

Voedsel voor Innovatie

Meneer de rector magnificus, collega's, familie, vrienden en verdere aanwezigen.

Vandaag is voor mij een heel bijzondere dag. Na ruim tien jaar actief te zijn geweest als hoogleraar aan onze universiteit neem ik vandaag, met deze afscheidsrede, formeel afscheid van dit mooie vak. Ik wil van deze gelegenheid gebruik maken om u te vertellen wat mijn beweegredenen zijn om deze toch vrij ongebruikelijke stap te maken. Daarnaast zal ik proberen U mee te nemen door de dynamiek van het landschap van de levensmiddelen-technologie zoals ik die heb beleefd en tenslotte kan ik het niet laten om mijn ervaringen om te zetten in een paar beelden, die ik U zou willen meegeven ter lering ende vermaeck.

Ik weet dat er in de academische omgeving mensen zijn die zeggen dat ik iemand ben die dingen begint maar ze niet afmaakt. Als je de dynamiek van mijn carrière in ogenschouw neemt zou een oppervlakkige beschouwer die conclusie kunnen trekken. Ik ben meer een bouwer dan een beheerder en lijdt om in de termen van Rinnooy-Kan te blijven aan een ongeneeslijke nieuwsgierigheid. Zo gauw als ik ergens ben, begin ik naar de horizon te kijken om mijn doelen vast te stellen voor de komende periode. Onvermijdelijk leidt dat ook altijd weer tot nieuwe mooie vergezichten die dan weer een beroep doen op een ander deel van mijn eigenschappen. Ik ervaar dat als een belangrijke bron van inspiratie en dat is in feite altijd mijn grootste "driver" geweest. Ik ben me bewust van die karaktereigenschap en heb er dan ook altijd voor proberen te zorgen dat ik in mijn functioneren niet onmisbaar ben. Dat ik de mensen die met mij werken de ruimte geef om hun eigen dimensie in het werk in te bouwen. De kennis die dan ontstaat, is niet persoonsgebonden maar kent continuïteit via het gekozen proces. Het is niet aan mij om te beoordelen of dat goed gelukt is, wat ik wel kan zeggen is dat er in mijn opvatting heel mooie resultaten uit zijn voortgevloeid. Ik kom daar nog uitgebreid op terug.

Ik ben tijdens mijn hoogleraarschap vanuit de Raad van Bestuur geconfronteerd met de vraag of ik er ook managementtaken naast wilde gaan doen. Na een omzwerving van vijf jaar in onze organisatie als directeur van het toenmalige ATO en lid van de directieraad van de Animal Science Group is dat uiteindelijk geculmineerd in mijn aanstelling als directeur van Wageningen Business Generator. De combinatie met mijn huidige hoogleraarschap was uiteindelijk inhoudelijk niet meer op te brengen. Ik merkte dat ik het werk- en denkniveau dat ik voor mijzelf als eis had geformuleerd onvoldoende meebracht in discussies met mijn promovendi. Gewoon te weinig tijd en geheugencapaciteit. En dames en heren het beroep van hoogleraar is mij te lief om er maar een beetje bij te doen. De toga die ik vandaag draag verdient het grootste respect. In feite is

de wetenschappelijke vooruitgang de belangrijkste peiler onder de ontwikkelingen van Wageningen UR. Helaas zie ik dat nog onvoldoende terug in de huidige discussies over de toekomst van onze organisatie.

U begrijpt dat ik heb gekozen voor mijn directeurschap van Wageningen Business Generator en daar ben ik met heel veel inspiratie aan het werk.

Ik ben begonnen als hoogleraar geïntegreerde levensmiddelentechnologie, dat was, op dat moment, het samenvoegen van de bestaande bijzondere leerstoelen productontwikkeling, de kwaliteitskunde, de verpakkingenleer en bij het aanstaande emeritaat van collega Pieter Walstra ook de zuivelkunde. Een interessant pakket vond ik, maar wel heel veel. Ik heb in de beginperiode dan ook veel nagedacht over de selectie van de thema's die het geheel werkbaar en overzichtelijk konden maken en dat heeft later geresulteerd in een nieuwe naam: Productontwerpen en Kwaliteitskunde van levensmiddelen. Nog steeds een veel te lange naam vandaar de afkorting PDQ.

Bij de voorbereiding op deze lezing heb ik teruggerepen op mijn inaugurele rede om in retrospect na te gaan wat ik er toen allemaal van vond. Daar zitten een aantal gedachten bij die ik U niet wil onthouden, de kracht zit tenslotte een beetje in de herhaling. Het aardige is dat de kernthema's waar ik vandaag op inga ook toen al de kern van mijn verhaal vormden. De consistentie is veel groter geweest dan ik mezelf had toevertrouwd

We hebben geprobeerd iets neer te zetten en als ik we zeg, dan bedoel ik de leerstoelgroep in zijn geheel. Ik prijs me gelukkig te hebben gewerkt met een aantal toegewijde, creatieve en intelligente medewerkers zonder wiens inbreng mijn verhaal nu uitermate dun zou zijn.

Toen ik in de beginperiode van mijn hoogleraarschap op zoek ging naar de betekenis van "geïntegreerd" was de grootste gemene deler iets in de richting van "coördinatie van de disciplinaire input". Er was een collectief bewustzijn dat we in de levensmiddelentechnologie meer moesten doen dan alleen maar vanuit de discipline opereren maar uit te zoeken hoe of wat, dat was nu mijn opdracht. Die opdracht heeft op dit moment nog steeds een grote actualiteit. Om met de woorden van Herman Wijffels te spreken zoals hij deed op het symposium Biobased Economy op 6 december van dit jaar in Wageningen: "**het is de taak van de wetenschap om naast disciplinaire diepgang de interdisciplinariteit als vakgebied te ontwikkelen.**" We hebben met ons werk getracht daaraan invulling te geven en ik kan na tien jaar alleen maar zeggen dat het een proces is dat nog lang niet af is. Waar we wel in geslaagd is het begrip "geïntegreerd" een zekere diepgang mee te geven en een stevige verankering in het onderwijs en onderzoek.

Het onderwijs

Toen we het werk in de nieuwe setting begonnen heb ik gekozen voor een duidelijke strategie. Die was gebaseerd op de aanname dat in de academische setting onderwijs de basis is voor een goede positionering van het vakgebied. We zijn begonnen met vakken als Geïntegreerde Levensmiddelentechnologie waarin we de disciplinaire integratie (horizontale integratie) opnieuw hebben vormgegeven via het Ketendenken in de Levensmiddelenindustrie (verticale integratie) tot aan het Product- en Procesontwerpen waarin kennis en vaardigheden bij elkaar kwamen. Ik zie die ontwikkeling ook als de basis voor de introductie van het systeemdenken in het onderwijs in de levensmiddelentechnologie. Daar heeft Anita Linnemann een onschatbare bijdrage aan geleverd. Getraind in het systeemdenken tijdens haar periode bij Prof. Louise Fresco heeft ze de vertaling naar het domein van de voedingsmiddelen op een bijzondere wijze invulling gegeven.

Een tweede belangrijke mijlpaal is het onderwijs op het gebied van de kwaliteitskunde, een gezamenlijke verantwoordelijkheid van mijn leerstoelgroep met de leerstoelgroep Bedrijfskunde. We hebben een tijd gezocht naar de juiste formule maar met de komst van Pieter Luning en haar ongelooflijke hoeveelheid energie, creativiteit en doorzettingsvermogen is de kwaliteitskunde opnieuw op de kaart gezet. Zij heeft samen met de onmisbare steun van Willem Marcelis van de leerstoelgroep bedrijfskunde het vakgebied zodanig op de kaart gezet dat we nu een MSc. Food Quality Management hebben met maar liefst vijf specialisaties, waar vanuit onze eigen studentenpopulatie, maar ook internationaal heel veel belangstelling voor is. Ik wil hier met name ook de stimulerende samenwerking met prof. Verhé van de universiteit van Leuven noemen.

In die ontwikkeling kwamen we er ook achter dat er bijna geen onderwijsmateriaal beschikbaar was. We hebben de ambitie opgepakt om samen met de collega's binnen en buiten Wageningen UR een tweetal leerboeken samen te stellen die tegemoet kwamen aan de behoefte om onze studenten voldoende handvaten te bieden. Geholpen door het onderzoek van Marjolein van der Spiegel, is een van de belangrijkste resultaten dat we het systeemdenken hebben aangescherpt tot het concept van de Techno-Managerial benadering. Wat we daarmee bedoelen ga ik U later uitleggen maar hier wil ik U graag verwijzen naar de twee titels van de boeken waarin dat is uitgewerkt. Tenslotte zijn ze nog steeds verkrijgbaar in de boekhandel.

Het onderzoek

Veel van het onderzoek waar ik leiding aan heb mogen geven kenmerkt zich door een experimenteel karakter. Dat heeft geresulteerd in proefschriften waarin we vooral nieuwe concepten hebben trachten te ontwikkelen en te valideren. Dat was voor de promovendi lang niet altijd gemakkelijk. Achteraf kenmerkt het geheel van het proefschrift zich door een zekere logica maar die was tijdens het proces lang niet altijd zichtbaar. Ik wil dan ook mijn bewondering en dankbaarheid uitspreken voor mijn promovendi die de meer of minder creatieve wendingen, doodlopende routes en foutieve aannames die het werk vaak karakteriseerden, en de bijbehorende stress hebben doorstaan en verteerd.

Ik wil er vandaag een paar zaken uitlichten die kenmerkend zijn voor een groot deel van het werk.

Een kernthema in ons werk is het vertalen van al of niet “latente” consumentenwensen naar objectieve kwaliteitscriteria van producten.. Wat de productontwikkelaar nodig heeft zijn objectieve, meetbare criteria waarmee hij de gewenste kwaliteit kan realiseren. Helaas is de perceptie van de consument niet altijd op de fysieke producteigenschappen gebaseerd. Zo heeft Ana Costa onderzoek gedaan naar de kwaliteit van “kant en klaar” maaltijden. We hadden bedacht dat 50+ als doelgroep een goede zou zijn. Ze krijgen meer vrije tijd en zijn gemiddeld redelijk kapitaalkrchtig. In eerste instantie leek die groep erg kritisch en kwaliteitsbewust maar nader onderzoek leerde dat hun kwaliteitsbeleving niet objectief was en dat er een onderliggend waarde element was dat dominant was. In die leeftijdscategorie doet de vrouw nog het merendeel van de boodschappen en als ze deze zgn “convenience” producten koopt verwaarloost ze haar zorg functie en dat leidt tot een negatieve beoordeling van de kwaliteit van het product. Ook al doet hij nog zo zijn best de productontwikkelaar kan aan deze kwaliteitseis nooit voldoen.

Overigens heeft het werk van Siet Sytsema ons geleerd dat diezelfde productontwikkelaar ook op zijn tellen moet passen. Zijn beoordeling van het relatieve belang van de verschillende productspecificaties bij de ontwikkeling van nieuwe producten is sterk afhankelijk van zijn eigen consumenten typologie. Daarmee is de kans reëel dat hij bij het oplossen van de problemen de voorkeur geeft aan die zaken die hem als consument het belangrijkste voorkomen. Dat is niet noodzakelijkerwijs de beste oplossing voor de doelgroep die de marketeers in gedachten hadden.

Wat we ook hebben geprobeerd is om dit soort analyses te systematiseren door gebruik te maken van methoden en systemen die afkomstig zijn uit andere domeinen zoals de automobiellindustrie en de scheepvaartindustrie. Quality Function Deployment is zo’n systeem, veelbelovend vanwege zijn systematiek en zijn consumentgerichte benadering. De “voice of the consumer” als vertrekpunt van denken en handelen. Dat is aantrekkelijk en nodig maar we

kwamen erachter dat levensmiddelen in vergelijking tot andere producten bijzondere karakteristieken hebben. De seizoensgebondenheid, de biologische variatie en het gegeven dat het om levend materiaal gaat maken het bijzonder. Het aantal interacties in de voedselmatrix dermate groot is dat de hoeveelheid informatie die dan verwerkt moest worden onbeheersbaar groot was. Er blijft dan maar een echte les over: **het leren om verantwoord te vereenvoudigen**. Marco Benner heeft in zijn werk over informatie management van innovaties het Quality Function Deployment systeem aangepast in een poging deze benadering werkbaar te maken voor productontwikkelaars in de levensmiddelen industrie. Hij heeft de keten als kernbegrip in het systeem ingebouwd. Dat heeft geresulteerd in het zgn. Chain Information Management System waarmee actoren die betrokken zijn bij productinnovaties effectiever en met meer kans op succes hun werk kunnen doen.

Verantwoord vereenvoudigen houdt ook in dat we leren om zaken tegen elkaar af te wegen en risico's en voordelen van bepaalde handelingen in een breder perspectief te plaatsen. Dat geldt zeker ook voor het streven naar veilig voedsel, een belangrijk onderwerp in de kwaliteitskunde. Ik wil U twee voorbeelden geven uit mijn eigen ervaring die laten zien dat er nog aanzienlijke ruimte voor verbetering is.

We hebben in opdracht van de toenmalige Nationale Raad voor landbouwkundig Onderzoek (NRL) en de Raad voor gezondheidsonderzoek (RGO) een project uitgevoerd over de ontwikkeling van functional foods. Uitgangspunt daarbij was dat we ons verplaatsten in de rol van de fabrikant die functional foods wilde gaan maken en zich afvraagt welke kennis hij nodig heeft om dat op een verantwoorde wijze te doen. In een van de workshops, die we in dat kader hebben georganiseerd, vroegen we de verzamelde wetenschappers welk risico ze bereid waren te accepteren als er een voedingsmiddel beschikbaar zou komen dat de kwaliteit van het leven gemiddeld met vijf jaar zou verlengen op populatieniveau. Hun initiële antwoord was: geen enkel risico. Pas na een uitgebreide discussie waren ze bereid op hun standpunt in te leveren. Daarin waren ze niet uniek. Er is in onze maatschappij een sterke drang om te streven naar een situatie waarin alle risico's zijn uitgebannen. **Mijn stelling is dat het streven naar absolute veiligheid de dood in de pot is.** Je kunt er een deksel op doen en alle risico's daarmee proberen te elimineren maar dan komt er ook niets nieuws meer uit diezelfde pot. Het is dus ook dodelijk voor de broodnodige innovaties. De afnemende meerwaarde van grotere veiligheid levert te veel restricties op. Maar ook discrepanties, die ik vanuit mijn toxicologische achtergrond geen plaats kan geven. Zoals een van mijn leermeesters prof Jan Koeman al vele jaren geleden riep: "We weten veel beter wat er op de appel zit dan wat erin zit".

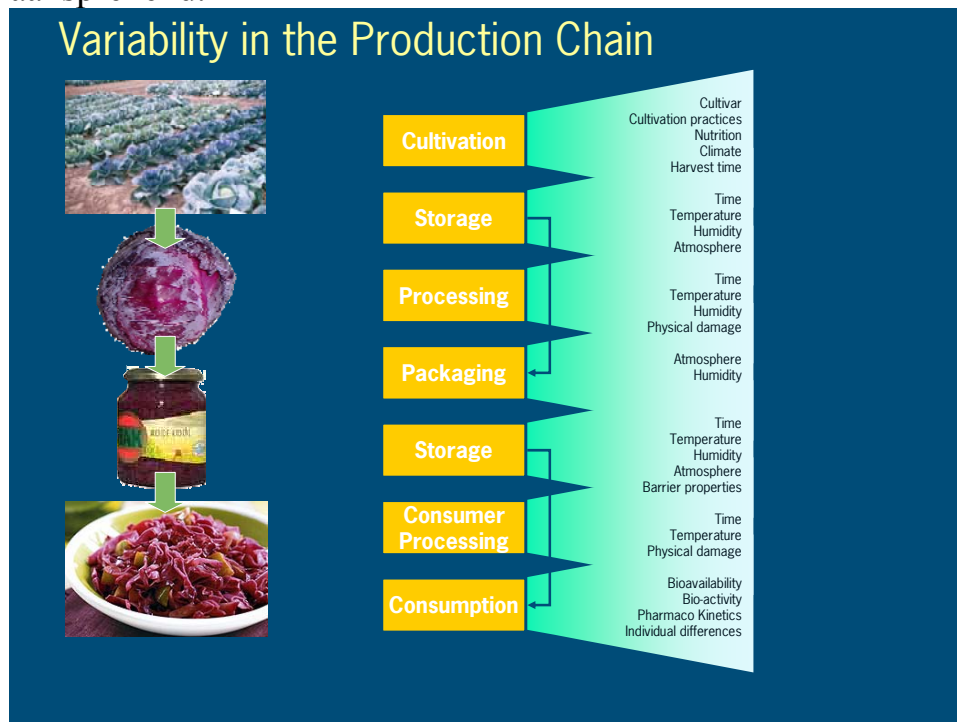
Als tweede voorbeeld wil ik hier een ervaring uit mijn recente praktijk bij Wageningen Business Generator met U delen. Wim van de Krieken, een senior onderzoeker bij PRI kreeg bij het afscheid van Kees van Ast een prijs voor zijn innovatieve werk op het gebied van het ontwikkelen van nieuwe bestrijdingsmiddelen. Hij maakt daarbij gebruik van de zgn hurdle technologie, afkomstig uit het domein van de voedselveiligheid. Zijn benadering kan ertoe leiden dat het gebruik van de actieve stoffen met zo'n 80% kan worden gereduceerd om dat hij slimme formuleringen heeft verzonnen waarbij gebruik wordt gemaakt van hulpstoffen die in de voedingsmiddelen industrie op dit moment op grote schaal worden gebruikt. Niettemin eist de overheid dat deze stoffen diepgaand worden onderzocht op hun toxicologisch profiel omdat ze voor de toepassing van bestrijdingsmiddelen niet zijn geregistreerd. Dat maakt economische toepassing onhaalbaar omdat de daarmee gemoeide kosten niet kunnen worden terugverdiend. De regelgeving zet, in haar pogingen om te komen tot absolute veiligheid, innovatie tot stilstand. Gewoon je gezond verstand gebruiken zou hier veel kunnen helpen. Angsthazerij helpt ons gewoon niet.

Waar we wel naar toe moeten is naar een afwegingskader waarbinnen we risico's beheersbaar maken en houden maar waar we ook rekening houden met de beoogde voordelen van een ontwikkeling of nieuw product, **de zgn risk-benefit analyse.**

Een van de belangrijkste ontwikkelingen van de laatste jaren is de ontwikkeling van levensmiddelen met gezondheid als nieuw element van toegevoegde waarde, de zgn. functional foods. Ik heb daar in mijn proefcollege en in mijn inaugurele rede al intensief over gesproken en het is nog steeds actueel. Ik herinner me nog goed dat er toentertijd veel kritiek kwam op mijn gedachtegoed want gezondheid was het domein van de voedingskundigen en de toxicologen, daar hadden technologen toch niets te zoeken. Ik herhaal mijn standpunt hier toch nog maar eens want wat de afgelopen jaren mij geleerd hebben is dat de rol van de technologie niet genoeg benadrukt kan worden. Voedingskundigen identificeren vanuit hun domein de verbeteropties voor gezondheidspreventie en handhaving. Toxicologen kijken naar de veiligheidsaspecten. Het is de industrie die gesteund door de technologie die verbeteringen vorm moet geven in producten. Het is daarom van het grootste belang dat voedingskundigen en technologen meer samen optrekken in parallelle ontwikkelingen. Als er nieuwe ingrediënten zijn die een positief effect hebben op de gezondheid moeten we ook alles weten over beschikbaarheid, stabiliteit, interactie met de voedselmatrix en nog veel meer.

Wij hebben hard gewerkt aan een invulling van de technologie op dit domein en het promotieonderzoek van Addie vd Sluis, Ruud Verkerk, Mohammed Awad en Hans van Doorn getuigt daarvan. In die benadering hebben we ons

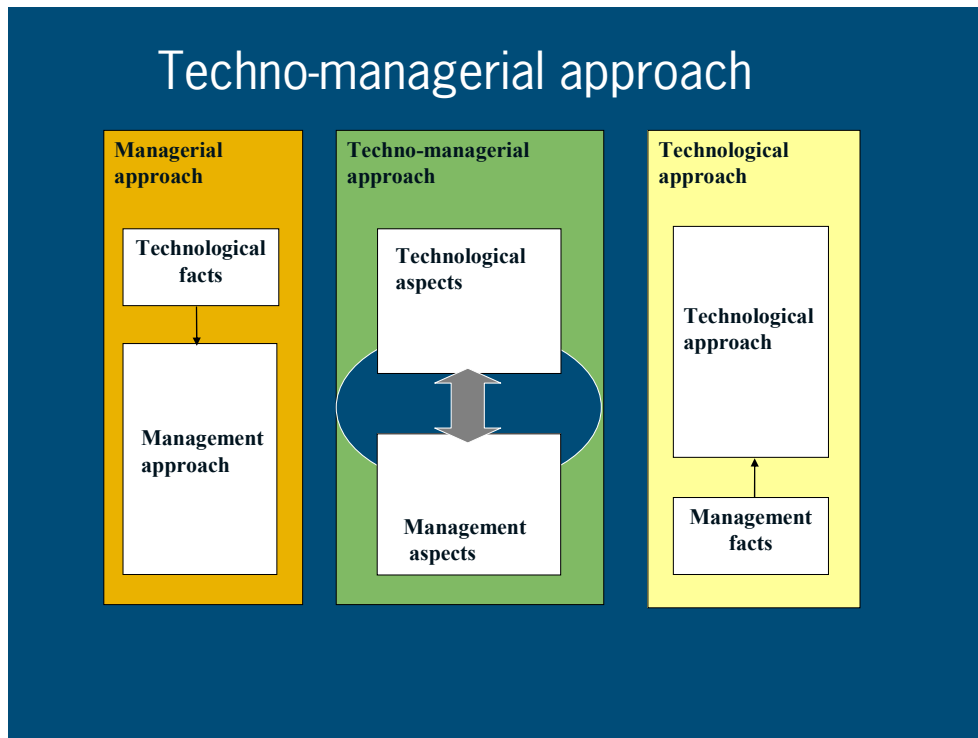
gespiegeld aan de manier waarop in de farmaceutische wereld met het begrip gezondheid wordt omgegaan het concept van “**To Deliver**” Als we gezondheidsclaims verbinden aan de consumptie van levensmiddelen moeten de functionele ingrediënten in de juiste vorm en de juiste hoeveelheid beschikbaar zijn. Belangrijke elementen van die benadering zijn ketenbeheersing en kwantitatieve beschikbaarheid. Ik spoor U hier aan om gedegen kennis te nemen van het werk van Mathijs Dekker die, samen met Ruud Verkerk, druk bezig is om de nieuwe levensmiddelen technologie van de Functional Foods vorm te geven. Zijn modulaire, kwantitatieve benadering van de keten is internationaal aansprekend.



Eén van de grootste uitdagingen die we bij de leerstoelgroep op ons hebben genomen is het opzetten en uitvoeren van het Profetas programma. **Profetas staat voor Protein Foods, Environment, Technology and Society.** NWO had een programma genaamd Kennis Verrijkt waar fondsen beschikbaar waren voor interdisciplinaire onderzoeksprogramma's. Klaas van 't Riet de toenmalige directeur van VLAG kwam bij mij met de vraag of zo'n initiatief iets voor ons was. Ik heb de handschoen opgepakt en we zijn samen met collega prof. Pier Vellinga, toen in de rol van directeur van het instituut voor Milieuvraagstukken (IVM) aan de slag gegaan. De basis van het programma was het streven naar een meer duurzame voedselproductie en daarbij was vleesvervanging een voor de hand liggend thema. Nu kenmerkte de markt voor vleesvervangers zich vooral door een gebrek aan productkwaliteit waardoor die markt zich nooit heeft ontwikkeld in de richting van specifieke consumentgroepen. De enige groep die deze producten regelmatig consumeerden waren de vegetariërs. Onze

doelstelling was dan ook te werken vanuit het begrip van de ketenomkering en de consument als uitgangspunt te gebruiken. Het moesten ook geen vleesvervangers worden maar veel meer nieuwe maaltijdconcepten met culinaire toegevoegde waarde. Een tweede uitgangspunt was het plaatsen van technologische ontwikkelingen in een maatschappelijke context nu bekend als β - γ integratie. Onderzoek is opgezet naar b.v. de milieueffecten en diverse economische, sociologische en psychologische elementen. In totaal werkten aan dit programma 15 AIO's en 8 post-doc's mee. Dit programma is onlangs afgesloten met een symposium waar ik ook mocht optreden en we hebben kunnen constateren dat het een groot succes is geworden. Dat slaat niet op mijn lezing maar op het programma in zijn geheel. Dat is ook in belangrijke mate te danken aan de opzet die we hebben gekozen waar de onvolprezen Gerrit Meerdink in de eerste fase de rol van coördinator op een uiterst creatieve wijze invulling heeft gegeven, overigens samen met Harrie Aiking van het IVM. Er zijn hier meer namen te noemen en ik wil in elk geval Johan Vereijken van ANF noemen die de rol van Gerrit heeft overgenomen en het coördinatorschap op geheel eigen wijze heeft ingevuld. Lest best geldt in elk geval voor Hans Linssen de onvermoeibare motor achter het gedachtegoed van Profetas en voor mij in alle opzichten mister Novel Protein Foods.

Een cruciale bijdrage aan het werk van de leerstoelgroep is geleverd door mijn opvolger, collega en vriend Tiny van Boekel die vanuit zijn kennis van de zuivel als rolmodel voor geïntegreerde benaderingen in bijna al onze projecten heeft meegedacht over een adequate kwantitatieve onderbouwing. Het onderzoek van Sara Martins en Carline Brands heeft ons op dit gebied veel geleerd. De samenwerking met Tiny van Boekel gaat terug tot in de periode dat ik bij de leerstoelgroep Toxicologie werkte. Wat ik me van die periode in het bijzonder herinner is het onderzoek gedaan naar beschermende effecten van kaaseiwitten. Toen ik als hoogleraar terugkwam was dit thema nog steeds onderwerp van een samenwerkingsproject met de leerstoelgroep Toxicologie.



Een laatste voorbeeld is tevens een bijzondere : de **techno-managerial benadering**. Resultante van veel interactie tussen onderwijs en onderzoek Als eerste uitgewerkt met prof Thieu Meulenberg in ons gezamenlijke boek over Innovatie. De basisgedachte is die van de β - γ benadering dat technologische ontwikkeling in een sociaal-economische context plaatsvindt en die je die context goed moet kennen om innovaties succesvol vorm te geven. Tweede element is dat het agri-food complex een specifieke set van randvoorwaarden kent. Het is gebaseerd op het werken met biologisch materiaal waardoor je niet met specificaties werkt maar aan het begin van de keten met variaties te maken hebt die we (nog) niet beheersen. Aan het eind van de keten moeten we wel gespecificeerd leveren om op een reproduceerbare manier producten met nauwkeurig omschreven specificaties te kunnen maken. Dat maakt het noodzakelijk dat ten eerste domeinkennis centraal staat en ten tweede dat intelligent redeneren om vanuit variatie naar specificatie toe te kunnen werken cruciaal blijft.

Bij de tweede druk, van het boek getiteld Innovation in Agri-Food Systems, eerder dit jaar uitgekomen, gaven wij als editors een interview aan het WB . Het is altijd moeilijk om zelf de kwaliteit van je product te roemen maar toen Thieu Meulenberg het de term Grand Cru meegaf voelde ik me voldoende op veilige grond om het hier ook zo te positioneren. Het is tenslotte een echt Wageningen UR boek. De ketengedachte staat centraal, de β - γ gedachte is uitgewerkt en in vrijwel alle hoofdstukken heeft een Wageningse auteur meegewerkt.

Als U heel goed kijkt kunt U op de foto zien dat we echt aan de grand cru geproefd hebben waarvoor ik Thieu erg dankbaar ben.

Die β - γ gedachte is een interessante en noodzakelijke ontwikkeling geweest om de kennisontwikkeling binnen onze organisatie een impuls te geven in een nieuwe richting. Het agri-food systeem heeft zich te lang gekenmerkt door een eenzijdige rationele, technologische benadering. Wij hebben in mijn leerstoelgroep aan deze nieuwe ontwikkeling ons steentje proberen bij te dragen. De grote valkuil die ik zie is dat het van middel tot doel is geworden. In de laatste jaren is er in onze organisatie bijna geen discussie meer gevoerd zonder dat het gebruikt werd als legitimatie voor een herverdeling van beschikbare middelen voor expertiseontwikkeling. Ik had sterk het gevoel dat ik als technoloog bij wijze van spreken alleen nog maar de straat kon oversteken als de gamma mij bij de hand nam en technologie is bijna een vies woord geworden. Dames en heren, technologische vernieuwing is nog steeds de basis van innovaties. Ook ons ministerie van LNV is in mijn opvatting de weg hierin kwijtgeraakt en besteed onevenredig veel geld aan het ontwikkelen van kennis over randvoorwaardelijke zaken. Als we niet opnieuw de balans herstellen en ons innovatief vermogen herstellen hebben we geen landbouw gerelateerde activiteiten meer in ons land en **weten we straks heel veel over zaken die we in Nederland niet meer doen.**

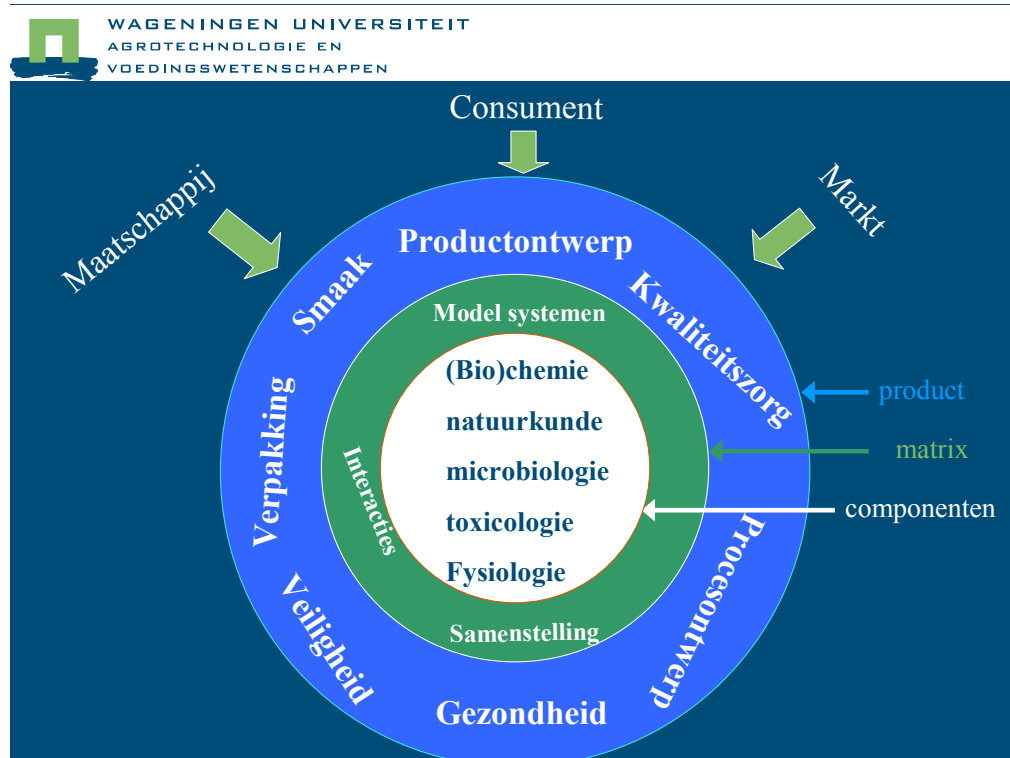
Ik stel voor om het eens andersom te proberen **niet β - γ maar γ - β** Laat die gamma's maar eens iets leren over technologie en vooral laat ze beter leren luisteren naar de technologen en hun argumenten.

We moeten daarbij niet alleen naar anderen wijzen maar ook binnen onze organisatie de hand in eigen boezem steken. Laten wij bij de besteding van vrije middelen voor expertiseontwikkeling ook de technologische aandachtsgebieden op de juiste wijze ondersteunen

Op academisch niveau is er in ons land maar een faculteit waar de levensmiddelentechnoloog wordt opgeleid. Die is in Wageningen gevestigd. De levensmiddelentechnologie heeft een cruciale rol gespeeld bij het opleiden van nieuwe studenten en er zijn periodes geweest dat er heel veel belangstelling was om de studie te volgen. Ook in het onderzoek heeft onze groep nooit te klagen gehad over de interesse vanuit de industrie om gezamenlijk onderzoek te doen. Een monopolie positie is comfortabel maar zoals we allemaal weten leidt dat in het overgrote deel van de gevallen ook tot verslapping en een vals gevoel van superioriteit en veiligheid. En er zijn een aantal signalen die de alarmbellen moeten laten rinkelen.

Het aantal studenten is de laatste jaren drastisch teruggelopen en heeft een kritische ondergrens bereikt. We zijn niet meer attractief en weten het vakgebied onvoldoende onder de aandacht te brengen van toekomstige studenten en dat terwijl eten en dus levensmiddelen in het brandpunt van de maatschappelijke

aandacht staat. Misschien moeten we eens nadenken over de herpositionering van het vakgebied.



En in dat kader wil ik een plaatje opnieuw onder uw aandacht brengen. Dit plaatje is gebruikt door mijn opvolger prof. Tiny van Boekel tijdens zijn inaugurele rede en het bevat in mijn opvatting de ingrediënten voor een maatschappelijk beter aansprekend beeld van de levensmiddelentechnologie. Ik heb wel een paar kleine veranderingen aangebracht maar de kern van de boodschap is heel helder. Het gaat daarbij om het creëren van boegbeelden die maatschappelijk herkenbaar zijn. En let op collega's, dit is geen pleidooi voor het afschaffen van de disciplines. Het is wel een pleidooi om die disciplines langs de binnenkant van de organisatie te borgen maar naar buiten toe met heldere aansprekbare beelden te gaan werken. Afgelopen week hebben we een fantastisch voorbeeld kunnen meemaken van het type ontwikkelingen dat ik bedoel. Mijn collega Erik van de Linden heeft een bijeenkomst georganiseerd met professionele koks. Hij heeft geprobeerd wetenschap te verbinden met culinaire beleving. Ik vind dat echt inspirerend en heel waardevol en kennelijk die koks ook want de bijeenkomst was een uitgesproken succes.

Een ander signaal dat zorgen baart is de huidige zwakte van de levensmiddelenindustrie. Het signaal dat een concern als Albert Heijn afgeeft met de ambitie om een nieuw concept supermarkt in het leven te roepen gebaseerd op huismerken is heel bijzonder. Het toont volgens mij aan dat de meerwaarde van

de A-merken in de afgelopen periode drastisch is gedaald en dat er nog slechts marginale verschillen zijn tussen A-merken en huismerken. Ik wil daar het volgende over opmerken. In de eerste plaats moet de voedingsmiddelenindustrie de hand in eigen boezem steken want ze besteden veel te weinig middelen aan technologische innovaties. Hun strategie is in belangrijke mate gestoeld op kosten reductie en productie efficiëntie. Gedreven door Shareholders Value wordt er veel te veel gekeken naar de korte termijn winst. De huidige marktpositie van de grote concerns is dan ook voornamelijk gebaseerd op branding oftewel de marketing van het eigen merk en niet op technologische differentiatie. Dat betekent dat het onderscheidend vermogen t.o.v. elkaar te gering is en dat de producten ook steeds makkelijk na te maken zijn.

Ook hier kan en moet de levensmiddelentechnologie van Wageningen UR een cruciale rol spelen in het ontwikkelen van nieuwe mogelijkheden. Dan zal de industrie zich wel anders moeten gaan organiseren en meer durven investeren in onderzoek en ontwikkeling. Levensmiddelen gaan steeds meer deel uitmaken van life style ontwikkelingen en dat biedt veel perspectief voor innovaties. Op dit moment is het niveau van innovatie eigenlijk onaanvaardbaar laag.

Naar aanleiding van de presentatie van een vergelijkende studie naar de investeringen in onderzoek en ontwikkeling in Amerika en Europa maakte de dhr Potocnic, eurocommissaris voor onderzoek en innovatie, een opmerking die ook hier van toepassing is “er moet meer en beter geïnvesteerd worden in Europa”. En dat laatste geldt ook voor onszelf. Een recente studie van de Erasmus universiteit heeft laten zien dat de wijze waarop organisaties zich structureren en de filosofie van het management van groot belang is voor de innovativiteit van de organisatie. Ook in eigen huis moeten wij de accenten anders gaan leggen . Er moet opnieuw ruimte gemaakt worden voor innovatieve benaderingen. We moeten weer durven investeren in specifieke kennisontwikkeling ook al weten we dat we dan risico's lopen. Ik doel dan niet op de grote Publiek-Private samenwerkingsconstructen zoals Genomics en BSIK. Die hebben zeker hun waarde voor algemene ontwikkelingen in strategische werkvelden. Maar in mijn ogen zijn het niet de constructen die innovaties opleveren Ze worden altijd ingevuld op basis van consensus tussen meerdere industriële partijen en niemand maakt mij wijs dat zij daar de innovaties, waarop ze hopen, in discussie brengen. Ik doel op bijzondere, soms gekke, maar vooral mooie initiatieven van individuele hoogleraren of hun medewerkers. Innovaties komen meestal uit een onverwachte hoek.

Toen ik hoogleraar werd was er meer ruimte voor ondernemerschap. Je kon via het toenmalige vakgroepfonds nog kleine initiatieven ontwikkelen waar je zelf in geloofde en dat gaf ook binnen je groep veel inspiratie. Ik heb voldoende managementervaring om te begrijpen waarom dat specifieke systeem in de concerngedachte van Wageningen UR niet meer kan blijven bestaan. Zou het daarom niet een goed idee zijn om met elkaar een nieuw systeem te ontwikkelen dat de goede kanten van dat verhaal opnieuw oppakt. In het kort is mijn verhaal

een pleidooi voor pluriformiteit in aanpak. Tenslotte ben ik in mijn nieuwe rol binnen Wageningen Business Generator voor mijn succes in sterke mate afhankelijk van het innovatieve vermogen van onze organisatie.

Dames en heren U moet mijn kritische noten in dit verhaal niet beschouwen als de observaties van een buitenstaander. Ik voel me nog steeds sterk verbonden met het vakgebied en probeer met mijn analyse mee te helpen richting te geven naar een bloeiende toekomst van dit vakgebied. Ik heb enorm genoten van mijn periode als hoogleraar en ik kan iedereen aanraden het een tijd te proberen.

Tenslotte wil ik een aantal mensen bedanken. Ik ben een beetje een slordig type en weet dus op voorhand dat ik mensen ga vergeten waar ik later geweldige spijt van krijg. Op voorhand mijn excuses aan diegenen die ik ga vergeten maar, niettemin ga ik proberen om het goed te doen.

Ik begin vanzelfsprekend bij mijn leerstoelgroep, een geweldige club die mij altijd onvoorwaardelijk heeft gesteund in mijn soms onmogelijke ambities en plannenmakerij. De basis werd en wordt gevormd door de beide Henken, Henk van der Stege en Henk Janssen, Frans Lettink en Charlotte Twisk. Dat zijn de mensen die op de werkvloer er altijd voor zorgden dat ons onderwijs goed verzorgd was en dat de studenten graag bij ons kwamen werken en leren. De wetenschappelijke staf Anita, Pieternel, Matthijs, Gerrit, Jozef, Ruud en Tiny als medewerker en collega. Tiny, dat jij bent voorgedragen als directeur van de onderzoeksschool VLAG heeft mij veel deugd gedaan. En een bijzonder woord van dank voor ons goudhaantje Hugo Stempher. Hugo, je was gedurende de hele periode een onvoorwaardelijke steun en toeverlaat in al je rollen binnen de club, Jouw vermogen om mensen te binden en je verbondenheid met deze organisatie zijn uniek te noemen. Binnen de leerstoelgroep hebben we ook een aantal bijzonder hoogleraren. Ik wil Jan Kroeze, Jan Wouters, Peter Folstar en Jos Lankveld danken voor de goede samenwerking.

De promovendi, vanzelfsprekend ook diegenen wiens werk in deze samenvatting niet is genoemd. De collega's binnen het departement met wie ik vele discussies heb gehad en waar we nauw mee hebben samengewerkt in onderwijs en onderzoek.

In het bijzonder wil ik hier noemen Linus van de Plas, van wie ik zoveel geleerd heb over de complexiteit van de plantenfysiologie, Olaf van Kooten, collega en vriend die er vandaag niet bij kan zijn en, lest best Matthieu Meulenberg. Beste Thieu we hebben niet alleen ons boek samen gedaan maar ook samengewerkt in onderwijsprojecten. Soms kom je in leven mensen tegen waar je bijzonder veel van leert en jij bent voor mij een van die mensen. Dank voor de samenwerking en wat mij betreft een open uitnodiging voor een volgende Grand Cru op mijn kosten.

Afscheidsrede Prof.dr. Wim M.F. Jongen
22 december 2005

Dames en heren U bent nog niet van mij af want ik ga gewoon door. Weliswaar in een andere setting maar ik blijf de wetenschappelijke ontwikkelingen scherp volgen al was het alleen maar uit eigenbelang vanuit mijn werk bij Wageningen Business Generator.

Ik heb een droge keel gekregen van al dat praten en ik hoop U ook een beetje. Ik heb begrepen dat er beneden drankjes en misschien ook wel hapjes klaar staan. Laten we daar goed gebruik van maken.

Daarmee geef ik het woord terug aan de rector.