


[Home](#) > [Nieuws](#) > 'World Food Center Experience past in ons gemeentelijk voedselbeleid'

'World Food Center Experience past in ons gemeentelijk voedselbeleid'



Ede, 18 januari 2019 12:42 | Dionne Irving

[Toevoegen aan Mijn VMT](#)


Vergroten

Gerelateerde berichten

- Productie foodindustrie 1 procent hoger in oktober dan jaar geleden
- Veranderen in een foodbedrijf: noodzakelijk of verstandig?
- NBC: 'Prijs brood gaat omhoog'
- Wie zijn de tien rijkste foodondernemers in de Quote 500?
- Groei productiecapaciteit Kraft-Heinz Elst, tientallen extra banen

[Meer berichten uit: Management](#)

“De ontwikkeling van het World Food Center (WFC) Experience (kortweg de WFC Experience) is meer dan alleen maar stenen, het is onderdeel van ons gemeentelijk voedselbeleid”, vertelt Susanna Butterman, verantwoordelijk voor de ontwikkeling vanuit de gemeente Ede. Daarom wordt parallel met de WFC Experience ook een onderzoeksprogramma uitgewerkt onder de vlag van TIFN. Directeur Ronald Visschers en Susanna Butterman vertellen vmt.nl over de voortgang.

Leon Meijer was vijf jaar geleden de eerste wethouder food in Nederland. “We zijn in Ede echt bezig om voedselbeleid verder te ontwikkelen en zijn daarmee een proeftuin voor nieuw stedelijk voedselbeleid. We gaan na wat de inwoner verwacht van ons op dit gebied,” vertelt Butterman. Ede kijkt daarbij naar de aanpak van de FAO voor Food Systems. “We hebben sinds kort een voedselraad opgericht waarin ook bewoners deelnemen.”

Besluitvorming begin maart

Met de WFC Experience wil Ede zich richten op 4 concrete thema's: educatie & preventie, korte ketens & kringlooplandbouw, onderzoek naar consumentengedrag en internationaal partnerschap. Begin maart is besluitvorming over de WFC Experience, nog voor de Provinciale Staten verkiezingen. Gemeente en de provincie Gelderland werken nauw samen als het gaat om de ontwikkeling van het lokale en regionale voedselbeleid. Butterman verwacht dat het besluit voor het WFC gunstig zal uitvallen. “We hebben zoveel enthousiaste partijen aangehaakt vanuit verschillende economische en maatschappelijke sectoren dat het belang van het WFC bij alle partijen heel duidelijk is.”

Instagrammable moments

De WFC Experience moet vooral een educatieve beleving worden en richt zich vooral op kinderen van 8 tot 12 en hun ouders. Onderdeel van de WFC Experience is een spectaculair theater. Hier beginnen bezoekers hun reis langs de voedselketen. De WFC Experience biedt de bezoeker een voedselavontuur met per ruimte een ander onderwerp zoals wat voeding met het menselijk lichaam doet en welke voedseluitdagingen er wereldwijd zijn. Het ontwerp is gemaakt door het bedrijf BRC dat onder andere ook de Heineken Experience heeft ontworpen. “Het wordt echt een leuke beleving en aan alles wordt gedacht vanuit de nieuwste technologieën. Zo zijn er diverse ‘instagrammable moments’ waar bezoekers aangemoedigd worden hun ervaringen te delen.” Naast overheden en kennisinstellingen zijn ook foodbedrijven zoals Nestlé, DSM, Albert Heijn, Scelta Mushrooms, KeyGene en FrieslandCampina zijn vanaf het begin betrokken bij de WFC Experience. We zijn nu ook bezig om ngo's te betrekken bij het WFC.”

Participatief onderzoek

Het aanpalend onderzoeksprogramma onder de vlag van TIFN zal de verwachte 330.000 jaarlijkse bezoekers betrekken bij voedingsonderzoek. “Dit onderzoeksprogramma helpt de ontwikkeling van het WFC scherper te worden met name op het vlak van voedsel educatie,” vertelt Ronald Visschers. Anders dan het Wageningse Restaurant van de Toekomst wat meer een observatiecentrum is, wordt het onderzoek in de Experience participatief. De bezoekers/deelnemers worden op pad gestuurd om zelf onderzoek te doen, te rapporteren en ook

► VMT nieuwsbrief

Ontvang gratis, 2 keer per week, het laatste nieuws.



► Nieuws van onze partners

[Gullimex](#)
[Koelverse Knoflook & Kruiden](#)
[Précon Food Management B.V.](#)
[Food, Feed & Water Testing](#)
[Mérieux NutriSciences](#)
[Peter Lerink Octrooien en Patenten](#)

[Beko Technologie Perslucht](#)
[N&S Quality Consultants](#)

[Orfa Visser](#)
[Vingotte ISACert Nederland](#)
[Bizerba](#)
[Sojasauzen en Umami-ingredienten](#)
[Kroonburg Advies](#)
[Urschel Voedsel Snijtechnologie](#)
[Proleit Automatiseringsoplossingen](#)
[Pilz](#)
[Nutrilab](#)
www.dupp.nl
[The No. 1 in mixer feeding](#)
[Testen op het lab en tijdens productie](#)
[DNV GL Certificatie & Training in de food](#)

aangemoedigd om zelf iets met de uitkomsten te doen. “Zo laten we de deelnemers de resultaten presenteren aan de gemeente of andere betrokkenen, zodat ze zelf zien dat het onderzoek tot verbeteringen leidt.”

“Vanuit de overheid is er steeds meer druk om onderzoek met impact op de samenleving uit te voeren. Normaal wordt een product of dienst onderzocht met een passieve groep deelnemers, maar via participatief onderzoek kom je veel dichterbij. Dat zou meer impact moeten hebben,” legt Visschers uit. “Het vertrouwen van de consument in de wetenschap neemt af, de vraag is hoe keren we dit? Burgers krijgen nu te veel informatie, ze zijn tegelijk burger, consument en shopper. Participatief onderzoek door verschillende actoren in de keten is mogelijk de sleutel tot blijvende verandering.”

Ede als living lab

Het onderzoeksprogramma is aangevraagd in de crossover call van NWO omdat er drie topsectoren bij zijn betrokken: agrifood, life sciences en creative industry. Eind februari wordt bekend of het project goedgekeurd is in de pre-proposalfase. Half mei kan het volledige voorstel worden ingediend en dan kan het onderzoek starten in 2020. De opening van de WFC Experience is gepland voor 2022 met vanaf 2019 al een proloog met verschillende activiteiten.

In het onderzoeksprogramma is subsidie aangevraagd voor circa 12 promotieplekken. “Elk van deze onderzoekers zal een communicatiekanaal voor zijn rekening nemen bijvoorbeeld de gemeente of een foodbedrijf. Het doel is uiteindelijk om door het onderzoek het beleid aan te passen doordat bekend is wat de burgers willen.”

Butterman: “Vrij klassiek is dat voedselbeleid via subsidies gaat. Dit onderzoek is een mooie manier om meer te doen en te kijken wat nog meer effectief is. Ede wordt een living lab waar we toekomstscenario’s echt kunnen testen. We kunnen oplossingen testen in de praktijk en straks ook in de nieuwe woonwijk. We kunnen ook vragen stellen over de toekomst. Wat dat betreft is Ede ook een dwarsdoorsnede van de bevolking, we hebben stad en platteland, hoog- en laagopgeleid, vrijstaande woningen en hoogbouwflats. De uitdaging is om ze allemaal bij het project te betrekken.”



Reacties (0)

Uw reactie (max. 500 tekens)

Reactie versturen

Vacatures

> Meer vacatures

- QA Medewerker
- Inkoper Grondstoffen en Verpakkingen
- QHSE Manager
- Consultant Food
- Commercieel Bak-technisch adviseur bij Bak Speciaal

Uw vacature hier?

exenzo

VMT kennisthema's:

- Voedselveiligheid
- Ingrediënten
- Technologie
- Duurzaamheid
- Wetgeving
- Management
- Carrière

Bezoek ook:

- VMT Food
- VoedingNu

MYbusinessmedia sites:

- Kunststof en Rubber
- Engineersonline
- Aandrijven en Besturen