

HOE
VOEDEN WE
10 MILJARD
MENSEN
IN 2050?

WORLD
FOOD
CENTER

*We feed
each other*



EERSTE NIEUWBOUW KANTOORRUIMTES IN ONTWIKKELING

COMMUNITY WORLD FOOD CENTER GROEIT

Binnen afzienbare tijd moet het World Food Center in Ede definitief op de kaart staan als dé hotspot op het gebied van voedsel, nationaal en internationaal. Het eerste bouwveld wordt nu ontwikkeld en onlangs presenteerde de architect daarvoor vier nieuwe gebouwen waarin agri- en foodbedrijven een onderlinge chemie zullen vinden.

Amsterdam geldt als epicentrum van de creatieve sector, terwijl je technologische innovatie direct associeert met Brainport Eindhoven. Als het aan de gemeente Ede en haar ontwikkelingspartner ligt, krijgt het World Food Center snel een vergelijkbare status op het gebied van agro en food. Dat valt mede op te maken uit de grote belangstelling die ondernemingen en andere organisaties in deze sectoren tonen om zich op het terrein te kunnen vestigen. De verkoop en verhuur van kantoor- en labruimten is inmiddels van start gegaan en er wordt hard aan gewerkt om deze gebouwen - inmiddels voorgesteld in een schetsontwerp - spoedig te realiseren. “Het voormalige kazerneterrein Maurits Zuid ontwikkelt zich tot een hotspot waar alle kennis en expertise samensmelt”, zegt Sander van de Pol, accountmanager World Food Center namens de gemeente Ede. “We noemen het een ecosysteem, vergelijkbaar met organismen in de natuur die elkaar in stand houden. Er is hier een community van gelijkgezinde ondernemingen die onderling waarde toevoegen, die veel aan elkaar hebben.”

VAN ELKE BLOEDGROEP

Louis de Boer, accountmanager voor World Food Center vanuit ontwikkelaar WFC.Development, vult aan: “In het ecosysteem staan agri- en foodbedrijven centraal, maar het biedt tevens ruimte aan foodgerelateerde ondernemingen. Je

zou kunnen denken aan zakelijk dienstverleners, zoals advocaten, accountants en softwareontwikkelaars met een specialisme in deze sectoren. Wij merken dat potentiële klanten die overwegen om zich hier te vestigen die totale combinatie een heel aantrekkelijk idee vinden. Idealiter zijn van elke ‘bloedgroep’ partij aanwezig, van innovatieve start-ups tot multinationals, maar bijvoorbeeld ook brancheverenigingen en belangenorganisaties. De non-profitinstellingen krijgen straks hun eigen gezamenlijke gebouw. Binnen de chemie die ontstaat, met veel inspiratie, voorbeelden en verbinding, zal het World Food Center zich ontwikkelen tot het kloppend hart van de agro- en foodsector, waar bedrijven werken aan voedseluitdagingen. Organisaties met visie op dat gebied vinden hier snel hun draai, verwachten wij.”

DICHT BIJ CONSUMENT

Het World Food Center profileert zich nadrukkelijk niet als een concurrent voor Wageningen University & Research. “Integendeel, het vormt juist een aanvulling en we werken al sinds de beginfase met elkaar samen”, laat Van de Pol weten. “De universiteit concentreert zich vooral op fundamenteel onderzoek en wetenschap. Hier in Ede zullen bedrijven zich vestigen die dicht bij de consument staan, doordat ze zich bezighouden met sales, marketing en allerlei andere soor-

ten dienstverlening. Wel in het plaatje past specialistisch onderzoek, rechtstreeks toegespitst op de markt, aan het eind van de keten. Hier ligt een duidelijke focus op business en op consumenten, vandaar ook de ontwikkeling van WFC Experience. Deze thema-attractie over voedsel opent in 2023 haar deuren, met de verwachting jaarlijks ruim 300.000 bezoekers te ontvangen. Leuk bijvoorbeeld als extra belevenis voor de gasten van bedrijven en organisaties op het terrein, naast onder meer rondleidingen die inzicht in de historie van deze bijzondere locatie geven.”

24 UUR REURING

Er is meer, zoveel meer dat de ontwikkelende partijen spreken van een ‘hybrideterrein’. De Boer legt uit: “We zetten bewust in op een mix van wonen en werken, zij het met een heel open karakter, zonder verplichte relatie met elkaar. Het gaat ons erom een klimaat te scheppen waar bij wijze van spreken 24 uur per dag en zeven dagen in de week reuring heerst, dus niet een kantorenpark dat na zessen ‘s avonds helemaal ‘uitsterft’. Altijd leeft het hier. Daarbij geeft het openbare gebied ruimte om evenementen te organiseren en anderszins te recreëren, in een prachtig groene omgeving met de rust en de zuivere lucht van de natuur. De gemeenschappelijke faciliteiten zijn voor iedereen toegankelijk, zoals een restaurant met terras,



‘NET ALS VROEGER KUNNEN DE RAMEN WEER OPEN, WAARDOOR JE DE FRISSE BOSLUCHT ZO BINNENHAALT’

een aantal parken en natuurlijk de WFC Experience. Dat aanbod breiden we ook nog uit met een hotel en een conferentiecentrum. Verder zullen we voorzien in laadpalen, deelauto's, deelfietsen en andere slimme mobiliteitsoplossingen. Je mag het World Food Center zien als een geheel nieuw stadsdeel van Ede, maar dan met een uniek karakter.”

GEZOND WERKEN

De locatie behoudt haar twee fraaie en imposante rijksmonumenten, de Friskazerne en de Mauritskazerne, waarin zich reeds verschillende foodbedrijven hebben gevestigd. In de directe nabijheid daarvan verrijzen vier nieuwe gebouwen, waarvan de architect zeer recent een schetsontwerp presenteerde aan geïnteresseerde ondernemers en vertegenwoordigers van andere organisaties. “Zij krijgen inspraak in de ontwikkeling”, vertelt De Boer. “We bieden de gebouwen te koop of te huur aan, waarmee we een brede markt bedienen, van start-ups met nog weinig eigen middelen tot ondernemingen met een lange

staat van dienst en meer investeringsmogelijkheden. Er komt een bedrijfsverzamelgebouw, maar kunnen ook kantoorpanden zelfstandig betrokken worden. Vanzelfsprekend laten we ons bij de materiaalkeuze, de constructie en de energievoorziening leiden door duurzaamheid, maar dat niet alleen. We willen, passend bij de visie omtrent beter voedsel, veel aandacht besteden aan de gezondheid van de mensen die er werken. Momenteel kijken we naar mogelijkheden om de gebouwen volledig uit hout en

glas op te trekken. Het betreft een zogeheten CLT-constructie - cross laminated timber - van massief houten wanden, vloeren en balken. Het ademt beter, werkt vochtregulerend en zorgt door de korte bouwtijd voor een geringere stikstofuitstoot. Net als vroeger kunnen de ramen weer open, waardoor je de frisse boslucht zo binnenhaalt.”

BEREIKBAARHEID

Een internationaal georiënteerde hotspot als het World Food Center in Ede moet één ding zeker goed voor elkaar hebben: de bereikbaarheid. “Het ligt centraal in het land en niet ver bij de Randstad vandaan; dat is al een goede basis”, zegt Van de Pol. “Direct hier aan de rand van het terrein vind je het treinstation met intercystop. Vanaf de snelwegafslag bij de Pathé-bioscoop komt er op zeer korte termijn - nog voor het eind van het jaar - een snelle, rechtstreekse aansluiting op de A12 en het terrein zelf richten we qua infrastructuur helemaal opnieuw in, een proces dat ook al volop loopt.” Het World Food Center zal in de toekomst voor een hoop extra werkgelegenheid zorgen. Het biedt een rijpe voedingsbodemp voor een actieve community in de agro- en foodsector, die een wezenlijke rol kan gaan vervullen in een verantwoorde voedselvoorziening voor tien miljard mensen in 2050.

Meer informatie:
www.worldfoodcenter.net





ZO KWEEK JE BEWUSTZIJN

11

Bij de van oorsprong Achterhoekse Paulien van de Vlasakker is groen en lokaal eten er letterlijk met de paplepel ingegoten. Maar de luxe van zoveel natuur als zij vroeger om zich heen had, is niet voor iedereen vanzelfsprekend. Al op jonge leeftijd beseftte zij wat een groene leefomgeving met de mens doet. Het zaadje dat ze met haar promotieonderzoek op de Wageningen Universiteit naar stadslandbouw plantte, is uitgegroeid tot haar eigen bedrijf Vegger. Sinds 2016 verbeteren hun indoor gardens de leefomgeving van mensen in verzorgingstehuizen en kantoren.

EEN VOLKSTUUNTJE MAAR DAN BINNEN

“Het idee is eigenlijk heel simpel. Vegger verbindt de natuur, stad, mens en gezonde voeding met elkaar. Of zoals we het zelf graag beschrijven: we creëren een healing environment. Met onze indoor gardens - die we in de verzorgingstehuizen liefkozend binnenmoestuinen noemen - verbeteren we de leefomgeving van ouderen. Ze vinden het heerlijk om net als vroeger een soort van volkstuintje te hebben. Wij verzorgen de opbouw, service en het onderhoud, de ouderen kunnen genieten van de groei en bloei. Samen met de verzorgers oogsten zij de groenten en kruiden om hun maaltijden te

verrijken met verse, lokale en herkenbare ingrediënten.”

LOKAAL VERBOUWD VOEDSEL, OOK IN DE STAD

“Ik ben ervan overtuigd dat biologisch kweken de toekomst is. Beter voor de planeet, gezonder voor de mens. Maar als ik denk aan hoe we 10 miljard monden moeten voeden in 2050, denk ik ook aan high tech innovatieve oplossingen zoals vertical en indoor farms. Op die manier hebben mensen in de stad ook toegang tot zelf verbouwd, lokaal en gezond voedsel. In de toekomst hoop ik daarom ook installaties in kantoren te plaatsen. Hoe leuk is het om op je werk een deel van je lunch te

oogsten? Veel mensen hebben geen flauw idee meer waar hun voedsel vandaan komt. Met indoor gardens kweek je niet alleen lokaal voedsel, ook bewustzijn.

RUIMTE VOOR EXPERIMENTEREN

“Sinds februari 2020 zijn we gevestigd in het Roots-gebouw op het World Food Center. We hadden een grotere ruimte nodig dan wat we hadden op de campus in Wageningen. Deze omgeving, vol met andere start-ups en food innovators, past helemaal bij ons. Het is een creatieve plek waar ruimte is voor experimenteren en ontwikkeling. Iedereen werkt aan nieuwe dingen, dat geeft een bepaalde vibe.”