de gemeente Ede als grond eigenaar vervolgens samen met de ontwikkelingscombinatie World Food Center Development uitwerkte. Het basisidee werd breder getrokken, vertelt De Bruijn. "Wij hebben op dit prachtige kazerneterrein, met daarop onder meer de Rijksmonumentale Maurits- en Frisokazerne en volop mogelijkheden voor nieuwbouw, letterlijk de ruimte om een bredere ambitie in te vullen. De ambitie namelijk om hier kennisintensieve

agrifood bedrijven te huisvesten." Enkele partijen zitten er inmiddels al. Dat zijn naast bestaande bedrijven ook startups, want innovatie is een essentieel element van het ontwikkelingsplan. Daarbij wordt ook actief ingezet op synergie en samenwerking tussen bedrijven, waarbij niets aan het toeval wordt overgelaten. Naast de horeca die vlak achter de Frisokazerne, in het ketelhuis, wordt ingericht en die als een soort huiskamer van het WFC gaat dienen, wordt er tevens een community manager aangesteld voor het gebied. Want innovatie neemt een hogere vlucht als er ook sociale cohesie is, zegt De Bruijn. En dat heeft, zeker in de aanvangsfase, actieve sturing nodig.

DE PERFECTE WERKOMGEVING

Op het voormalige kazerneterrein zijn als gezegd de kennisintensieve agri en food ondernemingen welkom. Jeroen Galle, directeur projecten bij World Food Center Development, roemt de vestigingskracht voor ondernemers. "Locatie is sowieso alles in vastgoed. De pracht van de Veluwe komt hier letterlijk het terrein binnen. En naast het vele groen, is het WFC ook aantrekkelijk doordat het zo goed ontsloten is. We zitten hier direct naast het intercystation Ede-Wageningen, wat werknemers en bezoekers ook meteen stimuleert om duurzaam te reizen. De auto kunnen ze thuis laten staan." De statistieken die Galle bij de ideale ligging levert, spreken voor zich: je bent in 26 minuten op Utrecht CS, in 14 minuten in Arnhem en in een klein uur op Schiphol. "En ook met de auto is dit goed bereikbaar, bovendien ben je zó in de natuur. Ik ken niet veel plekken in Nederland die deze drie zaken kunnen bieden. En denk nou

eens aan het vinden en binden van talenten op de arbeidsmarkt, een van de grootste uitdagingen voor organisaties op dit moment. Dat gaat nou eenmaal makkelijker op een goed bereikbare en inspiratieve plek.”

Ook de aanwezigheid van de Wageningen University & Research en veel innovatieve agri food bedrijven in de nabijheid maken het World Food Center aantrekkelijk voor vestigers. Die geconcentreerde samenbundeling van kennis en kunde geeft niet alleen synergie tussen bedrijven onderling, maar werkt ook richting consument. Galle: “De kracht van het concept is ook dat kennisbedrijven de wereld van food en van relevante innovaties aan een bezoekend publiek



gaan presenteren. Veel bedrijven zetten daarvoor zelfs hun eigen experience center op. Ondernemers komen hier dus met hun consumenten in contact, wat heel waardevol is. In de sfeer van business to business wordt namelijk al genoeg gedaan, maar juist die business to consumer-kant, de exposure naar de consument, kom je vrijwel nergens tegen.”

WONEN, WERKEN EN BELEVEN

Hoe belangrijk synergie en samenwerking zijn, weet Galle ook uit eigen ervaring. “Wij geloven in gemengde gebiedsontwikkeling. Zo gaan we nieuwe huisvesting voor bedrij-

**“INNOVATIE
NEEMT EEN
HOGERE
VLUCHT
ALS ER OOK
SOCIALE
COHESIE IS”**



ven ontwikkelen en komt in totaal 50.000 vierkante meter bedrijfsruimte beschikbaar. Ook verrijzen er circa 600 woningen op dit terrein.” Op de vraag of die woningen speciaal worden gebouwd voor de huisvesting van werknemers van de bedrijven op het WFC-terrein, antwoordt Galle ontkennend. “Misschien zullen hier inderdaad enkele werknemers gaan wonen, maar met dat oogmerk worden de huizen niet gebouwd. Ze komen er omdat ze een onmisbaar onderdeel vormen van de levendige dynamiek die we hier voor ogen hebben. Dit gaat een gebied worden

waarin gewoond, gewerkt én beleefd wordt. Juist door die reuring is het hier voor iedereen interessant.”

EERSTE INNOVATOREN ZIJN NEERGESTREKEN

Voor Galle zelf ligt de focus vooral op bedrijfshuisvesting. Met het aantrekken van nieuwe bedrijven in het gebied ontstaat als het ware een Food Innovation District. Een clustering van innovatieve foodbedrijven, van startups tot bestaande organisaties. Zowel innovatie als duurzaamheid spelen in de WFC-ontwikkeling een essentiële rol. Het gaat om de ontwikkeling van kwalitatief hoogwaardige en duurzame oplossingen, zoals dat overigens binnen de hele food industrie een prominent thema is. Maar tevens trekken innovatoren ook weer andere vernieuwende bedrijven hiernaartoe, zegt Galle. Een ontmoeting met Ernst Breel van Rival Foods, laat zien dat de eerste innovatoren al zijn neergestreken. Samen met Birgit Dekkers startte Breel het nieuwe bedrijf om relevant onderzoek dat door Dekkers aan de universiteit van Wageningen was gestart, buiten de universiteitsmuren verder te ontwikkelen en te commercialiseren.

Rival Foods bestaat nog maar een half jaar, maar lijkt op een heel interessant spoor te zitten: dat van het structureren van plantaardige eiwitten volgens een nieuw procedé dat de shear cell technologie wordt genoemd. Dat geeft plantaardige proteïnen een stevige spierachtige structuur en bite en de eigenschappen van vlees. Los van de waarde van dit proces, is ook de timing ervan perfect, want vleesvervangers en plantaardige diëten staan tegenwoordig volop in de schijnwerpers. “Eigenlijk zijn Birgit en ik onderdeel van de klaagzang dat die vleesvervangers nog lang niet zijn wat ze zouden moeten zijn”, begint Breel. “Het zijn vaak afgeproducten met een smaak, geur en kleur. Het pak openmaken en opwarmen is eigenlijk het enige wat je ermee kunt doen. Mooie culinaire producten die je op verschillende manieren kunt bereiden, ontbreken nu nog. Daar willen wij iets aan veranderen.” Bite is de nieuwe smaak en daarom is het verheugend te constateren dat met de ontwikkelde procedure plantaardige producten een stevige textuur krijgen en bovendien exact hetzelfde reageren op bereiding als vlees. Hoe goed dat gelukt is, is proefondervindelijk al bewezen. “We hebben meerdere chef-koks met onze vleesvervangers laten werken. Ze sneden, bakten, braadden, kookten en marineerden, maar merkten geen verschil met echt vlees. Ze waren dan ook enthousiast.”

IDEALE KRAAMKAMER VOOR STARTUPS

Enthousiast is Breel ook over de mogelijkheden die werken in de onlangs geopende startup locatie ‘Roots’ hem als ondernemer biedt. En hij is niet de enige, want er zijn meer startups in zijn directe omgeving gevestigd. “Ik sprak zojuist een paar bedrijfjes die morgen hun intrek nemen in ons zustergebouw hier tegenover. Daar zit overigens al een interessante onderneming die kweeksystemen met planten ontwikkelt.” De interesse die er is, verbaast hem niet. “Juist voor startups die zich niet kunnen veroorloven om lange huurcontracten af te sluiten is het ideaal dat



hier onder flexibele voorwaarden betaalbare bedrijfsruimte kan worden betrokken.” Daar komt wat Breel betreft de synergie bij, want alle startups kunnen volgens hem iets van elkaar leren. “Vragen over contracten, over hoe je met werknemers omgaat of hoe je bepaalde administratieve vraagstukken aanpakt, iedere startup heeft ermee te maken. Alleen daar kun je al veel kennis op uitwisselen.”

“Fijn is daarnaast nog dat er, zo midden in de Foodvalley, allerlei bedrijven zijn met wie we kunnen samenwerken en dat onze lijntjes met Wageningen kort zijn gebleven. We kunnen zo aanhaken bij allerlei wetenschappelijke ontwikkelingen.” Daarbij merkt Breel bovendien nu al dat de locatie hem als ondernemer ook internationaal zichtbaar maakt. “We hebben bijvoorbeeld een financiering van een

**“ONDERNEMERS
KOMEN HIER
MET HUN
CONSUMENTEN
IN CONTACT”**



Wethouder Leon Meijer

buitenlandse partij gekregen die ons puur en alleen heeft opgemerkt omdat we onze business case in het grotere verband van Wageningen en de Foodvalley konden presenteren.”

Leon Meijer belicht nog een ander belang dat hem als wethouder met onder meer food in zijn portefeuille aan het hart gaat. “In het verleden zaten er twee grote werkgevers in Ede; Defensie en ENKA. Zij waren honderd jaar lang de startende dragers van de plaatselijke economie. Na hun vertrek is de ontwikkeling van het WFC natuurlijk



21



uitermate positief. De verwachting is dat, zeker wanneer je ook de arbeidsplaatsen meerekent bij alle toeleverende bedrijven die niet op dit terrein zitten, er meer dan tweeduizend arbeidsplaatsen bij zullen komen. Daarmee is het aanvankelijke verlies aan arbeid meer dan gecompenseerd. Het WFC is dan ook een boost voor onze werkgelegenheid.” De gemeente stond door die ontwikkeling aanvankelijk voor de vraag: hoe nu verder? Wat hoort bij Ede, wat is kenmerkend en moet dus bepalend zijn voor de economische richting die we kiezen? Het antwoord diende zich eigenlijk direct aan, want om food kun je niet heen. Zo heeft dit gebied alleen al in zijn boeren ruim zevenhonderd primaire voedselproducenten. Daarnaast zijn er vele bedrijven in Ede hard bezig met de ontwikkeling van kennis over voedsel. De NIZO is daarvan een mooi voorbeeld.



Ernst Breel van Rival Foods



KENNIS EN FOOD: DE RODE DRAAD NAAR DE TOEKOMST

Er komt bovendien een bijzonder imposante geschiedenis om de hoek kijken. “Ik zeg weleens; in vierhonderd jaar voor Christus toen Zuid Holland nog moeras was en er in Friesland alleen terpen boven het water uitkwamen, werd hier al landbouw bedreven. Er is hier enorme kennis over voedsel opgebouwd in die tweeënhalfduizend jaar. Dus het is duidelijk dat kennis en food ons historisch zwaartepunt vormen en dus ook onze rode draad naar de toekomst moeten zijn.” Daarop is dan ook vol ingezet en middels de WFC Experience zal ook publiek van buiten stad en regio getrokken worden. “Centraal op het terrein, in de Mauritzkazerne, wordt de Experience gehuisvest. Bezoekers gaan daar echt de mooie en

**“HET WFC IS EEN
BOOST VOOR ONZE
WERKGELEGENHEID”**

soms complexe wereld van voedsel beleven. Juist door te zien, voelen, proeven en ruiken, worden zij spelenderwijs bewust van alle aspecten rond ons eten. We zijn zeker niet van plan met een soort opgeheven vingertje de boodschap mee te geven dat iedereen overal en altijd verantwoord moet gaan eten. Food is fun en kennis verwerven daarover is dat ook.”

Hoewel er nooit garanties zijn, durft de wethouder wel verwachtingen uit te spreken. Hij raamt het aantal bezoekers dat over food wil leren en het wil ervaren op ruim driehonderdduizend per jaar. Zo krijgt een gebied waar toch al veel reuring gaat ontstaan óók een toeristische aantrekkingskracht. Meijer ziet het eindresultaat voor zich. “Dit gebied gaat zorgen voor een geweldige positieve dynamiek van aanhaken, delen en meedoen. Het World Food Center wordt dus de tegenpool van het bedrijventerrein waar 's avonds alle lichten gedoofd zijn en alleen nog een beveiligingsauto rondrijdt. Hier is steeds iets te doen. Dit wordt echt een levendige plek. The place to be voor ondernemers, bewoners en bezoekers.”