

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 *het World Food Center in Ede.*

World Food Center

3

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

Wat *makkelijk aan.*

is het WFC?

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.

4

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.

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

6 7

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.

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

Waar innovatieve bedrijven en instellingen voor agrofood. komt het WFC?

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.

11

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

Wie onderwerp vindt.

ontwikkelen het WFC?

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.

12

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.

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.

15

WFC Development BV

info@wfdc.nl

+31 (0)88 60 06 600

0000000777

Gemeente Ede

[REDACTED]

Projectmanager WFC

[REDACTED]@ede.nl

+31 (0)318 [REDACTED]

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?

16

oktober 2016