



NIEUW BEDRIJFSVERZAMELGEBOUW BIEDT UNIEKE KANS OM GROEN, GEZOND EN GEÏNSPIREERD TE ONDERNEMEN

WORLD FOOD CENTER: HET THUIS VOOR FOOD INNOVATIE

Agro en food ondernemers weten sinds enkele jaren het World Food Center (WFC) in Ede te vinden. Pal tegen de Veluwe en naast Station Ede-Wageningen, waaiert het groen weelderig uit. Op de 28 hectare die het voormalige kazerneterrein Maurits zuid telt, hebben zich al bijna 50 innovatieve ondernemers gevestigd. En er is ruimte voor meer food bedrijven. Binnenkort verrijst een nieuw bedrijfsverzamelgebouw dat een duurzame, groene, gezonde en inspirerende werkomgeving belooft te bieden voor ondernemers en organisaties die willen ontwikkelen en ontmoeten.

Accountmanager Sander van de Pol is namens de gemeente Ede bezig contacten te leggen met geïnteresseerde partijen voor gebouw 4 op veld C van het kazerneterrein. Hij doet dit samen met Louis de Boer van ontwikkelaar BPD. En dat lukt goed. Namen kan hij in de huidige fase van contractonderhandelingen nog niet noemen, maar er is vanuit verschillende hoeken de nodige belangstelling. Naast bedrijven die actief zijn in de agro en food sector, zijn er ook branche- en belangenorganisaties die oren hebben naar de koop of huur van vierkante meters op Veld C en gebouw 4. Verbazen doet dat Van de Pol niet. “De Regio Foodvalley heeft een enorme aantrekkingskracht op foodbedrijven. Internati-

onaal staat deze regio hoog aangeschreven waar het gaat om kennis en innovatie in agro en food. De ontwikkeling van het World Food Center past daar uitstekend in.”

ROOTS INNOVATION HUB HUISVEST AL 27 START-UPS
Datzelfde vertrouwen heeft hij ook in de propositie die met gebouw 4 aan de markt wordt voorgelegd. Zo is er de ligging direct achter de prachtige rijksmonumentale Friso-kazerne en tussen het groen van de Veluwe. Daarbij komt nog de uitstekende bereikbaarheid door het naastgelegen intercity station Ede/Wageningen alsook de nabijheid van de A12 en de A30, en bovendien de interessante verscheidenheid van gevestigde én startende ondernemers op het

WFC-terrein. In de twee gebouwen van ROOTS Innovation Hub zijn bijvoorbeeld al 27 ondernemers gehuisvest. Hun corebusiness varieert van insecten tot vleesvervangers. Die brede en diepe bundeling van kennis maakt het WFC tot een aantrekkelijke vestigingsplaats met internationale uitstraling en impact. “En”, vult Van de Pol aan, “vergeet ook niet dat dit een regio vol jongeren is. Waaronder veel studenten die zich, onder meer aan de WUR en Aeres, in agro en food richtingen laten scholen. Dat maakt ze voor de partijen op dit terrein natuurlijk heel interessant. Er zijn dan ook plannen om, als onderdeel van de 600 te bouwen woningen, studentenhuisvesting te realiseren.”

WFC is niet alleen een plek waar je collega-be-

‘EEN KANTOOR IS VEEL MEER DAN EEN PLEK OM ALLEEN JE LAPTOP OPEN TE KLAPPEN’

drijven, brancheorganisaties en kennisinstellingen ontmoet, maar ook de 330.000 consumenten die jaarlijks vanaf 2023 de WFC-Experience zullen bezoeken. Dat wordt een toeristische topattractie waar mensen op een belevenisvolle manier alles te weten komen over ons dagelijks eten.

Dat de kantoorfunctie verandert, en dat die verandering zich onder druk van de corona pandemie versneld voltrekt, is duidelijk. Niet langer is kantoor een plek om alleen je laptop open te klappen, steeds meer staat die plek ook in het teken van plezierig werken en inspirerende ontmoetingen. Dat kan op het WFC überhaupt al volop, maar zeker geldt dat in het multi tenant gebouw 4 dat een totaaloppervlak van bijna vierduizend vierkante meter krijgt en naar ver-



wachting in mei 2022 opgeleverd wordt. Bij het ontwerp is met die ontmoetingsfunctie nadrukkelijk rekening gehouden, vertelt Marijn Mees, oprichter van MEESVISSER architecten. “We hebben een soort L-vormig gebouw ontworpen rondom een driehoekig atrium. Dat is eigenlijk de transparante taartpunt middenin het gebouw waar ondernemers elkaar kunnen zien en ontmoeten en waar ze gezamenlijke bijeenkomsten en activiteiten kunnen plannen. Ons ontwerp is zo uitgewerkt dat het nog ruimte laat om tegemoet te komen aan de wensen van ondernemers die zich hier willen vestigen. Daarnaast kan men elkaar ook ongedwongen ontmoeten bovenop het gebouw, waar een fraaie daktuin



hier de potentie ligt om het meer te laten zijn dan dat.” De naturomgeving waarmee het gebouw prachtig harmonieert onderstreept die mogelijkheid. Hout heeft bovendien nog andere belangrijke voordelen ten opzichte van betonbouw. “Bij betonproductie komt veel CO2 vrij, terwijl hout juist CO2 opneemt. Daarbij groeit hout vanzelf. Alleen al in de Nederlandse bossen groeien dagelijks zo’n zestig nieuwe woningen aan hout. Daarbij verloopt het bouwproces veel sneller, omdat hout lichter is. Dat bespaart veel vrachtwagenbewegingen, overlast en stikstofuitstoot.”

Daarmee zijn nog niet eens alle vliegen genoemd die je in die ene klap slaat, want ook het binnenklimaat knapt er aanzienlijk van op, vervolgt Mees. “De vochtthuishouding in een houten kantoor is anders, de akoestiek is anders, er zijn geen schadelijke emissies van allerlei oplosmiddelen die doorgaans in kunstmatige bouwmaterialen zitten. Daardoor voelt het prettiger wat uiteindelijk ook de ar-

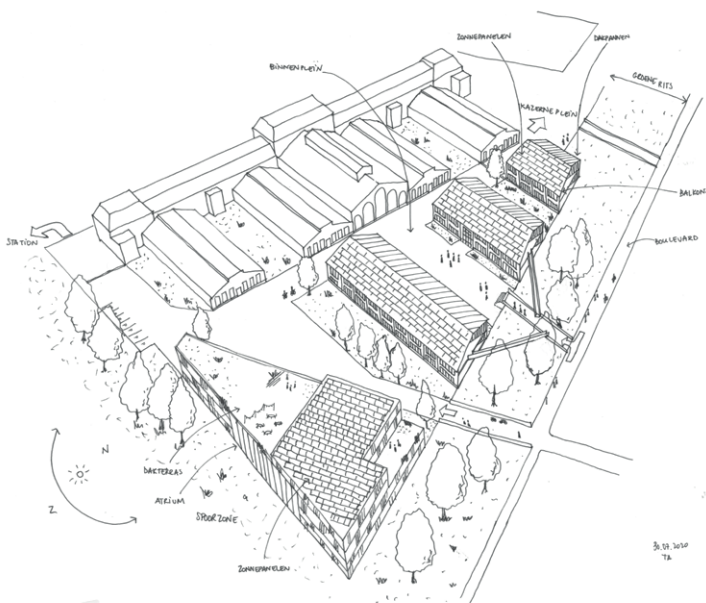
‘ALLEEN AL IN DE NEDERLANDSE BOSSEN GROEIEN DAGELIJKS ZO’N ZESTIG NIEUWE WONINGEN’

beidsproductiviteit verhoogt.” Omdat natuur centraal staat, is er ook nog wat monumentaal hout verplaatst, vertelt Van de Pol. Drie sequoia’s tot wel 14 meter hoog, zijn verplaatst om ze zo te behouden en tegelijkertijd bouw mogelijk te maken. Er gingen jaren van voorbereiding aan vooraf voordat de bomen met kranen en zwaar materieel een nieuwe plek op het WFC-terrein kregen. Bomen met geschiedenis. “Het illustreert hoe we met natuur willen omgaan. Dat hoort bij deze unieke regio en onze situering daarin.”

Mees spreekt tot slot zijn enthousiasme uit over het ontwerpproject dat zich over meerdere gebouwen op veld C uitstrekt. “Vaak zie je dat bij nieuwe ontwikkelingen heel erg gezocht moet worden naar ideeën en identiteit. Hier ligt die identiteit er al in de vorm van een boeiende combinatie tussen groen, fantastische hoge bomen en traditionele kazernebouw.” Het ontwerp van MEESVIS-SER architecten wilde daar organisch bij aansluiten. “Als knipoog hebben we het profiel van de Frisokazerne gereflecteerd in de kopgevels van de kleinere gebouwen die naar de kazerne toe staan. Onze ontwerpen bevatten dus subtiele verwijzingen naar de oude architectuur maar in een modern jasje.”

Er ligt met andere woorden een unieke kans in het vershiet voor bedrijven om groen, gezond en geïnspireerd te gaan ondernemen. Vanaf april gaat gebouw 4 in de verkoop en verhuur.

www.worldfoodcenter.net



zal komen.” Verder gaat een showkeuken heel interessante mogelijkheden bieden, vertelt Van de Pol. “De industriële professionele keuken kan bedrijven helpen bij het doorvoeren van productinnovatie of om bijvoorbeeld personeel te trainen. Ook kunnen er eventueel lunches geserveerd worden. We brainstormen daar graag over verder met kopers en huurders van ruimte in het pand.”

WELZIJN EN ARBEIDSPRODUCTIVITEIT IN DE LIJF

Naast ontmoeting stond ook welzijn centraal in het ontwerp. Zo wordt gebouw 4 een houten gebouw en een pilot voor het eventueel grootschaliger uitrollen daarvan op de overige bouwvelden. Mees: “Dat maakt dit project uniek, want hoewel houtbouw iets meer ingeburgerd raakt, zijn houtbouwprojecten vooral nog incidenten. Ik denk dat



LAURA BOON: DE KRACHT VAN VERBINDING

Ondernemers die zich op het World Food Center vestigen, worden automatisch lid van het WFC Network. Zo halen ze nóg meer uit hun toch al inspirerende werkomgeving.

Laura Boon heet elke nieuwe vestiger van harte welkom. Als community manager is zij helemaal gericht op het verbinden van ondernemers. "Mijn taak is om ervoor te zorgen dat mensen bij elkaar komen. Dat kan zijn in de brede zin van dat woord door middel van bijeenkomsten. Maar daarnaast koppel ik met alle plezier twee ondernemers als die kennis willen maken of wanneer ik denk dat ze elkaar kunnen versterken."

De proactieve rol van Boon in het leggen van de verbinding is cruciaal, zo weet ze uit ervaring. "Er zitten al bijna 50 ondernemers op het WFC, waaronder een bedrijfsverzamelgebouw met 27 startende foodbedrijfjes. Dat is hartstikke mooi, want de potentie voor onderlinge inspiratie ligt er dus al. Alleen weet circa de helft van alle gevestigde ondernemers nog niet wie er verder nog op dit terrein zitten. Ik help hen graag om dat in beeld te krijgen."

Boon organiseert, gedwongen door corona, nu een maandelijkse online bijeenkomst, maar ze popelt om in de toekomst ook fysieke bijeenkomsten te organiseren als onderdeel van het WFC Network programma. "Ik wil daarmee overigens niet alleen de onderlinge dynamiek op dit terrein stimuleren door ondernemers op elkaars pad te zetten. Ook wil ik eens per jaar met de WFC Network leden op bezoek bij food ondernemers in andere regio's van het land om te kijken hoe ze het daar doen."

Ze ziet in de praktijk dat kennismaken vaak al snel wordt gevolgd door kennisdelen en samenwerken, en dat is ook precies haar doelstelling. "WFC Network wil ondernemers door verbinding helpen effectiever te werken aan een duurzamer en gezonder voedselsysteem. Daar is ook behoefte aan. Niet alleen omdat ondernemers veel plezier beleven aan samenwerken, maar ook omdat duurzaamheid en winst elkaar helemaal niet uitsluiten. Ze versterken elkaar tegenwoordig zelfs. Ik verheug me dan ook op het contact met alle ondernemers en ik denk dat zij op hun beurt veel plezier zullen beleven aan het WFC Network."