



**REGIO
FOODVALLEY:**

**VERHALEN VAN
VERNIEUWERS
UIT EDE**

VOOR WOORD

Hoe gaan we deze wereld met tien miljard mensen voeden met duurzame en gezonde voeding en dito productiemethodes? Het is een grote vraag, en eentje die in de regio Foodvalley serieus genomen wordt. Want hier gebeurt het: op ongeëvenaarde schaal komen hier vernieuwers samen op het gebied van food en agri. Sommigen komen uit het naastgelegen dorp of stad, anderen van de andere kant van de wereld.

Samen met al die innovatieve en ondernemende partijen die in onze regio een thuis vinden bouwen we aan zinnige antwoorden op de transitievraagstukken van onze tijd. Want fundamentele verandering is nodig om de wereld op een duurzame manier te blijven voeden en gezond te houden. Dat vraagt om nieuwe productiemethodes, toepassingen en verdienmodellen. Samen vormen we een bloeiend ecosysteem en komen we tot slimme technologieën die vergroenen en verduurzamen. Alleen met z'n allen komen we tot de verandering die nodig is voor een toekomstbestendig voedselsysteem. Door innovaties te ontwikkelen die nog lekker zijn ook.

Vol enthousiasme kijken we vooruit. We geloven in de impact die we met z'n allen hebben op de toekomst van de planeet en de wereld kijkt verwachtingsvol over onze schouder mee. Want, ook al zijn het soms processen van de lange adem, er gebeurt al zóveel. Daarom geven we in dit magazine gezicht aan onze community. Op deze bladzijden laten we diegenen aan het woord die er middenin zitten. En tegen iedereen die daaraan mee wil werken zeggen we: Ede verwelkomt je van harte, want alleen met z'n allen hebben we een goed verhaal.

SAIA AGROBOTICS

We spraken met Ruud Barth, mede-oprichter van Saia Agrobotics, die graag vertelt over hun missie om de glastuinbouw te automatiseren. Als blijde bewoner van het World Food Center Ede doet hij daarnaast een boekje open over de toegevoegde waarde van Saia's aanwezigheid in Foodvalley.

'Er is een groot tekort aan kennis en arbeid in de glastuinbouwsector. Arbeid is overal een groot probleem en het laatste waar mensen willen werken is een kas. Er zijn veel mensen die veel tomaten willen eten, maar ze willen ze niet uit de kas halen. Wij denken dat automatisering daar de oplossing voor is,' zegt Ruud Barth.

Saia Agrobotics ontstond als startup vanuit Wageningen University Research. Ruud: 'Ik heb daar zelf tien jaar lang onderzoek en ontwikkeling gedaan naar robots in de glastuinbouw. Mijn co-founder, Bart van Tuijl, was een van de eersten ter wereld die een komkommerpluk-robot voor de glastuinbouw maakte in 1999. Sindsdien hebben we samen opgetrokken en heel veel robotprojecten gedaan.'



Ruud Barth

'HET PUZZELSTUKJE PASTE PERFECT, VOOR EDE EN VOOR ONS.'

OMGEDRAAID

Iedereen in de tuinderswereld kijkt naar automatisering, maar het is nog moeilijk om die ene robot te vinden die echt doet wat hij belooft. 'Tot nu toe heeft iedereen eigenlijk robots gemaakt die je de kas induwt, maar die robots doen het niet naar behoren. Ze kunnen nergens goed bij, daar worden ze langzaam van, en als iets langzaam is dan is het ook duur,' zegt Ruud.

Daarom hebben ze het bij Saia omgedraaid: in plaats van de robot naar de plant te brengen, brengen ze de plant naar de robot. Ruud: 'Het is even een shock voor de sector, want ineens moeten ze hun planten gaan bewegen, maar het blijkt dat je op die manier goed en snel kunt oogsten. Het is een goede business case.'

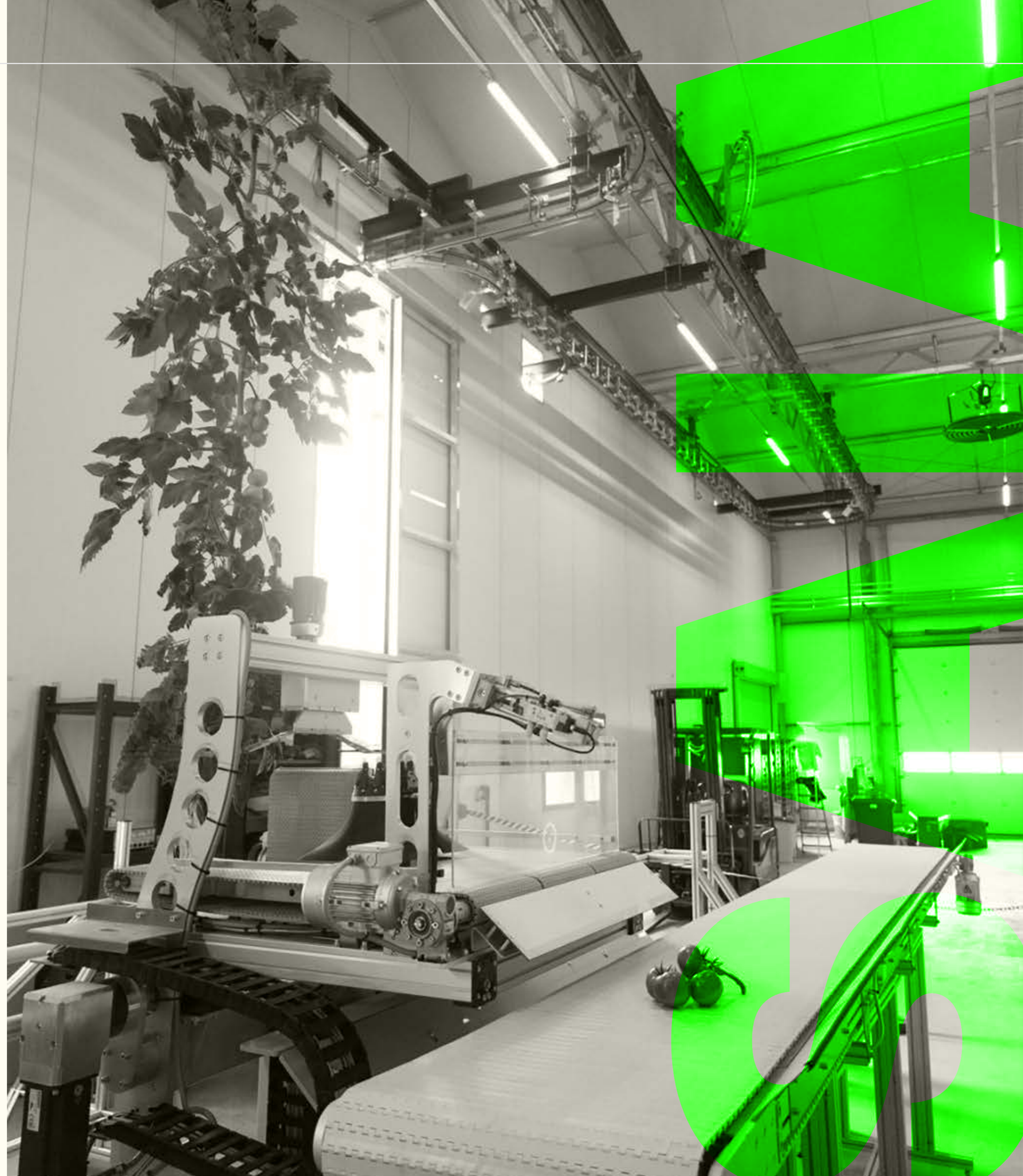
'HIER KUNNEN WE NU LATEN ZIEN DAT HET WERKT.'

PUZZELSTUKJE

'Het World Food Center is een ontzettend goed initiatief waar wij goed bij passen,' zegt Ruud. 'Wij waren op zoek naar een stuk land om tijdelijk iets neer te zetten. Dat kan bijna nergens in Nederland. Probeer in Nederland maar eens ergens te bouwen zonder daar jaren over te doen met vergunningstrajecten. Als startup hebben we daar geen tijd voor.'

In Ede konden ze wel terecht: 'Het World Food Center is er expliciet op ingericht om startups deze mogelijkheden te geven. In Ede konden we een eigen kas bouwen van dertig bij dertig meter. Daar kunnen we nu laten zien dat het werkt. Het is niet meer een concept of een 3D-tekening. Telers kunnen gewoon bij ons langs komen en het in actie zien. Dat maakt indruk en trekt tuinders over de streep. Het puzzelstukje paste perfect, voor de gemeente en voor ons.'

Ook de interactie met de andere lokale startups is helpend: 'Op dagelijkse basis lopen we elkaar hier tegen het lijf en op evenementen komen we elkaar tegen. We zijn ingebed in iets dat groter is dan wijzelf, we hebben ons omringd met partijen die snappen wat we aan het doen zijn, betekenisvolle inzichten vinden gemakkelijk hun weg naar ons toe. We spreken dezelfde taal, want we zijn met vergelijkbare dingen bezig.'

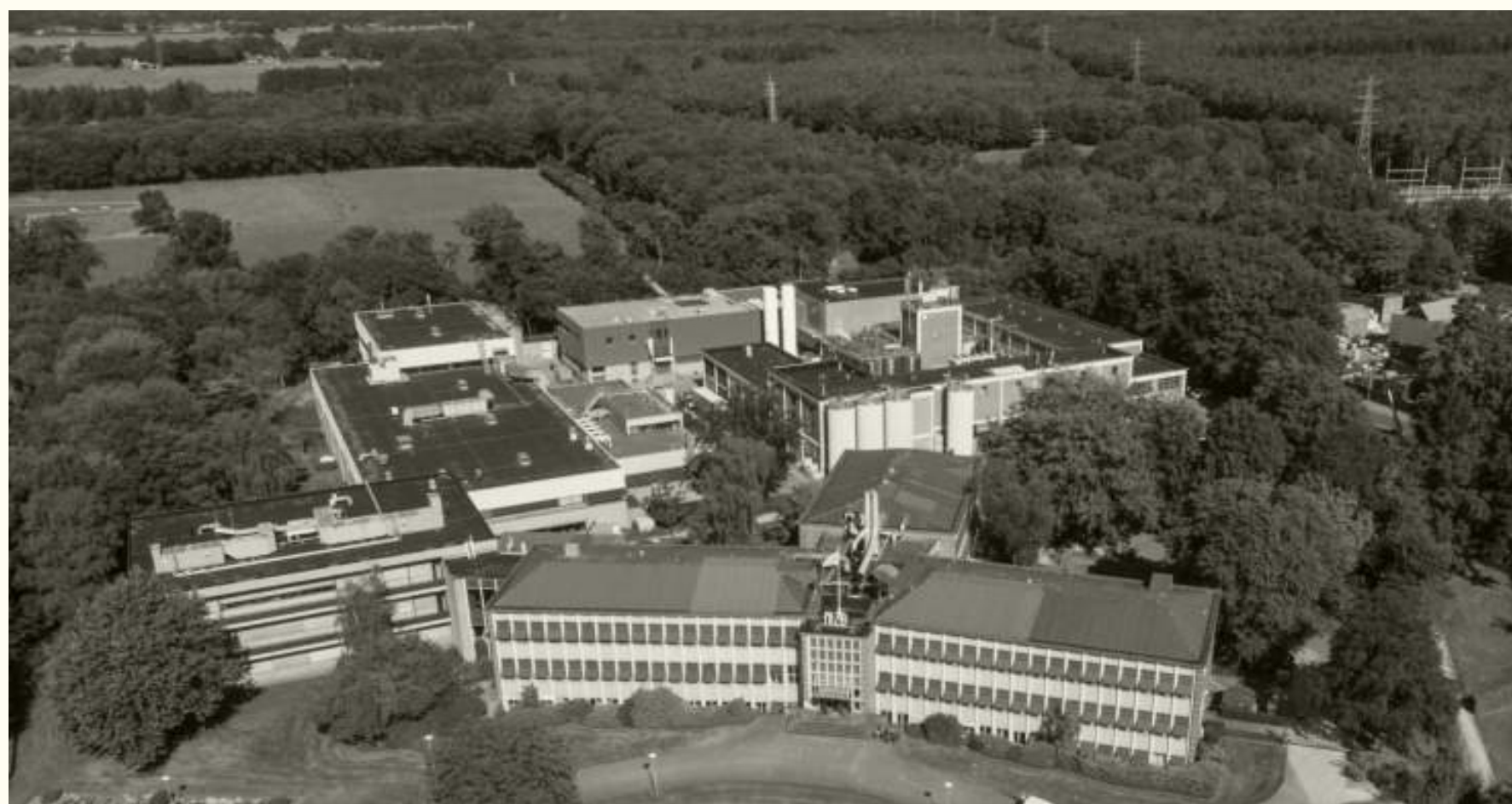


NIZO FOOD RESEARCH

Eén van de grote spelers in het Edese ecoysteem van agri- en food-vernieuwers is NIZO Food Research, een onafhankelijke onderzoeksorganisatie op het gebied van contract research die in de regio veel partijen samenbrengt en helpt om nieuwe ideeën tot leven te wekken. We spraken met Nikolaas Vles, CEO van NIZO, over hun missie.



Nikolaas Vles



‘Wij helpen onze klanten met hun innovaties, zodat ze er sneller mee naar de markt kunnen. Daar is veel behoefte aan in de regio,’ zegt Nikolaas Vles, sinds 2023 CEO van de toonaangevende onderzoeksorganisatie. ‘Met een idee vanuit het lab kunnen onze klanten simpelweg nog niet de markt op. Daarvoor is validatie van de processen en schaalbaarheid nodig. Onze proeffabriek biedt hiervoor een voedselveilige omgeving, waar ook de eerste stappen voor de daadwerkelijke productie kunnen worden gezet.’

Contract research vindt plaats in een samenwerkingsverband waarbij een bedrijf opdracht geeft aan een onderzoeksinstituut – NIZO in dit geval – om onderzoek te doen. De redenen om onderzoek uit te besteden kunnen uiteenlopen. Vaak heeft NIZO meer kennis in huis dan de opdrachtgever, kunnen ze betere apparatuur beschikbaar maken voor een fractie van de investering die nodig is om het zelf aan te kopen of heeft de opdrachtgever te weinig capaciteit.

BETER VOEDSEL

NIZO's overkoepelende doel is om bij te dragen aan beter voedsel en een betere volksgezondheid. Een voorbeeld daarvan is de eiwit- en bredere voedseltransitie: ‘Er komen steeds meer mensen op de wereld. Tegelijkertijd is er steeds minder land beschikbaar om al die mensen gezond te voeden. Voedselzekerheid is daarom een belangrijk thema. Maar ook duurzaamheid en dierenwelzijn kunnen overwegingen zijn die tot een voedseltransitie aanzetten,’ zegt hij.

Daarom richt NIZO zich onder andere op het faciliteren van de eiwittransitie als onderdeel van de bredere voedseltransitie. ‘Er is een steeds grotere noodzaak om plantaardige alternatieven te vinden voor het voedsel waaraan we gewend zijn. Om die reden hebben wij in onze proeffabriek recent een investeringsprogramma doorgevoerd, zodat die beter kan worden ingezet voor het testen en verwerken van al die potentiële plantaardige alternatieven,’ aldus Nikolaas.

Daarnaast is er de route van de ‘precisiefermentatie’, waarbij bacteriën, schimmels of gisten bepaalde stoffen in een product afbreken of omzetten in nieuwe verbindingen. Nikolaas: ‘Er zijn bijvoorbeeld manieren om via fermentatie in een groot vat eiwitten na te bootsen die vergelijkbaar zijn met de eiwitten in kaas, melk of vlees door micro-organismen deze eiwitten te laten produceren. Dat noem je precisiefermentatie. Om het onderzoek daarnaar te faciliteren hebben wij nu een additionele proeffabriek gerealiseerd, zodat we onze klanten en partners in hun gehele ontwikkeling kunnen ondersteunen.’

‘WIJ WILLEN BIJDAGEN AAN DE TOEKOMST VAN DE PLANEET.’

‘ONZE AANWEZIGHEID IN FOODVALLEY IS VOOR ONS HEEL BELANGRIJK.’

SAMENSPEL

En dat is uniek, in Nederland maar ook ver daarbuiten. ‘Wij zijn het nationale opschalingscentrum voor heel Nederland, maar ook internationaal is er veel interesse,’ zegt hij. ‘Onze kennis zit op alle relevante aspecten: hoe zorg je dat zo'n product voedselveilig is, hoe kijk je ook naar smaak en mondgevoel, hoe zorg je dat je nutritionele impact meeneemt? Het is het zorgvuldige samenspel van al die aspecten dat bepaalt of een product het uiteindelijk goed doet in de markt – en dat samenspel beheersen we hier bij NIZO.’

UITGESPROKEN

‘Ede heeft zich echt uitgesproken en de focus op voedsel centraal gezet,’ zegt hij. ‘Dit is het thema waarop zij het verschil willen maken. Dat geeft ons allerlei mogelijkheden om de wereld een stukje beter te maken door bij te dragen aan belangrijke innovaties.’

‘Integriteit en passie staan hoog in het vaandel bij alle honderd medewerkers van NIZO,’ sluit hij af. ‘Onze mensen willen oprecht bijdragen aan de toekomst van de planeet. En Ede is niet toevallig de plek waar het gebeurt: we versterken elkaar en bieden daarmee ook kansen voor andere spelers in de regio.’



‘IN EDE HEBBEN WE VEEL INNOVATIEVE BEDRIJVEN OP HET SNIJVLAK VAN AGROFOOD: VAN JONGE STARTUPS TOT INTERNATIONAAL OPERERENDE BEDRIJVEN EN ALLES ER TUSSENIN. VOOR DEZE BEDRIJVEN IS EEN GOED ECOSYSTEEM VAN GROOT BELANG, OMDAT HET ONDERLINGE SAMENWERKING BEVORDERT EN UITWISSELING TUSSEN KENNISINSTELLINGEN, INVESTEERDERS EN BEDRIJVEN LAAGDREMPELIGER MAAKT.’

Arnold Versteeg, wethouder economie in Ede

GOA VENTURES

We spraken met oprichter Theo Verleun en onderzoeker Fleur de Haas van GOA Ventures over de nog goeddeels onontgonnen waarde van zeewier. Ook hoorden we ze uit over de bijkomende voordelen van gevestigd zijn in Ede.

‘Zeewier is onze core business. Via ons werk zoeken we naar manieren om de waarde van zeewier te ontsluiten. En dat lukt goed, want inmiddels zijn we in staat om meerdere producten te halen uit iedere kilo zeewier die door onze handen gaat,’ zegt Theo Verleun, oprichter van GOA Ventures.

Enerzijds draagt dat bij aan het voeden van mensen: ‘Uit het zeewier halen we eiwit dat geschikt is voor menselijke consumptie. Dat blijkt een prima bijdrage aan, wat zo mooi heet, de eiwittransitie,’ zegt Theo. ‘Ja,’ beaamt onderzoeker Fleur de Haas, ‘zeewier kan een belangrijke rol spelen in het voeden van steeds meer mensen op onze aarde die uitgeput begint te raken. Alle essentiële aminozuren zitten erin en het heeft een goede voedingswaarde.’

‘HIER KUNNEN WE ONZE KRACHTEN BUNDELEN.’



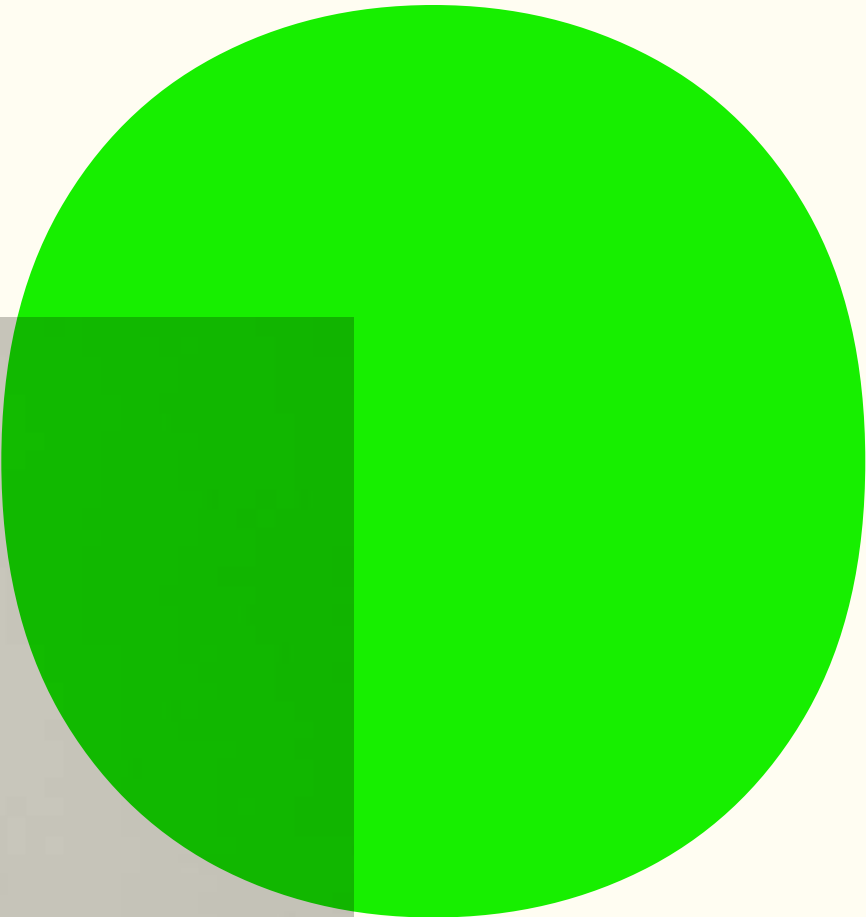
Theo Verleun



Fleur de Haas

‘Zo kan het andere eiwitbronnen zoals eieren en vlees vervangen. Zonder een grote impact op het klimaat, want zeewier heeft geen zoet water en geen vruchtbaar land nodig om te groeien. Daarnaast consumeert het ook nog eens CO2,’ zegt ze.

Anderzijds draagt het verwerken van zeewier ook bij aan de energietransitie: ‘Uit zeewier kan je ook energie halen, biogas om precies te zijn. Op die manier hoeven we minder fossiele energie te gebruiken. Daarom gebruiken we al het zeewier dat na het onttrekken van het eiwit over is om biogas van te maken. Zo heeft alles een functie en gaat er niks verloren,’ aldus Theo.



‘IN EDE HEBBEN WE HET GEVOEL DAT WE ERGENS BIJ HOREN.’

TWEE VLIEGEN

‘Het is de intrinsieke duurzaamheid van het gewas zelf in combinatie met de problemen die we er mee op kunnen lossen wat zeewier zo waardevol maakt,’ voegt Fleur eraan toe. ‘Omdat we met onze toepassingen van zeewier bijdragen aan de eiwit- én de energietransitie slaan we twee vliegen in één klap.’

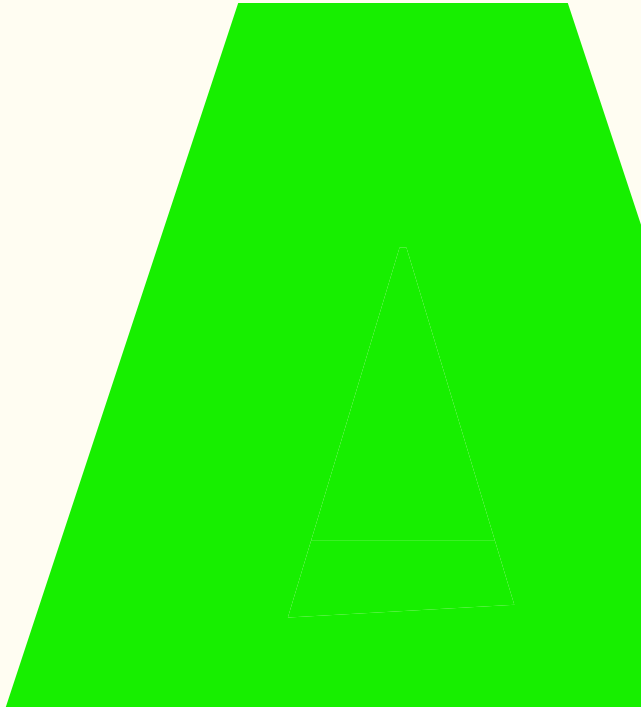
‘We staan nu vlak voor de scale-up fase,’ zegt Theo. ‘We hebben laten zien dat het kan en kijken nu verder naar waar in de wereld zeewier in grote hoeveelheden beschikbaar is en hoe we het aan kunnen wenden. Tien soorten zeewier hebben we inmiddels uitvoerig getest. Daar lukt het mee. Maar in totaal zijn er 15.000 zeewiersoorten op de wereld. Daar ligt nog een enorm potentieel, maar nu gaat het vooral om opschalen en dóén.’

KRAAMKAMER

In het World Food Center Ede is GOA Ventures op zijn plek: ‘Wageningen is natuurlijk een kraamkamer van talent dat we hard nodig hebben om de grote dromen die we hebben waar te maken. Dat bracht ons naar Ede en in die zin passen de ambities van het World Food Center naadloos in die van ons,’ zegt Theo.

‘Een heleboel partijen die waardevol zijn voor ons werk zitten in Foodvalley,’ voegt Fleur daaraan toe. ‘Hier komen zinvolle samenwerkingen uit voort. In Ede zitten we dicht op andere partijen die bijvoorbeeld zicht hebben op kwaliteitseisen waaraan onze producten moeten voldoen, die snappen welke producten aantrekkelijk zijn in de markt. Het delen van inzichten en kennis over toegepaste producten heeft ons al veel goeds gebracht. Het is precies wat we in deze regio zoeken.’

‘Daarnaast ligt ook het Nederlandse zwaartepunt van de eiwittransitie op dit moment in Foodvalley en in die community draaien we graag mee,’ benadrukt ze. ‘We merken dat er onder de bedrijven die bezig zijn met innovaties in de eiwittransitie een sterke gezamenlijke droom is. Die zorgt ervoor dat mensen openstaan om kennis en ervaring te delen. Hier hebben we het gevoel dat we ergens bij horen en dat we onze krachten kunnen bundelen om met z’n allen de industrie te helpen veranderen.’



CIBUS NEXUM

We spraken met Stijn de Bats, medeoprichter van Cibus Nexum dat vanuit Ede vooroploopt in vernieuwingen in de voedingsmiddelenindustrie. Het is een trend: bedrijven richten zich steeds meer op merkvoering en brengen hun productie onder bij gespecialiseerde bedrijven die het vaak beter en goedkoper kunnen maken. Van die ontwikkeling maakte Cibus Nexum een overtuigende business case.

‘Bedrijven produceren al lang niet meer alles zelf. Dat heeft allerlei redenen. Er is capaciteitstekort, het is een innovatief product dat nog niet meteen in de reguliere fabriek past, of het is een service product dat ze willen aanbieden maar niet zelf willen maken. Een goed voorbeeld is de pindakaas van Calvé: die wordt al lang niet meer door Unilever zelf gemaakt. En zo zijn er legio voorbeelden. Contract manufacturing heet dat,’ zegt Stijn de Bats, medeoprichter van het Edese Cibus Nexum.

Pascal Ruzius, Arjen van der Wijk en Stijn de Bats bundelden vier jaar geleden hun gezamenlijke kennis, ervaring en netwerk en richtten samen Cibus Nexum op: ‘Bedrijven kunnen nu bij ons als onafhankelijke partij aankloppen. Er komt heel veel kijken bij contract manufacturing. Wij zijn de verbinders, de matchmakers, met heel veel kennis en ervaring.’

‘IN DEZE REGIO GEBEURT HET.’



Stijn de Bats



NEXU

SPEEDBOOTJE

Stijn: ‘Dat is echt nieuw en er is veel enthousiasme voor, want er komt veel bij kijken. Bedrijven hebben zorgen over kwaliteitseisen. Stel er gaat iets mis, hoe ga je dan om met controleverlies? Hoe ga je om met alle commerciële aspecten: competitieve prijzen, intellectual property, en ga zo maar door? Over al die aspecten hebben wij kennis en ervaring. We kennen de risico’s en de best practices. We weten hoe je de risico’s het beste afdekt of mitigeert. Omdat we zo fouten helpen voorkomen in het traject wordt het proces een stuk behapbaarder en realiseren we een snellere time to market.’

‘Grote bedrijven huren ons in omdat we veel kleiner en flexibeler zijn dan zichzelf. Zij zijn de olietanker en wij zijn het speedbootje. Ze willen innoveren en de snelheid die daarbij nodig is kunnen ze intern niet realiseren. Daarom zoeken ze steeds vaker de weg naar buiten,’ licht hij toe. ‘Of ze investeren in startups die ze uiteindelijk overnemen als ze succesvol zijn geworden. Ook daar kunnen we bij helpen, want startups hebben vaak begeleiding nodig om de stap te maken naar productie.’

‘In welke context dan ook,’ zegt hij, ‘wij helpen gewoon om de realisatie van productideeën van de grond te krijgen, om te zorgen dat het daadwerkelijk gebeurt, dat de stap gemaakt wordt van keukenschaal naar een proef bij een pilotfabriekje en dat het daarna echt commercieel wordt. Aan die dienst is veel behoefte.’

VOEDSELLAND

Daarin werken ze veelvuldig samen met relevante partijen in de bredere Foodvalley regio: ‘We doen bijvoorbeeld heel veel op het gebied van plant-based en de eiwittransitie. En we vinden het natuurlijk leuk om daaraan bij te dragen. In die zin is onze aanwezigheid in Ede zeker van toegevoegde waarde: in deze regio gebeurt het.’

‘Het is gewoon heel nuttig om in Ede te zitten. Aangejaagd door de aanwezigheid van de universiteit in Wageningen, en het erfgoed van zoveel jaren innoveren, zijn er hier bovengemiddeld veel partijen aan de gang op food gebied. Het is niet voor niks dat alle grote instituten en bedrijven hier zitten met hun innovatiecentra. Als je ook maar iets betekent in voedselland dan wil je hier aanwezig zijn. En ondanks dat alles online tegenwoordig makkelijk gaat met calls, is het toch nog steeds een gigantisch voordeel om in de buurt zijn. We blijven toch mensen.’

‘ALS JE OOK MAAR IETS BETEKT IN VOEDSELLAND DAN WIL JE HIER AANWEZIG ZIJN.’

EVENTS



FOODFEST
16 OKT 2024

Tijdens de allereerste editie van FoodFest op 16 oktober 2024 kwamen innovatieve startups, scale-ups, gevestigde bedrijven en investeerders samen om vernieuwingen in ons voedselsysteem te versnellen. Onverwachte perspectieven en innovatieve doorbraken in food en agri kregen de volle aandacht tijdens drie masterclasses. Er werd gepitcht op het podium, waarna er matchmaking plaatsvond in speeddates met investeerders die in grote getalen aanwezig waren. Kennis en ervaring werd veelvuldig uitgewisseld en waardevolle nieuwe verbindingen werden gemaakt.



PLANT FWD TASTY GROWTH
3 DEC 2024

Plant FWD Tasty Growth vond plaats in de Edese Proeftuin op 3 december 2024. Het evenement richtte zich op innovatieve food startups en scale-ups die eraan toe zijn om hun activiteiten verder op te schalen. Hoe ziet zo'n doorgroEIFase er doorgaans uit? Welke uitdagingen kom je tegen? Tijdens een dynamisch middagprogramma kregen startups de kans om kennis te maken met toonaangevende ondernemers in de eiwittransitie, investeerders en experts. Inspirerende verhalen en inzichten werden uitgewisseld. Aansluitend werd er nage tafeld tijdens een mooi diner van chef Christian Weij, geheel bestaand uit gefermenteerd voedsel. Plant FWD bracht 150 deelnemers uit uiteenlopende werelden samen en bracht veelbelovende nieuwe samenwerkingen tot stand.



LABNEST FESTIVAL
6 JUN 2024

LABNEST, de startup builder uit Ede, organiseerde afgelopen jaar een eigen festival: op 6 juni 2024 stond het LABNEST Festival geheel in het teken van het samenbrengen van ondernemers, studenten, docenten en vele anderen. Want dat is waar het bij LABNEST om draait: het samenbrengen van gelijkgestemden om inspirerende kruisbestuivingen te zien ontstaan en nieuwe ambitieuze ondernemers een boost te geven.



FOODLOG CAFE
IEDERE LAATSTE DINSDAG VAN DE MAAND

Op elke laatste dinsdag van de maand host Foodlog een 'Foodlog Café', het levende platform voor debat en gesprek over actuele voedselvraagstukken. Het Foodlog Café brengt live wat Foodlog online doet: het agendeert de hete hangijzers in het voedselsysteem en maakt ze bespreekbaar. Dat doen ze met professionals uit de voedselketen, maar ook met journalisten, wetenschappers, boeren, artsen, retailers, studenten en kritische consumenten.



FOOD INSPIRATION DAYS OUTDOOR
23-24 JUN 2025

Op 23 en 24 juni 2025 staat Food Inspiration Days Outdoor in het teken van 'Down to Earth'. Want een sterke verbondenheid met de aarde en met de natuur levert nieuwe kennis en oude wijsheden op. Als we luisteren naar de aarde levert dat een gezonder voedselsysteem op, gezondere producten en gezondere mensen. In een wereld die radicaliseert, kiest Food Inspiration Days daarom voor gezond verstand. De schijnwerper gaat op de magie van het alledaagse: de waarde van aarde. Gedurende twee dagen zal het evenement zo'n 1.400 food professionals samenbrengen om zich te buigen over de food wereld van morgen.

‘ALLES WAT NODIG IS OM VOEDSELINNOVATIE AAN TE JAGEN EN TOT EEN COMMERCIEEL SUCCES TE MAKEN VIND JE HIER. VAN GOEDE BEREIKBAARHEID TOT TALENT EN ONDERZOEKINSTITUTEN VAN WERELDKLASSE.’

Sander van de Pol, account manager economie in de gemeente Ede / ontwikkelorganisatie food en innovatie district

CORVUS DRONES

We spraken met Gerhold ten Voorde, oprichter van Corvus Drones. Vanuit de Edese Frisokazerne richt Corvus zich op drone technologie voor gewasinspectie in de tuinbouw. Daarmee faciliteren ze de trend in de sector om steeds meer data-gedreven te telen – en niet zonder succes.

‘Wij ontwikkelen een drone om automatische inspecties mee te doen in kassen. Dat doen we door er overheen te vliegen en data te verzamelen. We hebben nu effectieve toepassingen ontwikkeld voor sla, zaailingen, rozen, potplanten en orchideeën. Ondertussen oriënteren we ons op nieuwe toepassingen,’ zegt Gerhold ten Voorde.

De verzamelde data wordt verwerkt tot rapportages die teruggekoppeld worden aan de gebruiker. Gerhold: ‘Enerzijds richten die rapportages zich op het constateren van problemen: is er sprake van ziektes, plagen, uitval van planten? Anderzijds gebruiken we de data om de vraag- en aanbodafstemming veel nauwkeuriger te maken.’



‘WE BEGINNEN TE ZIEN DAT ONS CONCEPT SUCCESVOL IS.’

Gerhold ten Voorde

‘Als je vrij precies weet wat je over twee weken gaat oogsten, dan kan je nu al meer gaan verkopen in de markt. Lastminute overschot verkopen is altijd minder gunstig. Dus hoe preciezer je kunt anticiperen op je oogst, hoe stabielere je inkomsten worden. Efficiëntie is belangrijk in de tuinbouw, want zo kun je met minder kosten en minder energie komen tot wat je nodig hebt,’ licht hij toe.



MEER MET MINDER

Ook de duurzaamheidstrend speelt een belangrijke rol in het succes van Corvus Drones: ‘Telers willen steeds minder chemische bestrijdingsmiddelen gebruiken. Dat komt deels door regelgeving en daarnaast door de consumentenvraag naar onbespoten gewassen. De afname in het gebruik van bestrijdingsmiddelen maakt dat het veel belangrijker is geworden om scherp te zijn op ziektes en plagen. Hoe sneller je erbij bent, hoe groter de kans dat het lukt om ze binnen de perken te houden. Ook daar zien we dat onze technologie in een belangrijke behoefte voorziet,’ aldus Gerhold.

‘Onze technologie helpt dus enerzijds om telers efficiënter te laten werken: hun werk levert meer op met minder inspanning. En daarnaast helpen we ook duurzaamheid en voedselveiligheid een eind in de goede richting,’ vat hij samen.

SCHAALBAARHEID

In het afgelopen jaar is het bedrijf flink gegroeid. Gerhold: ‘We hebben afgelopen jaar de beweging gemaakt van startup naar scale-up: van 10 naar 40 klanten, wereldwijd ook. Daar zijn we trots op. Twee derde van onze klanten zit nu in het buitenland. We waren een paar jaar bezig zonder zeker te weten wat er uit ging komen. Nu beginnen we te zien dat ons concept succesvol is.’

Maar het blijft ook spannend: ‘Per gewas is er een andere analyse nodig, dus nieuwe uitdagingen blijven zich aandienen. We moeten steeds goed doorgronden wat een gewas nodig heeft en daar specifieke analysesoftware op ontwikkelen. We zijn nu net gestart met tomaten. Dat is een gewas dat een groot marktsegment vertegenwoordigt en heeft weer andere vliegtechnologie nodig bijvoorbeeld. Zo zijn we continu bezig om onze technologie schaalbaar te maken,’ licht hij toe.

MEERWAARDE

ROOTS Innovation Hub, de Edese incubator, was voor Corvus Drones de aanleiding om zich in Ede te vestigen. ‘ROOTS is aantrekkelijk voor ons qua ligging ten opzichte van het station. De helft van onze mensen komt met het openbaar vervoer – onze werknemers en stagiairs – maar ook de bereikbaarheid met de auto tussen Utrecht en Arnhem is een pré. Daarnaast vonden we hier voor hetzelfde geld meer ruimte. Dat was natuurlijk belangrijk. Het bevalt heel goed,’ zegt hij.

Gerhold: ‘En ook al is het ecosysteem hier deels nog een verwachting voor de toekomst, we zien dat er hard aan gewerkt wordt. De Gemeente Ede ontwikkelt dit gebied heel actief – een ook de community wordt serieus genomen, bijvoorbeeld door het aanbod van bijeenkomsten die worden georganiseerd. De laatste jaren wordt die toegevoegde waarde voor ons steeds voelbaarder. Ook werkt het goed om dicht bij andere bedrijven te zitten die in dezelfde markt opereren als wij. Dan heeft het echt meerwaarde om elkaar te kennen, door kennis te delen en misschien zelfs samen te werken. Zo hebben we echt iets aan elkaar.’

‘ZO HEBBEN WE ECHT IETS AAN ELKAAR.’

DRONE



FOODLOG

We spraken met Dick Veerman, oprichter van het Edese nieuws- en discussieplatform Foodlog, waar professionals en publiek met elkaar het nieuws duiden. Zo hopen ze te verhelderen en verbinden. We vroegen hem naar Foodlogs missie en de plannen voor de komende tijd.

‘Samen snappen wat er gebeurt in de wereld om je heen is belangrijk om een samenleving te blijven. Die is al zo’n dertig jaar uit elkaar aan het vallen,’ zegt Dick Veerman. ‘Met de jongste verkiezingen in veel landen zien we nu duidelijk dat dat het geval is, maar we weten nog niet hoe daarmee om te gaan. Ook bedrijven en overheid hebben even geen idee meer waar het heengaat.’

‘Daarom analyseren we met heel verschillende mensen wat er gebeurt in de complexe wereld van vandaag en waarom. Welke gevolgen heeft dat voor burgers, bedrijven, overheid en onze leefomgeving? Wij zijn daartoe uitgerust, want we zijn behalve een platform en nieuwsplatform ook een onconventioneel bureau met diepe kennis van de verhoudingen binnen markten en tussen de markt en overheid,’ zegt hij.

‘HET NETWERK VAN FOOD BEDRIJVEN EN KENNISINSTELLINGEN IN DE REGIO IS HEEL INTERESSANT VOOR ONS.’

SNELLER DAN DE WET

Afgelopen jaar zette Foodlog het Foodlog Café op in het Edese World Food Center. Dick: ‘Het concept is gebaseerd op podcasts die leiden tot een live gesprek met de hele zaal. De eerste sessies zijn een daverend succes geweest. De gasten beginnen er niet meer in te passen.’

‘Ook hebben we afgelopen jaar met een team van vijftien Vlamingen en Nederlanders het boek Daarom zijn boeren boos geschreven. Het verscheen vorige maand,’ zegt hij. ‘Zo hopen we het strategisch denken over het Nederlandse foodcluster aan de gang te krijgen. De eerste stappen daarvoor zijn in het voorjaar gepland.’

Ook hoopt Foodlog komend jaar een aanpak voor de overheid te ontwikkelen die zich richt op systeemtoezicht op procesvernieuwingen in een sector die onder een vergrootglas ligt. ‘Innovaties en markten gaan altijd sneller dan de wet. Onze aanpak overbrugt dat gat. Foodlog gaat dienen als “parlement” om dat mogelijk te maken. Meer kan ik er nu nog niet over kwijt, maar ik vind het heel spannend,’ aldus Dick.

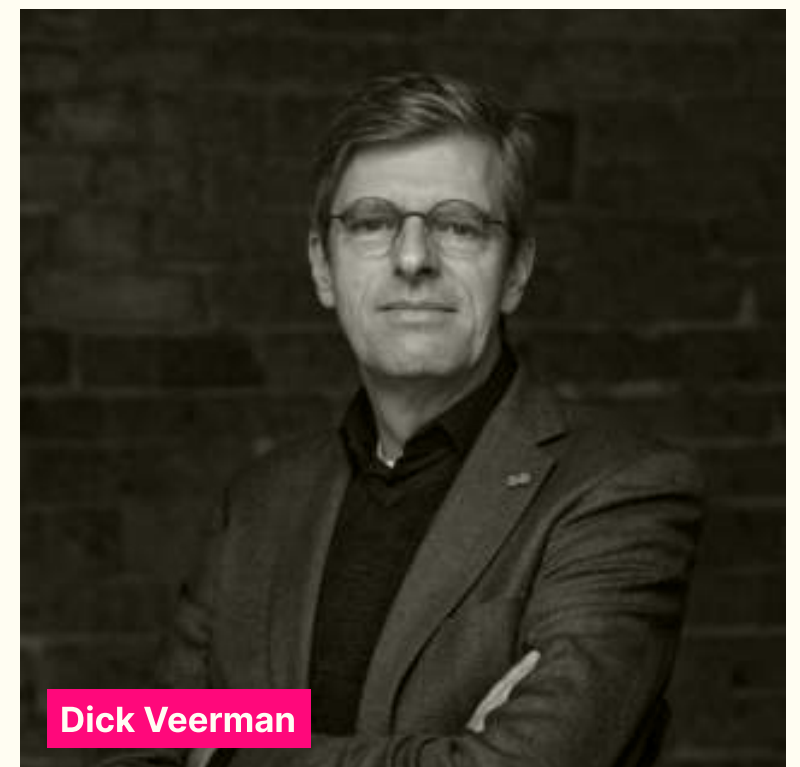
‘Daarnaast hopen we doorbraken in dat vermaledijde stikstofdossier te helpen faciliteren. Ook in Vlaanderen hopen we te starten met onze Leergang Waardencreatie in Ketens, waarin we partijen in de keten leren om niet transactioneel maar in strategisch verbonden partnership sterker te zijn dan hun concurrenten,’ vat hij samen.

KNOPEN LEGGEN

Dick onderstreept hoe het netwerk van food bedrijven en kennisinstellingen in de regio deze buurt interessant maakt voor Foodlog: ‘We zijn gevestigd in de Mauritskazerne op het World Food Center-terrein waar tal van mediagerelateerde bedrijven heel complementair blijken. Met JEEN lijkt bijvoorbeeld een project op gang te komen dat draait om landschap, bodem, water en de Nederlandse cultuur-natuur.’

‘We komen vanuit Culemborg en hebben relaties met universiteiten in de rest van het land,’ zegt hij. ‘Door de aanwezigheid van de Wageningse universiteit rijd ik daar nu wat makkelijker heen dan vroeger en valt er meer te verknopen.’

‘ER VALT HIER HEEL WAT TE VERKNOPEN.’



Dick Veerman

‘BEDRIJVEN VESTIGEN ZICH HIER OMDAT WE ORGANISATIES VERBINDEN, HEN STIMULEREN OM KENNIS TE DELEN EN ELKAAR TE INSPIREREN.’

David de Bruijn, community manager World Food Center

NORTHERN WONDER

Northern Wonder is één van slechts vijf à zes startups wereldwijd die zich wagen aan de ontwikkeling van een alternatief voor koffie. Een goed idee, vinden ze bij Northern Wonder, want vroeg of laat wordt dit vraagstuk actueel en dan zijn zij de troepen vooruit. We spraken met Onno Franse, hoofd onderzoek en ontwikkeling, over hun missie en ervaringen.

‘Northern Wonder is eigenlijk een logisch gevolg van de duurzaamheidstrend in de voedingsmiddelenindustrie,’ zegt Onno Franse. ‘Die trend begon met een focus op vlees en verplaatste zich daarna naar onder anderen soya en palmolie. Als je het van een afstandje bekijkt is het een kwestie van tijd voordat koffie aan de beurt is.’

Door de stijgende bevolking is er wereldwijd een steeds grotere vraag naar koffie. Tegelijkertijd zijn er door klimaatveranderingen steeds minder mogelijkheden om het te verbouwen: ‘Je ziet dat er meer druk komt op het hele systeem, met ontbossing tot gevolg. Dat is ongewenst,’ zegt Onno. ‘Bovendien, als je weet dat iets een maatschappelijke uitdaging gaat worden, wat ga je er dan aan doen?’

Onno: ‘Twintig jaar geleden waren er ook maar een handjevol producenten die zich bezighielden met vleesvervangers. Nu zijn het er honderden. Daarom vinden wij het niet meer dan logisch om nu al te gaan werken aan een alternatief, zodat het voor handen is op het moment dat het relevant wordt.’

‘WE ZIJN ONDERDEEL VAN FOODVALLEY EN DAAR PLUKKEN WE DE VRUCHTEN VAN.’



HARD NODIG

Northern Wonder kijkt ernaar uit om hun product het komende jaar te laten landen. Onno: ‘En dan het liefst met partners die het van R&D naar scale kunnen brengen. Waarschijnlijk gaan dat partners uit de koffieindustrie zijn, omdat zij al wel de scale hebben en wij de kennis. Op die manier kunnen we de volgende stap maken naar óf honderd procent vervangen, óf een hybride vorm – een deel koffie en een deel alternatief.’

‘De grote uitdaging voor alle startups in Nederland die zich met voeding bezighouden hangt samen met de voedseltransitie: die transitie is heel hard nodig, maar loopt niet goed. Dat komt mede doordat de echte prijs van eten niet verwerkt wordt in de marktprijs van producten,’ zegt hij. ‘Zolang je de nadelige aspecten van eten niet belast komt de transitie niet overtuigend van de grond. Daarnaast is financiering voor startups in Europa veel beperkter beschikbaar dan bijvoorbeeld in de Verenigde Staten. Daarom hebben veel food startups moeite om het in hun eentje te redden.’

‘DE FOCUS OP AGRI EN FOOD HIER IN DE REGIO IS HEEL BIJZONDER.’

LOGISCHE KEUZE

‘Ik zit al meer dan veertig jaar in de voedingsmiddelenindustrie en zie heel duidelijk de sterkte van Nederland in agri en food. We zijn niet zomaar de tweede grootste exporteur na Amerika. In die zin is de focus op agri en food hier in de regio heel bijzonder,’ onderstreept hij.

‘We zijn heel bewust in Ede neergestreken, vanwege het ecosysteem hier. Dat was de meest logische keuze voor ons: je zit in het ecosysteem met de Wageningen Universiteit en alle spelers in Foodvalley. We zijn er onderdeel van en daar plukken we de vruchten van,’ zegt Onno.

‘De Gemeente Ede heeft zich afgevraagd: wat kunnen wij hieraan toevoegen? En toen zijn ze netjes gaan samenwerken met de hele regio. Dat is een goede strategie die ze heel goed hebben uitgevoerd met zinvolle, praktische faciliteiten tot gevolg,’ zegt hij. ‘De jarenlange toewijding aan agri en food door de Gemeente Ede betaalt zich nu uit. Ede en de provincie hebben hier zo ontzettend lang en goed aan gewerkt. Ook bij tegenslag zijn ze doorgegaan. Dat zal zijn vruchten blijven afwerpen. Complimenten voor Ede!’

FOOD-X

Nederland heeft internationaal een grote naam als het gaat om innovatie in landbouw en voeding. Veel mensen komen kijken om het met eigen ogen te zien. Maar hoe leid je dit soort bezoeken in goede banen? Hoe zorg je ervoor dat er ook daadwerkelijk samenwerkingen uit voortvloeien? We spraken met Roger van Hoesel, directeur van Food-X, die deze belangrijke taak voor de regio op zich neemt.

‘Er is veel internationale belangstelling voor Nederlandse innovaties in de landbouw en voedingsmiddelenindustrie. Die wordt onder druk van de uitdagingen van deze tijd alleen maar groter,’ zegt Roger van Hoesel. ‘Naamsbekendheid en netwerk moet je bouwen. Dat is echt heel belangrijk, het is niet iets dat zomaar zijn weg vindt. Daarom is er nu Food-X als startpunt, als ingang voor dit gebied met bovengemiddeld veel innovatie in de agri en food.’

‘Eerder was het niet centraal geregeld in de regio, waardoor de bezoeken geen prioriteit kregen. In het beste geval werd het dan een halfbakken bezoek aan Nederland. Dat kan veel beter: wat heb je eraan als mensen Nederland binnenvliegen en er zit geen vervolg aan?’ aldus Roger. ‘Iedereen vindt Nederland fantastisch als je kijkt naar agri en food innovatie, maar wat daar dan uitkwam was altijd dun. De conversiefactor moest omhoog.’

‘EDE IS EEN SPEELTUIN DIE MENSEN NOOIT TEGENVALT.’



Roger van Hoesel

BEWIJSLAST

Met veel zorg en aandacht stemt Food-X de behoeftes van internationale delegaties nu af op de kennis en kunde die beschikbaar is in de regio. En de praktijk laat zien dat het loont, want internationale contracten voor bedrijven en kennisinstellingen zijn voor handen als bewijslast.

Roger: ‘Voor ons is het heel fijn dat er in dit gebied veel startups om ons heen zijn. Die betrekken we graag bij de ontmoetingen. Het zijn juist de jongere bedrijven die het verhaal goed over de Bühne krijgen. Grote bedrijven hebben gestroomlijnde presentaties, terwijl jonge bedrijven juist weten te raken met hun onbevangenheid en grote ambities.’

SCHOTJES

‘Het mooiste van het afgelopen jaar voor mij is dat we nu de stap aan het zetten zijn naar verbinding met initiatieven in de rest van Nederland. Ons succes kan nog zoveel groter worden als we onze relaties met partijen buiten de regio op orde hebben, zodat samenwerking ook daar laagdrempeliger en vanzelfsprekender wordt,’ aldus Roger.

‘Mensen moeten echt zien dat je het voor heel Nederland beter maakt. Alleen dan krijg je ze mee,’ benadrukt hij. ‘De schotjes moeten weg en dat is een kwestie van vertrouwen: vertrouwen moet je bóúwen, dat moet je laten blijken.’

‘ER IS GEEN ANDERE PLEK WAAR OP ZO’N KLEIN OPPERVLAKE ZOVEEL MENSEN BEZIG ZIJN MET VOEDSELINNOVATIE.’

SPEELTUIN

‘Ede is wat dat betreft fantastisch: er is letterlijk geen andere plek in de wereld waar op zo’n klein oppervlak zoveel mensen bezig zijn met voedselinnovatie. En dan is er natuurlijk de Wageningen Universiteit en de campus vlakbij. Alles bij elkaar opgeteld zijn er hier in de regio meer dan 20.000 mensen dagelijks bezig met het voedsel van de toekomst. Dat is ongeëvenaard en maakt deze regio ook wel heel bijzonder, hoor. Het is een speeltuin die mensen nooit tegenvalt. Ze komen altijd vol energie en indrukken terug.’



Voor contact met de gemeente Ede:
sander.van.de.pol@ede.nl

Voor contact met het World Food Center Ede:
david.de.bruijn@worldfoodcenter.nl

Concept en hoofdredactie: Mariken Gaanderse
Redactie: Steffie Verstappen
Ontwerp: Cut the Code

