

# VISIE FOOD!

In uitvoering 2015-2020

De food visie van Ede

9 juni 2015





## Ede Food City 2030

Met een enthousiaste groet neemt Leon Meijer afscheid van de Japanse zakenrelaties die op bezoek waren in Ede. Net als zijn voormalige collega's blijft hij als oud-wethouder, destijds met het onderwerp food in portefeuille, graag betrokken bij de foodactiviteiten in Ede. *“We hebben er destijds voor gekozen om food het verbindende element te laten zijn voor hoe we in Ede elkaar willen ontmoeten en activiteiten willen verbinden.”*

De groep Japanners begonnen en eindigden hun zakenreis in het Wold Food Center (WFC) in Ede met deelname aan een congres over het produceren van veevoer dat beter opgenomen wordt door dieren. Dit heeft ook positief effect op het mestprobleem waar veel landen mee worstelen. Het uitgangspunt 'afval is grondstof' wordt nu op allerlei niveaus in de agrifoodketen<sup>1</sup> toegepast. Ede is als onderdeel van de Regio FoodValley met stip gestegen op de lijst van Europese topregio's. Het WFC – vrucht van intensieve samenwerking tussen regiogemeenten, provincie Gelderland, het Rijk, nationaal bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties – heeft de laatste jaren als een magneet gewerkt op internationaal georiënteerde bedrijven. Het is een inspirerend informatiecentrum waar bezoekers op interactieve wijze alles over voeding en voedselvoorziening wereldwijd kunnen beleven. Niet alleen toeristen en inwoners, ook het internationale bedrijfsleven heeft de WFC-campus omarmd als 'place to be' in het wereldwijde agrifoodnetwerk.

Eerder die week bezocht de groep een aantal (boeren)bedrijven. In het agrarisch gebied is in de loop van de jaren een fantastisch netwerk ontstaan. Edese boeren hebben de groeiende belangstelling in de steden voor groen en gezond voedsel weten te vertalen in nieuwe producten en diensten. De recreërende inwoner en toerist worden door middel van een netwerk van boerderijwinkels, digitale bestelmogelijkheden, eetgelegenheden en boerencampings bediend.

Ede heeft de laatste jaren internationaal opererende foodbedrijven aan weten te trekken. Bedrijven in de voedings-, proces- en verpakkingindustrie. Maar ook bedrijven op het gebied van agrilogistiek, ICT en zakelijke dienstverlening. De combinatie van een goede kennisinfrastructuur, beschikbaarheid van uitstekende professionals, goede bereikbaarheid en enthousiaste samenwerking binnen de regionale agrifoodcluster heeft duidelijk vruchten afgeworpen. Ook het MKB in de regio heeft hiervan geprofiteerd.

Het programma van de Japanse bezoekers brengt hen ook in het ziekenhuis Gelderse Vallei waar al jaren het succesvolle programma 'Gezonde Start' draait. Hier begeleidt men gezinnen met jonge kinderen, zodat zij van jongs af aan gezonder leren omgaan met eten. Daarna loopt de groep een middag mee op een basisschool. Hier begint voor jonge kinderen de boeiende wereld van food met kook- en smaaklessen, aangevuld met boerderijeducatie en lessen over voeding en gezondheid. Jongeren op de middelbare school zijn zich meer bewust van wat ze eten. Ook de Edese kerken en andere religieuze instellingen zijn betrokken bij de voorlichting over gezond koken, het organiseren van gezamenlijke maaltijden en kookworkshops voor kinderen.

<sup>1</sup> Met agrifood wordt in deze visie bedoeld: alles wat behoort tot de voedselketen 'van boer tot bord', zowel klein- als grootschalig.

De Veluwe is in combinatie met het Kröller-Müller Museum nog steeds een grote publiekstrekker. Vanzelfsprekend is een bezoek hieraan onderdeel van het programma. Het station Ede-Wageningen is de toegangspoort voor bezoekers van de Veluwe en het WFC. Op het stationsterrein wordt de bezoeker omringd door moderne kiosken en inspirerende afbeeldingen van foodtrends en -concepten uit de hele wereld. Ook kunnen bezoekers 'witte fietsen' gebruiken om agrarische bedrijven in het buitengebied van Ede te bezoeken.

Het netwerk van innovatieve agrarische bedrijven, jaren geleden gestart onder de naam 'Vallei Boert Bewust', is uitgegroeid tot een recreatief-toeristisch netwerk. Logeren op de Veluwe en overnachten bij de boer is populair onder de buitenlandse toeristen die Amsterdam bezoeken. De overdekte markthal in Ede Centrum met een rijk gesorteerd aanbod aan regionaal geproduceerde en andere bijzondere kwaliteitsproducten, vormt een attractie voor zowel dagjesmensen als mensen die langer op de Veluwe en in de Vallei verblijven. Ook de foodfestivals vormen een echte publiekstrekker. 'Food Unplugged' is hét jaarlijks terugkerende evenement waar bewoners, bezoekers en boeren elkaar ontmoeten.

Langs de Zandlaan en Willem Dreeslaan is een aantal nieuwe onderzoeksinstellingen neergestreken. Er is een nieuwe HBO-opleiding met een breed aanbod aan foodopleidingen. En een flinke uitbreiding van passende woonruimten voor het groeiende aantal studenten. Het bedrijvencluster in de regio biedt interessante stage- en onderzoeksmogelijkheden voor studenten. Door het brede onderwijsaanbod in Ede kunnen jongeren uit de regio eenvoudig doorstromen.



[archdaily.com/99684/bronx-public-farm-and-orchard-alexandros-avlonitis/](http://archdaily.com/99684/bronx-public-farm-and-orchard-alexandros-avlonitis/)



elizabethwilling\_goosebump



ondesign.co.jp



Tijdens het congres vertelt Leon Meijer met verve over de wijze waarop Ede zich de laatste vijftien jaar heeft ontwikkeld rondom food.

*“Waar de meeste voedselinitiatieven zich richten op het sociale gezondheidsaspect, focust Ede zich al vijftien jaar op zowel het economische aspect als het sociale gezondheidsaspect. Deze aspecten versterken elkaar. Kennis is hierbij de verbindende schakel. Een kind dat van jongs af aan bekend is met en zich bewust is van de waarde van voedsel zal veel eerder kiezen voor een studie in die richting. Deze unieke combinatie heeft Ede inmiddels veel gebracht aan werkgelegenheid en welzijn.”*





# Inhoudsopgave

<b>1. EDE EN FOOD</b> .....	<b>10</b>
<b>2. EDE EN FOOD: VERSTERKEN DOOR VERBINDEN</b> .....	<b>12</b>
2.1. DE ECONOMISCHE FOODKRACHT VAN EDE .....	13
2.1.1 <i>Bedrijven</i> .....	14
2.1.2 <i>Versnellers</i> .....	16
2.2 DE SOCIAAL-MAATSCHAPPELIJKE FOODKRACHT VAN EDE .....	18
2.2.1 <i>Recreatie, toerisme en culturele aantrekkingskracht</i> .....	18
2.2.2 <i>Bewustwording gezond en duurzaam voedsel</i> .....	18
2.2.3 <i>Duurzaamheid</i> .....	21
2.3 SOCIAAL EN ECONOMISCH VERBONDEN IN FOOD .....	25
2.3.1 <i>Sociaal-economische doelen</i> .....	25
2.3.2 <i>Economische doelen</i> .....	26
2.3.3 <i>Sociaal-maatschappelijke doelen</i> .....	28
<b>3. ROLVERDELING FOODPARTNERS EN GEMEENTE</b> .....	<b>30</b>
<b>4. FINANCIËN FOOD</b> .....	<b>31</b>
<b>5. FOOD IN EDE VERBEELD</b> .....	<b>33</b>
<b>6. BIJLAGEN</b> .....	<b>39</b>

## 1. EDE EN FOOD

Voor u ligt de visie Food! van de gemeente Ede. In deze visie beschrijven we hoe food leidt tot een verdere versterking van de economische en sociaal-maatschappelijke kracht van Ede. Met deze visie brengen we zowel nieuwe als meer uitgekristalliseerde foodinitiatieven samen en schetsen we de contouren voor het uitvoeringsprogramma. Deze veelomvattende visie heeft daarom de allesomvattende titel: Visie Food!.

Ede ontwikkelt een visie op food die, door kennis en innovatie, economie en maatschappij met elkaar verbindt. Het zorgt voor een breed maatschappelijk draagvlak voor alle sociaal-maatschappelijke en economische ambities. Kennis en innovatie zijn hierin de verbindende schakel. De kern van deze visie is: 'De vraag is niet wat Ede kan doen met food, maar wat food doet voor Ede'.<sup>2</sup>

In deze visie staat de gemeente Ede niet alleen. Onze foodpartners, van bedrijfsleven tot de buurthuizen, van lokale producenten tot kennisinstellingen staan erachter en ieder geeft er een eigen inkleuring aan.



[jennifersilverberg.com](http://jennifersilverberg.com)



---

<sup>2</sup> Vrij vertaald naar Wayne Roberts

De kracht van Ede bestaat uit unieke kenmerken: de Regio FoodValley met gelijkgezinde gemeenten, toonaangevende kennisinstellingen en kennisintensieve agrifoodbedrijven die rond de KennisAs Ede-Wageningen samenwerken. De geografisch centrale ligging, het landschap en de kleine afstand tussen stad en platteland vormen een uitstekende voedingsbodem. De aanwezigheid van hoogwaardige kennis op foodgebied, terwijl ook alle andere schakels – van boer tot bord – uit de foodketen aanwezig zijn, onderscheidt Regio Regio FoodValley en daarmee Ede van andere foodregio's. Kenmerkend voor Ede zijn bovendien de sterke netwerken en sociale verbanden. De basis voor samenwerking in Ede is sterk.

In Ede zijn de afgelopen jaren veel initiatieven rondom Food ontstaan: het WFC, verschillende foodfestivals, strategische samenwerkingen tussen lokale producenten (zoals de coöperatie Boerenhart), het meerjarige programma 'De Smaak van Van Gogh' (samen met het Kröller-Müller Museum) en talloze andere grote en kleine foodactiviteiten in verschillende stadia van ontwikkeling en uitwerking. Met deze visie op food wil Ede deze activiteiten verder waarderen en stimuleren.



## 2. EDE EN FOOD: VERSTERKEN DOOR VERBINDEN

Om toonaangevende foodgemeente te zijn en blijven zien wij twee ambities:

1. Het versterken van de economische kracht van Ede: concurrentiekracht met andere steden en regio's en aantrekkingskracht voor bedrijven en kennisinstellingen, studenten, bezoekers (zakelijk en toeristisch) en (toekomstige) inwoners.
2. Het versterken van de sociaal-maatschappelijke kracht van Ede: het bevorderen van ontmoeten en verbinden, het versterken van de band tussen stad en buitengebied en het faciliteren en stimuleren van bewustwording rondom gezond en duurzaam voedsel.

Kennis en innovatie – de krachten van onze regio – vormen de verbinding tussen de ambities op het gebied van economie en de sociaal-maatschappelijke kant van food. Waar de meeste voedselinitiatieven zich vooral richten op het sociale en het gezondheidsaspect, richt Ede zich op het verbinden van beide ambities.

### ***De verscheidenheid van food; trends en ontwikkelingen***

In deze visie werken we de ambities op het gebied van food uit op het gebied van economie en sociaal-maatschappelijk en vertalen deze door naar overeenkomstige doelen.

Belangrijk om te weten: Wat valt onder food?

Food omvat alles van boer tot bord. Het beslaat een breed spectrum van alle facetten van de agrifoodketen, voeding en gezondheid. Denk hierbij aan:

#### Economisch

Primaire agrarische productietoelevering, verwerking en verpakking, handel en distributie, logistiek, marketing en communicatie, techniek en technologie, sport en gezondheid, gezondheidszorg, verblijf en horeca, zakelijke dienstverlening.

#### Sociaal-maatschappelijk

Gezondheid, verbinding, cultuur, religie, elkaar ontmoeten, recreatie en ontspanning, horeca en gastronomie, onderwijs, sport, sociale cohesie, beleving, gezondheidszorg.

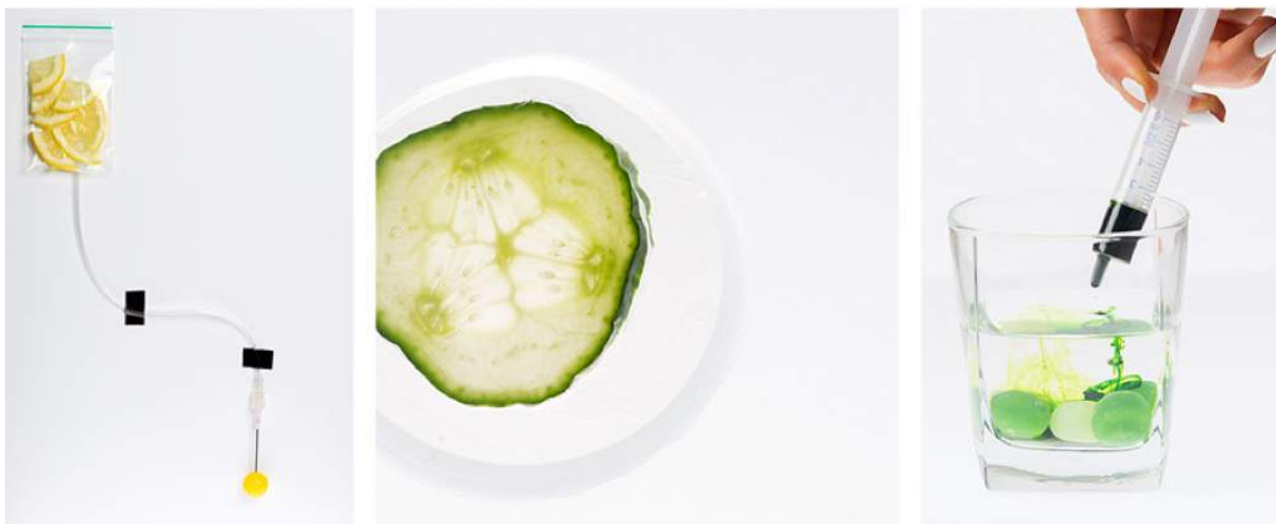
De Edese voedselvisie sluit aan bij een bredere maatschappelijke trend. Deze trend is er één van meer aandacht voor lekker (samen) eten, producten van dichterbij huis, gezondheid en voedselveiligheid. Duurzame supermarkten, evenementen die om lekker en bewust eten draaien, een toename van kookprogramma's op tv, streekmarkten, de aandacht voor gezond eten op scholen en in instellingen, restaurants die zich profileren met streekproducten en/of biologische producten en aandacht in de media voor food horen allemaal bij deze trend. Daarnaast is voedselveiligheid voor consumenten een belangrijk thema. Voedsel is in toenemende mate ook een agendapunt bij de regionale en landelijke overheden.

De visie Food sluit bovendien aan bij de conclusies van de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid; naast economische waarden vragen de ecologische houdbaarheid, de volksgezondheid en de robuustheid van onze voedselvoorziening aandacht. Een voedselstrategie kan de keuzes die hiervoor nodig zijn duidelijk benoemen<sup>3</sup>. Ook in de Edese voedselvisie komen deze thema's aan bod.

Een andere ontwikkeling is de groeiende wereldbevolking en daarmee een groeiende belangstelling voor voedselzekerheid. Volgens de VN wonen er in 2050 bijna negen miljard mensen op de aarde<sup>4</sup>. Tegelijkertijd stijgt de welvaart wereldwijd. Daardoor veranderen voedingspatronen en is veel meer voedsel nodig, terwijl het huidige voedselsysteem tegen zijn grenzen aan loopt. Op verschillende manieren wordt daarom gewerkt aan verduurzaming van het voedselsysteem, zoals aan oplossingen om voedselverspilling tegen te gaan. Ook wordt bijvoorbeeld gezocht naar alternatieve eiwitbronnen en worden bestaande gewassen op nieuwe, duurzame manieren gebruikt en verwerkt.

## 2.1. De economische foodkracht van Ede

Er is veel food in de Edese en regionale economie, we beginnen niet bij nul. De afgelopen tien jaar is met partners gewerkt aan economische clustervorming. Dat gaat in de komende jaren leiden tot een economisch impuls voor deze foodbedrijven. Het overige bedrijfsleven in Ede profiteert daarvan ook. Met de gemeente Wageningen delen we de KennisAs. Bovendien willen we samen met de Regio FoodValley-gemeenten rond food de verbinding maken met andere Nederlandse en internationale regio's die qua situatie, ambitie en omstandigheden lijken op de Regio FoodValley. Ook willen we relevante internationale delegaties verwelkomen in Ede.



Lianne Koster

### ***Economisch food in Ede in 2020***

<sup>3</sup> bron: WRR, Amsterdam 2014, [http://www.wrr.nl/fileadmin/nl/publicaties/PDF-Rapporten/WRR\\_rapport\\_93\\_Naar\\_een\\_voedselbeleid\\_web.pdf](http://www.wrr.nl/fileadmin/nl/publicaties/PDF-Rapporten/WRR_rapport_93_Naar_een_voedselbeleid_web.pdf)

<sup>4</sup> <http://www.un.org/esa/population/publications/sixbillion/sixbilpart1.pdf>

Ede wil het economische foodcluster versterken tot een krachtige motor voor de regionale economie. Versterking van het economische foodcluster leidt tot toename van de bedrijvigheid, groei van het aantal arbeidsplaatsen en een landelijke en internationale zichtbaarheid als innovatieve topregio van de Regio FoodValley. Voor Ede is de samenwerking met Wageningen en de Wageningen UR in de KennisAs Ede-Wageningen hierbij cruciaal.

*Belangrijk om te weten: Clustervorming*

Clustervorming is een economische theorie waarbij bedrijven en organisaties met een bepaald overeenkomstig thema fysiek ook dicht bij elkaar gevestigd zijn en waar de onderlinge verbanden, samenwerking en handelsstromen een versterker vormen in het economische rendement van die bedrijven. Economische clustervorming wordt gestimuleerd door de aanwezigheid van innovatieve kennisinstellingen. In de FoodValley bestaat een economische clustering rondom food en Ede draagt daaraan krachtig bij. Gerekend in werkgelegenheid is er inmiddels sprake van clustervorming in Ede. Ten opzichte van de rest van Nederland is de werkgelegenheid rond food twee keer zo groot. Daarbij valt op dat landelijk dat percentage daalt, terwijl die in Ede een stijgende trend vertoont.

De foodsector floreert in Ede doordat kennisintensieve agrifoodbedrijven sneller groeien dan landelijk gemiddeld. Foodgerelateerde startups zijn relatief succesvol en nieuwe foodbedrijven vestigen zich in Ede als gevolg van gerichte acquisitie. De samenwerking rond KennisAs Ede-Wageningen draagt sterk bij aan een bovengemiddelde groei van deze bedrijvigheid.

### **2.1.1 Bedrijven**

De economische foodambitie heeft voor bestaande en nieuwe foodbedrijven in Ede verschillende doorvertalingen. De Regio FoodValley is de vestigingsplaats bij uitstek voor kennisintensieve foodbedrijven. Op de Wageningen Campus vestigen de nationale en internationale toonaangevende research en development bedrijven die zich vooral richten op science-to-science. Op locaties langs de KennisAs Ede-Wageningen (Business en Science Park in Wageningen, World Food Campus, BTA12 en De Klomp in Ede) vestigen kennisintensieve foodbedrijven die zich richten op science-to-business en business-to-business zich graag. Niet alleen om de hoogwaardige locaties, maar ook vanwege de onderlinge verbinding en uitwisseling. De Wageningen UR en het WFC zijn hierbij de belangrijkste knooppunten. Op bedrijventerrein De Klomp vestigen zich foodbedrijven die een hogere milieucategorie vereisen. Op industrieterrein Ede-Noord ontstaat rond NIZO food research en Vika Food Ingredients een levendige foodbedrijvigheid. Hierbij ontwikkelen niet alleen deze bedrijven zich, maar is ook plek voor startende en doorstartende foodbedrijven.

De economische toegevoegde waarde in Nederland van de secundaire agrifoodsector is overigens vijftien keer groter dan die van de primaire agrifoodbedrijven<sup>5</sup>.

<sup>5</sup>4 Bron: Benchmark Agrofood, Alterra (maart 2015)

*Belangrijk om te weten: De agrifoodsector*

- Kennisinstellingen: opleiding en educatie (van MBO tot WO+).
- Primaire agrifoodbedrijven: akkerbouw, tuinbouw, blijvende teelt, graasdierbedrijven (melkvee, vleeskalveren, rundvee, schapen, geiten en overige graasdieren), hokdierbedrijven (fokzeugen, vleesvarkens, leghennen, vleeskuikens en overige pluimvee) of combinaties.
- Secundaire agrifoodbedrijven: toelevering (veevoeder, kunstmest, landbouwmachines et cetera), verwerking (vervaardiging van halffabrikaten en eindproducten), diensten (R&D, kwaliteitszorg en overige dienstverlening), handel (groothandel, B2B) en detailhandel (supermarkten, winkels, restaurants, B2C).

stad en platteland speelt hierbij een grote rol. Het buitengebied is in beweging. Dit leidt tot het aansluiten bij de volgende ambities vanuit de visie Food!: het stimuleren van moderne, duurzame, innovatieve agrarische bedrijven, het inzetten op tuinbouw via uitnodigingsplanologie zodat een volledig lokale markt aan 'food' mogelijk wordt, het uitbreiden van mogelijkheden voor verticale differentiatie van agrarische bedrijven en het stimuleren van educatieve componenten bij agrarische bedrijven (bijvoorbeeld zichtstallen, ontvangst scholen, rondleidingen, stages).

## 1.2 Versnellers

De economische clustervorming is de beste en belangrijkste economische versneller in de regio. Het economische deel van de foodvisie is dan ook daarop gericht. De overheid kan op verschillende manieren bijdragen aan versnelling van economische groei en clustervorming.

### *Ontmoeten en verbinden*

De economische clustering rond food vindt deels plaats door een stijging in de bedrijfsvestiging van bedrijven uit dit segment, maar de kracht van de clustervorming wordt sterk gestimuleerd als er een groeiend aantal verbindingen tussen die bedrijven (en kennisinstellingen) plaatsvindt. Om die reden stimuleert de gemeente Ede het ontmoeten en verbinden tussen bedrijven en kennisinstellingen. Soms neemt de gemeente hiertoe zelf initiatieven, maar ook initiatieven van anderen zijn zeer welkom en worden gesteund.

### *Innovatie*

Om clustervorming en economische groei te versterken, investeren agrifoodbedrijven in innovatie. Daarin worden ze goed ondersteund, zowel inhoudelijk als in financiering. De provincie Gelderland, Oost NV en Food Valley NL hebben hierbij een belangrijke rol.

### *Evenementen*

Ede werkt intensief mee aan diverse evenementen, zoals de FoodValley Day, open dagen van foodbedrijven, Ede Smakelijk en Food Unplugged. Foodevenementen, zowel gericht op de zakelijke markt als op inwoners en bezoekers, worden actief en van harte ondersteund.

### *Regio FoodValley*

Als het op economische clustering rond food aankomt, is de Regio FoodValley voor Ede onmisbaar. Veel moet op dat schaalniveau worden gerealiseerd, maar Ede kan ook zelf bijdragen. Uit deze visie blijkt de ambitie en inzet van Ede. Dat zal in veel gevallen ook een reflectie zijn van wat Ede, als onderdeel van de Regio FoodValley op regionaal niveau wil bereiken. Als het om de economische clustervorming rond food gaat, vervult Ede een prominente rol binnen de regio. Met als uitgangspunt: binnen de regio bestaat geen suboptimale concurrentie en economische successen binnen de ene gemeente vormen de basis voor economische successen in de andere gemeenten.

### *Alternatieve financiering*

De gemeente zal naar mogelijkheden zoeken om initiatieven die tot economische versnelling leiden te ondersteunen, terwijl zij soms ook zelf het initiatief neemt. Denk hierbij aan de beschikbaarheid van alternatieve financieringsbronnen nu banken minder mogelijkheden zien om in foodbedrijven (en andere bedrijven) te investeren.



### *Internationale samenwerking en profilering*

Samen binnen de Regio FoodValley draagt Ede bij aan Europese lobby, met name rond het thema food. Daarnaast zet Ede in op een intensivering van relaties met andere Europese regio's die zich rond food profileren (en met name in de secundaire agrifoodmarkt met aanwezigheid van kennisinstellingen van faam). Hiervoor wordt een aparte strategie ontwikkeld, gebaseerd op een onderzoek naar andere Europese agrifoodregio's dat de gemeente Ede recent heeft laten uitvoeren door onderzoeksinstituut Alterra. Ook het lokale bedrijfsleven profiteert optimaal van de relaties die worden gelegd. Ede onderzoekt de behoefte en mogelijkheid om samen met de Regio FoodValley en partners enkele Europese foodgerelateerde handelsmissies te organiseren. Met regio's buiten Europa wordt samengewerkt; internationale gezelschappen worden met open armen ontvangen in Ede en de Regio FoodValley. Hiervoor wordt een speciaal programma ontwikkeld.

#### *Belangrijk om te weten: SWOT-analyse Food*

Ede beschikt over een aantal interessante sterke punten en kansen voor food:

- Er is inmiddels sprake van economische clustervorming in Ede en FoodValley (17,2% banen in agrifood, bron: Buck).
- De aanwezigheid van de Wageningen UR en andere kennisinstellingen.
- Ede en FoodValley zijn (landelijk gezien) sterk in secundaire agrifoodbedrijven, vooral en diensten
- Ede beschikt over foodambassadeurs en breed maatschappelijk draagvlak voor food

En verder...

- De komst van het World Food Center (WFC)
- De te verwachten groei in de secundaire agrifoodsegmenten handel en diensten (bron: Alterra en Buck)
- De positieve houding van HBO-foodinstellingen richting de FoodValley
- Initiatieven voor ontmoeten en verbinden rond food
- Intensievere samenwerking binnen de FoodValley

De hele SWOT-analyse inclusief onderbouwing staat in bijlage 1.

## 2.2 De sociaal-maatschappelijke foodkracht van Ede

De ambitie van Ede is dat food de sociaal-maatschappelijke kracht van de lokale samenleving duurzaam versterkt.

### *Sociaal-maatschappelijk food in Ede in 2020*

1. Ontmoeten en verbinden is cruciaal voor het versterken van de sociaal-maatschappelijke kracht. Food is daar een waardevol instrument bij: als middel om bij te dragen aan een inclusieve samenleving en een aantrekkelijke plek om elkaar te ontmoeten. Ter versterking van de sociaal-maatschappelijke én de culturele kracht voor inwoners en bezoekers.
2. Het vergroten van kennis over, bewustzijn rondom en gebruik van gezond en duurzaam voedsel onder inwoners. Beleving, kennisuitwisseling en bewustwording zijn hierbij essentiële ingrediënten. De mens en zijn groene omgeving staan binnen deze ambitie centraal.

### *Sociale cohesie in een inclusieve samenleving*

Om food als middel te gebruiken ter versterking van de inclusieve samenleving, stimuleert en faciliteert Ede het opzetten van wijkprojecten, zoals stadslandbouw en samen koken en eten in wijk- en buurthuizen. Er is specifieke aandacht voor het betrekken van kwetsbare inwoners, zoals inwoners met een smallere beurs. Food in Ede is voor iedereen. Samen koken en samen eten zijn waardevolle instrumenten om vereenzaming tegen te gaan en integratie en de sociale cohesie in buurten en wijken te stimuleren. Eetbaar groen in de openbare ruimte past goed in Ede om ontmoetingen en verbinding te stimuleren.

### 2.2.1 Recreatie, toerisme en culturele aantrekkingskracht

Food gaat ook om de aantrekkingskracht van Ede voor toeristen en (toekomstige) inwoners. Het foodgerelateerde culturele aanbod in Ede groeit flink door een veelheid aan nieuwe en bestaande initiatieven. De rol van de gemeente hierbij is vooral faciliterend. Ook voor studenten en jongeren zijn er interessante foodinitiatieven.

### 2.2.2 Bewustwording gezond en duurzaam voedsel

#### *Kennis over voedsel*

De afstand tussen consumentenproductie is tegenwoordig groot. De agrifood- en levensmiddelensector is een complex stelsel van bedrijven, ketens en logistieke operaties, waar de meeste mensen weinig zicht op hebben. De inzet van de visie food is dat kinderen en jongeren, maar ook ouderen, kennis hebben van de herkomst van hun eten en bewust zijn van gezonde voeding.

Bewustzijn rond voedsel draagt bij aan het maken van gezondere keuzes. Gezonde voedingspatronen verminderen welvaartsziekten zoals obesitas. Ook draagt bewustzijn bij aan meer ecologisch duurzame keuzes van consumenten en daardoor ook van producenten. In Ede is hiervoor veel ruimte. Zonder bemoeizuchtig te willen zijn, investeert Ede in positieve educatieve foodprojecten voor scholen, zoals schooltuinen voor alle basisschoolleerlingen. Kinderen, jongeren en volwassenen kunnen in Ede zien, horen, ruiken en proeven wat er in de boerderijen en in de voedselketen gebeurt.

Open dagen, mensen betrekken bij boerderijen, ruimte voor stadslandbouw en laagdrempelige beschikbaarheid van streekproducten passen hier goed bij. Initiatieven als 'Ede, hoofdstad van de smaak' en de 'Goed voor weinig markt' krijgen een vervolg.

Bewustwording rond voedsel begint bij educatie en dus bij aandacht voor duurzaam en gezond voedsel in het basisonderwijs. Voedsel wordt in Ede op alle basisscholen behandeld, zodat alle Edese kinderen les krijgen over gezond, duurzaam en lekker voedsel. Ede kent al verschillende bijzondere initiatieven vanuit scholen en andere organisaties, zoals het groen leefpark bij het Groenhorst Ede. Uiteraard spelen scholen hier een belangrijke stimulerende, faciliterende en zelfs initiërende rol. Bijvoorbeeld in het creëren van meer aandacht voor voedsel, in samenwerking met andere stakeholders zoals het ziekenhuis of het bedrijfsleven. Aandacht voor (technische) foodberoepen (om zo ook bij te dragen aan de versterking van de economische kracht van Ede) vragen om stimulering van interesse in het vak bij kinderen op jonge leeftijd. Aandacht voor voedsel in het onderwijs in de vorm van bijvoorbeeld smaaklessen of boerderijeducatie draagt hieraan bij.

*Goed om the weten: Voedselkennis*

Louise Fresco (bestuursvoorzitter Wageningen UR): *"Kennis van landbouw en voeding behoort tot de algemene beschaafde kennis die iedereen zou moeten hebben, net als rekenen en taal."*



Argi meets design



*Goed om te weten: Overgewicht*

In 2012 had 48,3% van de Nederlanders overgewicht, waarvan 12,7% obesitas. Ruim de helft (53%) van de volwassen mannen en 44% van de vrouwen had overgewicht. In Ede is dit percentage nagenoeg gelijk. Vooral 65-plussers kampen met overgewicht: drie van de vijf 65-plussers heeft overgewicht inclusief obesitas. Overgewicht samen gaat met een hoger risico op hart- en vaatziekten. In Nederland zijn hart- en vaatziekten de op één na belangrijkste doodsoorzaak.

### *Gezondheid*

De groeiende belangstelling voor food biedt kansen voor meer bewustzijn bij inwoners rond gezond, duurzaam en eerlijk voedsel. Bewustwording rond gezond en duurzaam voedsel sluit nauw aan bij ontmoeten en verbinden. De hedendaagse eetgewoonten vergroten de kans op verschillende serieuze aandoeningen zoals diabetes en obesitas. Daarmee doen ze indirect een grote aanslag op gezondheidsbudgetten. Aandacht voor gezond voedsel is cruciaal.

In Ede werken bedrijven, maatschappelijke organisaties, kennisinstellingen, overheden en Ziekenhuis Gelderse Vallei succesvol samen om gezonde voedingspatronen te stimuleren. Ouderen en kinderen vormen hierbij een belangrijke doelgroep. Gezond voedsel en educatie hierover op scholen en in de sportkantine is voor Ede een speerpunt. Zoveel mogelijk samenwerking met scholen en de GGD wordt nagestreefd.

### **2.2.3 Duurzaamheid**

Op het gebied van duurzaam voedsel streeft Ede twee doelen na:

1. Verkleinen van de ecologische footprint van het (regionale) voedselsysteem in Ede.
2. Stimuleren en faciliteren van de reductie van voedselverspilling in de hele keten. Producenten en consumenten in de Regio FoodValley werken samen aan het terugdringen van voedselverspilling. Dit zorgt voor aantoonbaar minder voedselverspilling.

Food geeft een impuls aan de Edese duurzaamheidsambities: duurzame ontwikkeling van Ede Stad, het buitengebied en de dorpen. Ede als proeflocatie voor consumptie en productie van voeding, het verduurzamen van de agrifoodketen en het vergroten van het bewustzijn van duurzaam voedsel. Tussen het programma Food en het programma Duurzaamheid bestaat daarom een intensieve inhoudelijke en ondersteunende relatie.

#### *Goed om te weten: Verspilling*

Nederlandse consumenten gooien ieder jaar voor zo'n € 2,5 miljard aan voedsel weg. Dat is ruim €150 per persoon, ofwel zo'n 50 kilo. Producenten, tussenhandel, horeca en supermarkten verspillen nog eens zo'n € 2,5 miljard aan voedsel. Verspilling van voedsel betekent verspilling van schaarse grondstoffen, energie en onnodige uitstoot van CO2 in de hele keten. Daarnaast is voedselverspilling niet te verantwoorden met het oog op voedselschaarste in andere delen van de wereld.

*Bron: Voedselvisie Regio FoodValley*

### *Verbinding stad en buitengebied*

Een versterking van de band tussen stad en buitengebied, in de vorm van stadslandbouw, streekmarkten en meer zichtbaar en tastbaar lokaal/regionaal voedsel in het centrum van Ede dragen bij aan bewustwording rond de herkomst van voedsel. Met regionaal geproduceerd voedsel, dat ook regionaal wordt afgezet, komen we de consument tegemoet die het verhaal achter zijn voedsel wil kennen. Bovendien creëert dit voor een aantal agrarische bedrijven, zowel conventioneel als biologisch, een nieuwe afzetmarkt en draagt het bij aan de levendigheid in het centrum van Ede. Ook bieden kortere voedselketens en slimme logistiek mogelijkheden om verspilling tegen te gaan. Dit draagt bij aan het verminderen van voedselverspilling.

Ede heeft een groot buitengebied met veel agrariërs. Bij veel Edenaren is niet bekend dat deze agrariërs volop innoveren en dat een aantal van hen eerste klas (streek)producten produceren. Edese kaas en vleeswaren liggen nog niet in de Edese supermarkten. Eén van de manieren om stad en buitengebied te verbinden, maar ook om voedselsystemen duurzamer te maken, is het reduceren van 'voedselkilometers'; het dichterbij huis produceren van voedsel.

### *Stadslandbouw*

Stadslandbouw draagt bij aan de bewustwording rond gezond en duurzaam voedsel. Met scholen wordt gewerkt aan het ontwikkelen van schooltuinen. Samen met foodpartners ontwikkelen lespakketten en excursies. Ook voor andere inwoners wordt het gemakkelijk gemaakt deel te nemen aan stadslandbouwprojecten. De stichting Eetbaar Ede speelt bij de uitvoeringsstrategie een belangrijke rol bijvoorbeeld door het bij elkaar brengen van inwoners die in Ede een gemeenschappelijke tuin willen beginnen.



The background image shows a multi-story brick building with large windows. In the foreground, there is a garden with rows of green leafy plants, possibly lettuce, growing in dark soil. The garden is partially enclosed by a low wooden border.

### *Goed om te weten: Stadslandbouw*

Uit de agenda stadslandbouw\*:

Het begrip 'stadslandbouw' omvat zowel de productie van voedsel binnen de stad als voedselproductie langs de randen van de stad. Het zijn de buurt- en volkstuinten, de plantsoenen met eetbaar groen en de daktuinen, de bedrijven in de stadsrandzone, de nieuwe ketens met regionale producten, het hergebruik van stedelijke reststromen en nog veel meer.

Stadslandbouw is divers en trekt diverse mensen aan. Daarmee is het een kraamkamer voor vernieuwing en innovatie. Stadslandbouw is multifunctioneel en integraal. Het draait om ondernemerschap en groen in en om de stad. Maar stadslandbouw draagt ook bij aan biodiversiteit, leefbaarheid, gezondheid, lokale economie en flexibel ruimtegebruik van de stad. Stadslandbouw wordt gedragen door actieve inwoners, innovatieve ondernemers, pionierende steden en vernieuwende instellingen. Stadslandbouw kan de regionale economie versterken doordat voedselproducenten rechtstreeks toegang krijgen tot de stedelijke markt. Stedelijke moestuinen maken bovendien de buurten groener en gevarieerder. Door het gezamenlijk tuinieren neemt vaak ook de sociale cohesie in een buurt toe. De consumptie van een breder scala aan verse groenten en meer lichaamsbeweging (onder andere door het zelf tuinieren) draagt verder bij aan verbetering van de gezondheid van de stadsbewoners. Tenslotte kunnen regionale en lokale productie en verkoop de voedselkilometers terugdringen waardoor de CO2-uitstoot vermindert en efficiënter gebruik wordt gemaakt van reststromen, water en bodem/nutriënten.

*\*mede ondertekend door gemeente Ede*



iiiinspired \_ elle decoration fr, mai 2012



## 2.3 Sociaal en economisch verbonden in food

De Edese foodambities vragen om concrete doelstellingen. Een aantal doelstellingen voldoet hier aan. Andere doelstellingen zijn in deze visiefase nog moeilijk te concretiseren. Deze vragen eerst om verdere uitwerking met de beoogde partners. Dit leidt er toe dat in deze visienota gekoppeld aan de doelen zowel lopende als nieuwe initiatieven staan vermeld.

In het uitvoeringsprogramma Food!, de plek waar de concrete uitwerking thuishoort, worden de sociale en economische doelen verder in evenwicht gebracht. Dit gebeurt in nauwe samenspraak met wetenschap, bedrijfsleven, burgercoalities en medeoverheden. De gemeente Ede heeft hier bij uitstek een faciliterende en stimulerende rol; alleen met mede-eigenaarschap en inzet van de andere maatschappelijke en externe partners kunnen de foodambities worden geconcretiseerd en gerealiseerd.

Een aantal van de voorlopig vastgestelde doelen draagt bij aan beide ambities: sociaal-economisch en maatschappelijk. De andere doelen in deze visie dragen bij aan respectievelijk sociaal-economisch dan wel maatschappelijke ambities.

### SOCIAAL-ECONOMISCHE DOELEN

#### Doel 1

*Stimuleren dat in 2020 negentig procent van de Edese inwoners weet dat Ede zich profileert op het gebied van food.*

Uit de monitor 'Inwoners aan het woord' blijkt dat in 2014 zeventig procent van de Edese bevolking op de hoogte was. De komende jaren blijft bekendheid met foodprofilering opgenomen in 'Inwoners aan het woord'.

#### Doel 2

*Stimuleren dat er in 2016 een sterk(e) foodcommunity of -platform is waar inwoners kennis en ideeën op het gebied van food kunnen uitwisselen.*

Uit eerdere bijeenkomsten is de behoefte aan een verbindende foodcommunity of -platform in Ede gebleken.

#### Doel 3

*Stimuleren dat in 2020 lokaal geproduceerde producten herkenbaar en ruim gesorteerd beschikbaar zijn in Ede en samen met agrariërs verkennen hoe het aanbod aan producten verbreed kan worden.*

Momenteel zijn er al verschillende streekproducten beschikbaar bij een beperkt aantal winkels in Ede Stad en in het buitengebied. In de Edese supermarkten zijn nagenoeg geen Edese streekproducten te koop. Op dit moment is er geen structurele streekmarkt en zijn er in de Edese winkelcentra geen gespecialiseerde streekwinkels. Wat vlees, zuivel en eieren betreft zijn er momenteel volop lokaal geproduceerde producten beschikbaar. Voor aardappelen, groente en fruit geldt dat (nog) niet.

#### **Doel 4**

*Zichtbaar maken en verbinden van educatieve en recreatieve componenten op agrarische bedrijven in Ede, voor inwoners en bezoekers.*

Om de verbinding tussen stad en buitengebied en de horizontale verbreding in de agrarische sector te versterken. Het gaat hier bijvoorbeeld om zichtstallen, boerderijeducatie, de mogelijkheid voor ontvangst scholen en dergelijke, rondleidingen, stages, workshops, pop-up diners.

### **ECONOMISCHE DOELEN**

#### **Doel 1**

*Stimuleren en faciliteren dat het economisch foodcluster zich sterk kan ontwikkelen, zodat de werkgelegenheid in de Edese foodsector zich sterker ontwikkelt dan landelijk.*

In de afgelopen drie jaar is de werkgelegenheid in de foodsector in de Regio FoodValley licht gestegen, terwijl die landelijk is gedaald. Het aandeel van de foodsector in de regionale economie is nu al twee keer zo groot als het aandeel landelijk, een teken dat het economisch foodcluster kansrijk is.

#### **Doel 2**

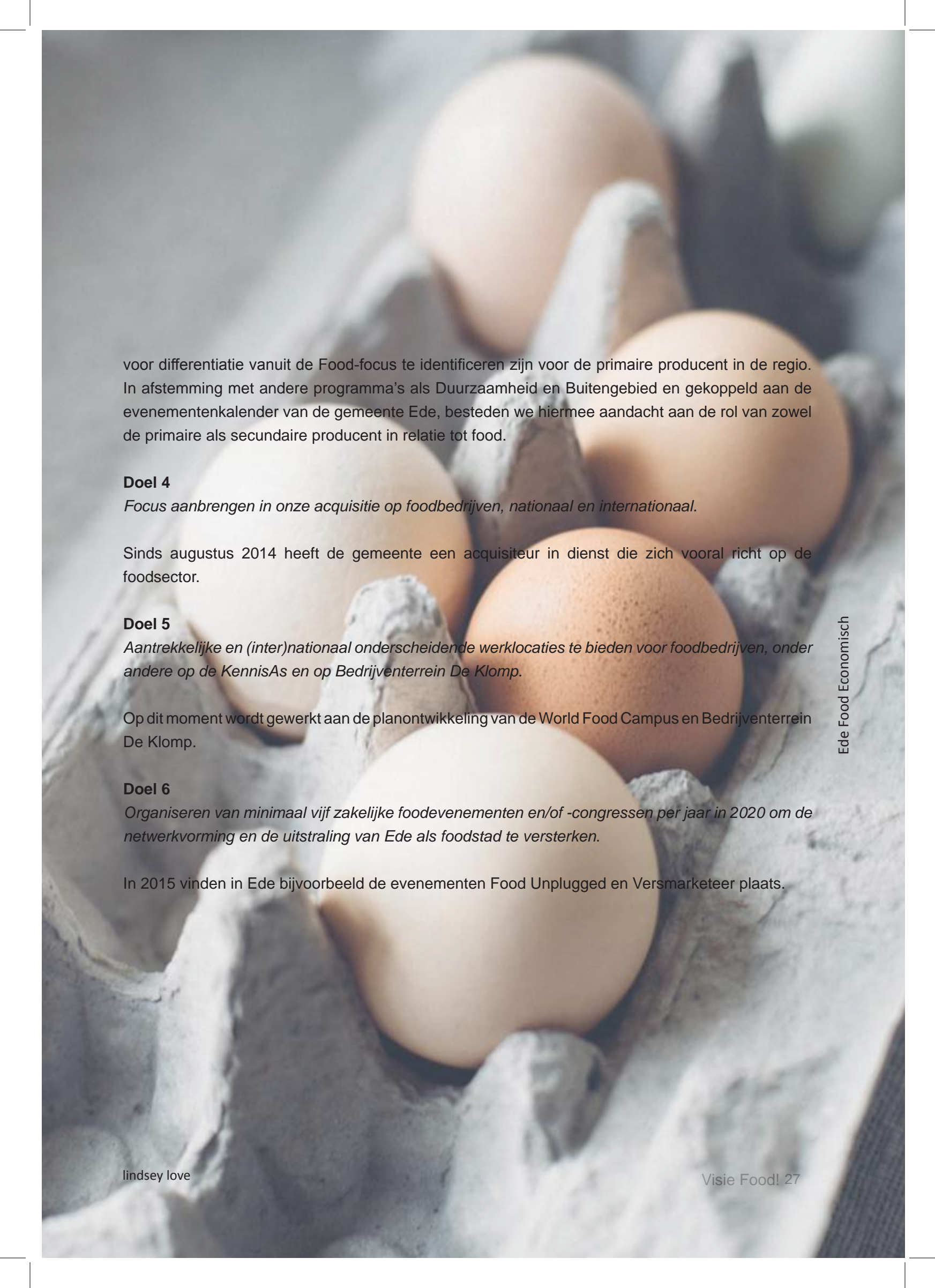
*Start-ups in de foodsector te stimuleren en te faciliteren.*

Op dit moment zijn geen historische gegevens beschikbaar.

#### **Doel 3**

*Verkennen hoe en faciliteren dat bestaande foodbedrijven zich kunnen ontwikkelen, onder andere door het stimuleren van netwerkvorming en innovatie.*

Op dit moment functioneren er in en rond Ede twee innovatieconsortia met subsidie van de provincie en de EU; Voeding in de Zorg en Proeftuin natuurlijke kaasrijping. In 2014 heeft de gemeente met bedrijven een bezoek gebracht aan de Food Inspiration Days en is met Hoofdstad van de Smaak gewerkt aan netwerkvorming. Het programma *Food!* is ook op de reguliere landbouwsector gericht. Doel bij eerder genoemde ambities in dit kader is een goede samenwerking met het programma Buitengebied. We zetten onder meer in op kennisontwikkeling (samen met Wageningen UR en andere kennisinstellingen) om de verdieping en verbreding van de primaire productie te verkennen. Met nauwe betrokkenheid van LTO-Ede willen we onderzoeken in welke mate, welke marktkansen



voor differentiatie vanuit de Food-focus te identificeren zijn voor de primaire producent in de regio. In afstemming met andere programma's als Duurzaamheid en Buitengebied en gekoppeld aan de evenementenkalender van de gemeente Ede, besteden we hiermee aandacht aan de rol van zowel de primaire als secundaire producent in relatie tot food.

**Doel 4**

*Focus aanbrengen in onze acquisitie op foodbedrijven, nationaal en internationaal.*

Sinds augustus 2014 heeft de gemeente een acquireur in dienst die zich vooral richt op de foodsector.

**Doel 5**

*Aantrekkelijke en (inter)nationaal onderscheidende werklocaties te bieden voor foodbedrijven, onder andere op de KennisAs en op Bedrijventerrein De Klomp.*

Op dit moment wordt gewerkt aan de planontwikkeling van de World Food Campus en Bedrijventerrein De Klomp.

**Doel 6**

*Organiseren van minimaal vijf zakelijke foodevenementen en/of -congressen per jaar in 2020 om de netwerkvorming en de uitstraling van Ede als foodstad te versterken.*

In 2015 vinden in Ede bijvoorbeeld de evenementen Food Unplugged en Versmarketeer plaats.

## SOCIAAL-MAATSCHAPPELIJKE DOELEN

### Doel 1

*Faciliteren dat in de periode 2015-2020 er jaarlijks een vervolg wordt gegeven aan het project 'Goed voor weinig', gericht op het aanreiken van handvatten voor gezond en duurzaam eten aan inwoners met een smallere beurs.*

In 2014 is voor het eerst de succesvolle Goed Voor Weinig-markt georganiseerd. Inwoners van Ede met een minimale beurs konden hier inspiratie opdoen over gezond koken en eten voor weinig geld.

### Doel 2

*Stimuleren dat in de periode 2015-2020 overgewicht in Ede minder sterk is toegenomen dan in de rest van Nederland.*

Volgens de Gezondheidsmonitor 2012 waren de Edese overgewichtcijfers nagenoeg gelijk aan die van het Nederlandse gemiddelde.

### Doel 3

*Faciliteren dat het in 2020 voor elk kind in Ede mogelijk is om minstens een jaar gebruik te maken van schooltuinen.*

In maart 2015 is er door de Edese gemeenteraad een motie aangenomen die dit doel nastreeft.

### Doel 4

*Stimuleren dat in 2020 50% van de scholen in Ede deel neemt aan educatieprojecten op het gebied van food.*

Momenteel zijn er al op verschillende scholen smaaklessen en andere voedseducatieprojecten. Het gaat hier bijvoorbeeld om lessen in voeding en gezondheid, smaaklessen, koken met verse producten en boerderijexcursies.

### Doel 5

*De mogelijkheid bieden en stimuleren dat inwoners zich beter kunnen informeren over voedsel, hoe het geproduceerd wordt, waar het vandaan komt, wat duurzaamheidsaspecten zijn en de rol die voedsel speelt voor hun gezondheid.*

Op dit moment zijn geen historische gegevens beschikbaar.

### Doel 6

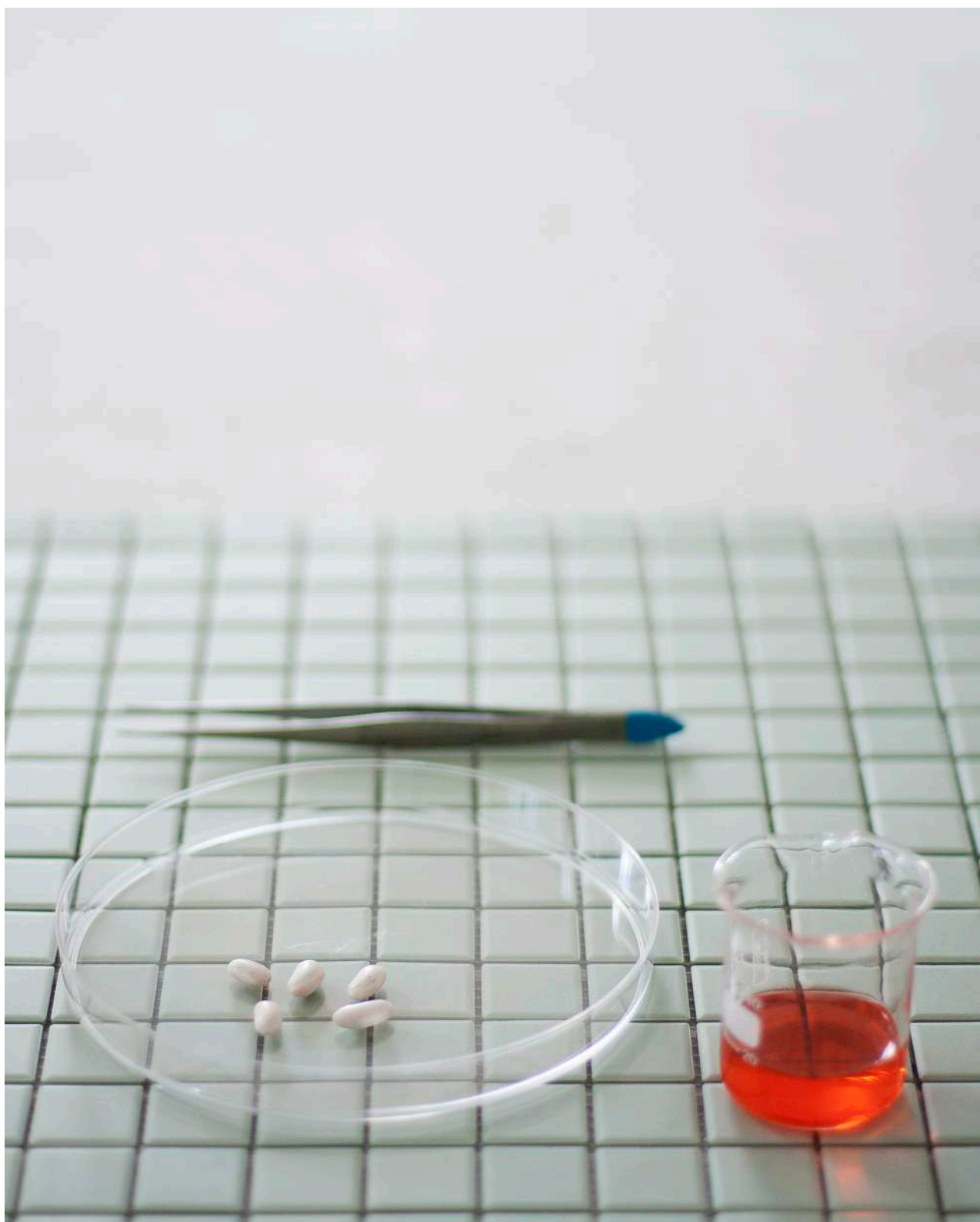
*Stimuleren dat in de periode 2015-2020 voedselverspilling van huishoudens is afgenomen met 20%.*

Bijvoorbeeld door deelname aan de jaarlijkse foodbattle.

## Doel 7

*Stimuleren en faciliteren dat er in 2020 meer dan dertig stadslandbouwinitiatieven in de gemeente Ede zijn.*

In 2013 heeft Ede de nationale Agenda Stadslandbouw ondertekend en zich daarmee gecommitteerd stadslandbouw te stimuleren en faciliteren.



### 3. ROLVERDELING FOODPARTNERS EN GEMEENTE

Uit de Edese samenleving komen veel initiatieven. Faciliteren, verbinden en creativiteit stimuleren zijn rollen die de gemeente kan vervullen om zo te helpen initiatieven uit de samenleving tot een succes te maken.

Ook kan het soms van belang zijn om als gemeente het initiatief te nemen en zo de samenleving handvatten aan te reiken om mee te doen. Een voorbeeld hiervan is het project 'De Smaak van Van Gogh', waar we als gemeente duidelijk een aanjagende rol innemen.

Omdat we breed inzetten, is het belangrijk verschillende doelgroepen en schaalniveaus te erkennen. De ambities en strategieën verschillen per doelgroep. Bijvoorbeeld wat betreft het schaalniveau: wijk, gemeente, regio, nationaal of internationaal.

Ede Food Rolverdeling



Ede kan haar ambities niet zelfstandig realiseren. Deze staan of vallen met de kracht van de samenwerking tussen Ede en de beoogde regiopartners, inwoners, lokale, regionale en (inter) nationale overheden, kennisinstellingen, bedrijven en de Alliantie Voeding Gelderse Vallei. De uitgebreide beschrijving van de partners staat in bijlage 3.

## 4. FINANCIËN FOOD

De financiële onderbouwing van het programma Food is uitgewerkt, maar nog verre van dichtgetimmerd. De eerder geschetste optelsom van nieuwe en lopende activiteiten levert een financieel plaatje op dat leidt tot een verschil in rijpheid van de begroting. Een meer volledige begroting wordt uitgewerkt in het werkprogramma Food!. Het voorlopige beeld wordt in gesprek met de externe partners bijgesteld, aangevuld en verder toegelicht in het werkprogramma.

De voorlopige financiële onderbouwing splitst zich uit in vijf onderdelen. Binnen het stimuleren van economische clustervorming vinden activiteiten plaats die zich richten op het versnellen van de economische clustervorming en dus de economische groei. Dit omvat activiteiten gericht op het aantrekkelijker maken van vestigingsvoorwaarden, bijdragen aan het vinden van alternatieve financieringsbronnen, ontmoeten en verbinden van bedrijven en kennisinstellingen en Europese samenwerking met andere foodregio's.

Bij het versterken van de aantrekkingskracht wordt ingezet op het levendig maken en houden van Ede door middel van foodactiviteiten en -congressen, het versterken van het gastronomisch toerisme en de promotie (plus herkenbaarheid) van nieuwe en bestaande lokale producten die beschikbaar komen voor grotere groepen consumenten.

Bij het versterken van de sociaal-maatschappelijke kracht wordt de 'Goed voor weinig'-formule doorgezet en verder uitgebouwd. Gezond en gevarieerd eten is niet voorbehouden aan de happy few, maar ook bereikbaar voor mensen met een krappe beurs. Andere overlappende thema's zijn lesprogramma's voor basisscholen, programma's rond gezonde voeding samen met de Alliantie Voeding, stadslandbouw en een grote publieksactie rondom food, samen met de Wageningen UR en de gemeente Wageningen.

Onder duurzame voeding valt een selectie van duurzame foodprojecten aanbevolen door Alterra. Ook wordt binnen dit thema uitwerking gegeven aan de motie rond schooltuinen. De deelname aan de Foodbattle (landelijke actie tegen voedselverspilling) wordt ook onder dit thema meegenomen. Er is betrekkelijk weinig beleidsmatige kennis over food, maar food landt wel breed in allerlei beleidsterreinen.

Het jaar 2015 is gericht op voorbereiding en onderhouden van belangrijke projecten. Het jaar 2016 is een jaar waarin veel wordt opgebouwd en uitgewerkt. In de daaropvolgende jaren is ruimte om in te spelen op nieuwe ontwikkelingen en trends.

(x € 1.000)	2015	2016	2017	2018	(2019)
<b>Stimuleren economische clustervorming</b> (aanvulling op nota Economie)	35	185	75	75	75
<b>Versterken aantrekkingskracht</b> (bedrijfsvestiging, toeristische bestemming, wonen)	30	105	60	60	60
<b>Versterken sociaal-maatschappelijke kracht</b> (gezondheid, ontmoeten & verbinden, bewustwording)	100	165	50	50	50
<b>Duurzame voeding</b> (educatie, inclusief motie schooltuinen)	40	165	35	35	35
<b>Interne organisatie en proceskosten</b>	40	135	135	135	135
<b>Totaal per jaar</b>	245	755	355	355	355

### Communicatie

Ede verbindt de economische kracht, de kennis en sociale kracht van food. Deze drie onderdelen los zijn al meer dan de moeite waard te communiceren. Maar de verbinding tussen deze drie elementen geeft een extra boost aan de communicatie over food. Op welke manier, met welke partijen en wanneer we dat doen, beschrijven we in een communicatiekader. Dit kader ontwikkelen we op basis van een uitgebreide omgevingsanalyse en duiding van stakeholders, actoren en media. Deze analyse gaat ook in op oorzaken, drijfveren en effecten van wat op dit moment gebeurt op het gebied van food. Ook de rol die de gemeente Ede heeft komt aan bod.



## 5. FOOD IN EDE VERBEELD

Een greep uit de huidige food-activiteiten:

### 1. World Food Center

Het World Food Center (WFC) in Ede wordt een etalage voor de totale Nederlandse agrifoodsector. Een platform waar consumenten en producenten elkaar ontmoeten en inspirerende en leerzame ervaringen op kunnen doen rond alle facetten van voedsel en voedselproductie. Het WFC Experience Center – met internationale allure en gebaseerd op innovatie en educatie – zal naar verwachting jaarlijks meer dan 300.000 bezoekers trekken. De WFC Campus is gericht op het huisvesten van foodbedrijven en -instellingen op gebied van onderzoek en innovatie en dienstverlening. In de realisatie van het WFC werken overheid, bedrijfsleven en kennisinstellingen samen. De haalbaarheidsstudie van het WFC is afgerond. Daaruit blijkt dat het WFC Experience Center en de WFC Campus haalbaar zijn. Hierbij wordt uitgegaan van een aantal condities die in het vervolgtraject verder ingevuld moeten worden. De belangrijkste is een sluitende business case. De Edese gemeenteraad heeft met algemene stemmen ingestemd om vijf miljoen euro te reserveren voor de komst van het WFC op kazerneterrein Maurits-Zuid.



Ede Food Verbeeld

## 2. De Smaak van Van Gogh

De Smaak van Van Gogh is een initiatief van Citymarketing Ede. De gemeente ontwikkelt en stimuleert onder deze vlag drie jaar lang diverse projecten, producten en evenementen geïnspireerd op de bekende Nederlandse schilder. In 2015 zijn er onder andere exposities, zoals Van Gogh en Co in het Kröller-Müller Museum en ook het Nationale Park De Hoge Veluwe organiseert verschillende activiteiten. Restaurants zetten Van Gogh-gerechten op de menukaart en zowel Edese als andere bedrijven maken Van Gogh-producten zoals bier, perensap, worst en een koekje. Het hele jaar door zijn er evenementen met het thema de Smaak van Van Gogh, zoals een tweedaags foodfestival, Statues by night en een Classic car rally. Het initiatief maakt deel uit van het themajaar Van Gogh 2015, 125 jaar inspiratie en wordt ondersteund door het Edese Kröller-Müller Museum, eigenaar van de tweede grootste Van Gogh-collectie ter wereld. De Smaak van Van Gogh draagt bovendien de komende jaren bij aan het zichtbaar maken van Ede als proeftuin voor food.

Ede Food Verbeeld



## 3. Voedingsziekenhuis Gelderse Vallei en de Alliantie Voeding

Ziekenhuis Gelderse Vallei is een ziekenhuis met bijzondere expertise en focus op het gebied van voeding en beweging. Een voorbeeld is de maaltijdservice At Your Request® waarbij patiënten zelf kunnen kiezen wat en wanneer ze eten. Sinds 2007 werken het ziekenhuis en Wageningen UR bovendien samen in de Alliantie Voeding Gelderse Vallei. Deze alliantie verbindt zorg aan voeding en zet zich in voor een betere gezondheid van patiënten thuis, in het ziekenhuis en in verpleeghuizen.



#### 4. Regio FoodValley

Regio FoodValley is een sterk samenwerkingsverband van acht gemeenten (Barneveld, Ede, Nijkerk, Renswoude, Rhenen, Scherpenzeel, Veenendaal en Wageningen) met samen ruim 330.000 inwoners. De regio ontwikkelt zich momenteel in een triple-helix-model; een samenwerking tussen overheden, bedrijven en kennisinstellingen. De Regio FoodValley is de thuisbasis van kennisinstellingen, researchcentra en onderwijsinstellingen in de agrifoodsector. De gemeenten in deze regio willen zich samen met bedrijfsleven en kennisinstellingen ontwikkelen tot hét agrifoodcentrum van Europa, de internationale topregio voor kennis en innovaties op het gebied van gezonde en duurzame voeding.



#### 5. Streekproducenten

In de gemeente Ede zijn veel agrariërs te vinden, die vaak prachtige producten maken. In alle agrarische sectoren zijn hiervan voorbeelden te vinden. Boerderij de Hooilanden, Brandrood en Remeker leveren bijvoorbeeld eerste klas duurzame en smaakvolle kaas. Deze bedrijven houden alle drie bijzondere koeienrassen: de hooilanden houdt Blaarkoppen, Brandrood houdt brandrode runderen en Remeker melkt Jersey koeien. Remeker wint zelfs internationaal prijzen met zijn kazen gemaakt van Jersey-melk. Hiernaast hebben we Ecofields, een biologische vleeskalverhouderij die kalfsvlees produceert én afzet en daarnaast ook een wijngaard exploiteert. Dit bedrijf is hiermee uniek in Nederland. Een andere wijngaard in de gemeente Ede die zich onderscheidt is Wijnhoeve De Veluwe in Otterlo; zij hebben al diverse prijzen gewonnen voor hun biologische wijn. In Otterlo zit een aspergeboerderij die een begrip is in de wijde omgeving. Naast asperges produceert dit bedrijf ook kersen en boerenkool. Ook is op het bedrijf een landwinkel en rustpunt aanwezig, één van de vele landwinkels die onze gemeente rijk is. Het zwaartepunt van de biologische legkippenhouderijen van Nederland is geconcentreerd in de Regio FoodValley waar Ede onderdeel van is. De hele verticale productieketen is daarbij aanwezig (broederijen, vermeerderingsbedrijven, voerproducenten, afzetmarkt).

## 6. Stadslandbouw

Stadslandbouw is in opkomst in Ede. Het lidmaatschap van het Stedennetwerk Stadslandbouw sinds september 2013 en stadslandbouw georganiseerd door o.a. de werkgroep Eetbaar Ede zijn hier het bewijs van. Ook balkon- of daktuinen in de binnenstad, de levendige gemeenschap rond de moestuinen van de Vereniging van Amateurtuinders (VAT), de kruidentuin van Landgoed Kernhem, de moestuin van Ziekenhuis Gelderse Vallei en zelfs een stadsboerderij kun je nu al vinden in Ede.



## 7. Kennisas Ede-Wageningen

willemienvandenbroek.nl

Op de Kennisas Ede-Wageningen werken gemeenten, bedrijven en instellingen samen aan betere, duurzamere en veiligere voedselproductie. De Kennisas is de motor en aanjager van de Regio FoodValley. Naast een netwerk, biedt de Kennisas juist fysieke voorzieningen die innovatie en kennis delen makkelijk maken. De aanwezigheid van gerenommeerde onderwijsinstellingen en een grote diversiteit aan foodbedrijven, maakt de Kennisas tot een aantrekkelijk vestigingsgebied voor (inter)nationale bedrijven. Op de kennisas zijn alle 'smaken' onderwijs aanwezig voor leerlingen en studenten vanaf twaalf jaar en van beroepsonderwijs tot universiteit. Dus volop kansen voor jongeren om hun talenten te ontplooiën. Het bedrijfsleven kan op haar beurt weer profiteren van de kwaliteiten en verfrissende inzichten van deze groep jongeren. De samenwerking van beide gemeenten aan de Kennisas biedt kansen voor groei en ontwikkeling.

## 8. Hoofdstad van de Smaak 2014

In 2014 was Ede Hoofdstad van de Smaak. Volgens de jury heeft Ede mooie streekproducten, gevarieerde foodbedrijven en kennisinstellingen die betrokken zijn bij voedsel en voeding met een schat aan kennis over food. Hoofdstad van de Smaak 2014 stond een jaar lang garant voor extra activiteiten en evenementen die zich richten op puur, authentiek, duurzaam, streekgebonden Veluws voedsel.

## 9. 'Goed voor weinig'-markt

In 2014 werd voor het eerst de 'Goed voor weinig'-markt georganiseerd in de nationale week van de Smaak. Inwoners van Ede met een minimale beurs konden hier inspiratie opdoen over gezond koken en eten voor weinig geld. 'Goed voor weinig' was een bruisend geheel en een groot succes, waar allerlei vrijwilligers en supermarkten bij betrokken zijn. Ook waren er kookworkshops rond hetzelfde thema in de buurthuizen waarin de deelnemers met diverse achtergronden aan de slag gingen onder leiding van een kok. Dit resulteerde in nieuwe ontmoetingen, inspiratie en een nieuw netwerk.

## 10. Evenementen: Food Unplugged

Food Unplugged is een jaarlijks terugkerend foodfestival in Ede dat de schijnwerpers zet op 'onversterkt' eten van grond tot mond: eerlijk eten van boeren en kleine onafhankelijke cateraars. Tijdens de eerste editie van Food Unplugged in 2014 fietsten deelnemers onder andere langs speciaalboeren uit de buurt om de herkomst van de producten te ruiken, proeven en voelen.



Ede Food Verbeeld



pop-up-MelkSalon.

## 6. BIJLAGEN

Deze visie bevat 3 bijlagen. Bijlage 1 bevat de SWOT-analyse voor food en biedt meer achtergrondinformatie over de kansen, krachten, bedreigingen en zwaktes rond food in Ede. Bijlage 2 bevat achtergrondinformatie over de economische strategie van Ede en de agrifoodsector. In bijlage 3 worden de beoogde partners om food tot uitvoering te brengen beschreven.

### **Bijlage 1: SWOT-analyse en onderbouwing Food**

Een SWOT-analyse geeft inzicht in de kracht (strengths) en kwetsbaarheden (weaknesses) van een organisatie. Tevens geeft het inzicht in de kansen (opportunities) en bedreigingen (threats). De SWOT-analyse voor de Edese foodambities ziet er als volgt uit:

	<b>++ (helpful)</b>	<b>-- (harmful)</b>
<b>Intern</b>	<p><b>Kracht (strengths):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er is inmiddels sprake van economische clustervorming in Ede en Regio FoodValley (17,2% banen in agrifood, bron: Buck)</li> <li>• De aanwezigheid van de Wageningen UR en andere kennisinstellingen</li> <li>• Ede en Regio FoodValley zijn (landelijk gezien) sterk in secundaire agrifoodbedrijven, vooral handel en diensten</li> <li>• Ede beschikt over een groot aantal foodambassadeurs en breed maatschappelijk draagvlak rond food</li> <li>• Publieksevenementen hebben foodprofilering van Ede sterk verbeterd (Hoofdstad van de Smaak, Smaak van Van Gogh, Food Unplugged)</li> <li>• Voor vestiging van kennisintensieve agrifoodbedrijven is de Regio FoodValley 'uniek en onderscheidend' (bron: Buck)</li> <li>• In de Regio FoodValley is 83,6 hectare bedrijventerrein uitgeefbaar voor foodbedrijven (bron: Buck)</li> </ul>	<p><b>Kwetsbaar (weaknesses):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primaire agrifoodbedrijven in de Regio FoodValley (en Ede) zijn relatief klein, dus kwetsbaar; aantal bedrijven daalt sneller dan landelijk (bron: Alterra)</li> <li>• Ede heeft geen akkerbouw en tuinbouw</li> <li>• In Ede is geen HBO-foodopleiding en in de Regio FoodValley verdwijnt deze</li> <li>• Er zitten lacunes in het aanbod van MBO-foodopleidingen (bron: EBC)</li> <li>• Ambtelijke capaciteit voor economie, marketing en acquisitie is beperkt en zit aan zijn grenzen, proactieve marketing en acquisitie en maatwerk in klantbenadering is noodzaak (bron: Buck)</li> </ul>
<b>Extern</b>	<p><b>Kansen (opportunities):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De komst van het World Food Center (WFC)</li> <li>• De te verwachten groei in de secundaire agrifoodsegmenten handel en diensten (bron: Alterra en Buck)</li> <li>• De positieve houding van HBO-foodinstellingen richting de Regio FoodValley</li> <li>• Initiatieven voor ontmoeten en verbinden rond food</li> <li>• Intensievere samenwerking binnen de Regio FoodValley</li> </ul>	<p><b>Threats (bedreigingen):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veel nationale concurrentie op vestigingslocaties, elders vaak goedkoper (bron: Buck)</li> <li>• Moeilijk investeringsklimaat</li> <li>• Foodprofilering door andere gemeenten en regio's (bijvoorbeeld de Agrifood Capital in de regio Noordoost Brabant)</li> <li>• Bedrijventerreinen in de Regio FoodValley: 'alles is prima, maar nogal beperkt onderscheidend' (bron: Buck)</li> </ul>



## Economische onderbouwing

### *Kennisinstellingen*

In opdracht van de Federatie Ondernemersverenigingen Vallei (FOV), waar het Edese Bedrijven Contact (EBC) bij is aangesloten, is een onderzoek gedaan door studenten van de Christelijke Hogeschool Ede naar de personeelsbehoefte in de foodsector. Daarvoor hebben de onderzoekers 61 van de wat grotere en bekendere agrifoodbedrijven in de regio bevroegd. Uit het onderzoek blijkt dat in de komende jaren (2015 tot 2020) jaarlijks bijna 70 nieuwe HBO/WO-opgeleide medewerkers nodig zijn. Voor MBO-functies zijn jaarlijks ongeveer 140 nieuwe medewerkers nodig. Op dit moment worden deze aantallen niet opgeleid in de regio. Daarom is het EBC in contact met MBO-instellingen om nieuwe en betere MBO-foodopleidingen op te zetten.

### *Secundaire agrifoodbedrijven*

De secundaire agrifoodbedrijven vormen de hele keten vanaf de productie van grondstoffen bij primaire agrifoodbedrijven tot aan de aanschaf door de consument. Deze keten bestaat uit vijf typen bedrijvigheid: toelevering (aan de primaire agrifoodbedrijven), verwerking, diensten, handel en retail. De gemeente Ede heeft Alterra gevraagd om de Regio FoodValley te vergelijken met de meest concurrerende regio's op het gebied van food in Nederland. Volgens Alterra zijn dat: Oost-Brabant<sup>6</sup>, Rotterdam Foodcluster<sup>7</sup> en de Zaanstreek<sup>8</sup>.

Bij deze vergelijking is gebruikgemaakt van diverse databestanden. Een belangrijke opmerking is dat door afwijkende SBI-codes<sup>9</sup> twee van de belangrijkste foodgerelateerde bedrijven in Ede niet(!) in de cijfers meegenomen zijn. Het gaat hier om Nizo (100-199 arbeidsplaatsen) en Bidvest Deli XL (500-799 arbeidsplaatsen). Nizo is wereldwijd bekend om het hoogstaande food research en beschikt in Ede niet alleen over laboratoria, maar ook over een proeffabriek. En Bidvest Deli XL is zeer actief op de foodmarkt met concepten als vers247.nl en foodreporter.nl. Het is onmogelijk op basis van de beschikbare databestanden deze bedrijven mee te laten wegen. Daarom is het goed de cijfers van Alterra te lezen in de wetenschap dat food in Ede (en de Regio FoodValley) flink groter is dan weergegeven. Onderzoekers hebben de indeling gehanteerd zoals het CBS dat doet voor de topsector agrifood. Voor de gebruikte data van de Regio FoodValley is het goed om te weten dat de onderwijsactiviteiten (zoals bij de Wageningen UR) niet in de cijfers zijn meegenomen. Alle onderzoeksactiviteiten van de Wageningen UR zijn wel meegenomen.

<sup>6</sup> Gemeenten Asten, Boekel, Deurne, Gemert-Bakel, Helmond, Laarbeek, Someren, Uden, Veghel

<sup>7</sup> Gemeenten Barendrecht, Lansingerland, Pijnacker-Nootdorp, Ridderkerk, Rotterdam, Westland

<sup>8</sup> Gemeenten Amsterdam en Zaanstad

<sup>9</sup> Codering van de Kamer van Koophandel waarbij elk bedrijf in een categorie wordt ingedeeld

Uit de analyse van Alterra blijkt dat gemeten in toegevoegde waarde, food (secundaire agrifoodbedrijven) in de Regio FoodValley net iets kleiner is dan Noordoost-Brabant. Ook het Rotterdam Foodcluster en de Zaanstreek zijn groter. Echter, voor Rotterdam Foodcluster en de Zaanstreek geldt dat food voor hun lokale economie relatief heel klein is. De Zaanstreek scoort dan nog bovengemiddeld in retail, maar alle andere typen foodbedrijvigheid zijn kleiner dan het landelijk gemiddelde. Dat geldt ook voor Rotterdam Foodcluster, dat vanwege de haven alleen bovengemiddeld scoort op handel.

Wat opvalt in de vergelijking met Noordoost-Brabant is dat die regio vooral heel sterk is in de typen bedrijvigheid die sterk aan de primaire agrifoodbedrijven is gerelateerd. Dat wil zeggen: toelevering (van veevoeder, kunstmest, landbouwmachines, etc.) en verwerking (zoals bijvoorbeeld melkfabrieken en slachterijen). De Regio FoodValley is flink groter in diensten en handel rond food. Dat is ook de bedrijvigheid waar de afgelopen vijftien jaar de sterkste groei in arbeidsplaatsen heeft plaatsgevonden (diensten +11%, handel +8%). De aan de primaire agrifood gerelateerde bedrijvigheid staat door de agrarische krimp en automatisering juist onder druk (toelevering -1%, verwerking -12%).

#### *Primaire agrifoodbedrijven*

In Ede zitten bijna 800 primaire agrifoodbedrijven, die plaats bieden aan ruim 1000 arbeidsplaatsen en realiseren een toegevoegde waarde<sup>10</sup> van € 28 miljoen<sup>11</sup>. Daarmee zijn Edese boerenbedrijven gemiddeld klein te noemen en zelfs kleiner dan gemiddeld in de Regio FoodValley. Landelijk zijn boerenbedrijven groter dan gemiddeld in de Regio FoodValley. Ter vergelijking: in de regio Noordoost-Brabant, waar de aard van de boerenbedrijven erg lijkt op die van de Regio FoodValley, is de schaalvergroting veel verder doorgevoerd. Alterra concludeert dan ook dat de boerenbedrijven in de Regio FoodValley en zeker in Ede nogal kwetsbaar lijken. Daarom zijn toekomstscenario's voor Edese agrariërs noodzakelijk.

	Aantal bedrijven	Aantal arbeidsplaatsen	Toegevoegde waarde (in mln)	Ratio # bedrijven : # arbeidsplaatsen	Gemiddelde toegevoegde waarde per bedrijf (x 1000)
<b>Ede</b>	797	1003	28	1:1,26	€ 35,1
<b>Regio</b>	1888	2532	76	1:1,34	€ 40,3
<b>FoodValley Noordoost-Brabant</b>	1943	3735	204	1:1,92	€ 105,0
<b>Nederland</b>	56979	89993	3803	1:1,58	€ 66,7

<sup>10</sup> Toegevoegde waarde is een door Alterra gehanteerde formule waarin het verschil tussen de marktwaarde van productie en de daarvoor ingekochte grondstoffen. Omzet min aankoopbedrag.

<sup>11</sup> Bron: Alterra.

## Bijlage 2: Economische strategie

### *Kennisinstellingen*

Om de economische clustering te versterken is directe aanwezigheid van foodgerelateerde opleidingen cruciaal. Van MBO tot WO+. De Wageningen UR is een academische wereldspeler, waar de relaties met het regionale foodbedrijfsleven veel intensiever worden. Edese foodbedrijven profiteren in 2020 onevenredig veel van de aanwezige kennis van de Wageningen UR en vertalen dit door in vernieuwende producten en diensten. Het aanbod van foodgerelateerde MBO-opleidingen neemt fors toe, waarbij het Groenhorst College en ROC A12 de belangrijkste partners zijn. Jongeren die bij deze opleidingen afstuderen hebben in de Regio FoodValley uitstekende arbeidskansen. Edese foodbedrijven zijn dan ook volop bij de opleidingen betrokken.

Op HBO-gebied wordt de samenwerking met bestaande foodopleidingen en het Edese bedrijfsleven geïntensiveerd. CAH Vilentum, Van Hall-Larenstein, HAN, mogelijke andere opleidingen (en in samenwerking met de CHE) hebben goede relaties met Edese bedrijven en hun lectoren doen regelmatig onderzoek bij Edese bedrijven. Voor de top 10% van de studenten van deze opleidingen is er in Ede een honours-programma. Dit is een jaarprogramma waarbij deze studenten bij en met Edese foodbedrijven, professoren van de Wageningen UR en andere toonaangevende vakprofessionals een aanvullend programma krijgen aangeboden. Dit honours-programma staat zeer hoog aangeschreven en introduceert de toptalenten bij het Edese foodbedrijfsleven.

Ede is een vanzelfsprekende plek voor nieuwe samenwerkingen tussen kennisinstellingen, bedrijfsleven en overheden. En al helemaal als de samenwerking zich rond food concentreert.

### *Primaire agrifoodbedrijven*

In het buitengebied van Ede (en de Regio FoodValley) neemt het aantal agrarische bedrijven af, terwijl de productie niet afneemt. Bovendien zijn de bedrijven in Ede relatief klein en daardoor mogelijk kwetsbaar. Voor boeren zijn er vier opties voor de toekomst:

- Schaalvergroting
- Horizontale differentiatie (zorg, toerisme, energie, etc)
- Verticale integratie (productie, verwerking, handel, etc.)
- Stoppen

Vanuit het oogpunt van het versterken van economische clustervorming rond food zijn twee van deze strategieën extra interessant: schaalvergroting en verticale integratie. Schaalvergroting vraagt om bedrijfskundige en technologische innovaties die door hoogwaardige lokale kennispartners geleverd kunnen worden, wat de economische clustervorming stimuleert. Verticale integratie betekent dat een primair agrifoodbedrijf ook secundaire agrifoodactiviteiten gaat ontplooiën. En het zijn juist de secundaire agrifoodactiviteiten die economische clustervorming versterken. Dit, en veel meer, wordt in een visie op het buitengebied nader uitgewerkt.

Er is in Ede ruimte voor nieuwe agrifoodbedrijven. Met name in de engen is ruimte voor akkerbouw- en tuinbouwbedrijven die ook voor de lokale markt produceren. Elke Edenaar die wil, moet het hele jaar rond een gezonde en gevarieerde lokaal geproduceerde maaltijd kunnen eten.

#### *Secundaire agrifoodbedrijven - toelevering*

Bedrijven die zich richten op de toelevering aan de primaire sector zijn graag in de Regio FoodValley gevestigd. Deze bedrijven hebben vaak een sterk logistiek karakter en opereren vanuit bedrijventerreinen die goed zijn ingericht op logistiek (vooral Nijkerk, Barneveld en eventueel Ede).

#### *Secundaire agrifoodbedrijven - verwerking*

Verwerkende agrifoodbedrijven produceren halffabricaten of eindproducten. Dit zijn bijvoorbeeld slachterijen, zuivelfabrieken, bakkerijen en producenten van alles wat in supermarkten te vinden is. Voor deze bedrijven geldt dat de beschikbare kennis en innovatiekracht in de Regio FoodValley uiterst aantrekkelijk is. Verwerkende bedrijven die juist uitblinken in innovatie zijn dan ook graag gezien in de Regio FoodValley. Onder andere Nijkerk, Barneveld en Ede zijn aantrekkelijke vestigingsplaatsen.

#### *Secundaire agrifoodbedrijven - diensten*

Dienstverlenende agrifoodbedrijven hebben vaak een kennisintensief karakter. Ze profiteren bovengemiddeld van de economische clustervorming in de regio en vestigen zich er om die reden dan ook graag. Ede richt zich in acquisitie specifiek op deze bedrijven en zorgt voor een zeer aantrekkelijk vestigingsklimaat, wat naast de uitstekende locaties vooral bestaat uit de verbindingen met kennisinstellingen en agrifoodbedrijven.

In Ede bestaan duidelijke en werkende netwerken waar bedrijven, kennisinstellingen en overheden rond agrifood samenwerken. Deze netwerken versterken de clustervorming en dragen er aan bij dat Edese agrifoodbedrijven in de dienstensector betere bedrijfsresultaten boeken dan gemiddeld. De gemeente is lang niet altijd initiatiefnemer van de netwerken, maar neemt intensief deel.

#### *Secundaire agrifoodbedrijven - handel*

Groothandel in halffabricaten en eindproducten is sterk afhankelijk van marketing en de ontwikkeling van nieuwe foodproducten. In en rond het World Food Center vindt een concentratie plaats van deze bedrijven. Magazijnen en distributiecentra zijn in de hele Regio FoodValley gevestigd (dus ook in Ede), maar voor hoofdkantoren en marketingafdelingen is Ede, en met name in en rond het WFC de meest aantrekkelijke vestigingsplek. Ede richt zich in acquisitie dan ook specifiek op deze bedrijven.

#### *Secundaire agrifoodbedrijven - retail*

Binnen het concept van het World Food Center is veel ruimte voor consumenten om food te beleven. Verder is Ede Centrum een plek waar kleine en grote innovaties rond foodretail plaatsvinden. Het aantal aantrekkelijke plekken om lokaal geproduceerde etenswaren te kopen, neemt toe. Het gaat zowel om winkels, streekmarkten als restaurants.

### *Verblijf en horeca*

Niet alleen de prachtige natuur (zoals het Nationaal Park De Hoge Veluwe, de heide en het agrarische buitengebied) en de aanwezigheid van cultuur(geschiedenis) op landelijk en zelfs internationaal niveau (het Kröller-Müller Museum, het Akoesticum en de Airborne), maar ook food is voor bezoekers in toenemende mate een reden om naar Ede te komen of een verblijf te verlengen. Hoe zich dit doorvertaalt, wordt in een memo toerisme nader uitgewerkt.

### *Zakelijk foodtoerisme*

Foodevenementen en -congressen vinden vooral in Ede plaats. De zakelijke professional in food komt regelmatig naar Ede, omdat de foodcongressen in Ede en activiteiten rond het WFC onmisbaar zijn om bij te blijven in het foodvak en te netwerken. Voor grote en kleine foodevenementen is de gemeente Ede een prettige partner en de Edese accountmanagers en acquisiteurs zijn volop actief rond deze evenementen.

### *Startups*

Ondernemers die een foodbedrijf willen beginnen, doen dat graag vanuit Ede. Vanwege de beschikbaarheid van geavanceerde kennis bij de Wageningen UR en bedrijven zoals Nizo, maar ook omdat de eerste afzetmarkt zich in Ede en de regio concentreert. Bestaande incubatormogelijkheden worden beter benut of uitgebreid, waarbij intensief wordt samengewerkt met het Edese foodbedrijfsleven, Oost NV en de Wageningen UR. In Ede zijn volop mogelijkheden om aan alternatieve financiering te komen voor startups, ook als de banken er geen ruimte voor zien.

### *Non-food*

Door de focus op economische clustervorming rond food profiteren in tweede instantie ook de andere bedrijven in Ede, voor wie de agrifoodbedrijven aantrekkelijke klanten vormen. In Ede zal ook altijd volop ruimte zijn en blijven voor andere bedrijven. Een deel van deze bedrijven zal zich ook explicieter op foodbedrijven richten.

### **Bijlage 3: Foodpartners**

#### *Inwoners*

Omdat we met deze visie aan willen sluiten bij wat er in Ede al gebeurt op het gebied van food en bij maatschappelijke ontwikkelingen, zijn inwoners een belangrijke partner. Het burgerinitiatief is hierbij een belangrijk instrument.

#### *Overheden*

De gemeenten waarmee Ede gezamenlijk de Regio FoodValley vormt, zijn cruciale partners, net als de provincie Gelderland (topsectorenbeleid en innovatie), Oost NV en andere uitvoeringspartners. Door samen voor succes te gaan en daarmee suboptimale concurrentie te vermijden, profiteren alle gemeenten mee. Daarmee is ook de Regio FoodValley als bestuursorgaan een belangrijke partner voor het realiseren van de foodambities van Ede. Gerichtte samenwerking met andere overheden als het ministerie van Economische Zaken, Brussel (EU-regionaal) en andere gemeenten en overheidsinstanties behoort hier ook toe.

#### *Kennisinstellingen*

De economische foodambities van Ede zouden irreëel zijn als de Wageningen UR niet nabij gevestigd was. Van de Wageningen UR komen baanbrekende innovaties en is heel veel kennis beschikbaar. Deze kennis en innovaties beschikbaar stellen voor het regionale foodbedrijfsleven is een belangrijke sleutel. Ede investeert dan ook in een duurzame en krachtige relatie met de Wageningen UR, die wederzijds tot toegevoegde waarde leidt.

Het Groenhorst College (Aeres Groep) en ROC A12 zijn op MBO-niveau belangrijke partners. Met name het Groenhorst is al een krachtige partner op het gebied van food. Het aantal studenten dat foodgerelateerde opleidingen gaat stijgen. En na afronding van hun studie vinden veel van deze studenten een goede baan in Ede of de regio.

De CHE heeft geen uitgebreid portfolio foodopleidingen, maar geldt toch als een belangrijke partner. De wens om HBO-aanbod van foodopleidingen in Ede wordt duidelijk gehoord bij het Edese foodbedrijfsleven. De CHE kan hier vooral op indirecte wijze bijdragen, door opleidings- en onderzoeksactiviteiten van foodopleidingen van andere HBO-instellingen te faciliteren.

Ook Stichting FoodValley NL is een belangrijke partner.

### *Bedrijven*

Er zijn al veel foodbedrijven in Ede. Verreweg de meeste van die bedrijven hebben een goede relatie met de gemeente en delen de foodambities. Een aantal bedrijven wordt al als actieve partner gezien en dit aantal groeit. Het gaat om bedrijven als Ecofields, Remeker en Brandrood (streekproducenten), diverse agrarische bedrijven, NIZO, Vika, De Heus, Bidvest Deli XL, Van de Haar Groep, Friesland Campina Riedel, Agri Retail, Delinuts, Silliker Netherlands en vele anderen. Ook het EBC (Edese Bedrijven Contact) geldt als een belangrijke partner.

### *Alliantie Voeding*

Ziekenhuis Gelderse Vallei in Ede staat bekend als het voedingsziekenhuis. Het ziekenhuis is nu al een belangrijke partner en dat zal in de toekomst verder versterken. De strategische samenwerking van Ziekenhuis Gelderse Vallei met de Wageningen UR (in de Alliantie Voeding) is belangrijk. Niet alleen vanwege de vaak baanbrekende projecten die de Alliantie uitvoert, maar ook als partner in de triple helix.



Visie Food! Gemeente Ede  
[www.ede.nl](http://www.ede.nl)







fotography cover Ester Grass Vergara

Visie Food! Vormgeving  
Willemien van den Broek  
In opdracht Gemeente Ede

