

# Intelligente ingrediënten



# 5 jaar na dato...

In 2009 was het vijf jaar geleden dat de stichting Food Valley in het leven werd geroepen. De uitdrukking 'Food Valley' was al langer in zwang. In september 2004 is formeel bekrachtigd dat er een organisatie met diezelfde naam werd opgericht. Doel was en is om ondernemingen in de voedingsmiddelenindustrie te ondersteunen bij hun innovatie-inspanningen. En om ook aan de rest van de wereld duidelijk te maken dat dit een prima plek is om aan vernieuwing te werken.

Zo'n eerste lustrum is een moment om bij stil te staan. In die beginperiode werd Theo Meijer, bestuursvoorzitter van de stichting

Food Valley, regelmatig gevraagd wat hij nastreefde met Food Valley. Zijn antwoord luidde steevast: "Als iemand over 10 jaar ergens in de wereld het begrip Food Valley noemt, dan moet men aan dit gebied denken. Food Valley als het kennishart op het terrein van de agrifood."

Inmiddels zijn we halverwege die periode. Of we deze ambitie in 2014 zullen hebben gerealiseerd, kunnen we nu nog niet vaststellen. De grote belangstelling uit alle landen verspreid over alle continenten voor wat er hier gebeurt, suggereert wel dat we op de goede weg zijn.

Minstens zo belangrijk is dat in de afgelopen jaren de verworteling van het FoodValley concept in de regio merkbaar is gegroeid. Het enthousiasme over de FoodValley ambitie 2020 bevestigt deze trend. De ambitie, een 'burgerinitiatief' genomen door vertegenwoordigers van Wageningen University & Research centre (Wageningen UR), BioPartner Centre Wageningen, Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV (Oost NV), de Rabobank en de stichting Food Valley, is in 2009 op tal van plaatsen onderwerp van debat. De positieve toon van deze bijeenkomsten werkt inspirerend voor velen. De vele mooie ontwikkelingen zullen bijdragen aan de kern van wat de

stichting Food Valley doet; uiteraard het ondersteunen van vernieuwing in de voedingsmiddelensector.

Hoewel ook in 2009 in Nederland de gevolgen van de crisis nog heel duidelijk voelbaar waren, liet 'onze' sector in algemene zin zien niet de malaise van sommige andere takken van de economie te delen.

In dit jaarbericht komen zeer uiteenlopende voorbeelden aan bod die illustreren hoe de stichting Food Valley heeft bijgedragen aan de vernieuwing in de sector. Ik wens u veel leesplezier toe.

Roger van Hoesel  
Directeur stichting Food Valley



# Inhoud

De ingrediënten van buskruit	7
Voedingsbodem voor grenzeloze innovatie	9
Meet & match in Californië	11
Een kwestie van smaak	13
Keukencoach scheidt gezond eten op	15
Op audiëntie in Japan	17
AVEBE wint Food Valley Award 2009	19
Trakteren op Goodies of Milk	21
Van hutspot naar hotspot	23
Eten en werken over de grens	25
Voedingsstof tot nadenken	27
Innoverende Societyleden	29
Meesterlijke ambassadeurs	31
Gebrand op noten met klasse	33
Internationaal netwerk smaakt naar meer	35
Cranberry's gezocht en gevonden	37
Bouwstenen voor onderzoekscentrum	39
Jubileumjaar 2009	41

# De ingrediënten

Een oude morsige man met gespannen oogopslag, die in een spinragkelder onder het prevelen van duistere formules poeders en vloeistoffen mengt in dampende retorten en kolven, zo zien we de middeleeuwse alchemist. Een gederailleerde geleerde, speurend naar de methode om lood in goud te veranderen of het eeuwige leven te verwerven.

We kunnen ons goed het beteuterde zwart bestoven gezicht van de man voorstellen die net het buskruit heeft uitgevonden. Toevallig een explosief mengseltje met de juiste ingrediënten bekooktoofd. Zoals nog steeds wetenschappelijke ontdekkingen bij toeval worden gedaan. Zo bezien was er dus oudtijds sprake van toegepaste wetenschap, een techniek met praktische bedoelingen en commerciële oogmerken. In filosofische zin een denkwijze, gericht om zieken gezond te maken en de vergrijzing om te keren.



# van buskruit

Gek eigenlijk dat voedingsmiddelen - de sleutel tot onze gezondheid - in het alchemistenlaboratorium absent waren. Nee, de Steen der Wijzen werd niet bevroed in pastinaak, kaas of klapbes. En eieren, die waren voor de kunstschilder om er kleuren mee te mengen.

Nu zijn er eieren te koop zijn die helpen ouderdomsblindheid te voorkomen en die gelegd zijn door kippen die weer ingrediënten in hun voedsel vinden die vroeger al scharrelend werden verzameld. En dat er tegenwoordig koeien grazen die een gezondheidbevorderende melksamenstelling 'op maat' leveren, zou de middeleeuwse alchemist ongetwijfeld schaterend naar het rijk der fabelen hebben verwezen.

Maar in de wereld van voeding en voedingsmiddelen bestaan nog maar weinig onwaarschijnlijkheden. Dat valt te verklaren door dat intelligent samengesteld ingrediëntenmengsel waarmee innovatieve reacties teweeg worden gebracht zodra wetenschappers en andere R&D-voedingsspecialisten doelbewust hun kennis bundelen.

En dat maakt dat er eigenlijk dagelijks buskruit wordt uitgevonden in FoodValley.

“Ondanks de huidige crisis is de voedingssector relatief succesvol. Dat moet zo blijven. Nu investeren, levert een substantiële bijdrage aan de Nederlandse economie en de foodsector in het bijzonder. Met De Vallei als uitvalsbasis, maar de wereld als werkterrein”, aldus Theo Meijer, voorzitter Initiatiefgroep FoodValley ambitie 2020. De initiatiefgroep bestaat uit Wageningen UR, BioPartner Center Wageningen, Rabobank, Oost NV en de stichting Food Valley.



# Voedingsbodem voor grenzeloze innovatie

Een Food Experience centre, een Kennislandschap, Ruimtelijke Kernkwaliteiten en een hoge notering op de Kennisinvesteringsagenda. De FoodValley regio heeft de beste papieren om uit te groeien tot een Europese topregio voor kennis en innovatie op het gebied van gezonde en duurzame voeding. Dat komt door de aanwezigheid van Wageningen UR en een groot aantal inspirerende bedrijven en kennisinstellingen die toonaangevend zijn in de wereld van weten en eten.

Innovatie begint met het bij elkaar brengen, met elkaar werken en bij elkaar wonen van mensen. Die ambitie staat verwoord in de strategienota: FoodValley ambitie 2020. Goed functionerende bedrijfs- en kennisclusters brengen snel hoogwaardige innovaties op de markt. Het gebied is er al. Het enthousiasme van gemeenten, bedrijven en kennisinstellingen ook. Met een goed investeringsplan en bundeling van deze krachten biedt de FoodValley regio in 2020 mogelijkheden voor ruim 10.000 nieuwe arbeidsplaatsen.



Deelnemers Holland Food Valley Paviljoen:  
Bridge2Food, CSK food enrichment, EBI Food Safety,  
FIPCO, FrieslandCampina DOMO, Newtricious, NIZO food  
research, Nutri-akt, OMVE Netherlands, Solanic, TNO, TOP,  
Top Institute Food and Nutrition, Wageningen UR, Nether-  
lands Foreign Investment Agency, Oost NV, Food and  
Nutrition Delta en de stichting Food Valley.



INNOVATION

# Meet & match in Californië

Voor de derde keer was Nederland present op de grootste internationale beurs op het gebied van voedseltechnologie: de IFT Food Expo. Dit keer in Anaheim, Californië. Of het nu ging om melkproducten met een prebiotische werking of een bijzondere textuur, een mondiaal eiwitnetwerk, de werking van bacteriofagen of kennisinstituten die van alle voedingsmarkten thuis zijn, de ruim 14.500 bezoekers konden er alles over te weten komen in het Holland Food Valley Paviljoen.

Beursbezoekers die de kennismaking met de 18 Nederlandse bedrijven en kennisinstituten verder wilden verdiepen waren, naast hun bezoek aan het paviljoen, welkom op het gerelateerde symposium en de drukbezochte netwerkreceptie, aangeboden door de Nederlandse ambassade (de Technisch Wetenschappelijk Attaché in Washington, het Ministerie van Economische Zaken, het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit), het Nederlands consulaat in Los Angeles en de Netherlands Foreign Investment Agency.

De collectieve beursdeelname aan de IFT Food Expo werd, in opdracht van de EVD, agentschap van het Ministerie van Economische Zaken, georganiseerd door de stichting Food Valley in samenwerking met Food and Nutrition Delta.





De Food Valley Conferentie wordt bezocht door vertegenwoordigers uit de agrifoodsector en het foodgerelateerde bedrijfsleven, vertegenwoordigers van research- en kennisinstellingen, overheidsbestuurders en intermediaire organisaties. Deelnemers uit een groot aantal Europese foodregio's geven de conferentie een internationale dimensie.

# Een kwestie van smaak

Smaaktrends, technologische innovaties en netwerken. Genoeg aanleiding voor ruim 500 nationale en internationale deelnemers om de 7<sup>e</sup> editie van de Food Valley Conferentie te bezoeken. Met als thema: "It's a matter of taste". Want smaak staat hoog op het verlanglijstje van de consument. En smaak is meer dan alleen 'lekker'. Ook gezond, duurzaam, gemak en vers zijn een kwestie van smaak.

Smaak is ook een kwestie van cultuur. Zo vertelde Tun Musa Hitam, chairman van het Maleisische Sime Darby. Goede voeding moet zowel de mond als het hart aanspreken. Deze boodschap gaf Gianluigi Zenti, president van het Italiaanse Academia Barilla, zijn toehoorders mee. Tijdens de workshops en op het innovatieplein werd met de bezoekers dieper ingegaan op de beleving van smaak. Door kijken, luisteren, proeven, ervaren en delen van de belevenissen kwamen de vele invalshoeken van smaak aan bod.



Culios is een kooksite voor iedereen die bewust en zonder voedsel te verspillen met plezier wil koken. Gebruikers van dit online netwerk krijgen steun bij kiezen, kopen en koken. Voor een gezonde start maakte de culinaire dienstverlener gebruik van een coachingstraject en financiële ondersteuning gefaciliteerd door het Food Valley Consortium.



# Keukencoach scheidt gezond eten op

Gezond eten. Het lijkt zo makkelijk. Maar niets is moeilijker dan verantwoord, en vooral niet teveel eten. Veel mensen maken er dan ook een potje van. Ze worden te dik of hebben voortdurend honger. Het heeft alles te maken met slimme planning. Hoe ziet komende week eruit? Hebben we een zakendiner, wanneer gaan we joggen en wat kokkerellen we op zaterdagavond? Willen we alle eetmomenten in de hand houden, en geen voedsel verspillen, dan moeten we een weekmenu opstellen. Met Culios, de nieuwe culinaire website, is dat 'appeltje-eitje'.

De digitale keukencoach stemt alle gerechten af op elk individueel huishouden; kleine eters, grote eters, leeftijd, smaak en allergie. Welke producten zijn bij de supermarkt om de hoek in de aanbieding? En een leuk recept nodig? Ga op bezoek bij de smaakburen, eetgenoten met dezelfde smaak. Alleen zo kunnen we boodschappen op maat doen. De essentie van goed en gezond eten is immers maat houden!





Japan is via de stichting Food Valley op zoek naar Nederlandse expertise om innovatieve industrieën voor de groeiende markt voor functional foods uit te breiden. De markt voor voedingssupplementen en voedingsmiddelen met een gezondheidsclaim is in Japan sterk gegroeid. De stichting Food Valley maakt actief tussen Japanse vraag en Nederlands aanbod.

# Op audiëntie in Japan



Japan staat niet alleen bekend om zijn auto's, elektronica en audiovisuele gadgets, maar ook om smaakvolle en gezonde voedingsproducten. Ook in Nederland. Denk maar aan Sushi en Wasabi. En niet te vergeten: de sojasaus van Kikkoman. Het was dan ook een eer voor de stichting Food Valley om op uitnodiging van het Japanse Management Association af te reizen naar Japan. Vertegenwoordigers van Food Valley namen deel aan de '2<sup>nd</sup> International Conference for the Food Industry' en de FOODEX Japan 2009, de grootste internationale voedsel- en drankenvakbeurs in Azië.

10 Vooraanstaande organisaties, actief in diverse domeinen van de Japanse voedingssector, werden bezocht. De aanwezigheid van de stichting Food Valley in Japan opende nieuwe wegen voor Food Valley bedrijven en kennisinstellingen om tot nieuwe zakelijke contacten, businessproposities en samenwerkingen te komen. Grote dank gaat uit naar de Nederlandse ambassade voor haar elegante belangenbehartiging van de Nederlandse voedingssector in Japan.



A photograph of a glass bowl filled with white yogurt, topped with fresh strawberries and raspberries. The bowl sits on a rustic wooden surface. To the left of the bowl, a silver spoon holds a single raspberry. In the foreground, there are more fresh berries: two strawberries, a raspberry, and a blackberry. The background is a light-colored wooden surface. A thin green line curves across the top of the image, framing the text.

Met de uitreiking van de Food Valley Award bekroont de stichting Food Valley jaarlijks het meest onderscheidende initiatief op het gebied van innovatie, samenwerking en maatschappelijk verantwoord ondernemen in het agrifood domein.

**“Als je de Food Valley Award wint, stel je iets voor”,  
zei Piet Buwalda, manager  
Innovation Centre AVEBE.**

# AVEBE wint Food Valley Award 2009

Romig maar zonder vet. En zonder chemische toevoegingen. Zo eten we chocolademousse, yoghurt, croissants, taartjes en roomkaas het liefst. Pas dan is lekker ook gezonder. AVEBE heeft het klaargespeeld met aardappelmeel, water en de enzymatische modificatie van zetmeel. Het resultaat: ETENIA™, een bijzondere range plantaardige ingrediënten, die allerlei producten een extra romige structuur geeft.

Voedingsproducenten slaan met deze innovatie twee vliegen in één klap. Want zonder concessies te doen aan de sensorische kwaliteit kan het vetgehalte worden verlaagd. De unieke bindende eigenschappen maken ETENIA™ tevens tot een goedkoper en duurzamer alternatief voor de gommen en eiwitten die gewoonlijk voedingsmiddelen verstevigen. En dat maakt het ingrediënt tot een goed plantaardig alternatief voor bijvoorbeeld gelatine.

Voor de ontwikkeling van deze prijswinnende innovatie werkte AVEBE nauw samen met DSM, TNO en NIZO food research.



Een groeiend aantal food(gerelateerde) bedrijven en organisaties participeert in de stichting Food Valley door lid te worden van de Food Valley Society. De leden vervullen een belangrijke rol bij het bepalen van de richting en invulling van de activiteiten van de stichting Food Valley. De Food Valley Society is een netwerk waar ideeën opbloeien, waar trends een gezicht krijgen en de ondernemerstaal wordt gesproken. Waar innovatie centraal staat.



# Trakteren op Goodies of Milk

Elk jaar gaan de leden van de Food Valley Society een paar keer op bedrijfsbezoek bij één van de leden. Ook in Wageningen bij FrieslandCampina Innovation Europe, onderdeel van de Consumer Products Europe groep van dit internationale zuivelbedrijf. Een voorbeeld voor elke ondernemer en voedingswetenschapper die wil weten hoe permanente innovatie en productontwikkeling professioneel worden aangepakt.

Het bezoek bood de societyleden een inspirerende kijk in de R&D bij het ontwikkelen van concepten in het witte segment (melk, yoghurt, zuiveldranken en desserts). En de societyleden maakten kennis met de *Goodies of Milk*, de beste combinaties van goede voeding en gezondheid.

Wat 7 jaar geleden begon met een team van 30 productontwikkelaars is uitgegroeid tot het FrieslandCampina Innovation Europe. In dit multidisciplinaire breincentrum worden constant ideeën geproduceerd voor nieuwe producten, innovatieve processen en slimmere verpakkingen. Met een scherp oog voor trends op het gebied van gezondheid, gemak, genieten en productveiligheid.



Door FoodSpot, een initiatief van de stichting Food Valley, is samenwerking over de grens heen geen punt meer. In 2009 organiseerde FoodSpot twee workshops: "Meet Food Safety and Traceability innovations @ Fraunhofer Institute and Zentis" en "Meet Sensory Innovations @ Food Valley". Deelnemers waren afkomstig uit België, Duitsland, Nederland en Japan.



# Van hutspot naar hotspot

Ondernemers uit midden- en kleinbedrijf. Mensen met eenzelfde drive. Andere talen, andere werkwijzen en andere manieren van zakendoen. De nieuwsgierigheid naar nieuwe samenwerkingen in andere landen leeft. Maar samenwerken met ondernemers aan de andere kant van de grens is nog niet vanzelfsprekend. Dat kan vaak ondernemender! Overal ter wereld staan industriële bedrijven en kennisontwikkelaars in de voedingssector te trappelen om met Nederlandse bedrijven aan de slag te gaan.

FoodSpot bundelt nationale krachten en regionale ambities. Van België en Duitsland met, in Nederland, Noord-Brabant, Gelderland en Overijssel. Elk gebied, met een eigen kennispotentieel en een innovatief vermogen gespist op het vinden van nieuwe industriële partners en kennispartners. Van een hutspot van aparte regionale ingrediënten maakt FoodSpot één geheel.

Een Europese regio die kansen creëert met een nieuw samenwerkingsmodel dat als een magneet grote en kleine spelers in de mondiale voedingseconomie aantrekt. FoodSpot verbindt de netwerken van Flanders' FOOD, Food Processing Initiative, Food Connection Point en de stichting Food Valley.





Om tegemoet te komen aan de veranderende vraag van klanten, heeft werving- en selectiebureau Den Uijl Ploeg & Partners (DUPP) zich met een aantal Europese recruitmentbureaus georganiseerd in een samenwerkingsverband onder de naam International Food Recruitment Alliance (IFRA). De stichting Food Valley stimuleert internationale samenwerking en introduceerde DUPP in het Deense recruitmentnetwerk.



# Eten en werken over de grens

“Eten en drinken is een uitermate boeiend werkgebied. Direct of indirect hebben wij er allemaal mee te maken. Door grensoverschrijdend informatie uit te wisselen en kennis te delen, kunnen wij bedrijven en sollicitanten met internationale ambities beter adviseren”, vinden ze bij Den Uijl Ploeg & Partners (DUPP). Niet voor niets zocht dit werving- en selectiebureau naar internationale relatienetwerken in de voedingsbranche. Want de voedingssector internationaliseert in een rap tempo. Marketingspecialisten en onderzoekers passen hun kennis in andere landen toe, maar nemen ook weer ervaring en nieuwe kennis mee terug. En dus, vond DUPP, is er een sterk Europees samenwerkingsverband van recruitmentbureaus nodig om die contacten en uitwisseling te stimuleren. Nederland en Engeland vonden elkaar als eerste. Samen zochten ze naar meer samenwerkingspartners.

De stichting Food Valley inventariseerde met Øresund Food, de Deense zusterorganisatie, de geschikte partners in Denemarken. Dat resulteerde in een nieuwe match. In korte tijd groeide het internationale netwerk uit tot een actief recruitmentcluster tussen Engeland, Duitsland, Frankrijk, Polen, Spanje, Denemarken en Nederland.



# Food For Thought

Food science news,  
technology and developments from the Netherlands.



Food for Thought is een initiatief van de stichting Food Valley in samenwerking met de Netherlands Foreign Investment Agency (NFIA).

In 2009 bracht "Food for Thought" twee specials uit: 'Focus on Weight Management' en 'Focus on Food Safety'.

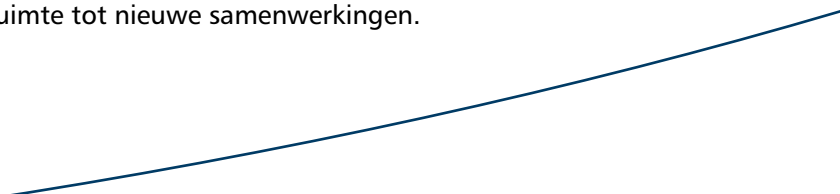


# Voedingsstof tot nadenken

Wie kent niet De Denker, dat beroemde beeld van Rodin. Maar waaraan denkt ie? Niemand die 't zeker weet. Misschien wel aan zijn volgende maaltijd. Want we weten dat er over voedsel ontzettend veel wordt nagedacht. Die gedachten moeten echter niet in de hoofden van wetenschappers en voedselproducenten blijven steken, maar wereldkundig worden gemaakt.

Daar is een betrouwbaar medium voor nodig. Dat hoogwaardig wetenschappelijk nieuws, technologische hoogstandjes en de actuele ontwikkelingen in de Nederlandse voedingsmiddelensector over de hele wereld kan flitsen. Zo'n medium is er nu: de nieuwe Engelstalige eNewsletter "Food for Thought". Voor bedrijven, wetenschappers, voedingsdeskundigen en andere voedselexperts in de agrifoodsector.

Wie zijn breingolven marktklaar wil innoveren, kan dit zelden op eigen houtje. Samenwerken is het codewoord, binnen het bedrijfs- of kenniscluster of met een andere regio, in binnen- of buitenland. "Food for Thought" biedt stof tot nadenken en ruimte tot nieuwe samenwerkingen.





Leden van de Food Valley Society vormen een bron van inspiratie voor de stichting en voor elkaar. De ontmoetingen, georganiseerd door de stichting, bieden de gelegenheid om te speuren naar innovatiekansen. Twee leden van de Food Valley Society, H.J. Heinz en OMVE Netherlands, raakten met elkaar in gesprek met als resultaat: innovatie door een nieuwe samenwerking.

# Innoverende Societyleden

H.J. Heinz Company, opgericht in 1869 in Pennsylvania (VS), behoort tot één van de grootste voedingsconcerns ter wereld. In 1969 streek Heinz neer in Elst. Daar maken ze nu een groot assortiment sausen en Heinz ketchup voor heel Europa. Het Heinz Innovation Center in Nijmegen is verantwoordelijk als Center of Excellence voor de ontwikkeling voor ketchup, condiments en sausen voor Europa en voor alle productontwikkelingen voor de Benelux. Voor innovatie en ontwikkeling is goede pilotplant apparatuur noodzakelijk en dus was Heinz al een tijdje op zoek naar een gebruiksvriendelijk apparaat geschikt voor allerlei processen om producten sneller de markt op te krijgen.

De klik ontstond tijdens één van de bedrijfsbezoeken, die de de stichting Food Valley voor haar leden organiseert. H.J. Heinz raakte in gesprek met OMVE Netherlands met als resultaat de ontwikkeling en levering van de MPV220-A, een innovatief apparaat waar op kleine schaal snel en accuraat processen geïnitieerd en gereproduceerd kunnen worden.

“Oprechte motivatie en betrokkenheid zijn de sleutels voor het succes van een bedrijf.”

Henry John Heinz (1844 – 1919)





Het Food Valley Ambassador Program biedt internationale topstudenten toegang tot het internationale centrum voor opleiding en carrière in de voedselsector. Tot 2013 matcht het programma 50 studenten met Nederlandse bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie. In 2009 zijn de Food Valley Ambassadors afkomstig uit Armenië, Griekenland, India, Polen, China, Thailand en Turkije.



# Meesterlijke ambassadeurs

Internationale topstudenten aan Wageningen Universiteit, die tijdens hun masterstudie stage lopen bij een Nederlands bedrijf in de voedselsector, leren die bedrijven van binnenuit kennen. Dat maakt de kans groter dat ze er blijven werken; in Nederland of buitenland. Als ambassadeurs van de Nederlandse voedingssector vormen ze de schakel tussen Food Valley bedrijven en de voedselnetwerken in de rest van de wereld. En dat sprak het bedrijf PURAC direct aan.

PURAC focust op conservering van voedsel met behulp van natuurlijke ingrediënten. Deze zijn gebaseerd op duurzaam geteelde en verwerkte grondstoffen. Met 80 jaar ervaring in de productie van natuurlijk melkzuur en melkzuurderivaten en met 5 vestigingen op 4 continenten, verwelkomde PURAC met open armen de Thaise student Apinna. Nu werkt Apinna aan voedselinnovatie bij het Nederlandse PURAC. “Deze stage is de springplank om bij de jonge productielocatie in Thailand aan de slag te gaan. Een Thaise medewerker, die zowel de landscultuur van Thailand als de bedrijfscultuur van PURAC kent, is voor ons bedrijf de ideale ambassadeur”, vinden ze bij PURAC.



Hoe goed een innovatief idee ook is, voor verdere uitvoering ontbreken soms de finesse's. Dan komt het aan op professionele ondersteuning die snel, betrouwbaar en kosteloos schakelt met het ontbrekende kennisveld. De Food Valley Innovation Link biedt ondernemers antwoord op technologische vragen.



# Gebrand op noten met klasse

De meeste notenverwerkers bakken pinda's en noten op een lopende band en stoppen ze daarna meteen in een koeltunnel. Bij het bedrijf KlasseNoten worden de noten eerst handmatig in de olie ondergedompeld en gebakken. Vervolgens krijgen ze een hele nacht de tijd om af te koelen. Door die ambachtelijke behandeling behouden de noten hun appetijtelijke glans en authentieke smaak.

Maar ambachtelijk noten branden is duur. Na eerst het bakprocedé verbeterd te hebben waardoor zonder kwaliteitsverlies grotere hoeveelheden noten kunnen worden verwerkt, wilden ze bij KlasseNoten ook het oliegebruik optimaliseren.

Via de Food Valley Innovation Link kwamen ze terecht bij TNO. Daar adviseerden ze onder meer de olie minder snel rond te pompen en minder zuurstof toe te laten voor een duurzaam resultaat. Nu gaat de olie langer mee en worden er nog steeds noten van klasse afgeleverd.

Gerennommerde onderzoekinstellingen en kennisorganisaties als DSM, HAN, HAS, NIZO food research, Aequor, Larenstein, Groenhorstcollege, TNO, TOP en Wageningen UR werken samen met de Food Valley Innovation Link.



Op uitnodiging van de stichting Food Valley kwamen nationale en internationale professionals naar het Restaurant van de Toekomst, op de campus van Wageningen UR. Ambachtelijke producten van verschillende bedrijven uit het Schotse Orkney, bereid door het Restaurant van de Toekomst, werden geserveerd en een variëteit cressen van Koppert Cress werd geproefd. Food Valley International, een crossculturele sensatie, die wordt vervolgd!



# Internationaal netwerk smaakt naar meer

Het tintelt als champagne en bijt als peper. Dat was één van de ervaringen tijdens de proeverij van de eerste Food Valley International bijeenkomst. De kleine cressen bieden een pillenpalet aan smaakverrassingen, variërend van milde broccoli tot heftige mierikswortel en van frisse appels tot bittere witlof. De tere blaadjes en stengeltjes worden rauw gegeten, maar ook verwerkt in cocktails, amuses, ijs en desserts. Allemaal even sensationeel en minstens zo inspirerend als de vele binnen- en buitenlandse gasten die naar het Restaurant van de Toekomst waren gekomen.

Het aantal buitenlandse professionals bij Nederlandse en internationale ondernemingen in Nederland groeit nog elke dag. Expats vinden evenwel niet altijd makkelijk aansluiting bij expats van andere nationaliteiten of Nederlandse collega's. Versteving van de onderlinge band, zowel persoonlijk als professioneel, voegt ontegenzeggelijk een extra dimensie toe aan het internationale kennis- en innovatieklimaat in het algemeen en aan het Nederlandse voedselcluster in het bijzonder. Daarom organiseerde de stichting Food Valley de kick-off meeting Food Valley International.





Food Valley Market Insights heeft via Innova Market Insights toegang tot de Innova Database om het bedrijfsleven te ondersteunen bij het vinden van de juiste marktinformatie. De Innova Database is een online productontwikkelings- en volginstrument. Door gebruik te maken van een breed internationaal netwerk van food professionals wordt de database constant gevoed met actuele marktintroductions van food & drinks uit de hele wereld.




# Cranberry's gezocht en gevonden

Hoe ziet onze marktpositie eruit? Wie zijn de concurrenten? Waar halen we topingrediënten vandaan en in welke producten worden deze ingrediënten verwerkt? Ondernemers die dat willen weten, kunnen terecht bij Food Valley Market Insights. Daar ligt deze informatie voor het grijpen. Opgeslagen in een database waarmee internationale onderzoekers uit meer dan 70 landen permanent informatie over trends, innovaties en andere kennis over voedsel genereren.

Ingrediëntenleverancier Contined wilde weten welke producten met cranberry wereldwijd op de markt verkrijgbaar zijn en maakte gebruik van Food Valley Market Insights. Contined is thuis in onder meer graan- en nootproducten, smaakstoffen, garnering van voedingsmiddelen, verhoging van gehaltes van fruit of vezels en ingrediënten voor gezondheidsclaims. Contined vervult een brugfunctie tussen producenten en verbruikers van ingrediënten voor de voedingsmiddelenindustrie en vertegenwoordigt onder andere Ocean Spray, de grootste producent van cranberry's. De hippe veelzijdige vrucht cranberry, wordt niet alleen verwerkt in brood, banket, vruchtensappen, snoep en snacks, maar ook in zuivel, vlees en voedingssupplementen. De bij Food Valley Market Insights verkregen informatie wordt onder meer gebruikt voor marketingpresentaties.





Het voorstel om de kennis van verschillende disciplines te bundelen en te koppelen aan marktgerichte creativiteit werd enthousiast ontvangen door het Ministerie van Economische Zaken en de provincie Gelderland. Het CAT Agrofood project is een versterking van de FoodValley regio en stimuleert nationale en internationale samenwerking tussen bedrijven en kennisinstellingen.

# Bouwstenen voor onderzoekscentrum

Onderzoek staat aan de basis van elke succesvolle innovatie. Om de infrastructuur voor onderzoek naar gezonde voeding en nieuwe voedingsproducten een krachtige impuls te geven, kreeg de FoodValley regio 18,8 miljoen euro om een uniek centrum op te richten. In dit centrum voor geavanceerde technologie in agrofood (CAT Agrofood Wageningen) staan straks de allernieuwste faciliteiten voor zowel Nederlandse als Europese onderzoekers ter beschikking.

Er ontstaat een concentratie van wetenschap, instrumentatie en industrie waar kruisbestuiving en synergie kunnen bloeien. Tegelijkertijd vormt het centrum een etalage waarin de nieuwste technieken de waarde voor het life sciences onderzoek kunnen demonstreren.

Groot voordeel van het centrum is dat ook midden- en kleinbedrijf toegang krijgt tot micro- en nanotechnologie en andere wetenschappelijke ontwikkelingen, die anders onbereikbaar zouden blijven. De exploitatie van het centrum ligt in handen van Wageningen UR. Daardoor kan blijvend worden geïnvesteerd in het verder uitbreiden en op peil houden van de voorzieningen.



# Jubileumjaar

Het jaar 2009 is er één met een zilveren randje; het 5-jarig bestaan van de stichting Food Valley. De afgelopen jaren heeft de stichting zich vol energie ingespannen om innovatie te stimuleren, bedrijvigheid te bevorderen, het Food Valley netwerk te vormen en te vergroten en de kracht van het netwerk en de FoodValley regio te profileren.

# 2009

Een jubileumjaar is de gelegenheid om kritisch terug te blikken met het oog op de toekomst. De stichting Food Valley nodigde de Food Valley Society, bijna 100 food en food gerelateerde bedrijven, en daarnaast ondernemers, die gebruik maakten van de Food Valley Innovation Link en Food Valley Market Insights uit om feedback te geven over de in de afgelopen jaren aangeboden diensten en ontplooidde activiteiten door de stichting Food Valley.

De response was hoog en liet zien dat de bedrijven de volledige breedte van de activiteiten van de stichting Food Valley zeer waarderen. De helft van de bedrijven gaf aan dat de stichting Food Valley een bijdrage heeft geleverd bij de innovaties, die ze afgelopen jaar hebben gerealiseerd. Zowel het belang dat de respondenten hechten aan de diverse soorten activiteiten en diensten, als het ervaren kwaliteitsniveau kreeg de waardering goed tot zeer goed.

De starters waren zeer te spreken over de ondersteuning en projectbegeleiding waarmee ze op weg werden geholpen. Opmerkelijk is de hoge waardering voor de wekelijkse nieuwsbrief met agrifood- en innovatienieuws en de innovatieagenda. Ook bleek dat naarmate bedrijven vaker gebruik maken van de diensten van Food Valley, ze deze nog meer waarderen.



# Stimuleren van innovatie

Innovatiebijeekomsten, matchen van kennisvraag en -aanbod, ondersteuning bij projectontwikkeling, projectdeelname, ondersteuning aan technostarters en de organisatie en uitreiking van de Food Valley Award. De stichting Food Valley draagt in vele vormen bij aan de innovatiekracht van ondernemingen in de foodsector.

## Innovatiebijeekomsten

Bijeekomsten, (mede) georganiseerd door de stichting Food Valley in 2009, waarbij nieuwe ontwikkelingen en 'best practices' binnen een bepaald kennisdomein worden gedeeld ter inspiratie van ondernemers:

*Food Valley themabijeekomst 'Duurzaamheid & energiereductie'*

*Maatschappelijke debatten 'Op het scherp(st) van de snede':*

- Duurzaamheid in tijden van crisis
- Tropenkoorts in (opgewarmd) Nederland (gezondheidseffecten van klimaatveranderingen)
- Knokken voor de natuur
- Duurzaam inkopen
- Graan: van spelt tot golden rice
- Streekproducten: innovatie of folklore?

Een samenwerking van CineMec, KLV, Schuttelaar & Partners, de stichting Food Valley en Wageningen University & Research centre (Wageningen UR).



### *FoodSpot workshops*

- Meet Food Safety and Traceability innovations @ Fraunhofer Institute and Zentis
- Meet Sensory Innovations @ Food Valley

### Matchen van kennisvraag en -aanbod

Om tot de onbegrensde mogelijkheden van innovatie te komen verbindt de stichting Food Valley kennisvragen van ondernemers met kennisaanbod. MKB-ers kunnen kosteloos gebruik maken van deze matchmaking, die in 2 vormen wordt aangeboden:

#### Food Valley Innovation Link, voor technologische vragen

De Food Valley Innovation Link, ontwikkeld door de stichting Food Valley in samenwerking met Syntens, is een betrouwbaar netwerk van kennispartners. Relevante kennisinstellingen op het gebied van food zijn in dit netwerk vertegenwoordigd. De kennispartners spreken de taal van de ondernemer en zijn perfect op de hoogte van het kennisaanbod van hun organisatie. De Innovation Link verbindt de ondernemer aan de kennisaanbieder met de geschikte expertise. In 2009 werden 100 technologische verzoeken van MKB-ers behandeld. Doelstelling is om in 4 jaar tijd (2008 – 2012) aan 500 ondernemers advies te geven.



## Food Valley Market Insights, product- en marktinformatie

In de foodmarkt is het de consument die vraagt en bepaalt. Het vroegtijdig signaleren van trends is essentieel. Food Valley Market Insights, ontwikkeld door de stichting Food Valley in samenwerking met Syntens, biedt ondernemers gericht actuele product- en marktinformatie. Deze informatie verkrijgt Food Valley Market Insights via toegang tot de Innova Database van Innova Market Insights. De Innova Database is een online productontwikkelings- en volginstrument. Door gebruik te maken van een breed internationaal netwerk van food professionals wordt de database constant gevoed met actuele marktintroducties van food & drinks uit de hele wereld. In 2009 bracht Food Valley Market Insights product- en marktinformatie in verschillende vormen:

- Trendrapportages. De leden van de Food Valley Society ontvingen 4 themagebonden publicaties: *'Satiety: An Unsaturated Market'*, *'Towards Sustainable Packaging'*, *'Authentic Foods: Folklore or Fakelore'* en *'In competition with Private Label'*.
- Top-10 Market Insights: In 2009 werden 10 publicaties gedaan van de top-10 van meest opzienbarende actuele productintroducties wereldwijd.
- In 2009 zijn 26 individuele marktgerichte vraagstukken van ondernemers behandeld.





## Ondersteunen bij projectontwikkeling

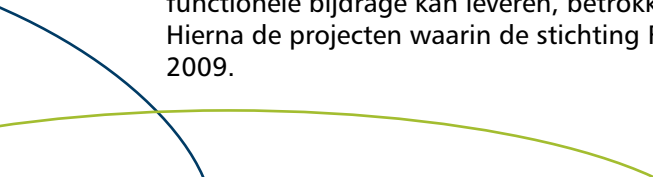
Matchmaking van bedrijven aan kennisleveranciers, inhoudelijke begeleiding bij het formuleren van een projectvoorstel, advies over de meest geschikte financieringsbronnen. Samen met Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV (Oost NV) ondersteunt de stichting Food Valley partijen bij de totstandkoming van innovatieprojecten. In 2009 werd een bijdrage geleverd aan de volgende projectvoorstellen:

- Detectie van mycotoxinen
- Detectie van extreem lage concentraties van sporengassen
- Nieuwe interventiestrategieën van Salmonella
- Functionele ingrediënten ten behoeve van glucose-opname door het lichaam
- Metabolietentest voor koemelk (aanpak van uierinfecties)
- Internationaal algen-expertisecentrum

De totale projectwaarde bedraagt ruim € 18 mln. De gestelde norm in deze bedraagt € 15 mln. per jaar.

## Projectdeelname

De stichting Food Valley richt zich op projectontwikkeling, maar blijft op verzoek van de projectpartners, wanneer de stichting een functionele bijdrage kan leveren, betrokken bij de projectuitvoering. Hierna de projecten waarin de stichting Food Valley participeerde in 2009.



### Kennis Werkt! \*

Het project is gericht op de werving van getalenteerde en professionele studenten en werknemers. Een deelproject is het Food Valley Ambassador Program, gericht op het werven van getalenteerde studenten voor partners in de regio. Het programma biedt vergevorderde buitenlandse MSc-studenten een R&D traineeship van 1 jaar bij een Food Valley bedrijf, een professionele opleiding in presentatietechnieken en toegang tot het brede (inter)nationale netwerk van de stichting met als doel na de opleiding als Food Valley Ambassador te acteren. In 2009 is Food Valley Ambassador Program gestart met als doel in 4 jaar tijd 50 studenten te matchen aan bedrijven in de regio. Het project wordt ondersteund door 'Pieken in de Delta Oost-Nederland', de provincie Gelderland en het Ministerie van Economische Zaken en is een samenwerking tussen arbeidsmarktintermediair Nutri-akt, de stichting Food Valley en Wageningen Universiteit.

### Melk op Maat \*

Hoe kan variatie in de melksamenstelling op een effectieve manier worden aangewend voor het genereren van toegevoegde waarde voor de zuivelketen? Projectpartners zijn onder meer NZO, Wageningen UR en CRV.

\* De stichting Food Valley is projectleider





## DAFNE

Dutch Agro-Food Network of Entrepreneurship (DAFNE) is het samenwerkingsverband van partijen dat ondernemerschap en ondernemendheid stimuleert onder studenten, docenten en onderzoekers. DAFNE ontwikkelde 14 innovatieve onderwijsactiviteiten voor bachelor-, master- en PhD-studenten. In het onderwijsprogramma staat centraal: het stimuleren van ondernemerszin, het verbeteren van ondernemerschap, het ontwikkelen van competenties en vaardigheden, het valoriseren van kennis en het beschermen van intellectueel eigendom. De stichting Food Valley is deelnemer en lid van de Raad van Advies. Deelnemende partijen zijn Agrocenter, Centre for BioSystems Genomics, Cornell University USA, Food and Nutrition Delta, Keygene N.V., KLV, provincie Gelderland, Rabobank, Agentschap NL, Studenten Ondernemers Centrum, Technological Top Institute Green Genetics, Top Institute Food and Nutrition, Wageningen Business School, Wetsus, Wisconsin University USA.

### Food Valley Consortium: Technostarters

In de bruisende FoodValley regio krijgen starters met een innovatief product of innovatieve dienst alle ruimte. De afgelopen 5 jaar heeft het Food Valley Consortium met 200 potentiële ondernemers intake-sessies gehouden, zijn er 103 initiatieven gestart, waarvan er 32 een pre-seed lening van het consortium hebben verkregen. Van deze initiatieven zijn er inmiddels 16 uitgegroeid tot daadwerkelijke






ondernemingen met volgestort aandelenkapitaal. Wageningen UR, Biopartner Center Wageningen, Oost NV en de stichting Food Valley maken deel uit van het consortium. In 2009 eindigde het 5 jaar durende Subsidieprogramma KennisExploitatie (SKE) voor het consortium. De startersondersteuning door het Food Valley Consortium is door het Ministerie van Economische Zaken positief beoordeeld. Momenteel wordt er hard gewerkt aan een vervolgproject.

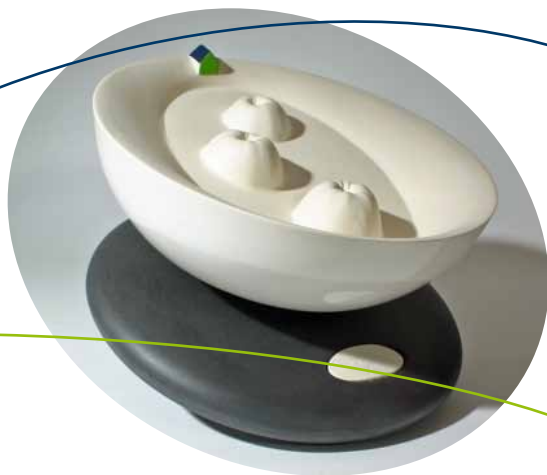
### Food Valley Award

Elk jaar nodigt de stichting Food Valley personen, bedrijven of instellingen met een innovatief concept, product of proces met meerwaarde voor de foodsector uit om deel te nemen aan de race om de Food Valley Award. Deze innovatieprijs is in het leven geroepen om innovatie in het agrifood domein te stimuleren.

In 2009 zijn 15 inzendingen aan de jury voorgelegd. Drie inzendingen werden genomineerd:

- AVEBE met 'ETENIA<sup>tm</sup>, tailor-made textures'
  - De Grood Innovations met 'Food Jet Printing, decoration goes digital'
  - Romi Smilfood met 'Novarin<sup>®</sup>, a smart margarine concept'
- 

Juryvoorzitter Rudy Rabbinge en de secretaris-generaal van het Ministerie van Economische Zaken, Chris Buijink reikten de Food Valley Award uit aan AVEBE. De innovatieprijs, in de vorm van een kunstwerk van Olav Slingerland, een certificaat en een gouden Society lidmaatschap werd voor de vijfde maal uitgereikt.



# Nieuwe bedrijvigheid

Samen met Oost NV, de gemeenten<sup>2)</sup>, de provincie Gelderland, Biopartner Center Wageningen en de kennispartners stimuleert de stichting Food Valley nieuwe werkgelegenheid in de regio<sup>1)</sup>.

In 2009 bleef, in schril contrast tot voorgaande jaren, de vestiging van nieuwe bedrijven nagenoeg uit. Op verzoek van het bedrijfsleven concentreerde de stichting Food Valley zich op het behouden en stabiliseren van bestaande bedrijvigheid en het stimuleren van technologische samenwerking in de regio. In 2009 bedroeg het totaal aantal investeringen 4 miljoen euro, geheel in landsdeel Oost.

## Internationale technologiematchmaking

In de FoodValley regio, met als centrum Wageningen met Wageningen UR, bevindt zich een unieke concentratie van instellingen en bedrijven die zich bezig houden met kennisontwikkeling op het gebied van agrifood en de vertaling hiervan naar nieuwe producten en processen. De stichting Food Valley stimuleert matchmaking tussen internationale bedrijven en Nederlandse R&D en expertise ter bevordering van nieuwe werkgelegenheid en innovatie. In 2009 hebben 5 vooraanstaande multinationals uit onder meer Maleisië en de Verenigde Staten een R&D contract gesloten met Nederlandse kennisinstellingen.

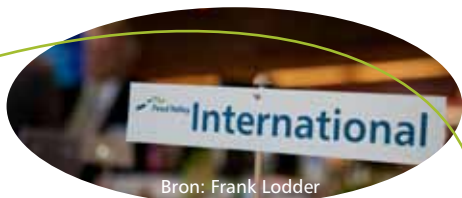
<sup>1)</sup> Landsdeel Oost: Gelderland en Overijssel

<sup>2)</sup> Gemeenten: Wageningen, Ede, Rheden & Veenendaal

## Wageningen Universiteit, rijk aan expertise

Niet alleen de medewerkers, maar ook de studenten van Wageningen Universiteit vormen een waardevolle bron van kennis. Voor nu en voor later. Afgelopen jaar schakelden bedrijven via de stichting Food Valley studenten van Wageningen Universiteit in om onderzoek te doen in het kader van een afstudeer- of cursusopdracht op de volgende gebieden:

- Analyse van innovatieprojecten & kansvergroting op succes
- Marktanalyse op het gebied van kaas
- New product development, procesverbetering in afstemming tussen R&D en marketing
- Internationaal benchmarken van de innovativiteit van de Nederlandse agrifoodsector



Bron: Frank Lodder

# Communicatie en profilering

De afgelopen 5 jaar heeft de stichting Food Valley geïnvesteerd in het vergroten van naamsbereik en naamsbekendheid op (inter)nationaal niveau. Dankzij de waardering en de aanmoediging vanuit de voedingsmiddelensector, kennisinstellingen en overheid heeft het merk Food Valley zich sterk kunnen ontwikkelen.

## Food Valley Conferentie

De Food Valley Conferentie stond dit jaar geheel in het teken van "It's a matter of taste". De conferentie bereikte een recordaantal van 509 deelnemers waarvan 33 procent internationaal, afkomstig uit 30 landen: Argentinië, België, Bulgarije, Canada, Chili, Denemarken, Duitsland, Engeland, Estonië, Finland, Frankrijk, Griekenland, Italië, Japan, Letland, Litouwen, Macedonië, Maleisië, Marokko, Mexico, Noorwegen, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Schotland, Servië, Spanje, Turkije en Zuid-Afrika. Onder de Nederlandse deelnemers werden 148 Nederlandse food bedrijven vertegenwoordigd, waarvan 45% het MKB betreft.



Bron: Frank Lodder



Gedurende de ochtend was er voor de internationale deelnemers van het Food Cluster Initiative een inleidend kennismakingsprogramma georganiseerd door de stichting Food Valley en Oost NV. Dit programma is gerealiseerd in samenwerking met Agentschap NL, Eureka EuroAgriFoodChain evenement 'Food Fast Forward', CDTI Spanje, het EUREKA netwerk en Food and Nutrition Delta. Centraal stond het thema: "Connecting European Food Clusters".

### Food for Thought

In 2009 lanceert de stichting Food Valley in samenwerking met de Netherlands Foreign Investment Agency de eNewsletter "Food for Thought". Deze digitale uitgave biedt de lezer kosteloos artikelen, overviews en white-papers van de levensmiddelen technologie, agri-food innovaties en R&D activiteiten, die plaatsvinden in Nederland.

In 2009 zijn de volgende publicaties gerealiseerd:

- Focus on Weight Management
- Focus on Food Safety

"Food for Thought" heeft 500 vaste abonnees, waarvan circa 450 adressen bestaan uit bedrijven binnen de Verenigde Staten. Daarnaast verspreiden de initiatiefnemers de eNewsletter binnen hun nationale en internationale netwerken.

## Food Valley in de media

In 2009 brachten vele nationale vak- en dagbladen Food Valley onder de aandacht. Ook bleef Food Valley voor de internationale media niet onopgemerkt. Er werd over Food Valley geschreven in onder meer: EMM Newsexplorer (Europa), Food Journal (Japan), Food Marketing & Technology (wereldwijd), Food Navigator (Europa), Holland news in West Japan (Japan), Inside IFT (Verenigde Staten), International Herald Tribune (Verenigde Staten), New York Times (Verenigde Staten), New Zealand Daily (Nieuw-Zeeland), en The Parliament Magazine (Europa).

## Website Food Valley

De verbreding en verdieping van de activiteiten van de stichting Food Valley gingen dit jaar gepaard met de lancering van een nieuwe website. En met succes: in 2008 was het totaal aantal bezoekers 86.000. In 2009 liep het totaal aantal bezoekers op tot 131.000. De gemiddelde duur van een bezoek aan de website was 5,5 minuten.

## Internationale profilering

De stichting Food Valley werkt aan het vergroten van haar internationale naamsbekendheid onder meer door buitenlandse delegaties te ontvangen, deel te nemen aan internationale vakbeurzen, gericht informatie te verstrekken aan zowel Nederlandse partijen die contact elders in de wereld zoeken als vice versa.



## Internationale delegaties

In 2009 ontving de stichting Food Valley 31 buitenlandse delegaties van overheid, bedrijven en gecombineerde bezoeken van overheid en bedrijven. Deze bezoeken bieden de gelegenheid om kennis en ondernemerschap en de netwerkorganisatie Food Valley te profileren. Het streven is om door deze bezoeken nieuwe partners te bereiken. Buitenlandse delegaties waren onder meer afkomstig uit: Chili, China, Dubai, Estland, EU (Europees Parlement), Japan, Korea, Nieuw-Zeeland, Noorwegen, Schotland, Turkije, Verenigde Staten. Daarnaast ontving de stichting Food Valley uiteraard ook een aanzienlijk aantal binnenlandse delegaties.

## Internationale vakbeurzen

De stichting Food Valley was op verzoek van internationale beursorganisaties of op eigen initiatief vertegenwoordigd op de volgende internationale vakbeurzen:

- Anuga Foodtec, Duitsland
- Agrofoodlink 2009, Duitsland
- FIE 2009, Duitsland
- FOODEX 2009, Japan
- IFT Food Expo 2009, Verenigde Staten
- Nutrevent, Frankrijk
- SIAL 2009, China

## Buitenlandse ondersteuningsverzoeken

Naast de bezoeken aan Food Valley bereikten ook veel andersoortige buitenlandse ondersteuningsverzoeken de stichting Food Valley. In veel gevallen ging het hierbij om verzoeken om meer informatie over Food Valley en/of haar partners. Bovendien nam de stichting Food Valley, op verzoek van FINOVA, deel aan een team van internationale experts ter evaluatie van het innovatiesysteem regio Skåne (bestaande uit 15 verschillende Zweedse innovatieclusters). Ondersteuningsverzoeken kwamen onder meer uit de volgende landen: België, Brazilië, Bulgarije, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Japan, Litouwen, Mexico, Nieuw-Zeeland, Verenigde Staten en Zweden.





# Netwerkvorming

De stichting Food Valley stimuleert innovatie in de Nederlandse agrifoodsector door kennis en ondernemerschap aan elkaar te koppelen. Het 'verbinden' hangt in grote mate af van de kracht en kwaliteit van de netwerken. In 5 jaar tijd vormde de stichting Food Valley de Food Valley Society, een zeer waardevol netwerk van bedrijven. Als 'netwerker' koppelt de stichting Food Valley haar netwerk aan andere nationale en internationale clusters.

## Food Valley Society

De Food Valley Society vervult een belangrijke rol bij het bepalen van de richting en invulling van de activiteiten van de stichting Food Valley. Steeds meer Society leden participeren in de verschillende Food Valley initiatieven. De stichting is continu gericht op het verder verbeteren van haar samenwerking met de leden, maar ook op het aanbieden van nieuwe mogelijkheden tot netwerken en kennisuitwisseling. Primair doel is het stimuleren van samenwerking tussen Food Valley Society leden, kennisleveranciers en andere partners binnen het Food Valley netwerk. In 2009 werden de volgende bijeenkomsten voor en door de leden in samenwerking met de stichting Food Valley georganiseerd:

### **Gastheer**

Keygene N.V.  
Scelta Mushrooms B.V.

### **Thema**

Genetic Improvement of Fruits and Vegetables  
Taste of Taste, over smaak valt niet te twisten



Ziekenhuis Gelderse Vallei

FrieslandCampina Innovation Europe

Vermeulen I Brand Design &  
Stichting Het Nieuwe Gilde

Samen op zoek naar nieuwe kennis over ziekte en voeding  
FrieslandCampina Innovation Europe - still growing in the FoodValley


Slimme Allianties

Daarnaast organiseert de stichting Food Valley in samenwerking met Wageningen Business School ieder jaar vlak het zogenaamde Kerstcafé in Hotel de Wereld te Wageningen. Tijdens alle bijeenkomsten staat het netwerken centraal. Het creëren van ontmoetingsmogelijkheden is een belangrijke randvoorwaarde om tot (nog) meer dynamiek in het Food Valley cluster te komen. In 2009 telde de Food Valley Society 91 leden, waarvan 3 internationaal. Er zijn 13 nieuwe leden welkom geheten. 5 Leden, waarvan 1 internationaal, hebben het lidmaatschap beëindigd.

### Food Valley International

Het aantal expat professionals werkzaam bij Nederlandse of buitenlandse ondernemingen met een vestiging in Nederland groeit. Het is voor deze groep niet altijd eenvoudig om inhoudelijk en sociaal aansluiting te vinden bij professionals die werkzaam zijn binnen een andere organisatie. Ook binnen de Food Valley Society groeit





de behoefte om bijeenkomsten te organiseren voor de internationale gemeenschap alhier. In 2009 nam de stichting Food Valley het initiatief: de eerste bijeenkomst Food Valley International. Doel is een bijdrage te leveren aan de versterking van het internationale kenniswerkersklimaat in de foodsector en het stimuleren en versterken van de internationale Food Valley Community.

### (Inter)nationale netwerkvorming

Het bevorderen van nationale en internationale samenwerking is één van de kernopdrachten van de stichting Food Valley. In 2009 werden de volgende bijdragen geleverd:

- FoodSpot: samenwerkingsverband met Food Processing Initiative, Flanders' FOOD en Food Connection Point. In 2009 zijn 2 workshops gerealiseerd.
- Food Cluster Initiative: Op verzoek van de Europese Commissie ondersteunen de stichting Food Valley en Oost NV de ontwikkeling van een Europees netwerk van foodclusters. Het netwerk, bestaande uit 31 foodclusters, werkt samen aan 12 Europese onderzoeksprojecten op het gebied van voeding. Alle foodclusters hebben ook een regionaal perspectief. Een van de gerealiseerde projecten is het project FINE. In 2009 vonden Food Cluster bijeenkomsten plaats in Bulgarije, Tsjechië, Turkije en in Wageningen, Nederland.
- Netgrow: Het projectvoorstel Netgrow, een project van het thema 'Food Agriculture, Fisheries and Biotechnology', is goed-



gekeurd door de Europese Commissie. Het project is gericht op het verbeteren van de mogelijkheden tot samenwerking voor MKB-ers in de agrifoodsector met als doel innovatie te stimuleren. Er nemen 9 Europese landen deel aan dit project. Samenwerkende partijen: Universiteit Gent, de stichting Food Valley, Teagasc Ashtownfood Ierland, Debrecan University Hongarije, Skåne Food Innovation Network Zweden, Institute for Food studies and Agro Industrial Development Denemarken, Bologna University Italië, La Salle Beauvais Polytechnic Institute Frankrijk, Bonn University Duitsland.

- FoodValley ambitie 2020: Samenwerkingsverband gericht op het versterken van het innovatieklimaat in de FoodValley regio. Initiatiefpartners: Wageningen UR, BioPartner Center Wageningen, Oost NV, Rabobank en de stichting Food Valley. Partners: bedrijvenkringen en onderwijsinstellingen, Gedeputeerde Staten van Gelderland, Gedeputeerde Staten van Utrecht, gemeenten Wageningen, Ede, Rhenen en Veenendaal, Kamers van Koophandel, MKB-Midden, NIZO food research, Regio de Vallei, VNO-NCW Valleiregio, Ziekenhuis Gelderse Vallei.
- Samenwerking Sapporo: Hokkaido, het noordelijke eiland van Japan, is het belangrijkste landbouwgebied in Japan. Verschillende vertegenwoordigers uit dit gebied zochten toenadering tot partners in FoodValley. De stichting Food Valley is in deze fase hun belangrijkste gesprekspartner.



# Food Valley Oost NV Syntens

## Oost NV

De missie van Oost NV is het versterken en stimuleren van de economie van de provincies Gelderland en Overijssel. In nauwe samenwerking met de stichting Food Valley ondersteunt men het opzetten van kennis- en innovatieclusters waar bedrijven en kennisinstituten aan deelnemen. Bovendien richt de samenwerking met de stichting Food Valley zich op het aantrekken van nieuwe bedrijven en het ondersteunen van uitbreidingen van in de regio gevestigde ondernemingen.

## Syntens

Syntens is een onafhankelijk klankbord voor MKB-ondernemers. Syntens helpt ondernemers beter, eerder en sneller te innoveren. Daarbij gaat het om vernieuwing van product, dienst, markt, proces en/of bedrijfsvoering. Ondernemers kunnen bij Syntens terecht voor individuele adviestrajecten, inspirerende workshops en doorverwijzing naar experts en kennisinstellingen. De, veelal kosteloze, activiteiten van Syntens worden mogelijk gemaakt door het Ministerie van Economische Zaken. Binnen de stichting Food Valley bemest Syntens:

- Food Valley Innovation Link; het kosteloze matchingsinstrument voor MKB-ondernemers op zoek naar kennis.
- Food Valley Market Insights; gerichte actuele product- en marktinformatie.



Voor het realiseren van de ambities van de stichting Food Valley is de rol van ontwikkelingsmaatschappij Oost NV en Syntens cruciaal. Vanaf de start van de stichting Food Valley leveren beide organisaties, ieder vanuit hun eigen expertise, een belangrijke bijdrage. Het succes van de stichting Food Valley is dan ook evenzeer het succes van Oost NV en Syntens.

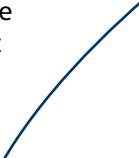
# Food Valley FND TIFN

## Top Institute Food and Nutrition

Top Institute (TI) Food and Nutrition is een internationaal toonaangevend onderzoeksinstituut op het gebied van voeding en voedingsmiddelen. In TI Food and Nutrition werken industrie, overheid en onderzoeksorganisaties samen aan wetenschappelijke doorbraken die resulteren in de ontwikkeling van innovatieve, gezonde en smakelijke producten. Partners zijn: CSM, DSM, Royal FrieslandCampina, Rijksuniversiteit Groningen/UMCG, Unilever, Universiteit Maastricht, NIZO food research, NZO, TNO, VION en Wageningen UR. Aan de onderzoeksprojecten van TI Food and Nutrition werken een kleine 300 wetenschappers en het jaarlijkse budget bedraagt ruim 25 miljoen euro.

## Food and Nutrition Delta (FND)

FND is primair verantwoordelijk voor de organisatie en uitvoering van het applicatie-gedeelte van het innovatieprogramma Food and Nutrition. Voor een bedrijf betekent dit toegang tot bruikbare kennis, de vertaling naar een toepassing en de ingang naar andere bedrijven en kennisinstellingen. Bedrijven kunnen terecht bij de 6 innovatiemakelaars van FND. Met de business als leidend principe realiseert FND samen met bedrijven haalbaarheids- en innovatieprojecten. FND wordt ondersteund door het Ministerie van Economische Zaken en voert haar beleid uit in dialoog met AgentschapNL.



Voor een netwerkorganisatie als de stichting Food Valley is intensieve samenwerking met kennispartijen cruciaal. Het Top Institute Food and Nutrition en Food and Nutrition Delta nemen in dit verband een bijzondere plaats in. Zij vormen samen het innovatieprogramma Food and Nutrition. Het programma is van en voor ondernemingen met als doel Nederland tot een leidende Food and Nutrition regio in Europa te maken.



# Stichting Food Valley

## Bestuur

Dhr. Th. Meijer, voorzitter Hoofdproductschap Akkerbouw en  
bestuursvoorzitter stichting Food Valley

Dhr. M. Atkins, Vice President R&D Europe H.J. Heinz B.V.

Dhr. A. Dijkhuizen, voorzitter Raad van Bestuur Wageningen UR

Dhr. A. van Hooijdonk, Corporate Director R&D Koninklijke FrieslandCampina N.V.

Dhr. A. Juriaanse, Managing Director NIZO food research

Dhr. R. Kremers, wethouder Economische Zaken gemeente Ede

Dhr. G. van Oord, Managing Director OMVE Netherlands B.V.

Dhr. F. Reefman, Director Marketing Koninklijke FrieslandCampina  
Consumer Products Western Europe

Dhr. G. van Rumund, burgemeester gemeente Wageningen

Dhr. H. Swinkels, directeur Van Drie Group

Dhr. A. van Tunen, CEO & directeur Upstream Research Keygene N.V.

Dhr. A. Wessels, Business Group Director DSM Food Specialties B.V.

## Adviseurs

Mw. M. van Haaren, gedeputeerde voor Economische Zaken en Infrastructuur  
provincie Gelderland

Dhr. P. van Staalduinen, algemeen directeur Syntens

Mv. C. van Willigen, directeur Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV



## Raad van Advies

Dhr. J. Boxem, voormalig gedeputeerde provincie Gelderland

Dhr. H. de Leeuw, algemeen directeur Rabobank Vallei en Rijn

Dhr. G. Lubbe, voormalig directielid Nutreco

Dhr. R. Migo, algemeen directeur Kamer van Koophandel Centraal Gelderland

Dhr. R. Rabbinge, University Professor Wageningen UR

Dhr. A. Verbeek, hoofd eenheid Food & Agribusiness, Corporate Rabobank

Dhr. H. de Vries, voormalig VROM inspecteur

Dhr. A. Wassenberg, directeur Animo Agri Business BV

Dhr. P. Zwaginga, voorzitter Federatie van Ondernemerskringen Valleiregio

## Bureaubezetting stichting Food Valley

Dhr. R. van Hoesel, directeur

Dhr. M. Batterink, projectmanager expertisecentrum & innovatie

Mw. S. van Erkelens, projectmanager & accountmanager Food Valley Society

Mw. F. Fortuin, senior projectmanager expertisecentrum & innovatie

Mw. C. Guldenaar, managementassistente\*

Mw. M. Holleman, projectmanager interne projecten

Mw. A. Mensink, manager internationale relaties en senior scientific officer

Mw. A. Nulle, manager internationale relaties

Mw. G. Segond von Banchet, directiesecretaresse\*

Mw. K. Thilipkumar, interim managementassistente

Mw. J. Wels, communicatiemanager

Mw. S. de Wilde, PR-assistente

### Vanuit Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV:

Dhr. T. Cornelissen, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie

Dhr. J. Hoekman, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie

Mw. M. Lugtenaar, projectmanager ontwikkeling en innovatie & Kennis Werkt!

Dhr. B. Kemperink, senior projectmanager investeringsbevordering

Dhr. J. Koene, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie

Dhr. L. Rijswijk, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie

Dhr. J. Sonneborn, projectmanager investeringsbevordering

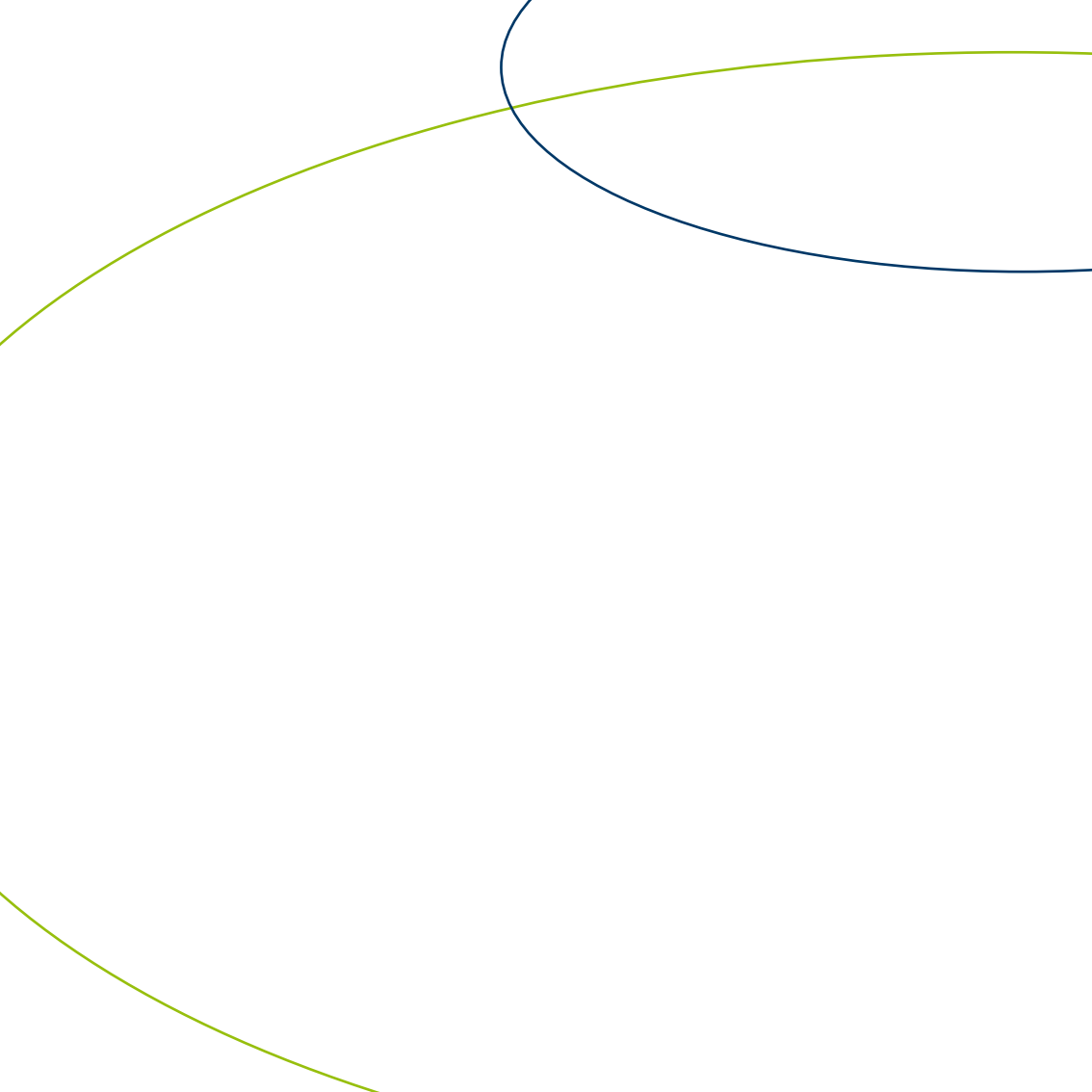
### Vanuit Syntens:

Dhr. J. Bot, projectmanager Innovation Link International

Dhr. R. Groen, projectmanager Food Valley Market Insights


Dhr. E. Koldewey, projectmanager Food Valley Innovation Link

\* Voormalig medewerker



## Stichting Food Valley

De stichting Food Valley stimuleert innovatie in de Nederlandse agrifoodsector door kennis en ondernemerschap aan elkaar te koppelen op basis van de behoefte van het bedrijfsleven en biedt:

- Antwoord op ondernemersvragen
  - Support bij projectontwikkeling
  - Introductie van en begeleiding bij vestiging van (nieuwe) innovatieve food-bedrijven in de regio
  - Ondersteuning bij de ontwikkeling van spin-offs en start-ups
  - Innovatiekansen via de Food Valley Society
- 



***Gelderland & Overijssel***  
Gebundelde Innovatiekracht



**European Union**  
European Regional Development Fund  
*Investing in your future*

## Contactgegevens

Stichting Food Valley  
Nieuwe Kanaal 9D-3  
6709 PA Wageningen  
0317 42 70 95  
[info@foodvalley.nl](mailto:info@foodvalley.nl)  
[www.foodvalley.nl](http://www.foodvalley.nl)

The page features two decorative green lines. One is a thin, slightly curved line that starts from the left edge and extends towards the top right. The other is a thicker, more pronounced line that starts from the left edge, curves downwards and then upwards, ending at the top right edge.