



Met nieuwsbrieven willen we u komende tijd meenemen in het spannende proces van het World Food Center (WFC). Niet alleen om u te informeren, maar ook om u te inspireren en met name om feedback en input van u te ontvangen. In deze nieuwsbrief praten we u bij over de stand van zaken en ontwikkelingen en geven daarbij de achtergronden, om u zo een indruk te geven waar we de komende tijd mee bezig zijn. We informeren u nader over de mogelijke locaties waar het WFC in de nabije toekomst gerealiseerd zal worden.

Inhoud

- | | |
|------------------------------|------|
| 1. Wat is het idee? | p. 1 |
| 2. Maatschappelijke plaats | p. 2 |
| 3. Good Food for All | p. 2 |
| 4. Stadshavens en FoodValley | p. 3 |
| 5. Stichting WFC | p. 4 |

1. Wat is het idee?

Voeding is dagelijks nieuws

We nuttigen elke dag voeding. De dynamiek op ons voedselgebied is bijzonder groot. Het heeft permanent aandacht in de bladen en is onderwerp van gesprek op internet en in de social media.

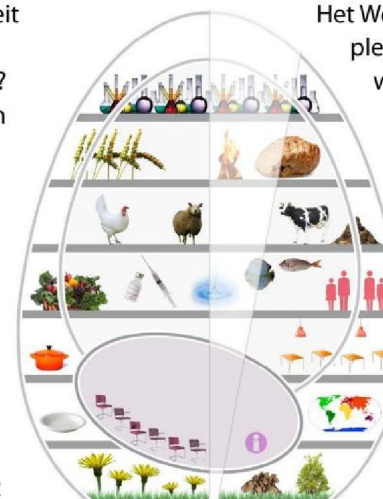
Kookprogramma's op tv zijn populairder dan ooit.

Bij consumenten en producenten groeit de bewustwording dat goed eten erg belangrijk is. Maar wat is verantwoord? Wanneer is voedsel gezond, voedzaam of duurzaam? Is er genoeg? Kortom: wat weten we en hoe beleven we ons voedsel?

Het Idee

Projectburo B.V. lanceerde vorig jaar mei het idee van een "Food Experience Center", een concept dat is uitgedacht samen met partijen uit de A&T branche. Het is een centrum dat ruimte biedt en aandacht

geeft aan de gehele voedselketen - van natuurlijke grondstof tot de productie en verwerking, van verkoop tot bereiding. Centraal daarbij staat de beleving van de bezoeker.



Het World Food Center vormt een centrale plek waar vragen over voedsel beantwoord worden. Of je nu scholier bent die een goed werkstuk wil maken over voeding of een student die het hogerop zoekt in foodtechnologie, een jonge wetenschapper die een kruisbestuiving wil met kenniswerkers, beleidsmedewerkers in en rond de A&T branche of uit het bedrijfsleven.

Wat is WFC-NL?

Het WFC maakt aan een groot publiek duidelijk wat de kracht en potentie is van de Topsectoren "Agro&Food" en "Tuinbouw en Uitgangsmaterialen" (in vervolg aangeduid als A&T) in Nederland.

Nederland is in de wereld dé voortrekker op de weg naar duurzame productie en consumptie. In het WFC wordt het hele spectrum 'eerlijk' verteld. Het Center kan de draagkracht voor de A&T sector onder consumenten en business to business vergroten. De beleving staat daarbij voorop. WFC wordt een belangrijke plek waar op iconische wijze onze aloude, nationale expertise op het gebied van voedsel in al

haar facetten gepresenteerd wordt. Een plek die bereikbaar is voor het grote publiek maar ook voor internationale relaties en voor professionals uit het werkveld. Het World Food Center wordt de ontmoetingsplek voor product, kennis- en beleidsinnovatie.

Idee wordt plan

Mensen uit de projectontwikkeling hebben met vertegenwoordigers uit de wereld van A&T gesproken, veel van gedachten gewisseld en in aanleg gewerkt aan de context voor het concept. Dit heeft geleid tot steeds meer enthousiasme uit veel verschillende hoeken. Zo bleek er afgelopen half jaar groeiende interesse van steden en gemeenten om het World Food Center daar mogelijk te huisvesten. Steeds meer vertegenwoordigers vanuit kennis, economie en beleid schaarden zich dit jaar achter het idee.

En dat gaat door...

In de gesprekken met de A&T branche worden ideeën geïnventariseerd en inhoudelijke inzichten gevisualiseerd. Dat gebeurt als invulling van het Center, maar ook rond gebieden waar het mogelijk allemaal gaat gebeuren en wat met het WFC impulsen zal gaan krijgen. Ondertussen was er al aanleiding om de organisatie van het project professioneel vorm te gaan geven (zie pag. 4). De focus vanuit deze organisatie ligt inmiddels op onderzoek naar de haalbaarheid van de realisatie van het project.

Daarnaast zijn uit een breder aanbod nu twee locaties geselecteerd, die kansrijke perspectieven bieden om locatiehouder te kunnen worden voor het World Food Center: Stadshavens Rotterdam en Regio FoodValley (zie pag. 3).

2. Maatschappelijke plaats

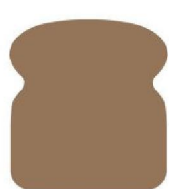
De Gouden Driehoek

Bedrijfsleven, kenniscluster en overheden in de A&T sector weten elkaar in de regel goed te vinden. Toch bestaat aanvullend de behoefte het netwerk binnen deze Gouden Driehoek te stroomlijnen en zichtbaarder te laten worden voor een ruimer publiek in binnen- en buitenland.

Het versterken van maatschappelijk draagvlak is een kerndoel voor de Topsector Agro&Food. Het zogeheten Industriebeleid van de overheid heeft geresulteerd in negen Topsectoren, waaronder "Agro&Food" en "Tuinbouw en Uitgangsmaterialen", die beiden relevant zijn voor het WFC.

Basis voor deze Topsectoren is samenwerking tussen bedrijven, kennisinstellingen en overheid, de al genoemde "Gouden Driehoek". Dat is precies de basis voor het WFC als platform voor proactieve en positieve bijdragen in de informatievoorziening en de maatschappelijke discussie.

Het WFC wil in dat kader de plaats innemen van hét visitekaartje voor de gehele A&T keten, waar bedrijven, wetenschappers en burgers trots op kunnen zijn.



3. Good Food for All

Missie en visie in ontwikkeling

Met een delegatie uit de "Klankbord Potentiële Gebruikers Groep" (pag. 4) is onder leiding van Marlies Franken gewerkt aan missie en visie voor de Stichting WFC. De missie en visie zijn, net als de inhoud van het WFC, in ontwikkeling.

“ Het is onze missie een tot de verbeelding sprekend icoon te bouwen en in te richten voor de totale Nederlandse A&T keten; een platform voor de keten waar consumenten en producenten pakkende en prikkelende ontmoetingen hebben rond alle facetten van voedsel en voedselproductie en dat intensieve betrokkenheid onderstreept van de voedselketen met verduurzaming en gezonde leefgewoonten. “

Bent u nieuwsgierig en wilt u meer ZIEN, dan verwijzen wij u naar de [FILM OP YOUTUBE](#) over het World Food Center.

Het Ei

Een World Food Center is ontworpen in de vorm van een Ei. Het Ei is een oerel, een centrum waar dierlijk en plantaardig samenkomen, maar ook de elementen aarde, water, lucht en vuur. Deze symbiose van techniek en biologie en het verband tussen research en business, is laboratorium, educatief centrum én ontmoetingsplek. Kennisinstellingen, overheden, bedrijven én bezoekers kunnen hier innoveren, elkaar informeren en inspireren.



Sterke sectoren

De Agro&Food sector heeft tezamen met de sector Tuinbouw en Uitgangsmaterialen een ijzersterke uitgangspositie. Deze Topsectoren zijn de motor van de Nederlandse Economie. Topsector Agro&Food is nummer 1 in de wereld. In totaal genereert deze sector € 48 miljard aan toegevoegde waarde. Dat is goed voor bijna 10% van de Nederlandse economie en werkgelegenheid. Nederland heeft de meest succesvolle en innovatieve Agro&Food bedrijven, beschikt over kennisinstellingen van wereldklasse en staat aan de Europese top van private investeringen. Tuinbouw en Uitgangsmaterialen is goed voor € 12,5 miljard aan binnenlandse productie, € 17 miljard aan export en meer dan 450.000 banen. Indirect zorgen deze sectoren voor toegevoegde waarde en werkgelegenheid in Logistiek, Energie en High Tech systemen en materialen.

Toenemend belang

De groei van de wereldbevolking van 7 naar 9 miljard leidt tot internationale voedselvraagstukken en creëert kansen voor de sector. De vergrijzing en toenemende voedselgerelateerde ziekten verhogen de maatschappelijke betekenis.

Kortom: het belang van de A&T sector zal de komende jaren aanzienlijk toenemen.

Uit: Topsector Agro & Food en Topsectoradvies Tuinbouw en Uitgangsmaterialen.

4. Stadshavens en FoodValley

Mogelijke locaties voor WFC-NL

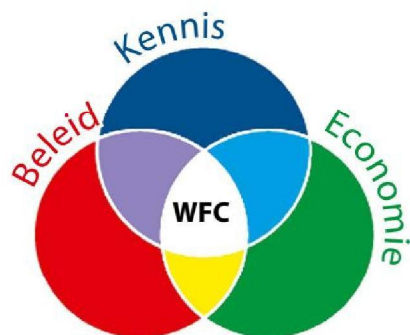
De afgelopen maanden toonden diverse regio's en steden hun interesse in een World Food Center. Op basis van een transparante selectieprocedure zijn twee mogelijke locatiehouders geselecteerd, waarmee de Stichting WFC een dialoog- of haalbaarheidsfase doorloopt. Dat zijn Stadshavens Rotterdam en Regio FoodValley.

Dialoofase - Haalbaarheidsfase

In de dialoofase wordt met beide locaties gewerkt aan een masterplan voor de mogelijkheden voor het te vestigen WFC-NL.

Daarbij is het van belang dat het gebied en haar inrichting relaties heeft met de A&T sector, dat het gebied voedsel ademt en dat WFC wordt ingepast in het gebied.

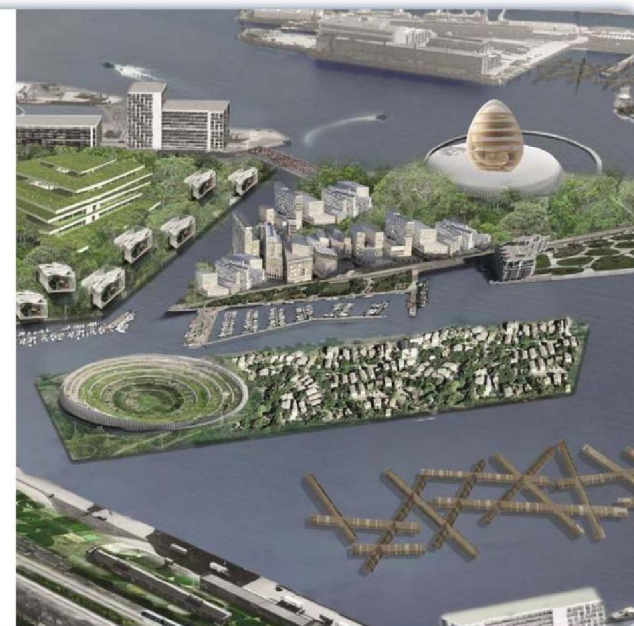
Voor de twee locaties wordt er gewerkt aan de inhoud en het programma, de verschillende doelgroepen en er wordt een businesscase opgesteld.



Stadshavens Rotterdam

Jeannette Baljeu, wethouder Haven, Verkeer en Regionale Economie van de Gemeente Rotterdam, focust op Stadshavens Rotterdam. Het gemeentebestuur ontwikkelt daar samen met private partijen een gebied van 1600 hectare. Medische-, duurzaamheids- en watervraagstukken komen samen in Stadshavens. Dat sluit aan op het concept voor WFC. Rotterdam heeft een internationaal netwerk en het Rijk geeft prioriteit aan het gebied.

Voor WFC-NL is aan een goed bereikbare locatie in het deelgebied Merwe-Vierhavens gedacht. Dit havengebied dient van oudsher voor de opslag, overslag en bewerking van groente, fruit en sap, maar ook voor de opslag van vlees en vis. Inmiddels transformeert het gebied en verhuizen havengerelateerde activiteiten naar elders in het havengebied.



Regio FoodValley

Voorzitter van Regio FoodValley en burgemeester van Ede, Cees van der Knaap, benadrukt het belang van de regio en de bestaande samenwerking tussen overheid, kennisinstellingen en bedrijven. FoodValley is een centraal gelegen en welvarende regio, waar een kennis-as in ontwikkeling is. De burgemeester ziet WFC-NL zich graag vestigen rondom het intercystation Ede-Wageningen: op de overgang tussen de heuvels van de Veluwe en de vallei. Het bos rijkt tot aan het perron. De Veluwe trekt 3 miljoen toeristen per jaar. De stationsomgeving vormt het startpunt van de as richting Wageningen, een gebied waar circa 25.000 studenten en scholieren onderwijs genieten in met name "groene vakken" en topinstituten zich hebben gevestigd.

