

GROEI #5



PROEFTUIN
TEGEN VOEDSEL-
VERSPILLING

SHARED
RESEARCH
FACILITIES

COVID-19
ONDERNEMERS-
LOKET

VOORTGANG
A1-A30



Regio Foodvalley®

INHOUD	2
VOORWOORD	3
Proeftuin tegen voedselverspilling 'ETEN WEGGOOIEN KOST GEWOON GELD'	4
ICT Campus opent Covid-19 Ondernemersloket 'BEHOEFTE AAN SPARREN IN ONZEKERE TIJD'	7
Missing Chapter bevordert dialoog tussen generaties KINDEREN ADVISEREN ONBEVANGEN OVER GEZONDE LEEFSTIJL	8
FOV en Regio Foodvalley SAMENWERKING MEER ZICHTBAAR MAKEN	10
Spil tussen studenten, starters en bedrijfsleven BARNEVELD TOMORROW HOUDT TALENTVOLLE STARTERS IN DE REGIO	12
Hub for Insect Knowledge (HIK) verbindt kennis en versnelt ontwikkeling 'DE INSECTENSECTOR HEEFT VEEL POTENTIE'	15
Onderzoeksfaciliteiten binnen handbereik via Shared Research Facilities APPARATEN DELEN DRAAGT BIJ AAN GEZOND ECOSYSTEEM VOOR INNOVATIE	18
Strategische Agenda 2020-2025 een fase verder SAMEN VOOR GEZONDE EN CIRCULAIRE REGIO	20
Open dataplatform Regio Foodvalley maakt datasets toegankelijk 'DATA-ANALYSE HELPT ONDERNEMERS INNOVEREN'	21
Voortgang A1-A30 SAMEN OP WEG NAAR EEN OPLOSSING VOOR KNELPUNT A1-A30	24
Vestigingsklimaat UNILEVERS FOODS INNOVATION CENTER GAAT UITDAGINGEN IN HET VOEDSELSYSTEEM OP TRANSPARANTE WIJZE AAN	26

Voorwoord

KANSEN

Het coronavirus beheerst de wereld, Europa, Nederland en onze regio. In Regio Foodvalley zijn meer dan 30.000 ondernemers gevestigd. Voor veel van deze ondernemers zijn dit onzekere tijden. Laat ik beginnen om deze ondernemers heel veel sterkte te wensen in deze economisch lastige periode.

De overheden dragen financieel bij om ondernemers te steunen. Maar er ontstaan ook andere initiatieven om de ondernemers te helpen. Eén van de initiatieven is het Covid-19 Ondernemersloket voor tech-gerelateerde bedrijven. In Groei #5 leest u hier meer over.

Regio Foodvalley gaat de samenwerking met de ondernemers versterken. Wij willen dichterbij de ondernemers komen en ze laten zien waar de kansen in deze regio liggen. Een ondernemer uit Nijkerk is dit voorjaar gestart met het kweken van meelwormen. In deze sector zit veel potentie. Een ander initiatief voor jonge ondernemers is Barneveld Tomorrow. Zij zijn de spil tussen talenten/studenten en het bedrijfsleven in de regio, met als doel om deze talenten in de regio te houden. Het gezamenlijk gebruik maken van (vaak dure) onderzoeksapparatuur is ook mogelijk voor ondernemers uit de regio. Foodvalley Facilities is toegankelijk voor alle bedrijven. Hier liggen kansen om kennisontwikkeling en samenwerking te stimuleren.

Bij het maken van de foto's voor Groei #5 is rekening gehouden met alle voorzorgsmaatregelen van het RIVM. De foto's waarop mensen dicht bij elkaar staan, zijn gemaakt in de tijd voor de anderhalvemetermaatregel.

Veel leesplezier toegewenst!

René Verhulst

Voorzitter Regio Foodvalley



René Verhulst
Voorzitter van
Regio Foodvalley



Proeftuin tegen voedselverspilling heeft landelijke voorbeeldfunctie

‘ETEN WEGGOOIEN KOST GEWOON GELD’

Hoeveel voedsel wordt er eigenlijk weggegooid en welke oplossingen kunnen er worden bedacht om dit tegen te gaan? Zo'n 300 vwo-leerlingen van vijf technasia, waaronder CSG Het Streek in Ede en het Johannes Fontanus College in Barneveld, zijn dit voorjaar gestart met een onderzoeks- en ontwerpopdracht rond het thema voedselverspilling. “We hopen dat leerlingen zich meer bewust worden van het probleem en dat er thuis aan de keukentafel een gesprek ontstaat”, zeggen initiatiefnemers Joost Snels en Hans Dekker. Het project illustreert hoe het tegengaan van voedselverspilling in Regio Foodvalley steeds breder wordt opgepakt en ook buiten de regio tot voorbeeld kan dienen.

Joost Snels is expert voedselverspilling preventie bij Wageningen University & Research en hielp al eerder een groepje leerlingen van technasium Het Streek aan een opdracht. Middelbare scholieren van een technasium volgen bètatechnisch onderwijs op havo- of vwo-niveau en doen veel praktijkopdrachten in samenwerking met bedrijven en het hoger onderwijs. “Toen ik opnieuw een vraag kreeg vanuit een ander technasium, ontstond het idee om meer leerlingen mee te laten doen”, verklaart Snels. Samen met Hans Dekker, technator en docent Onderzoek en Ontwerpen bij CSG Het Streek in Ede, ontwikkelde hij drie opdrachten voor leerlingen uit de derde klas van het

vwo. De vijf technasia uit Midden Nederland doen mee en ook de Stichting Samen tegen Voedselverspilling en Regio Foodvalley zijn bij het project betrokken.

Leerlingen maken in het project ‘Stop voedselverspilling’ een keuze uit drie opdrachten: “Bedenk een oplossing in je keuken, anders dan de koelkast, om voedsel langer te bewaren”, omschrijft Dekker de eerste. “In deze opdracht zoeken leerlingen eerst uit welke technieken er eerder zijn bedacht om voedsel te conserveren.” De tweede opdracht gaat over het gebruik van voedselresten. “Maak een plan voor het gebruik van een reststroom, bijvoorbeeld voor

< Joost Snels thuis aan de keukentafel:
 “We hopen dat er door het project een
 gesprek over voedselverspilling
 ontstaat.”

voedsel dat achterblijft na een markt”, legt Dekker uit. “En in de derde opdracht gaan leerlingen aan de slag met het meten van voedselverspilling. Wat blijft er over, in welke hoeveelheden en wat gebeurt daarmee? Door dit voor een bepaalde doelgroep, zoals bewoners van een verzorgingshuis of instelling, uit te zoeken, kan een praktische oplossing worden bedacht. Door de coronacrisis blijft dit onderzoek nu beperkt tot de schoolkantine.”

Bewustwording

Ondanks de beperkingen in deze periode, zijn de leerlingen volop bezig met hun opdracht. “Vanuit de WUR is er voor elk thema een masterstudent beschikbaar waar leerlingen mee kunnen sparren”, zegt Snels. “Ik hoop dat het onderzoek een paar echt vernieuwende ideeën oplevert. Via de Stichting Samen tegen Voedselverspilling willen we daar publiciteit aan geven.” Dekker heeft zijn verwachtingen wel wat naar beneden bijgesteld, nu leerlingen niet gemakkelijk bij bedrijven en instellingen terecht kunnen. “Dit is een pilot, ik hoop dat we komend jaar een goede herkansing krijgen.”

Meer nog dan innovatieve oplossingen als resultaat, hopen Snels en Dekker dat het project leidt tot bewustwording bij de leerlingen. “We zien op school in de kantine hoe gemakkelijk ze eten weggooien. Het thema voedselverspilling leeft nog niet echt”, stelt Dekker vast.

“Ik hoop dat het onderzoek een paar echt vernieuwende ideeën oplevert”

“Daarom is het goed om dit onderwerp op hun bordje te leggen. Ik hoop dat ze straks niet meer zomaar eten weggooien en dat er ook thuis aan de keukentafel een gesprek over voedselverspilling ontstaat.”

Snels is blij dat het project is uitgegroeid en nu op meerdere scholen tegelijk wordt uitgevoerd. “De aandacht voor voedselverspilling wordt steeds groter, daar word ik heel vrolijk van”, zegt hij. “Er zijn ook steeds meer partijen betrokken. De Stichting Samen tegen Voedselverspilling is enthousiast, omdat deze jonge doelgroep lastig te bereiken is. En Regio Foodvalley, formeel opdrachtgever van het project, wil graag dat naast ondernemers ook onderwijs en bewoners bij het thema voedselverspilling aanhaken. Daar draagt dit project zeker aan bij.”

Het tegengaan van
 voedselverspilling is een van de
 speerpunten in de regionale
 Voedselvisie.



Waarde van voedsel

Regio Foodvalley is met de Stichting Samen tegen Voedselverspilling op verzoek van het ministerie van LNV gestart met een proeftuin tegen voedselverspilling. Het schoolproject past daar heel goed in. Dat er landelijk naar deze regio wordt gekeken, is niet zo vreemd, vindt Annelies van Voskuilen, programmamanager voedseltransitie van Regio Foodvalley. “Voedselverspilling is een van de speerpunten in onze Regionale Voedselvisie”, zegt Van Voskuilen. “Er gebeurt al heel veel in de regio. Je ziet dat het thema steeds meer en breder wordt opgepakt. De waarde van voedsel wordt steeds meer gezien. Dat heeft al tot mooie resultaten geleid, zoals het project Restaurants van Morgen, waarin restaurants duurzaam omgaan met voedsel door streekproducten aan te bieden en verspilling tegen te gaan.”

In de werkplaats Voedselverspilling van Living Lab Regio Foodvalley Circulair werken ondernemers, onderwijs en overheid samen aan concrete oplossingen in de praktijk. “Voedselverspilling is een thema precies op de grens van circulair en food”, zegt Carolien Huisman, programmamanager Living Lab Regio Foodvalley Circulair. “We vinden het echt een thema voor ondernemers. Eten weggooien kost gewoon geld. We merken dat er veel vragen leven bij ondernemers die er graag mee aan de slag willen, maar zich afvragen waar ze moeten beginnen.” In de werkplaats gaan deelnemers van verschillende partijen samen aan de slag. “De werkplaats is hét middel om ideeën en partijen samen te brengen en elkaar te inspireren”, zegt Huisman.



Joost Snels: “De aandacht voor voedselverspilling wordt steeds groter.”

Meters maken

De proeftuin heeft landelijk een voorbeeldfunctie en is erop gericht het thema voedselverspilling steviger onder de aandacht te brengen. “Veel initiatieven in de regio zijn nu verbrokken, het gaat ons erom partijen met elkaar te

“Onze kinderen zullen straks heel anders tegen voedsel aankijken, er is echt een ommekeer gaande”

verbinden. Aanjager te zijn en knelpunten weg te nemen. We willen de komende tijd meer meters maken en meer vorm geven aan de samenwerking met onderwijs en educatie, inwoners en overheid”, zeggen Huisman en Van Voskuilen. Ze zijn op zoek naar innovatieve cases en succesverhalen die als voorbeeld kunnen dienen. “Die zijn er zeker”, weet Huisman. “En ook mislukkingen horen we graag, die kunnen heel leerzaam zijn.”

Voor bedrijven is het belangrijk om inspiratie op te doen en goede voorbeelden te zien. “We willen laten zien dat voedselverspilling kan worden teruggebracht en dat de regio daar sterker van wordt”, zegt Van Voskuilen. “De internationale doelstelling om voedselverspilling met de helft te verminderen in 2030, hebben we als regio overgenomen. Voor ons is de proeftuin geslaagd als we een beweging op gang weten te brengen, die bewoners meeneemt.” Daar zal nog veel energie in gestoken moeten worden, realiseert Van Voskuilen zich. “Door het thema continu op de agenda te houden, wordt het vanzelfsprekend dat we ermee bezig zijn. Onze kinderen zullen straks heel anders tegen voedsel aankijken, er is echt een ommekeer gaande. Maar zo’n transitie heeft nu eenmaal tijd nodig.”

Wie meer wil weten over de proeftuin tegen voedselverspilling of de werkplaats Voedselverspilling van Living Lab Regio Foodvalley Circulair kan contact opnemen met Carolien Huisman: carolien@regiofoodvalleycirculair.nl

‘BEHOEFTE AAN SPARREN IN ONZEKERE TIJD’

Het is in korte tijd een vertrouwd beeld geworden: contact met je collega's, klanten of opdrachtgevers via het beeldscherm van je computer of smartphone. De maatregelen rond het coronavirus dwingen ondernemers tot nog veel verdergaande aanpassingen, soms met ingrijpende gevolgen. ICT Campus, het samenwerkingsverband van overheid, IT-ondernemers en onderwijsinstellingen in Regio Foodvalley, heeft een speciaal Covid-19 Ondernemersloket geopend waar ondernemers terecht kunnen om over hun vragen te sparren. “Juist nu, in deze onzekere tijd, is daar behoefte aan”, zeggen Klaas Mollema en Frans Kennepohl, die het ondernemersloket bemensen.

Mollema en Kennepohl hebben allebei zelf ervaring als ondernemer in de ICT en begrijpen als geen ander waar ondernemers tegenaan kunnen lopen. Waar Mollema veel commerciële en marketingexpertise heeft, is Kennepohl vooral financieel en organisatorisch onderlegd. “We vullen elkaar goed aan”, zeggen de ondernemers, die ruim een jaar geleden ook het Startersloket van ICT Campus hebben opgezet. Ze stellen zich op als klankbord, als sparringpartner, om positief kritisch met ondernemers van technologiebedrijven mee te denken. “Het is eenzaam aan de top”, weet Mollema. “Even met iemand sparren kan dan heel prettig zijn.”

Dat heeft Bernard van Raaij, eigenaar van Q-ray uit Wageningen, al ervaren. Hij nam begin april contact op met het Covid-19 Ondernemersloket. “Ik ben enig eigenaar van mijn bedrijf en had er behoefte aan om met collega's van gedachten wisselen”, vertelt hij. “Er zijn veel nieuwe maatregelen waar we nu mee te maken krijgen en veel is nog onduidelijk. Ik ben nieuwsgierig naar hoe andere ondernemers daarmee omgaan.” Het online gesprek was heel prettig, zo stelt Van Raaij. “Al was ik aanvankelijk wat terughoudend”, bekent hij. “Collega-ondernemers zijn ook concurrenten. En aankloppen bij een loket suggereert een verhouding die niet gelijkwaardig is. Maar het gesprek heeft me leuke suggesties en aanknopingspunten opgeleverd. Ik kan me goed voorstellen dat er meer ondernemers zijn die er, vooral in deze tijd, behoefte aan hebben om op een gelijkwaardig niveau met iemand te sparren.”

Sterker uit de crisis

Voor veel ondernemers is de accountant een eerste adviseur, weten Mollema en Kennepohl. “Meer dan alleen de financiële kant, hebben wij het hele plaatje van een onderneming in beeld. We hebben een netwerk en we weten de wegen binnen de overheid”, schetsen ze de meerwaarde van het Ondernemersloket. Mollema benadrukt dat ondernemers juist vanuit hun kracht contact zoeken met het loket. “Wil je sterker uit deze crisis komen,



Het online gesprek met Klaas Mollema en Frans Kennepohl heeft ondernemer Bernard van Raaij leuke suggesties en aanknopingspunten opgeleverd.

dan moet je er wel wat voor doen”, zegt hij. “Dus ga niet bij de pakken neerzitten. Laat angst niet overheersen, maar kijk waar je kracht zit.” Kennepohl raadt aan om actief in gesprek te blijven met leveranciers, klanten en medewerkers. “Bespreek wat je van elkaar kunt verwachten”, zegt hij. “Begin bij jezelf en vertel over het offer dat je zelf hebt gebracht voordat je iets van de ander vraagt.” Mollema: “Stel doelen en maak een plan. Wij zijn bereid om mee te denken.”

Het Covid-19 Ondernemersloket is te vinden op: www.ictcampus-foodvalley.nl/covid19-ondernemersloket

Missing Chapter bevordert dialoog tussen generaties

KINDEREN ADVISEREN ONBEVANGEN OVER GEZONDE LEEFSTIJL

De Coalitie Preventie in de Regio Foodvalley werkt samen aan een gezonde regio. Daar hoort bijvoorbeeld het voorkomen van overgewicht bij. Maar hoe bereik je mensen en maak je ze bewust van het belang van een gezonde leefstijl? Daarvoor ging de coalitie in zee met Missing Chapter, die een Raad van Kinderen instelde om hierover te adviseren. Want kinderen van 10 tot 12 jaar kunnen – in tegenstelling tot veel volwassenen – heel fris en onbevangen over dit soort vraagstukken nadenken.

“Als kinderen op jonge leeftijd meekrijgen om gezonder te eten is dat voor de toekomst heel fijn.” (Triyani, 12 jaar)

“Kinderen leggen verrassende verbanden en zien de kleinste details. Dankzij hun heldere blik ontstaan bij besluitvormers nieuwe inzichten over gedrag, verantwoordelijkheden en processen”, zegt prinses Laurentien van Oranje. Zij richtte zo’n tien jaar geleden Missing Chapter op, naar eigen zeggen ‘om de dialoog tussen generaties te bevorderen’. De organisatie heeft een samenwerking van meerdere jaren met zorgverzekeraar Menzis, een van de initiators van de Coalitie Preventie in Regio Foodvalley. Het lag dus voor de hand om de kracht van kinderen hierin te zetten om creatieve oplossingen te zoeken hoe de doelgroep beter bereikt kan worden, legt Martin Rog, projectmanager Team Preventie & Projectmanagement van Menzis, uit.

“Waar ik me aan erger? Dat alle ongezonde dingen heel goedkoop zijn en de gezonde dingen heel duur.” (leerling groep 8)

Basisscholen De Bron uit Veenendaal en Calluna uit Ede reageerden meteen enthousiast op de uitnodiging van Missing Chapter om een Raad van Kinderen samen te stellen. In totaal kregen bijna dertig leerlingen uit de groepen 7 en 8 eind vorig jaar een lesprogramma. Daarna gingen zij zelf op onderzoek uit, zo vertellen Programmamanagers Voedseltransitie Annelies van Voskuilen en Carolien Huisman van Regio Foodvalley. “Ze stapten heel brutaal supermarkten en fastfoodketens binnen en zagen allemaal dingen die volgens hun niet klopten.” Alle snoep en ongezonde dingen liggen op hun ooghoogte en vlak voor de kassa bijvoorbeeld. Rondleidingen, zoals door Ziekenhuis Gelderse Vallei, hoorden ook bij het onderzoek. En dat maakte veel indruk.



Kinderen van basisscholen De Bron uit Veenendaal en Calluna uit Ede gingen afgelopen januari in dialoog met verschillende partners uit de Coalitie Preventie.

Foto: Gemeente Ede

“Ik ben trots als ik als enige gezond bezig ben.” (Madelief, 11 jaar)

Begin dit jaar ging de Raad van Kinderen in de raadszaal van Ede in dialoog met verschillende partners uit de Coalitie Preventie, zoals wethouders en ondernemers. “Dat was voor iedereen – kinderen én volwassenen – heel spannend, maar vooral ook heel inspirerend”, zegt Van Voskuilen. Een afsluitende presentatie met prinses Laurentien kon half april door corona niet doorgaan. De resultaten van de dialoogsessie worden daarom in september gepresenteerd, legt Rog uit. Hoogstwaarschijnlijk alsnog in aanwezigheid van prinses Laurentien, die met de kinderen en bestuurders

in dialoog zal gaan. Alle bedrijven en organisaties in de regio met hart voor gezonde leefstijl worden daarvoor straks uitgenodigd.

“Wat is er nodig voor een gezonde leefstijl? ... Gezond verstand.” (leerling groep 7)

Een abstracte vraag concreet maken, dat is eigenlijk wat de kinderen hebben gedaan, concludeert Annelies van Voskuilen. Hoewel de concrete resultaten van de dialoogsessie en de aanbevelingen van de kinderraad nog even onder de pet blijven, kunnen alle betrokkenen nu al zeggen dat ze veel van het project hebben geleerd. Dan gaat het met name om hoe je tegen omgaan met leefstijl en overgewicht aankijkt. Martin Rog: “Een kind kijkt onbevangen, zonder context. Dat is mooi. Wij volwassenen hebben de neiging om alles al in te vullen.” Dat is ook de reden waarom Missing Chapter meestal kiest om te werken met kinderen van deze leeftijd, legt Adviseur Kind-inclusie

social media of in tijdschriften, of aan YouTube-filmpjes van topsporters die het goede voorbeeld geven. Want dat leeft bij de doelgroep. Oud-kettingroker Johan Cruïff, bijvoorbeeld, die na zijn hartoperatie antirookspotjes ging maken. Of Feyenoorder Michiel Kramer die een broodje kroket op het voetbalveld at; dat incident leidde tot een brede discussie over gezonde voeding bij sportclubs.”

De coronacrisis illustreert dat de urgentie hoog is om te werken aan overgewicht in de regio. Maar het probleem speelt al veel langer. “We moeten dit integraal agenderen”, zegt Huisman. “Dit gaat niet alleen zorgverleners aan. Als mensen daar terecht komen, is het eigenlijk al te laat.” De coalitie hoopt dat supermarkten, sportverenigingen, diëtisten, fysiotherapeuten, werkgevers en food-producenten mee gaan doen. Net als andere zorginstellingen, opbouwwerkers, scholen, onderwijsinstellingen en de Wageningen University & Research. De komende tijd worden alle partners in het

“Ongezonde reclame moet gewoon weg. Het moet gewoon verboden worden” (Isa, 10 jaar)

Marissa Zweedijk uit. “Kinderen van 10 tot 12 jaar hebben een sterk moreel kompas. Tegelijkertijd zijn zij niet heel erg onder de indruk van een directielid of bestuurder. Zij zijn heel erg open en zonder schaamte. En dat leidt altijd tot hele mooie inzichten.”

“Ik zou proberen anderen te motiveren ook fruit te eten.” (Milad, 11 jaar)

De Coalitie Preventie roept alle partijen op om aan te haken bij het initiatief om overgewicht tegen te gaan. Het is onderdeel van het Nationale Preventieakkoord voor een gezonde levensstijl, waarin naast gewicht ook aandacht is voor alcohol- en rookpreventie. Carolien Huisman: “Met de adviezen van de Raad van Kinderen ontstaat commitment om meer acties te organiseren. Denk bijvoorbeeld aan het promoten van gezonde voeding op



Prinses Laurentien van Oranje richtte Missing Chapter op om de dialoog tussen generaties te bevorderen: “Kinderen leggen verrassende verbanden.”

Foto: Patrick van Katwijk

netwerk benaderd. “Zodat het balletje verder kan gaan rollen”, aldus Huisman. Het is heel inspirerend dat de energie van jonge kinderen daaraan bijdraagt, vinden Zweedijk, Van Voskuilen, Huisman en Rog.

“Waar ik me zorgen over maak? Straks leven er in Nederland alleen maar ongezonde mensen met overgewicht.” (leerling groep 7)



Arjen Droog (Regio Foodvalley) en Willem Kuijsten (FOV) op bedrijventerrein Remmerden in Rhenen: "Wij gaan nog meer met elkaar samenwerken om onze ambities te realiseren."

FOV en Regio Foodvalley

SAMENWERKING MEER ZICHTBAAR MAKEN

De Federatie Ondernemers Verenigingen Regio Foodvalley (FOV) is de samenwerking van acht bedrijvenkringen uit de Valleiregio. De ambities van FOV en Regio Foodvalley sluiten helemaal op elkaar aan. Regio Foodvalley heeft onder andere als doel om de verbinding met de ondernemer te versterken, en FOV maakt zich sterk om ondernemers meer betrokken te krijgen bij initiatieven vanuit de regio. Daarom gaan de organisaties meer samenwerken, vertellen Willem Kuijsten, voorzitter FOV, en Arjen Droog, waarnemend directeur van Regio Foodvalley.

Beter gezegd: FOV en Regio Foodvalley gaan nóg meer samenwerken, want de organisaties trekken al jarenlang met elkaar op. Maar de nieuwe Strategische Agenda 2020 – 2025 biedt kansen en aanknopingspunten om de samenwerking tussen 'de drie O's' (overheid, onderwijs, ondernemers) te intensiveren, zeggen Kuijsten en Droog. Of zoals in het document van Regio Foodvalley is te lezen: 'De

ambitie die we in de Strategische Agenda uitspreken kan alleen gerealiseerd worden met gezamenlijke triple helix partners.' Het is niet voor niks dat onderwijs en ondernemers het afgelopen jaar nauw betrokken zijn geweest bij het formuleren van de ambities en het opzetten van de gezamenlijke agenda, zegt Arjen Droog. "Er zijn veel thema's waarop ondernemers op korte termijn kunnen aanhaken,

en veel projecten zijn al in gang gezet. Denk bijvoorbeeld aan het gezamenlijk reduceren van energieverbruik of het terugdringen van emissies. Maar ook binnen de circulaire economie: bijvoorbeeld hergebruik van afval als grondstoffen. Of het verkorten van voedselketens. Dat biedt juist ook kansen voor kleinere bedrijven.”

De FOV is de meest geschikte gesprekspartner binnen de triple helix, als zogenaamde ‘linking pin’ voor afstemming op regionaal niveau, zegt Willem Kuijsten. “Wij vertegenwoordigen ongeveer vijfduizend ondernemers in de Valleiregio en werken nauw samen met VNO-NCW en LTO. Door dit volume en door intensief samen te werken binnen de triple helix, hebben we meer invloed op de keuzes die in de regio worden gemaakt. Bijvoorbeeld over de invulling van de Regio Deal met de overheid, waarin ook voor Regio Foodvalley een groot bedrag beschikbaar is om onze ambities te realiseren.” Dan gaat het naast energietransitie en landbouwtransitie bijvoorbeeld om leefstijl en gezonde voeding, human capital of innovatie.

Kansen pakken

De komende tijd focust de samenwerking tussen FOV en Regio Foodvalley zich vooral op het gebied van communicatie. Arjen Droog: “We gaan meer gebruik maken van elkaars communicatiekanalen en meer betrokkenheid genereren bij businessevents – al weten we door de coronacrisis nu nog niet hoe die eruit gaan zien.” Zo willen de organisaties de meerwaarde van de strategische samenwerking voor ondernemers meer zichtbaar maken. Willem Kuijsten: “Je zou je kunnen voorstellen dat er kleine

bedrijfjes zijn – zoals bijvoorbeeld de lokale bakker of fietsenmaker – die zich afvragen: ‘wat heb ik hier als ondernemer aan?’, of: ‘wat levert dit mij op?’. Dan zeg ik: structureel investeren van overheidsgelden maakt grote stappen mogelijk. Kijk naar de toekomst. Door goede samenwerking staan we er over vier of vijf jaar veel beter voor dan nu. Dat gaan grote én kleine ondernemers merken. Dus ik daag iedereen uit om die kansen te pakken.”

“FOV en Regio Foodvalley gaan nóg meer samenwerken”



van links naar rechts: Willem Kuijsten, Wim Werkman, Rob den Hollander, Gerrit Valkenburg

Foto: FOV

Portefeuilleverdeling FOV

thema

aanspreekpunt

contactgegevens

Mobiliteit, infrastructuur en bereikbaarheid

Rob den Hollander,
[secretaris](#)

Rob.den.Hollander@rabobank.nl
0619286955

Duurzaam ondernemen

- **Energietransitie**
- **Circulaire economie**

Wim Werkman,
[vice-voorzitter](#)

info@switchmanagementservices.nl
0612172859

Revitalisering en intensivering bedrijfsterreinen

Gerrit Valkenburg,
[penningmeester](#)

g.valkenburg@valkencompany.nl
0623691573

Onderwijs & arbeidsmarkt

Rob den Hollander,
[secretaris](#)

Rob.den.Hollander@rabobank.nl
0619286955

Samenwerking overheid, onderwijs en ondernemers

Willem Kuijsten,
[voorzitter](#)

w.kuijsten@phycom.eu
0610342244

Regionale economie

Willem Kuijsten,
[voorzitter](#)

w.kuijsten@phycom.eu
0610342244

Spil tussen studenten, starters en bedrijfsleven

BARNEVELD TOMORROW HOUDT TALENTVOLLE STARTERS IN DE REGIO

In Regio Foodvalley barst het van de jonge hoogopgeleide talenten, maar die verdwijnen nog te vaak naar andere hotspots in Nederland. Veel jongeren uit bijvoorbeeld Barneveld en regio gaan studeren in de Randstad, Twente of Eindhoven en komen dan niet meer terug. Ze blijven daar hangen bij bedrijven of starten er eigen onderneminkjes. Dit komt vooral door onbekendheid met de interessante projecten en faciliteiten hier in de buurt. Om daar een antwoord op te bieden is vorig jaar Barneveld Tomorrow van start gegaan. Het is nu dé spil tussen talenten/studenten en het bedrijfsleven in de regio, zo schetst Heleen Kleijer.

Henco Schaap, Heleen Kleijer en Joop van Veelen (vlnr) bij Barneveld Tomorrow, dé spil tussen talenten/studenten en het bedrijfsleven in de regio.



Barneveld Tomorrow is een initiatief van een aantal ondernemers uit Barneveld. Heleen Kleijer trekt de kar samen met Joop van Veelen en daarnaast is ook Wicha Benus betrokken. De organisatie heeft een fysieke plek voor tien tot twintig startups in een kantoor boven de Rabobank in Barneveld, een van de ondersteuners van het initiatief. Maar nog belangrijker is dat Barneveld Tomorrow een netwerk biedt, “waardoor de lijntjes tussen studenten, starters en ondernemers in de regio veel korter worden”, aldus Kleijer.

Zichtbaar

“De grootste reden waarom hoogopgeleiden uit de regio verdwijnen, is dat ze geen goed beeld hebben van wat hier allemaal te doen is. Kijk maar eens naar de filmpjes op onze site. De interviews met jongeren illustreren dat goed. Het heeft er misschien mee te maken dat veel bedrijven nog te bescheiden zijn en zichzelf te weinig laten zien. Onze focus is om de mogelijkheden voor jongeren beter zichtbaar te maken.” Een van de middelen daarvoor is het organiseren van evenementen. Voordat de coronacrisis het voorlopig onmogelijk maakte, organiseerde Barneveld Tomorrow bijvoorbeeld College Cafés waar ondernemers, starters en studenten bij elkaar komen om te praten over een thema of onderwerp, zo vertelt Heleen Kleijer. En voor de loop van het jaar of volgend jaar zit een groot Barnevelds Career evenement in de pijplijn.

“Onze focus is om de mogelijkheden voor jongeren beter zichtbaar te maken”

Coach

Barneveld Tomorrow kan starters helpen bij het regelen van praktische zaken, zoals bijvoorbeeld inschrijving bij de Kamer van Koophandel, financiële administratie, pay-services of het aanvragen van subsidies bij gemeente of provincie. “Maar de kern van wat we doen zit in het coachen”, zegt Kleijer. “We ‘koppelen’ een student of starter aan een ondernemer. Die kan hem of haar dan bijstaan in een soort meester-gezel-achtige relatie. Dan kan het gaan om begeleiding bij stage tijdens de studie, bij de startup van een bedrijf, maar ook de scale-up van een succesvol initiatief. Daarnaast hebben we een database met ondernemers die willen investeren in succesvolle startups/ scale-ups, dus als er een investering nodig is om te kunnen starten, kan Barneveld Tomorrow ook daarin bemiddelen.”

Standing People ontwikkelt farmflippen

Stichting Standing People is onlangs in gesprek geraakt met Barneveld Tomorrow en samen met de gemeente Barneveld verkennen zij de ambitie, het idee en de inpasbaarheid van het initiatief. Standing People is in 2017 opgericht door Govert de Heer. “Een carrière bij een grote aannemer en als projectmanager nieuwbouw bij Triodos Bank in Zeist – een circulaire uitdaging middenin een natuurgebied – zette me aan het denken”, zegt De Heer. “Dagelijks rijdend langs de A2, kijkend naar het vele grasland kwam ik op het idee van ‘farmflippen’. Dat is ongebruikte landbouwgronden vergroenen naar levendige, biodiverse toekomstbestendige ecosystemen. Dus gezonde natuurgebieden ontwikkelen met dubbelfuncties waar iedereen wat aan heeft.”

Govert de Heer: “Met Barneveld Tomorrow en partijen binnen Regio Foodvalley lijkt een goede match te ontstaan. Inmiddels hebben drie projectonderzoeken geleid tot meer kennis, ervaring en groene samenwerkingen. Standing People brengt via farmflippen gezonde natuur, wonen en leven in het groen, eten van het land, ruimte voor biologisch boeren en volkstuinen en sociale verbinding. Ook komt er een klein aantal zelfvoorzienende ‘offgrid’ woonhuizen voor gezinnen die het gebied economisch, gezond en levendig gaan houden. We zijn nog op zoek naar ondernemers die willen samenwerken aan voedselbossen en aan alternatieve oplossingen voor het verbouwen van voedsel. Het enthousiasme is er bij alle partijen!”

Kijk voor meer informatie op:

www.standingpeople.nl



Hanno Klein van 0 waste company, hier in gesprek met Wicha Benus, is blij met de ondersteuning die hij als startup krijgt.

Blauwdruk voor andere gemeenten

In haar rol als praktische hulp, incubator, coach en netwerkplatform zoekt Barneveld Tomorrow uitdrukkelijk de samenwerking binnen Regio Foodvalley, legt Heleen Kleijer uit. Bijvoorbeeld met 'accelerator' Startlife in Wageningen die zich specifiek richt op agrifood (tech) startups. Maar eerst wil Barneveld Tomorrow de werkwijze binnen de eigen regio goed hebben staan. Heleen Kleijer: "Als dat eenmaal goed draait, dan hebben we een mooie blauwdruk die we ook kunnen uitrollen binnen de andere gemeenten van Regio Foodvalley en/of verder."

www.barneveldtomorrow.nl

0 waste company, for circular innovation

0 waste company is een Barneveldse startup die ondersteuning krijgt van Barneveld Tomorrow. "Vanuit de visie dat afval niet bestaat en grondstoffen eindig zijn, richten wij ons op de ontwikkeling en productie van volledig circulaire producten", zegt Hanno Klein van 0 waste company. "Ze worden geproduceerd uit reststromen die om ons heen beschikbaar zijn. We maken gebruik van materialen als hout, metaal, beton en plastic afval, uit onze directe omgeving en uit zee. Daarmee voorkomen we ontbossing, beperken we plastic afval in de oceanen, creëren we lokale werkgelegenheid en maken we volledig circulaire producten. Ieder product kan aan het einde van de levensduur worden teruggebracht tot het oorspronkelijke uitgangsmateriaal en worden hergebruikt in volledig nieuwe producten."

Hanno Klein: "Wij zijn blij met de ondersteuning die wij vanuit Barneveld Tomorrow krijgen voor het verder uitrollen van ons concept. De huisvesting, het sparren met de ondernemers en de verbinding die zij leggen met het regionale bedrijfsleven helpen ons om snel stappen te kunnen maken om tot rendabele businessmodellen te komen."

Hub for Insect Knowledge (HIK) verbindt kennis en versnelt ontwikkeling

‘DE INSECTENSECTOR HEEFT VEEL POTENTIE’

Het is nog een jonge sector waarin veel gepioneerd moet worden. Toch wordt het steeds duidelijker dat het kweken van insecten toekomst heeft. Met het opzetten van een Hub for Insect Knowledge (HIK) wil Regio Foodvalley samen met andere partijen de ontwikkeling van de insectensector versnellen. Rowin Batterink is op zijn biologische boerderij in Nijkerk dit voorjaar gestart met het kweken van meelwormen. Hij heeft er veel vertrouwen in: “Ik verwacht dat insectenteelt straks de hoofdtek van mijn bedrijf zal zijn.”

Ondernemer Rowin Batterink bekijkt de eerste levering eitjes op zijn kwekerij: “Insecten worden toegepast in veel verschillende producten.”



Als belangrijke bron van eiwitten, leveren insecten een bijdrage aan het verduurzamen van de voedselketen. Ook voor de economische ontwikkeling van de regio biedt de insectensector kansen. “Er is een toenemende belangstelling voor insecten én een toenemende bereidheid in de regio om ermee aan de slag te gaan”, weet Sanne van Laar, programmamanager Eiwittransitie van Regio Foodvalley. Het HIK moet een kennisknooppunt worden waarin kennis wordt gebundeld en verschillende partijen elkaar weten te

vinden. “We focussen niet alleen op de productie, we willen de hele keten meenemen en opschalen”, geeft Van Laar de richting aan.

Onafhankelijk

Na een haalbaarheidsonderzoek is er inmiddels een businessplan voor het HIK opgesteld. “Er gebeurt al heel veel in de sector”, zegt Van Laar, die wil benadrukken dat het kennisknooppunt geen concurrerende speler in de markt



Biologische boerderij Het Witte Water is dit voorjaar gestart met het kweken van meelwormen.

wil zijn, maar bestaande initiatieven en partijen met elkaar verbindt. Wageningen University & Research en Aeres waren in het voortraject al aangesloten en naast branchevereniging Venik ondersteunen bedrijven, kennis- en onderwijsinstellingen het HIK. De rol die Regio Foodvalley heeft, benadrukt de onafhankelijke positie van het kennisknooppunt, zo verklaart Van Laar. “We willen de hele sector versterken en dat beperkt zich niet alleen tot de regio. Ook internationaal zijn er al contacten gelegd.”

Er zijn nu in de regio ongeveer tien ondernemers die daadwerkelijk willen starten met een insectenkwekerij. Rowin Batterink, die sinds enkele jaren in maatschap een boerderij runt, is al zover. Biologische boerderij Het Witte Water heeft varkens, opfokhennen en kleinschalige groenteteelt. “Ik heb al heel lang interesse in insecten”, vertelt Batterink, die gezondheidsmanagement studeerde en zich zo op voeding is gaan richten. “Sinds ik het bedrijf heb overgenomen, ben ik verder uit gaan zoeken wat de mogelijkheden zijn. Ik wil iets nieuws, iets anders, terwijl er onderaan de streep echt wat overblijft.” Hij volgde een vijfdaagse cursus insectenkweek bij NGN (New Generation Nutrition) en bouwde een opslagloods op zijn erf om tot kweeksuur voor meelwormen. “Ik denk dat de sector veel potentie heeft. Je kunt op een kleine oppervlakte veel produceren, dat maakt het interessant. De markt is bovendien heel breed. Insecten worden toegepast in veel verschillende producten.”

Duurzaam alternatief

Half april is Batterink van start gegaan met een eerste levering eitjes. Insecten passen goed op zijn bedrijf, vindt hij. “We proberen duurzame producten op de markt te zetten. Insecten zijn een duurzaam alternatief voor soja dat als grondstof voor veevoer nu nog veel uit het buitenland wordt geïmporteerd.” Zijn keuze voor meelwormen komt ook voort uit deze visie: “Meelwormen zijn relatief makkelijk om mee te starten, maar ze stoten ook minder ammoniak en stof uit

“Je kunt op een kleine oppervlakte veel produceren”

dan andere insecten”, verklaart Batterink. De komende periode zal hij kweekmethoden uitproberen en hoopt hij veel te leren. “Daarna willen we gaan opschalen, of uitbreiden met andere insectensoorten.”

Batterink heeft veel energie gestoken in het zoeken naar informatie en het leggen van contacten, onder meer met andere kwekers. “Tot nu toe is NGN een goede partner geweest, maar het meeste moet je toch echt zelf uitzoeken”, zegt hij. Sanne van Laar weet dat de behoefte aan kennis in de nog jonge sector groot is. “Er zijn nog veel vraagstukken op het gebied van wet- en regelgeving. Over diergezondheid en voedselveiligheid bijvoorbeeld. Maar ook: welke reststromen zouden er gebruikt kunnen worden om insecten te voeren?” Een kennismakelaar is al samen met boeren en andere ondernemers aan de slag om ze in de praktijk verder te helpen. Voor de organisatie van het HIK zal een algemeen manager worden aangesteld. Van Laar: “Deze manager zal met partijen in de sector de gezamenlijke strategie bepalen en het HIK de komende jaren meer gezicht en inhoud geven.”

Van Laar hoopt dat het HIK straks dé entiteit zal zijn waar je terecht kunt als je iets met insecten wilt. “We zijn een echte foodregio, er zijn veel partijen aanwezig om kennis te genereren. Het HIK heeft het hele netwerk in beeld. Er is nu al zo veel dynamiek en kennis. De bereidheid om samen te werken is er, maar er is ook behoefte aan coördinatie. Dat willen we heel graag voor de sector doen.”

Praktijklocatie

Batterink verwacht dat een kennisknooppunt in de regio de sector goed kan helpen. “Het kan versnelling brengen in de ontwikkelingen”, beaamt hij. “Maar: Er is al heel veel. Dus onderscheidend zijn en samenwerken, is echt noodzakelijk. En kijk ook verder dan alleen de toepassing van insecten in veevoer”, geeft hij het HIK mee. Hij merkt dat andere ondernemers vaak een drempel ervaren om daadwerkelijk te beginnen. “Insectenkweken is arbeidsintensief, het is veel handwerk, dus dat doe je er niet even bij. Op het gebied van automatisering moet nog veel worden ontwikkeld.”

In de regio wordt onderzocht of er een praktijklocatie kan starten, waar bedrijven kweekmethodes en -systemen kunnen testen. Van Laar: “Zo’n locatie biedt dan meteen ook ruimte aan onderzoeksprogramma’s van Aeres en de WUR.” Batterink hoopt dat het HIK iets kan betekenen in het opleiden van zijn toekomstige medewerkers. “Er is bij Aeres bijvoorbeeld nog geen opleiding insectenteelt. Als je jongeren daarmee in aanraking brengt, weet ik zeker dat de interesse voor de sector zal toenemen.”

Insecten zijn een duurzaam alternatief voor soja dat als grondstof voor veevoer nu nog veel uit het buitenland wordt geïmporteerd.

“Op het gebied van automatisering moet nog veel worden ontwikkeld”



Onderzoeksfaciliteiten binnen handbereik via Shared Research Facilities

APPARATEN DELEN DRAAGT BIJ AAN GEZOND ECOSYSTEEM VOOR INNOVATIE

Stel: Je bent ondernemer in Regio Foodvalley. Je bent voortdurend bezig met de verbetering van je product. Dat betekent dat je - soms vaak, soms minder vaak - gebruik moet maken van hele dure onderzoeksfaciliteiten. Die zelf aanschaffen zou ondoenlijk zijn. Gelukkig kun je dan gebruik maken van Foodvalley Facilities. Want door gezamenlijk gebruik, zijn state-of-the-art onderzoeksapparaten voor ieder bedrijf beschikbaar en betaalbaar.

Een elektronenmicroscop is een voorbeeld van zo'n duur onderzoeksapparaat. Er staan er verschillende in de gebouwen op de campus van Wageningen University & Research (WUR), maar niet alleen onderzoekers van de universiteit maken er gebruik van. En niet alleen foodwetenschappers. Via Shared Research Facilities (SRF), onderdeel van Foodvalley Facilities, maakt het bedrijf Allnex al jaren gebruik van de elektronenmicroscop om de viscositeit van autolakken te testen, zo vertelt Enrico Rensen. Hij is materials specialist bij Allnex, voorheen Nuplex dat veertien jaar geleden in Wageningen een innovatief laboratorium startte. "In ons lab ontwikkelen we onder andere harsen die verwerkt worden in autolakken. Het uiterlijk is daarbij belangrijk, maar ook de viscositeit, zodat er geen zakkers ontstaan bij het spuiten op de plaat. Dat wordt bepaald door de grootte en vorm van een van de componenten. Die moeten we bekijken onder een sterke microscoop. Dus regelmatig breng ik monsters naar Marcel Giesbers, de beheerder van de elektronenmicroscop. Wij doen het voorbereidende werk en met hem maken we per sessie afspraken over de metingen."

Heel soms maakt Allnex nog gebruik van een tweede apparaat op de WUR-campus. Een NMR. Dat test magnetische resonantie in de lakken, een beetje vergelijkbaar met wat een MRI-scanner in het ziekenhuis doet met het menselijk lichaam, zo legt Rensen uit. "Een investering in de apparaten zou niet opwegen tegen hoe vaak we ze nodig hebben, dus dit is de beste optie. Het voordeel voor ons is dat de apparaten zo dichtbij staan. Je springt gewoon even op de fiets. De jarenlange samenwerking met de WUR verloopt prettig en het levert ook goede contacten op met gebruikers."



Allnex maakt gebruik van de elektronenmicroscop van de WUR om de viscositeit van autolakken te testen.

Foto: Allnex

Kennisontwikkeling

Dat laatste is ook precies de bedoeling, legt manager SRF Petra Roubos uit. "Shared Research Facilities is een initiatief van de WUR. Zo'n tien jaar geleden zijn we begonnen met het delen van onderzoeksapparatuur, zowel binnen de universiteit als daarbuiten. We zijn altijd open geweest. Alleen: alle diensten stonden wel opgesomd op een website, maar we worden niet altijd gevonden. Betere communicatie over wat de mogelijkheden zijn is nodig, zodat meer gebruikers van de voordelen kunnen profiteren. Daar brengen we nu verandering in. Door aan te sluiten bij het Foodvalley 2030-programma willen we sneller in contact

Netwerken

Natuurlijk heeft gedeeld gebruik financiële voordelen voor zowel onderzoekers van de universiteit als voor bedrijven en startups, zegt Roubos. Maar misschien nog wel belangrijker is de synergie die ontstaat uit gezamenlijk gebruik. “Zo ontstaan innovatie- en kennisnetwerken rondom verschillende thema’s binnen Regio Foodvalley, binnen Nederland en internationaal.” Dat is dan ook de reden waarom SRF participeert in Foodvalley 2030. Dat programma, met subsidies van onder andere Provincie Gelderland, is bedoeld om ondernemerschap en samenwerking te stimuleren en kennis te verbreiden rondom shared facilities. Petra Roubos: “Mede door de bredere scoop zie je dat steeds meer bedrijven naar Regio Foodvalley of de Wageningen Campus komen. Maar het gaat niet alleen om de fysieke aanwezigheid in de regio of de campus. Het is onze ambitie om steeds meer partijen in netwerken te verbinden, zodat er een gezond ecosysteem ontstaat voor innovatie en kennis in food en non-food.”

Petra Roubos, manager Shared Research Facilities: “Het is onze ambitie om steeds meer partijen in netwerken te verbinden.”



Enrico Rensen, materials specialist bij Allnex: “Een investering in de apparaten zou niet opwegen tegen hoe vaak we ze nodig hebben.”

komen met potentiële gebruikers. Want we doen zo veel meer dan het delen van apparatuur.” Eigenlijk is SRF er vooral voor het stimuleren van kennisontwikkeling en samenwerking, en die is – zoals de contacten met Allnex al illustreren – niet alleen food-gerelateerd.

Samen investeren

Instellingen en bedrijven gebruiken nooit de volledige capaciteit van hun onderzoeksfaciliteiten, gemiddeld hebben ze maar een derde daarvan nodig. Het is eigenlijk zonde van het geld als apparaten ongebruikt blijven staan. Bovendien is de aanschaf vaak erg duur, zeker startende bedrijven hebben daar het budget niet voor. Samen investeren en apparaten benutten is dan de meest interessante optie. En dat kan om heel veel faciliteiten gaan. Bij gezamenlijk gebruik kun je denken aan dure elektro-microscopen, spectrometers en magnetische en röntgenapparatuur, maar ook aan testkeukens of laboratoria, legt Roubos uit. “En aan gedeelde datacapaciteit. Onderzoek wordt steeds meer digitaal en gebruik van big data is dan cruciaal maar duur.” SRF werkt als schakelbureau: het koppelt vraag en aanbod en coördineert de gezamenlijke investeringen. De faciliteiten worden fysiek meestal ondergebracht bij degenen die ze het vaakst gebruiken. Dat kan de WUR zijn, maar ook instellingen of bedrijven. Er zijn nu ongeveer vijftig bedrijven die gebruik maken van de shared research facilities. Die variëren van kleine startups tot grote spelers als Unilever. SRF beheert een zoekmachine waarin meer dan driehonderd onderzoeksapparaten worden aangeboden voor gedeeld gebruik, zo schat Petra Roubos in.



Interesse in het gebruik van onderzoeksfaciliteiten? Kijk op labfacilities.wur.nl of neem contact op via sharedresearchfacilities@wur.nl



Gijs Eikelenboom (r)
overhandigt de Strategische
Agenda aan René Verhulst:
“Samen met de partners staan
we sterk.”

Strategische Agenda 2020-2025 een fase verder

SAMEN VOOR GEZONDE EN CIRCULAIRE REGIO

De ambitie van Regio Foodvalley is om voor 2030 een topregio te zijn op gebied van landbouw en voeding. Een regio waar mensen aantoonbaar gezonder zijn, graag wonen, ondernemen en innoveren en waar circulair werken gewoon is. In de Strategische Agenda 2020-2025 hebben ondernemers, onderwijs en overheid beschreven hoe zij samen deze ambitie gaan realiseren. De agenda is door alle partners enthousiast ontvangen.

Gijs Eikelenboom, voorzitter van de commissie die de ontwikkeling van de Strategische Agenda heeft begeleid, overhandigde dit voorjaar het officiële exemplaar aan René Verhulst, voorzitter van het Regiobestuur Regio Foodvalley en de Triple Helix Regio Foodvalley. “Ik ben tevreden met het resultaat”, aldus Verhulst. “Er ligt een agenda die inhoudelijk sterk is en op breed draagvlak bij onze partners kan rekenen. Deze positieve energie is essentieel om gezamenlijk de uitdagingen aan te gaan en de kansen te verzilveren die er in de regio zijn.”

Met de overhandiging is de opdracht van de commissie Strategische Agenda afgerond. De commissie, waarin ondernemers, overheid en onderwijs gelijkwaardig hebben samengewerkt, heeft focus aangebracht op zeven thema's. De Strategische Agenda vormt, na vaststelling door gemeenteraden, het kader voor de uitvoering van projecten in de regio. Ondernemers, onderwijs- en kennisinstellingen en overheid hebben de agenda zeer positief ontvangen. De informatiebijeenkomsten en de gesprekken met raden in de afgelopen periode hebben bijgedragen aan draagvlak en het enthousiasme dat er voor deze Strategische Agenda is. Gijs Eikelenboom benadrukt dat de gelijkwaardigheid tussen de partners (onderwijs, ondernemers en overheid)

nodig is om met elkaar de schouders eronder te zetten: “Wij zijn nu een fase verder met de Strategische Agenda. Maar wij zijn ook in een onverwachte situatie gekomen door het coronavirus. Er is een periode aangebroken waarbij ondernemers, ook in deze regio, in onzekerheid zitten en het economisch lastig hebben. De overheid, rijk en gemeenten, steunen de ondernemers en komen met maatregelen om onder andere banen en inkomens te beschermen. En daar ben ik, ook als voorzitter van de BIK, blij mee. Regio Foodvalley is een economisch sterke regio, het bedrijfsleven is bij uitstek innovatief. Dit is ook een regio die kenmerkend is voor de mate waarin de overheid, ondernemers en onderwijs elkaar weten te vinden en partnerschappen aangaan. Ik ga er vanuit dat wij deze crisis samen kunnen overwinnen, samen met de partners staan we sterk.”

De commissie Strategische Agenda Regio Foodvalley bestond uit voorzitter Gijs Eikelenboom (Denkavit, Barneveldse Industriële Kring), vice-voorzitter Mariska de Kleijne (Rabobank Vallei en Rijn), René Verhulst (Regio Foodvalley), Gert-Jan Kats (Regio Foodvalley), Mirjam van 't Veld (Ziekenhuis Gelderse Vallei), Willem Kuijsten (Federatie Ondernemersbelangen Valleiregio), Bastiaan Pellikaan (Aeres Goep) en René van Holsteijn (Bedrijvenkring Ondernemend Veenendaal).

Open dataplatform Regio Foodvalley maakt datasets toegankelijk

‘DATA-ANALYSE HELPT ONDERNEMERS INNOVEREN’

Een groep van 70 studenten was in maart net begonnen aan de driedaagse ICT-Campus Bootcamp ‘The i-Boer’, toen de maatregelen rond het Coronavirus een einde maakten aan de bijeenkomsten. Het weerhield de studenten er niet van om online verder samen te werken. In korte tijd kwamen ze met mogelijkheden van digitale innovaties en ontwikkelden ze apps en dashboards voor twee bedrijven in de regio. “Het illustreert hoe ICT en data-analyse ondernemers kan helpen bij hun business”, zegt Bart van de Beek, projectleider Digital Hub Regio Foodvalley van ICT Campus. Via een open dataplatform maakt ICT Campus sinds enige tijd datasets toegankelijk om innovaties te stimuleren, over gemeentegrenzen en vakgebieden heen.

Tijdens de ICT Campus bootcamp in maart ontwikkelden studenten apps en dashboards voor twee bedrijven in de regio.



Open dataplatform Regio Foodvalley

De Bootcamp ging van start in het Veenendaalse centrum, pal naast de nieuwe winkel van Appeltje-Eitje. In deze onbemande winkel vinden verse producten, rechtstreeks van de boer, via een automatenwand hun weg naar de consument. Studenten van de Christelijke Hogeschool Ede, Aeres MBO en het Technova College werkten vanuit de vakgebieden ICT, bedrijfskunde en marketing in gemixte teams aan innovatieve oplossingen voor Appeltje-Eitje. Tegelijkertijd werkte een groep studenten in Barneveld aan een opdracht voor Sieplo, een bedrijf dat innovatieve voersystemen maakt voor kalver- en rundveehouders.

“Een mooie mix van onderwijs en bedrijven die samen aan de slag gaan met datasets”, blikt Van de Beek terug op de Bootcamp. Voor Appeltje-Eitje bedachten studenten oplossingen om de logistiek, het assortiment en het voorspellen van de verkoop te optimaliseren. Sieplo kreeg een oplossing aangereikt om met een 3D-camera, gekoppeld aan kunstmatige intelligentie en de voederrobot, het welzijn van de dieren te monitoren. ICT Campus, het samenwerkingsverband van overheid, IT-ondernemers en onderwijsinstellingen in Regio Foodvalley, organiseerde de Bootcamp, maar brengt onder meer ook datasets van en voor de regio bijeen. Op dit open dataplatform worden datasets gepubliceerd die iedereen mag gebruiken. Voor eigen toepassingen bijvoorbeeld, of om een nieuwe app te ontwikkelen.

Nieuwe mogelijkheden

ICT Campus scheidt met het open dataplatform de randvoorwaarden voor dit soort innovatieve

ontwikkelingen. “We maken de data op een eenduidige manier beschikbaar, op een centrale plaats”, vat Van de Beek het samen. “Nu staan er nog voornamelijk datasets van de gemeente Veenendaal op het platform. Denk aan locatiegegevens van scholen, publieke gebouwen en parkeerplaatsen. De volgende stap is dat we op het platform datasets van de acht gemeenten uit de regio samenbrengen. Als je dat op een uniforme manier doet, ontstaan er nieuwe mogelijkheden.”

“We maken data op een eenduidige manier beschikbaar, op een centrale plaats”

Voor Appeltje-Eitje zijn met behulp van datasets oplossingen bedacht om de logistiek, het assortiment en het voorspellen van de verkoop te optimaliseren.



Van de Beek legt het uit aan de hand van een voorbeeld. “Er is een dataset met adresgegevens van agrarische bedrijven in de regio die producten rechtstreeks aan de consument verkopen. Je zou deze informatie kunnen verrijken met openingstijden, betaalmogelijkheden, type producten enzovoort. Als je deze gegevens vervolgens in een app wilt combineren met fietsroutes in de omgeving, dan is er een standaard nodig om dit technisch mogelijk te maken. Zo’n standaard maakt het voor iedereen mogelijk om data te kunnen uitlezen en er ook daadwerkelijk iets mee te doen.”

ICT Campus zoekt nadrukkelijk ook samenwerking met bedrijven en instellingen die datasets via het platform willen delen. “Voor bedrijven moet het wel interessant zijn om dit te doen”, begrijpt Van de Beek. “We moeten duidelijk maken dat datasets in combinatie met je eigen bedrijfsgegevens heel waardevol kunnen zijn.” Hij geeft een voorbeeld: “Voor kleine bierbrouwers is het niet rendabel om bierbostel, een restproduct, te leveren aan de veevoerindustrie. Data-analyse kan helpen om de reststromen van verschillende bedrijven slim te combineren.”

“Datasets kunnen in combinatie met je eigen bedrijfsgegevens heel waardevol zijn”

Verbindende schakel

Het samenbrengen van partijen, de verbindende schakel vormen, is dan ook een belangrijke rol die ICT Campus met het open dataplatform wil vervullen. “Veel innovatieve vraagstukken gaan over grenzen van vakgebieden of gemeenten heen”, zegt Van de Beek. “Regio Foodvalley is juist een plek waar veel kleine partijen zijn gevestigd die bereid zijn om samen te werken.” Toch erkent hij dat het openbaar delen van gegevens veel vraagt van partijen. “Het hoeft natuurlijk niet altijd om gevoelige gegevens te gaan. Ook het aantal beschikbare parkeerplaatsen bij je bedrijf kan in combinatie met andere gegevens van waarde zijn.” Gaat het wel om bedrijfsgevoelige informatie, dan is het anonimiseren van gegevens een mogelijkheid. “In deze vorm kun je ook prima datasets combineren of vergelijkingen maken.”

Bart van de Beek: “We maken de data op een eenduidige manier beschikbaar, op een centrale plaats. Als je dat op een uniforme manier doet, ontstaan er nieuwe mogelijkheden.”



Zo kunnen gegevens over aantallen transacties en passanten, die een winkel gebruikt om te voorspellen hoeveel personeel er op welk moment nodig is, ook voor naburige ondernemers interessant zijn. “Je zou deze datasets ook nog eens kunnen combineren met data over weersomstandigheden”, stelt Van de Beek zich voor. Het zijn juist dit soort ideeën waarmee het Open Dataplatform ondernemers wil inspireren. “De truc is om samenhang te vinden”, zegt Van de Beek. “En die samenhang beperkt zich niet tot het thema ‘food’. Nieuwe casussen brengen mensen weer op nieuwe ideeën. Daar willen we met het open dataplatform aan bijdragen.”

Vergelijkbaar

Wat daarvoor nodig is, zijn goede voorbeelden, benadrukt Van de Beek. “Dan wordt duidelijk wat er allemaal kan als je data zo generiek mogelijk organiseert en beschikbaar stelt.” Het helpt ook om het gesprek aan te gaan met andere partijen. “Elke onderneming lijkt op het eerste oog heel specifiek en bijzonder, maar in de basis zijn veel processen behoorlijk vergelijkbaar”, durft Van de Beek wel te stellen. “Wat een handige toepassing is voor de een, zou ook heel goed voor een ander kunnen werken. Als we technologie op het juiste abstractieniveau weten te presenteren, zien ondernemers daarin ook oplossingen voor hun eigen vraagstuk.”

ICT Campus kan ondernemers helpen om de mogelijkheden van data om te zetten in innovatie. De komende tijd zal ICT Campus casussen voor het voetlicht brengen waarin ICT en agrifood elkaar op een bijzondere manier hebben gevonden. Van de Beek: “De wereld is supercomplex geworden, dus we moeten vraagstukken integraal aanpakken. ICT verbindt en helpt inzicht op te bouwen over alle domeinen en vakgebieden heen.”

Kijk voor meer informatie en de beschikbare datasets op foodvalley.dataplatform.nl of neem contact op met Bart van de Beek: bart@ictcampus-foodvalley.nl



Voortgang A1-A30

SAMEN OP WEG NAAR EEN OPLOSSING VOOR KNELPUNT A1-A30

De aansluiting van de A30 op de A1 bij Barneveld is al jaren een zorg. Het knooppunt vormt een flessenhals in de doorstroming van het verkeer, met files en ongevallen tot gevolg. Een oplossing is hard nodig, maar vraagt ook om een zorgvuldige afweging van uiteenlopende belangen. “Goed contact met alle partijen is superbelangrijk om de vaart erin te houden”, zegt Peter Hekman, verkeerskundige bij de gemeente Barneveld en projectleider A1-A30 namens Regio Foodvalley.

Hekman is inmiddels acht jaar bij het project betrokken. “We hebben het knelpunt al lang geleden onder de aandacht gebracht, bij provincie Gelderland en in Den Haag”, weet hij. “Het knooppunt vormt onderdeel van de noordelijke toegangspoort van Regio Foodvalley en is van groot belang voor een goede bereikbaarheid van de regio. De krachten zijn de afgelopen jaren gebundeld, niet alleen binnen Regio Foodvalley en met de provincie, ook het bedrijfsleven is betrokken. Daardoor heeft het hele lobbytraject steeds meer succes gekregen. Het knooppunt A1-A30 is inmiddels een rijksproject waarin wij als regio participeren.”

Eigenlijk geen knooppunt

De doorstroming van het verkeer op het knooppunt wordt belemmerd door verschillende factoren. Er zijn geen ruime en directe verbindingswegen tussen de snelwegen, maar krappe bogen en gelijkvloerse kruisingen met stoplichten. Ook de provinciale weg N301 sluit aan op het knooppunt. “Dat alles maakt dat het eigenlijk geen knooppunt genoemd mag worden, maar in de volksmond heeft de A1-A30 wel die titel”, zegt Hekman. Het verkeer tussen Ede en Amersfoort, in beide richtingen, vormt de hoofdstroom. “Het verkeer richting Amersfoort moet in de bocht terug naar één rijstrook. En richting Ede krijgt het verkeer te maken met een krappe bocht”, legt hij uit. “Als de

doorstroming vooral in die krappe bocht stopt, veroorzaakt dat een terugslag op de vluchtstrook van de A1. Er ontstaat een file, die voor veel weggebruikers onverwacht opduikt, dus daar gebeuren veel ongelukken. De locatie staat op plek 2 in de top 10 van de gevaarlijkste 1km wegvakken van de Stichting Incident Management Nederland.”

Ook de beperkte capaciteit van de A1 tussen Voorthuizen en Barneveld levert problemen op. “Het nabijgelegen knooppunt Hoevelaken gaat ook op de schop”, zegt Hekman. “In die plannen loopt de verbreding van de A1 tot vier rijstroken bij Barneveld weer terug naar twee. We proberen met onze plannen aan te sluiten, maar dat mag voor Hoevelaken niet tot vertraging in de uitvoering leiden. Voor knooppunt Hoevelaken is al een ontwerptraacébesluit genomen, maar nu de aanbesteding daar langer duurt, kunnen we proberen om meer aan te haken.”

Kansrijke varianten

Na het MIRT-onderzoek (MIRT staat voor Meerjarenprogramma Infrastructuur Ruimte en Transport), dat in opdracht van provincie Gelderland en Regio Foodvalley in 2018 is uitgevoerd, is het Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat afgelopen najaar gestart met de MIRT-verkenning. In de eerste fase van de verkenning is een longlist van 18 oplossingsvarianten opgesteld. “Er is



“Uit de longlist zijn zeven kansrijke varianten gefilterd”

gekeken naar wat de effecten zijn op de doorstroming, de verkeersveiligheid en de omgeving. Daarnaast is onder meer de financiële haalbaarheid beoordeeld”, zegt Hekman. Uit de longlist zijn nu zeven kansrijke varianten gefilterd, die in de tweede fase verder worden uitgewerkt en nauwkeuriger worden beoordeeld. Dat moet dit najaar leiden tot het vaststellen van één voorkeursvariant.

Wat de aanpak van knooppunt A1-A30 complex maakt, is de aantakking van de N301 naar Nijkerk. “In de oplossingen die nu onderzocht worden, zijn er grofweg drie richtingen”, verklaart Hekman. “Eén waarbij er een volledige knip komt in de aansluiting naar Nijkerk, één waarbij de aantakking van het onderliggende wegennet behouden blijft en een tussenvariant.” De keuze heeft grote gevolgen voor de bewoners en bedrijven in de oksel van de A1 en de A30 en voor de bedrijven op de voorzieningenlocatie Zelderseweg. Ook de inwoners van omliggende dorpen zullen bij sommige oplossingsrichtingen de effecten merken.

Veel belangen

“Het is belangrijk om in het hele proces iedereen maximaal aangehaakt te houden”, stelt de projectleider. Bewoners en ondernemers zijn niet alleen geïnformeerd, maar konden ook ideeën aandragen, die uiteindelijk zijn meegenomen in de 18 oplossingsvarianten. Een klankbordgroep, waarin

onder meer de direct betrokken bedrijven, de Barneveldse Industriële Kring (BIK), VNO-NCW, waterschap, provincie en hulpverleningsdiensten vertegenwoordigd zijn, denkt mee over de oplossingen. “We komen regelmatig bijeen, informeren elkaar en vragen om input”, vertelt Hekman. “En voordat we informatie naar buiten brengen, bespreken we dat eerst met de direct belanghebbenden. Denk aan de bedrijven op de voorzieningenlocatie en de directe omwonenden.”

Er zijn veel, soms ook tegenstrijdige, belangen waar rekening mee gehouden moet worden. Alleen al voor de verschillende wegbeheerders lopen de belangen uiteen. “We moeten keuzes toetsen aan criteria voor verschillende belangen én alle consequenties goed inzichtelijk maken.”, stelt Hekman. “Bestuurders moeten over alle informatie kunnen beschikken om hun beslissing op te baseren. Ook naar omgevingspartijen zijn we transparant en laten we zien waar we mee bezig zijn. Goed contact houden met alle partijen brengt ons verder naar een definitieve oplossing van knelpunt A1-A30.”

Vestigingsklimaat

UNILEVERS FOODS INNOVATION CENTER GAAT UITDAGINGEN IN HET VOEDSELSTEEM OP TRANSPARANTE WIJZE AAN

Unilever opende in december 2019 de deuren van haar Foods Innovation Centre 'Hive' op de campus van Wageningen Universiteit. In deze 'bijkorf' gonst het van de ideeën voor agrifood-onderzoek en is alles gericht op het bouwen van een ecosysteem met partners uit de Foodvalley en daarbuiten.

Foto: ©Ossip
Tekst: Foodvalley NL



Unilever heeft € 85 miljoen geïnvesteerd in het centrum, van waaruit het zijn wereldwijde innovatiestrategie wil laten zien voor plantaardige voedingsmiddelen en vleesalternatieven, duurzame verpakkingen, en gezond en vooral smakelijk eten. Het bedrijf zet nadrukkelijk in op samenwerking met andere partijen. De opzet van het gebouw is helemaal gericht op het delen van kennis, zowel intern als extern.

"Als je denkt dat je het alleen kunt doen, denk je niet groot genoeg", zegt Manfred Aben, Hive Site Leader en VP Science and Technology. "Samenwerking is de reden waarom we hier zijn."

Het bedrijf brengt in 'Hive' 500 wetenschappers bijeen die voorheen verspreid waren over drie onderzoekslaboratoria. Ze werken samen aan nieuwe voedingsmiddelen – van de allereerste receptuur tot de productie van een eindproduct in een eigen proeffabriek.

Via een netwerk van onderzoekers en leveranciers – van heel groot tot heel klein – richt Unilever zich op de uitdagingen onderweg naar een eerlijker, gezonder en duurzamer voedselsysteem. "De problemen zijn groot en er schort van alles aan de voedselproductie – die uitdagingen kunnen we alleen samen met andere partijen oppakken," zegt Wendy van Herpen, R&D Director Ecosystems bij de divisie Foods & Refreshment. "Dat is ook het vertrekpunt van Foodvalley," voegt ze eraan toe. "Partners in dit ecosysteem bundelen hierin hun krachten en gaan samen op zoek naar oplossingen voor problemen op het gebied van voeding en gezondheid. Alleen zo zorgen we ervoor dat we in 2050 genoeg gezond voedsel kunnen bieden aan negen miljard mensen."

Inzichten delen

Unilever is actief op zoek naar partners die kunnen helpen bij het behalen van de duurzaamheidsambities, zowel in brede zin als bij specifieke onderwerpen. Denk bijvoorbeeld aan thema's als eiwitstructuur of het verbouwen van duurzame gewassen.

"We beginnen met het probleem en zoeken partners om gezamenlijk tot een oplossing te komen," zegt van Herpen. Experts komen niet alleen bij Wageningen University & Research vandaan, maar ook uit andere ecosystemen elders in de wereld. "We werken binnen het Foodvalley-ecosysteem op verschillende manieren samen," zegt Aben. Als voorbeeld noemt hij de beslissing van Unilever om onderzoeksapparatuur te delen met andere partijen als het bedrijf er op dat moment zelf geen gebruik van maakt. "Experts vinden elkaar rond deze apparatuur en delen de inzichten die ze opdoen," zegt hij. "Dat is cruciaal voor innovatie, en het is juist deze openheid en spontaniteit rond projecten die het zo waardevol maakt om deel uit te maken van Foodvalley."

Opzettelijk transparant

Het interieur van het R&D-centrum staat helemaal in het teken van transparantie en samenwerking. Gebouwd rond een centraal atrium met glazen dak, is driekwart van de

begane grond open voor het publiek, met een productontwikkelingskeuken en een proeffabriek direct naast de ingang. "Een bewuste keuze," zegt Aben die hieraan toevoegt dat bezoekers zich soms afvragen of het bedrijf zich geen zorgen maakt over zijn intellectuele eigendom. De voordelen van transparantie zijn veel groter dan de risico's," zegt hij. "We zetten bijna letterlijk de deur open om mensen binnen te laten."

“Samenwerking is de reden waarom we hier zijn”

Marketing en onderzoek met elkaar verbinden

Volgens Aben stimuleert het gebouw de interactie tussen R&D en marketeers en ontstaan er nieuwe verbindingen tussen onderzoek en business development. Onderzoeksfaciliteiten worden al gedeeld met Wageningen University & Research, er lopen diverse projecten en er zijn nieuwe projecten onderweg. "Met een universiteit is het soms lastig om de bescherming van intellectueel eigendom te waarborgen voor alle afdelingen waar je mee samenwerkt," zegt Aben. "Hier fysiek aanwezig zijn draagt bij aan een transparante en consistente aanpak."

Het nieuwe centrum heeft de beoordeling 'uitstekend' gekregen van BREEAM, een vooraanstaande duurzaamheidscertificeringsinstantie, en heeft twee prestigieuze prijzen gewonnen voor de inrichting: de Global Design Award for Commercial Projects en de Global Public Award. Het gebouw is energieneutraal, verkrijgt zijn energie via zonnepanelen en een seizoensgebonden thermisch energiesysteem, het hout is FSC-gecertificeerd en 95% van het interieur bestaat uit gerecyclede onderdelen van de voormalige R&D-faciliteiten van Unilever.



Foto: ©Ossip



Colofon

Groei is een uitgave van
Regio Foodvalley
©2020

Tekst: APA Tekst
Alice van Schuppen, Leendert Douma
Fotografie: APA Foto
Sjef Prins, Ruben Meijerink
Vormgeving: Patricia Bosveld