

WORLD
FOOD
CENTER

*We work
food*

VESTIGEN OP WORLD FOOD CENTER

BRENG JE BUSINESS NAAR HET HART
VAN DE VOEDSELINNOVATIE

WE FEED EACH OTHER

De wereldbevolking groeit. Het klimaat verandert. Onze voedselvoorziening vraagt om verdere verduurzaming. Om gezond voedsel en innovatieve businessmodellen. Centraal gelegen in de innovatieve regio Foodvalley vervult World Food Center hierin een sleutelrol. Dit is de plek waar steeds meer ondernemers, overheden en onderwijsinstellingen samen werken aan de voedselvoorziening van morgen.

IIHHCUDS- CPGAVE



04 INTRODUCTIE

**Dé food ontmoetingsplek van
Nederland**

06 GEBIEDSOVERZICHT

Een compleet programma

08 VESTIGEN OP WORLD FOOD CENTER

Onbegrensde mogelijkheden

12 DE LOCATIE

**Vestigen in het hart van
Food innovatie**

16 Roots

**Start-ups die bijdragen aan
vernieuwing en innovatie**

18 TALENT AANTREKKEN

Een vijver vol talent op alle niveaus

20 BOSRIJKE OMGEVING

**Een werkomgeving die nieuwe
generaties aanspreekt**

23 ONTMOETEN EN BELEVEN

**World Food Center geeft evenementen
de ruimte**

26 NETWORK

**Het zaadje voor een actieve community
is al geplant**

Alles draait om voedsel op het World Food Center: dé food-ontmoetingsplek in Nederland. Op het voormalig kazerneterrein in Ede, aan de rand van de Veluwe, verrijst een dynamisch nieuw stadsdeel, waar wonen, werken en beleven samenkomen. Hier creëren we het ideale en kansrijke vestigingsklimaat voor innovatieve (agri)food-bedrijven, organisaties en kennisinstellingen die samen willen bouwen aan een gezonde toekomst voor people, planet en profit; We Work Food.

↓ Artist impression van
het World Food Center

DÉ FOOD- ONTMOETINGSPLEK VAN NEDERLAND



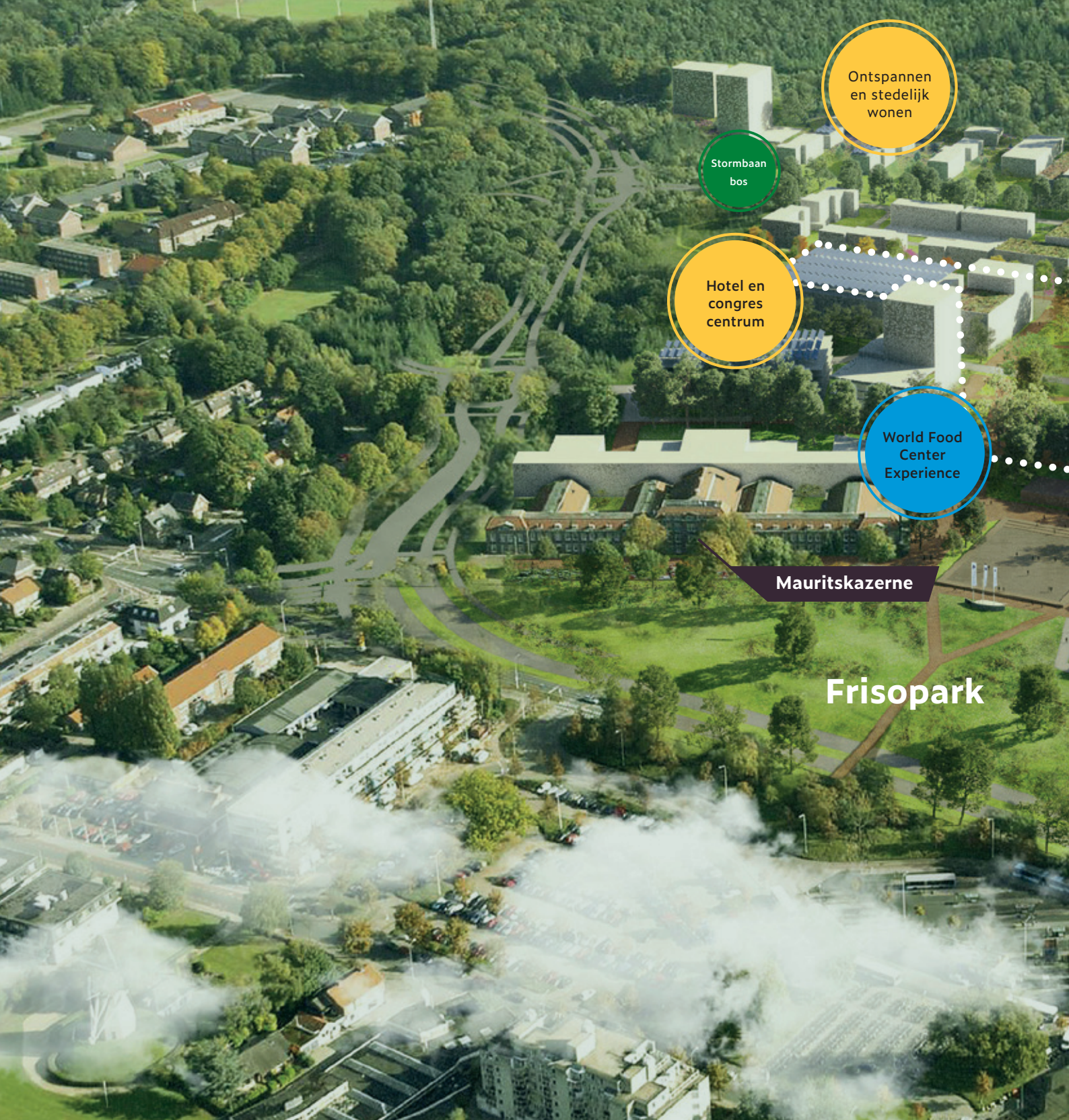
Waar food en de Veluwe elkaar ontmoeten

Deze locatie is volstrekt uniek. Ongerepte natuur gecombineerd met een rijke voedselhistorie. Dé plek voor dromers, denkers, durvers en doeners. Stoer en ongepolijst met alle ruimte voor creatie, ontwikkeling en innovatie. Hier in Ede, het hart van de regio Foodvalley, met de Wageningen University & Research op steenworp afstand, aan de rand van de Veluwe, wordt het voormalige kazerneterrein Maurits Zuid herontwikkeld tot dé food-ontmoetingsplek in Nederland.

Ontwikkeling van de World Food Center Experience

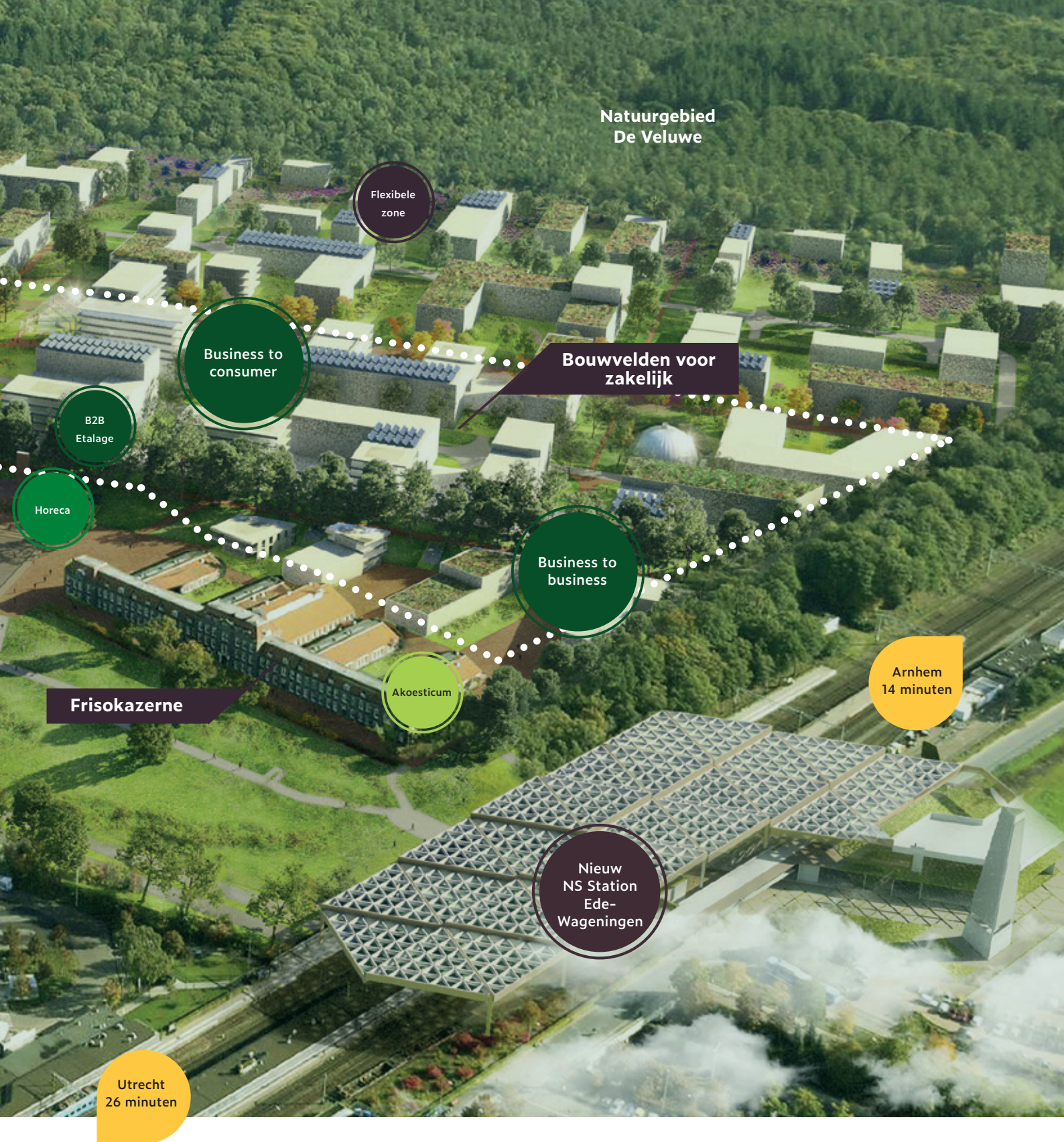
Het gebied zit straks vol interactie tussen bedrijven en consumenten, met de World Food Center Experience als publiekstrekker. Deze thema-attractie over voedsel zal vanaf 2023 jaarlijks ruim 300.000 bezoekers trekken. Hier ervaren consumenten op een bijzondere manier alles over ons voedsel en de productie ervan. Voor bedrijven die zich hier vestigen een uitgelezen plek voor research of met de doelgroep te debatteren en experimenteren.





EEN COMPLEET PROGRAMMA

Een kijkje in de toekomst



We work food

Alles wat nodig is om voedselinnovatie aan te jagen vind je hier. Alles staat in het teken van (samen)werken en netwerken. Op maar liefst 50.000m² aan kantoorruimtes, werkplekken, onderzoeks- en test- en exporuitmes. Ruim 10.000m² congresfaciliteiten om inspiratie en kennis te delen, inclusief een hotel waar gasten uit de hele wereld kunnen verblijven.

We experience food

Evenementen, een experience, congressen en trainingen waar zowel bedrijven als consumenten van elkaar leren over voedselinnovaties. De Experience informeert en stimuleert consumenten gezondere en meer duurzame keuzes te maken voor nu en de volgende generaties. Hier beleven bezoekers de wereld die schuil gaat achter onze dagelijkse voeding.

We live food

Een stedelijke woonwijk, midden in een bosrijk gebied. Het World Food Center ontwikkelt zich tot een nieuw bruisend stadsdeel van Ede met circa 600 gezinswoningen en appartementen. Hier, op de dé food-ontmoetingsplek van Nederland komt de overweldigende natuur van de Veluwe letterlijk de stad binnen. Een unieke plek om te wonen, werken en te beleven.

ONBEGRENSDE MOGELIJKHEDEN

De samenkomst van bedrijvigheid en vernieuwingsdrang rondom food heeft hier een hypergespecialiseerde regio voor innovatie op de kaart gezet. Noem het de agrifood versie van Silicon Valley. Daarbinnen is World Food Center de bruisende en aantrekkelijke vestigingsplek waar ondernemerschap, onderzoek en onderwijs centraal staan.

Hier worden nieuwe producten, concepten en diensten ontwikkeld, getest en vermarkt. Werken aan oplossingen voor onze voedselvraagstukken brengt zo ook volop economische kansen met zich mee.

Kansen voor alle schakels in de keten

We gaan voor winst op alle fronten. We werken samen aan een financieel gezonde business én aan een duurzame voedseltoekomst. Iedereen die (in)direct meewerkt aan een duurzamer en gezonder voedselsysteem is welkom om zich hier te vestigen. Het World Food Center vormt het ideale microklimaat voor bedrijven en organisaties uit de hele

voedselsector. In deze inspirerende omgeving vinden bedrijven, zakelijk dienstverleners, brancheorganisaties, kennis- en onderwijsinstellingen elkaar.

Vestig je op jouw manier

Of je nu een eigen kantoorgebouw wilt of liever aansluiting zoekt bij gelijkgestemden in een dynamisch bedrijfsverzamel-pand: vrijwel alles is hier mogelijk. Koop of huur, tijdelijk of permanent. Van kantoorruimte tot laboratorium, van flexplek tot start-uphub: op het World Food Center kun je je vestigen op jouw voorwaarden. Omgeven door start-ups en multinationals. En bij het kopen van een gebouw zijn er volop mogelijkheden voor financiering bij World Food Center projectpartner Rabobank.



↑ Bestaande kantoren in Frisokazerne

↗ Nederbanaankas en rijksmonumentale Mauritskazerne



- Artist impression World Food Center
- Artist impression
World Food Center Experience
- ↓ Artis Impression van
nieuwbouw kantoren



*Het Silicon Valley
van de agrifood in
het hart van Nederland.*



Ons voedingspatroon moet volledig gewijzigd worden om straks 10 miljard mensen te voorzien van gezonde en duurzame voeding



Interview

“HET ANTWOORD OP VOEDSELVRAAGSTUKKEN LIGT BIJ DE CONSUMENT”

Leon Meijer, wethouder Food gemeente Ede

Er zijn van die plaatsen waar alles klopt. Waar heden en verleden elkaar ontmoeten en kansen bieden voor de toekomst. Ede en het World Food Center is zo'n combinatie.

Van Garnizoenstad waar in 1900 soldaten de Mauritskazerne betrokken, tot een prachtig gebied waar op dit moment wonen, werken en beleven in monumentale panden mogelijk wordt gemaakt. Dat is het World Food Center.

De consument aan zet

Ede werkt sinds 2014 aan een ambitieus doel; gezond en duurzaam voedsel voor iedereen. Voedsel staat in de schijnwerpers en is van wereldbelang.

Hoe voeden we straks 10 miljard mensen? En wat is gezond voor ons lichaam? Het debat over voeding wordt steeds breder gevoerd. Deskundigen, bedrijven en universiteiten nemen al deel aan het gesprek, maar de stap naar de consument blijft achter. Terwijl zij juist de grootste invloed hebben op de verandering. Uit onderzoek blijkt dat we ons voedingspatroon volledig moeten omgooien om straks 10 miljard mensen te voorzien van gezond en duurzaam voedsel. Om dit te realiseren moet de consument open staan voor verandering. Of beter gezegd; moet de consument dit kunnen verwachten van voedselproducenten.

De ontmoetingsplek

Al deze ambities komen samen bij het World Food Center. De plek waar consumenten, bedrijven, kennisinstellingen en overheden kennisdelen en elkaar inspireren. En het gebeurt al, ondernemers zijn al gevestigd op het World Food Center zoals Food Inspiration, Nederbanaan en Bionext. Ede en de omliggende Foodvalley regio heeft een lange traditie in voedsel en innovatie en de keuze voor het World Food Center is dan ook een bewuste. Werken aan een gezonde en duurzame voedselketen zit in het DNA van Ede, dat was 2400 jaar geleden al zo en dat is nu nog steeds zo.



Interview

"INNOVATIES OP HET GEBIED VAN VOEDSEL KOMEN UIT DE FOODVALLEY"

Jan Pieter van de Schans, wethouder Economie gemeente Ede

"Ede heeft een veelzijdig economisch profiel. Bouw, handel, industrie, toerisme en detailhandel. Het is hier allemaal van groot tot klein, high-tech en traditioneel, mét en zonder familiewortels. En natuurlijk een sterk en innovatief agrofood-cluster. Niet voor niets zijn er in Ede ruim 58.000 arbeidsplaatsen. Daarnaast is het in Ede ook fijn wonen en leven. Steeds meer mensen ontdekken Ede als de poort naar de Veluwe. Hoe fijn is het om na een week hard werken in het weekend de uitgestrekte bos en heidegebieden in te trekken? We hebben het hier allemaal om de hoek.

Gezond en duurzaam voedsel voor iedereen

De kracht van de regio Foodvalley is niet wat Ede en de zeven andere betrokken gemeenten allemaal zelf doen, maar wat we samen doen. We hebben elkaar gevonden op het thema agrofood, samen werken aan de voedselvoorziening voor morgen. Regionale samenwerking is super logisch. De economie houdt niet op bij de gemeentegrens of de grens van de provincie. De regiodeal die we vorig jaar met het rijk overeen kwamen vat het mooi samen: we willen gezond en duurzaam voedsel voor iedereen.

Juist deze regio kan daarin het verschil maken. We hebben een sterke agrarische sector, sterk bedrijfsleven, sterke onderwijsinstellingen en met de WUR hét topinstituut voor voedselvraagstukken. Innovaties op het gebied van voedsel komen uit de Foodvalley. Het ideale vestigingsklimaat dus voor innovatieve agrifoodbedrijven, organisaties en kennisinstellingen die samen willen werken aan duurzaam voedsel voor iedereen."

*Het ideale vestigingsklimaat
voor innovatieve
agrifoodbedrijven.*

VESTIGEN IN HET HART VAN FOOD INNOVATIE



De wereld binnen handbereik

Verweven met het groen van de Veluwe vormt het World Food Center een prachtige ontmoetingsplek in de natuur die bovendien uitstekend bereikbaar is vanuit ieder perspectief; zowel nationaal als internationaal.

Het NS Intercitystation ligt op loopafstand en een rit naar Utrecht, met als tussenstop naar Schiphol, duurt nog geen 26 minuten. Ook de snelwegen A12 en A30 liggen in de directe omgeving waardoor Düsseldorf binnen anderhalf uur te bereiken is.

Afstand tot vliegvelden

- Schiphol Internat. Airport < 1 uur
- Eindhoven Airport < 1 uur
- Rotterdam Airport < 1,5 uur
- Düsseldorf Internat. Airport < 1,5 uur

Openbaar vervoer - Trein

- WFC - Utrecht +/- 26 min
- WFC - Amsterdam +/- 53 min
- WFC - Rotterdam +/- 67 min
- WFC - Eindhoven +/- 90 min

- Nieuw station Ede-Wageningen – Opening 2023
- Station Ede-Wageningen naast de deur
- ↓ Wageningen University & Research (WUR)

Station Ede-Wageningen

Station Ede-Wageningen wordt compleet vernieuwd. Met ruimte voor een P+R met circa 500 parkeerplaatsen en een fietsenstalling met ongeveer 1.800 fietsen is het station klaar voor de toekomst.



*Een wereld aan
kennis en innovatie
binnen handbereik.*



Wageningen University & Research

Wageningen University & Research (WUR) is de meest groene en meest duurzame universiteit ter wereld. Aan de universiteit studeren jongeren uit meer dan 100 landen. De universiteit staat op de eerste plek op het gebied van landbouw, milieu, ecologie en bosbouw, wereldwijd.

Interview

“WIJ FACILITEREN VOORLOPERS, ZODAT ZE HUN WERK BETER KUNNEN DOEN”

Marjolein Brasz, managing director Foodvalley NL

Lokale wortels, internationale ambities

“Nederland heeft een zeer innovatief ecosysteem voor agrifood. Foodvalley NL is sterk geworteld in deze regio waar veel van onze innovatieve achterban zit. De nabijheid van WUR en agrifood bedrijven werkt samenwerkingen in de hand. Belangrijk is dat de samenwerkingen over de grenzen van de provincie heen reiken. Samen staan we immers sterk. Onze wortels zijn regionaal, de vertegenwoordiging nationaal en onze ambitie internationaal.”

“De transitie van het voedselsysteem die op dit moment plaatsvindt kunnen we alleen samen aan. Onze ambitie is om de voedselindustrie vanuit Nederland internationaal te veranderen.”

Innovatie aanjagen

Foodvalley NL en de zusterorganisatie Regio Foodvalley houden zich bezig met de volgende thema's: eiwittransitie, gezonde voeding en circulaire landbouw. Onderwerpen met een aanzuigende werking op bedrijven die zich ermee bezig houden. “Onze rol is thema's agenderen,

kijken wie ermee bezig zijn en bepalen hoe we die partijen kunnen faciliteren. We creëren een ecosysteem waarbij je elkaar makkelijk vindt en opzoekt. WFC moet zo worden ingericht dat niet alleen de kantoren naast elkaar zitten.

Je moet ook stimuleren dat bedrijven elkaar vinden, dat innovaties bij elkaar gebracht worden. Dat gaat niet vanzelf.” Marjolein onderstreept het belang van een gedeelde fysieke vestigingsplek. “Virtueel samenwerken werkt niet op zichzelf, je moet elkaar eens in de zoveel tijd ook fysiek ontmoeten. Ook voor coffee talk.”

Nederland is zeer aantrekkelijk voor internationale bedrijven en delegaties. Hier hebben we ze mooi op één plek waar ze elkaar kunnen vinden.





Enkele toonaangevende bedrijven *

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Bidfood | 7 Mérieux NutriSciences |
| 2 Codian Robotics | 8 NIZO Food Research |
| 3 DeliNuts | 9 Riedel |
| 4 De Heus Diervoeders | 10 Unilever Foods Innovation Center |
| 5 Essensor | 11 Vika Food Ingredients |
| 6 FrieslandCampina Innovation Centre | |

Onderwijs

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 12 Aeres Hogeschool Wageningen | 17 Rijn IJssel Vakschool Wageningen |
| 13 Aeres MBO Ede | 18 ROC A12 |
| 14 Aeres VMBO Ede | 19 Wageningen University & Research |
| 15 Christelijke Hogeschool Ede | |
| 16 Het Streek College Vakonderwijs | |

* Dit betreft slechts een selectie van de gevestigde bedrijven.

START-UPS DIE BIJDRAGEN AAN VERNIEUWING EN INNOVATIE



↑ Bestaande kantoren in de Frisokazerne

↖ Ernst Breeel – Rival Foods

Interview

“ROOTS IS EEN IDEALE KRAAMKAMER VOOR START-UPS”

Ernst Breeel – Rival Foods

Rival Foods is een van de jonge ondernemingen in Roots Innovation Hub op het World Food Center terrein. Ernst Breeel en Birgit Bekkers startten hun bedrijf om vleesvervangers, die nog in de kinderschoenen staan, door te ontwikkelen. “Het zijn vaak afgeproducten met een smaak, geur en kleur. Mooie culinaire producten die je op verschillende manieren kunt bereiden ontbreken nu nog. Daar willen wij iets aan veranderen.

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.” Zelf is Breeel enthousiast over de mogelijkheden die Roots aan startende ondernemers biedt.

“Juist voor start-ups die zich niet kunnen veroorloven om lange huurcontracten af te sluiten is het ideaal dat hier onder flexibele voorwaarden betaalbare bedrijfsruimte kan worden betrokken.” Bovendien leren alle startups hier van elkaar. “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.”

In een vroeg stadium zorgde vestigen op het World Food Center voor internationale zichtbaarheid. “We hebben bijvoorbeeld een financiering van een 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.”

*Van flexplek tot start-uphub:
op het World Food Center kun je je
vestigen op jouw voorwaarden.
Omgeven door start-ups en
multinationals.*

EEN VIJVER VOL TALENT OP ALLE NIVEAUS

De lijnen naar diverse gerenommeerde opleidings- en onderzoeksinstituten zijn kort en direct, zodat bedrijven op het World Food Center kunnen rekenen op de aanvoer van jonge talenten en ervaren professionals.

Wageningen University & Research

Wetenschappelijk onderwijs en onderzoek bij de beste agrifood universiteit ter wereld. Ruim 6.500 medewerkers en 12.000 studenten uit meer dan honderd landen werken hier aan gezondere voeding en een betere leefomgeving, waar ook ter wereld. Nergens anders worden wetenschappelijke doorbraken zo snel vertaald naar de praktijk.

Kenniscampus Ede

Kenniscampus Ede is een campus waar leven, leren en innoveren samenkomen. Het biedt een compleet aanbod van vo, mbo en hbo opleidingen die aansluiten bij het bedrijfsleven binnen regio Foodvalley. Op de campus is plaats voor 12.000 leerlingen en studenten. Ook in de wijdere omtrek bevinden zich diverse agrifood gerelateerde onderwijsinstellingen.

Onderzoeksfaciliteiten

85% van de Nederlandse onderzoekscapaciteit binnen de agrifood sector vindt hier plaats binnen een straal van 30 km rond het World Food Center. De Wageningen University & Research deelt haar kennis en expertise maar stelt ook haar onderzoeksfaciliteiten beschikbaar.



Talent is schaars. Gekwalificeerde medewerkers aantrekken en behouden is de komende jaren voor veel bedrijven een grote uitdaging.



NR 1 en 2

Wageningen University and research 'nummer 1 in Agrofood' en Christelijke Hogeschool Ede 'nummer 2 HBO van Nederland'.



2.600

Foodgerelateerde bedrijven (exclusief detailhandel).



> 20.000

Studenten WO en HBO.



85%

Nederlands onderzoekcapaciteit Agrofood binnen 30 km.



2 miljard

Euro investering in Research & Development, kennis en infrastructuur tussen 2004 - 2023.



34.030

Banen in de regio Foodvalley zijn in de topsector Agro&Food (2018).



Interview

"FINDING ANSWERS TOGETHER"

Rens Buchwaldt, lid raad van bestuur Wageningen University & Research

Wisselwerking tussen wetenschap, onderwijs en samenleving

"Wageningen University & Research werkt intensief samen met bedrijfsleven, overheid en maatschappelijke organisaties, ruim 2000 partners in meer dan 100 landen. Finding answers together. De wisselwerking tussen wetenschap, onderwijs en samenleving is belangrijk. Deze wisselwerking vinden we ook bij het World Food Center.

Hier kan het publiek zich laten informeren over alle aspecten van voeding en geeft het tegelijk inzicht in het gedrag en meningen van consumenten die aan maatschappelijke discussies en wetenschappelijke innovaties kunnen bijdragen."

EEN WERKOMGEVING DIE NIEUWE GENERATIES AANSPREEKT

Het World Food Center biedt talent een waanzinnige omgeving om te groeien. Wie wil er nou niet werken op zo'n inspirerende plek? De weidse natuur van de Veluwe als achtertuin en de voormalige kazernes als herinnering aan een rijk verleden.

Alles is erop gericht om een aantrekkelijke, vitale werkomgeving te creëren die juist nieuwe generaties zoals Millennials & Gen Z aanspreekt. De groene omgeving wordt omarmd in de architectuur en verweven in de openbare ruimte. Binnen en buiten lopen zoveel mogelijk in elkaar over.

Van alle faciliteiten voorzien

Het gebied wordt sfeervol en compleet uitgerust. Van parkachtige buitenruimtes tot sport- en ontspanningsmogelijkheden, van state-of-the-art nieuwbouwlocaties tot event- en bedrijfslocaties in karakteristieke bouw. Dankzij de uitstekende vergaderaccommodaties op het terrein, aantrekkelijke horecavoorzieningen en optimale bereikbaarheid is het World Food Center een zeer geschikte plek om internationale gasten te ontvangen. Het monumentale Ketelhuis wordt gerenoveerd tot een toegankelijke horecaformule die dagelijks is geopend is om alle werknemers, bezoekers en bewoners te ontvangen.

Gezond naar de toekomst

De fysieke omgeving wordt ingericht volgens de laatste stedenbouwkundige inzichten, zodat de gebouwen en de voorzieningen zelf op positieve wijze bijdragen aan de vitaliteit en het welzijn van iedereen die er werkt. Vanzelfsprekend laten we ons bij de materiaalkeuze, de constructie en de energievoorziening van gebouwen leiden door duurzaamheid en de gezondheid van de mensen die er werken.

*De pracht van de Veluwe
kouwt hier letterlijk het
terrein binnen.*



✍ Artist impression van de toegankelijke horecaformule in het monumentale Ketelhuis

Interview

“EEN PERFECTE PLEK VOOR BEDRIJVEN, BEZOEKERS EN BEWONERS”

Jeroen Galle, directeur projecten World Food Center Development

“De pracht van de Veluwe komt hier letterlijk het terrein binnen. We zitten hier bovendien direct naast het intercitystation Ede-Wageningen, wat werknemers en bezoekers stimuleert om duurzaam te reizen. De auto kunnen ze thuis laten staan.” Ook de aanwezigheid van Wageningen University & Research en veel innovatieve agrifood-bedrijven maken het World Food Center aantrekkelijk. Die hoge concentratie van kennis en kunde geeft niet alleen synergie tussen bedrijven onderling, maar werkt ook richting

consument. “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. Juist die business to consumer-kant, de exposure naar de consument, kom je vrijwel nergens tegen. Wij geloven in gemengde gebiedsontwikkeling. Zo gaan we nieuwe huisvesting voor bedrijven

ontwikkelen en verrijzen er circa 600 woningen op dit terrein. Die 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. Het World Food Centre draait om de ontwikkeling van hoogwaardige en duurzame oplossingen, een prominent thema in de hele foodindustrie.”





*De Stingerbol, een Uniek
bolwerk voor cultuur, food,
business en educatie.*

WORLD FOOD CENTER GEEFT EVENEMENTEN DE RUIMTE

Van professionele indoor evenementlocaties tot unplugged ervaringen in de buitenlucht. Op het World Food Center vind je alle ingrediënten voor een unieke ervaring.

De Mauritskazerne - Indoor

De sfeervolle kazerne maakt indruk als industriële congreslocatie. Een statige entree, hoge plafonds en grote boogramen geven deze locatie een unieke uitstraling. Hier kun je tot 600 gasten in stijl ontvangen.

Akoesticum - Indoor

De rijksmonumentale Frisokazerne biedt 15 ruimtes die flexibel zijn in te delen. Uitgebreide overnachtingsfaciliteiten en een eigen catering met lokale producten. Akoesticum is de perfecte locatie voor (meerdaagse)trainingen, bijeenkomsten en evenementen met een cultureel tintje tot 700 personen.

De Stingerbol - Indoor

De bijzondere vorm van het gebouw zorgt ervoor dat hier veel mogelijk is. Van exposities tot bijeenkomsten. En van presentaties tot publieke debatten.

Smook en Smaak - Indoor/Outdoor

Bedrijven en particulieren kunnen een compleet arrangement boeken bij BBQ-concept Smook en Smaak op de Stormbaan. Hier geniet je met volle teugen van het buitenleven. Smook en Smaak is avontuurlijk, verbindend en relaxed.

De Stormbaan - Outdoor

Een unieke plek voor evenementen tot 750 personen, waar de oude stormbaanelementen nog in het bosrijke landschap staan opgesteld.

De Appèlplaats - Outdoor

Gelegen tussen de kazernes is de oude Appèlplaats een mooie plek om kleine evenementen te organiseren.

Het Frisopark - Outdoor

Midden in het Frisopark, in het zicht van de kazernes. Dit terrein is vooral geschikt voor grotere evenementen.



↑ Congreslocatie Mauritskazerne



➤ Akoesticum in de Frisokazerne

↓ B2B foodfestival Food Unplugged
op de stormbaam



*De prachtige groene omgeving is
een geliefde locatie voor succesvolle
food-events in de buitenlucht.*



HET ZAADJE VOOR EEN ACTIEVE COMMUNITY IS AL GEPLANT

De community van het World Food Center groeit en bloeit. Deze foodbedrijven werken aan de grote voedseluitdagingen van morgen. Veel van hen hebben hun roots in Wageningen of andere plekken waar geïnnoveerd wordt. In dit netwerk ligt de wereld binnen handbereik.

Verbinding staat aan de basis van World Food Center. Zie het als vruchtbare grond waar met samenwerking, co-creatie, inventiviteit en participatie wordt gebouwd aan een community. Het terrein bruist jaarrond van de activiteiten en bedrijvigheid. Het World Food Center biedt volop gelegenheid om te netwerken en biedt onderdak aan events, meetings, congressen, festivals, pop-ups en exposities. Zo ontstaat een dynamisch en maatschappelijk relevant businessmilieu en een bruisende community.



- ✓ Food Unplugged op WFC terrein
- Laura Boon, community manager WFC



Community management

Het World Food Center groeit en bloeit, steeds meer foodbedrijven vestigen zich op deze unieke locatie om samen te werken aan een gezonder en duurzamer voedselsysteem. Hierbij spelen de community WFC Network en community manager Laura Boon een belangrijke rol. Zij faciliteert in samenwerking, kennisdeling en inspiratie.

Bedrijven op het World Food Center

De aantrekkingskracht van het World Food Center is groot. Deze (food)bedrijven hebben zich inmiddels al gevestigd op het World Food Center.

- Bio-innovations
- Bionext
- Boerenhart
- Chocadeau
- Corvus Drones
- Fan Factory
- Food Inspiration
- Foodlog
- Foodservice Network
- Foodstep
- Het koffieverbond
- ICR3ATE
- Mauritskazerne – industriële congreslocatie
- Nederbanaan
- PuurDichtbij
- PS in foodservice
- Producentenorganisatie Varkenshouderij (POV)
- Rival Foods
- Shoot My Food Communication
- Smook & Smaak
- Stichting World Food Center Experience
- Teka Groep
- Vegger
- Zwartekoffie

Interview

"ZO SNEL ALS HET HIER KAN MOET DE TRANSFORMATIE OOK OP GROTE SCHAAL KUNNEN"

Arjen de Boer, Food Inspiration

Als je jarenlang schrijft en spreekt over duurzaamheid en gezonde voeding, kun je zelf natuurlijk niet achterblijven. Dus toen het team van inspiratieplatform Food Inspiration zich in 2017 in de Frisokazerne vestigde, gooide Arjan de Boer, Managing Partner van Food Inspiration, de lunch volledig om.

"Het is een totaal onhoudbare situatie om zoveel dierlijke proteïnen te produceren en consumeren. We moeten meer plantaardige producten eten, die een veel lagere CO²-uitstoot hebben. Het ligt zo voor de hand, maar het gaat enorm traag." De verhuizing naar het World Food Center was voor Arjan het moment om op kleine schaal impact te maken. "We hebben als Food Inspiration zoveel onderzoeken over gezonde voeding gelezen en mooie voorbeelden van duurzaam ondernemerschap over heel de wereld gezien, dat het tijd werd om onze eigen lessen toe te passen. Minimaal 80% van het lunchbuffet is plantaardig en alles komt van lokale leveranciers. Groenten en fruit zijn er in overvloed en binnen handbereik. Ongezonde keuzes verbieden we niet, maar maken we minder toegankelijk. Het principe is simpel: niks moet. En wat blijkt? Omdat het gezonde makkelijker is, gaan zelfs de grootste groentehaters overstag. Je voelt je beter en vitaler en je draagt bij aan een betere wereld."

Intmiddels genieten vele bedrijven van de gezonde lunch in de Friso-kazerne. Zo speelt het grand café een verbindende rol binnen het pand. Arjan zelf is alweer volop bezig met volgende stap: de WFC-community. "Als Food Inspiration spelen we een belangrijke rol in de deze community. We jagen samen met andere organisaties van het terrein de community aan. Daarbij leveren wij de community manager die de krachten hier moet bundelen om de transitie naar een duurzamere wereld te versnellen."

LET'S TALK BUSINESS!

Benieuwd naar de mogelijkheden op World Food Center?
Hier creëren we het ideale vestigingsklimaat voor
innovatieve (agri)foodbedrijven, organisaties en
kennisinstellingen die samen willen bouwen aan
een gezonde toekomst voor people, planet en profit.
Sluit je aan bij ons Food gedreven ecosysteem. We gaan
graag met je in gesprek.

World Food Center

Nieuwe Kazernelaan 2-D42, 6711 JC Ede
info@worldfoodcenter.net
www.worldfoodcenter.net

Vragen over Vestigen?

Louis de Boer
T. +31 6 54 754 488
E. l.boer@bpd.nl

Sander van de Pol
T. +31 318 68 00 26
E. sander.van.de.pol@ede.nl

Het World Food Center-gebied wordt ontwikkeld door de gemeente Ede en WFC Development
B.V., een samenwerking van BPD (Bouwfonds Property Development), Green Real Estate B.V.
en Van Wijnen Groep N.V.