

world food center

Het World Food Center

In 2050 wonen er ruim 9 miljard mensen op onze aarde. Dat betekent dat de vraag naar voedsel dan zo'n 60% hoger is dan in 2012. Tegelijkertijd neemt ook de vraag naar gezond en voedingsrijk eten toe alsook de vraag naar een duurzame voedselproductie. Hoe krijgen we dat voor elkaar? Dat kan alleen als overheden, kennisinstellingen en het bedrijfsleven de handen ineen slaan op DE plek waar alle kennis bij elkaar gevestigd wordt: namelijk het World Food Center in Ede.



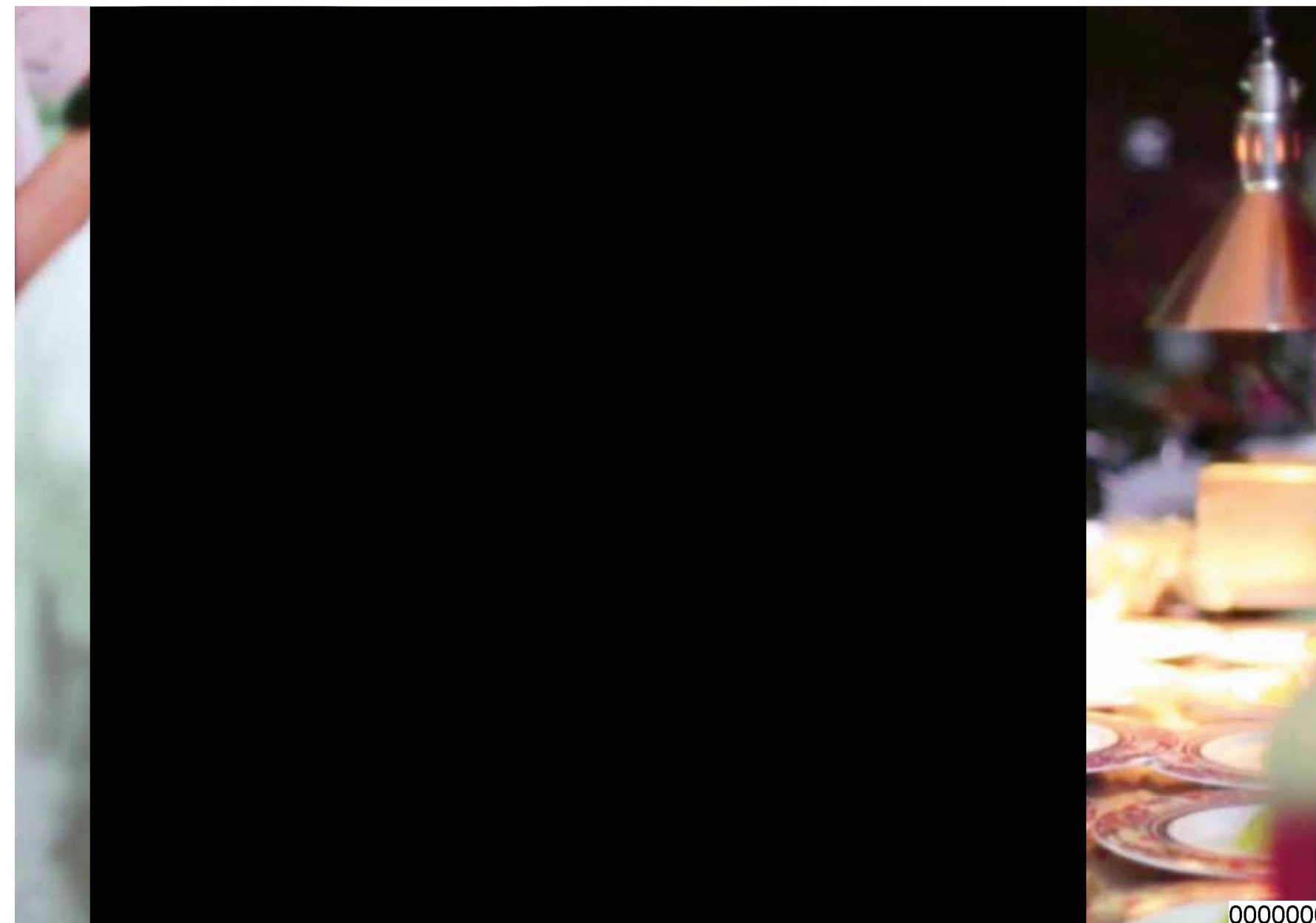
Wat is het WFC?

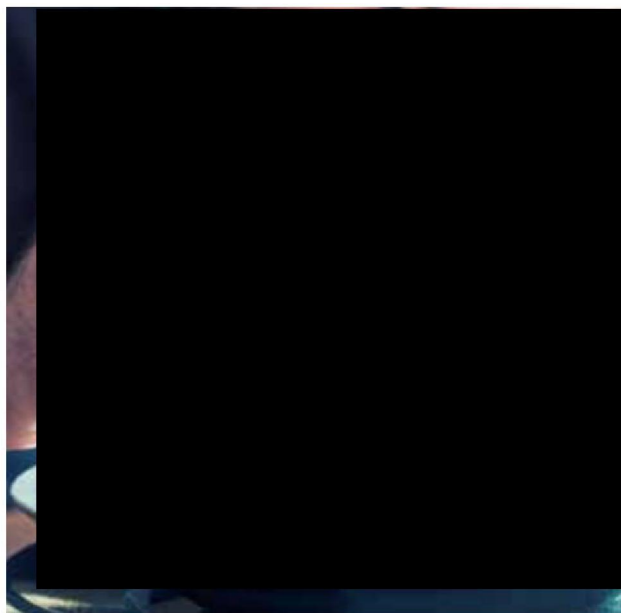
*De gehele voedselketen staat centraal in het WFC.
Het laat zien en beleven waar ons voedsel vandaan komt, hoe het wordt geproduceerd, bewerkt, getransporteerd en geconsumeerd.
Bedrijven uit alle schakels van de keten haken hierdoor makkelijk aan.*

Daarmee wordt het World Food Center de internationale ontmoetingsplaats voor consumenten, bedrijven, overheden en kennisinstellingen. In het WFC zal iedereen de kracht van de Nederlandse voedselketen ervaren, de innovaties van gerenommeerde (inter)nationale agrofoodbedrijven beleven en uiteindelijk ook onderdeel kunnen uitmaken van deze innovaties.

Doelstellingen WFC

- Een internationale plek creëren die 'iconisch' en educatief is met uitdagende, inspirerende, interactieve voedselbelevingen. Er wordt ingezet op circa 300.000 bezoekers per jaar.
- De rol van de agrofoodsector in wereldwijde voedselvoorziening laten zien.
- Bijdragen aan de verbetering van de voedingsketen en transparantie in de agrofoodsector.
- Een vliegwiel zijn voor de ontwikkeling van de WFC Campus en het innovatieve ecoysteem van Ede-Wageningen/Food Valley.



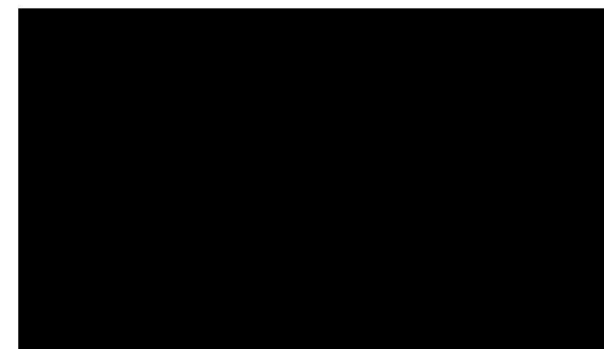


Het World Food Center bestaat uit drie onderdelen:

- **Het WFC Experience** waar zowel consumenten als professionals op een interactieve manier beleven hoe voedsel wordt gemaakt en gedistribueerd. Je beleeft door te horen, zien, voelen, proeven, en ruiken.
- **WFC Labs**, waar (wetenschappelijke) kennis wordt ontwikkeld over en door consumenten. Je verzamelt als bezoeker je kennis door deel te nemen aan workshops of door zelf onderzoeksobject te zijn.
- **WFC Innovatie**, waar bedrijven elkaar inspireren tot nieuwe producten en de laatste technologieën op het gebied van food met elkaar delen.

Foodincubator en -accelerator

In 2017 start de World Food Incubator in één van de bestaande gebouwen op de WFC Campus. Kernactiviteit van de incubator is een acceleratorprogramma dat zorgt voor het versnellen van innovaties van foodstartups, uitgevoerd door een marktpartij. Daarnaast biedt de World Food Incubator huisvesting voor startups, netwerkactiviteiten en faciliteiten. Met Startlife, tech incubator in Wageningen, en de World Food Incubator in Ede met het accent op food (e) commerce is sprake van een unieke propositie die ook aansluit bij de ambities van het Ministerie van Economische Zaken en StartupDelta.



Campus

Naast het World Food Center gaat het op deze locatie bruisen van de food gerelateerde activiteiten. Zo komt er ook ruimte voor bedrijven om zich te vestigen op de WFC campus. In het gebied van 25 hectare komen bedrijven en instellingen uit de foodsector en is er ruimte voor crossovers, complementair aan de Wageningen Campus. De campus wordt de plek waar business, kennis en bezoekersstromen elkaar versterken. Eind 2016, begin 2017 vestigen zich de eerste bedrijven en organisaties hier.

Onderzoeksprogramma gezonde en duurzame voeding

Last but not least wordt er een groot onderzoeksprogramma opgezet, waarin wetenschap en consument samenwerken aan



de ontwikkeling van gezonde en duurzame voeding. Het programma is een initiatief van vijf universiteiten (Groningen, Maastricht, Nijmegen, Utrecht en Wageningen), het bedrijfsleven en de overheid. Het onderzoeksprogramma heeft als focus voeding in relatie tot gezondheid, consumenten gedrag, co creatie en duurzame/veilige voedselketen. Het WFC biedt partners van het programma een gouden kans om met grote aantallen consumenten in contact te komen en samen met deze consumenten onderzoek uit te voeren.



Het WFC concept schematisch weergeven. Ingepast in de bestaande rijksmonumentale Mauritskazerne met daarachter de iconische nieuwbouw.

Waar komt het WFC?

Het World Food Center en de campus liggen zeer gunstig: midden in het hart van de FoodValley Regio en dichtbij Wageningen Universiteit & Research. Samen vormen Wageningen UR en het WFC het hart van de KennisAs Ede-Wageningen: de toplocatie voor innovatieve bedrijven en instellingen voor agrofood.

De locatie is uitstekend bereikbaar vanaf de A12 door de aanleg een directe ontsluitingsweg naar de A12 en het straks compleet vernieuwde intercitystation Ede-Wageningen met straks zes keer per uur een intercitytrein naar Amsterdam-Schiphol en Arnhem-Nijmegen . De Randstad en het Ruhrgebied zijn vlakbij en binnen twee uur rijden wonen 40 miljoen potentiële bezoekers van het World Food Center.

Wie ontwikkelen het WFC?

Het WFC is een initiatief van WFC Development (een samenwerking van Green Real Estate B.V. en Van Wijnen Groep N.V.) gemeente Ede, Wageningen Universiteit & Research en Stichting World Food Centers. De gemeente Ede is koploper op het gebied van voedselbeleid en heeft als eerste gemeente in Nederland een wethouder Food. Om maar aan te geven dat Ede food een belangrijk onderwerp vindt.

Meer dan 25 bedrijven en organisaties nemen al deel, waaronder Albert Heijn, Albron, DSM, FrieslandCampina, Keygene, Priva, Rabobank, Scelta Mushrooms en Wageningen Universiteit.

Dat food belangrijk is onderkent ook de provincie Gelderland. Zij heeft het WFC uitgeroepen tot één van de twee grote beeldbepalende projecten van de provincie. Internationaal gerenommeerde experience developers werken intensief samen met de al deelnemende bedrijven aan het concept. Ook de gezondheidssector, maatschappelijke organisaties en onderwijs-instellingen zijn betrokken bij de invulling van het WFC. Daarnaast brengt een kennisteam van vijf universiteiten (Groningen, Maastricht, Nijmegen, Utrecht en Wageningen) wetenschappelijke inzichten in het WFC op het gebied van de voedselwaardeketen in relatie tot gezondheid en duurzaamheid.



Wanneer komt het WFC?

Parallel aan de planvorming en realisatie van deze eerste fase van het WFC wordt door WFC Development en de deelnemende bedrijven in gezamenlijkheid gewerkt aan het verder uitwerken van de plannen.

De eerste fase van het WFC krijgt op zo kort mogelijke termijn (2017) gestalte in de rijksmonumentale Mauritskazerne. Zo komt er al snel een participatorium, waar de dialoog over voedsel wordt gevoerd, conferentieruimten met high tech faciliteiten en kookstudio's, waar de bezoekers kunnen proeven, ruiken, kijken en voelen hoe eten gemaakt wordt.

Voedseleducatie voor kinderen is een belangrijk onderdeel van het WFC. De ambitie is om een bijdrage te leveren aan een gezonde leefstijl van kinderen. Het WFC, Kokkerelli en Wageningen University & Research onderzoeken de mogelijkheden voor samenwerking om in het WFC een speciaal programma op te zetten voor basisscholen.

Wilt u ook meedoen?

Graag!

Wilt u mee ontwikkelen aan de WFC Experience en/of wilt u zich vestigen in het gebied? Of wilt u op de hoogte blijven van de ontwikkelingen?



Gemeente Ede
Edo Muller
Projectmanager WFC
edo.muller@ede.nl
+31 (0)318 680633



WFC Development BV
info@wfcd.nl
+31 (0)88 60 06 600

oktober 2016