



Nico Heukels

Manager Research & Development

partner

Wageningen UR werkt in haar onderzoeksprogramma's samen met het bedrijfsleven. Op deze pagina een nadere kennismaking met een van deze partners.

Samenwerking Wageningen UR met: Sodexo

>> **Organisatie/bedrijf**

Sodexo is een grote cateraar die over de hele wereld actief is. In Nederland beheert Sodexo 1500 bedrijfsrestaurants, waar een half miljoen mensen per dag komen. Ongeveer vier procent van de producten is biologisch. Ik werk bij het Restaurant van de Toekomst bij Wageningen UR.

>> **Samenwerking met Wageningen UR**

Sodexo deed in het verleden de catering bij onderdelen van DLO. Daaruit is het initiatief voortgekomen voor het Restaurant van de Toekomst. Hierin kunnen wij consumentenonderzoek doen in de *out of home-market* met technieken om mensen te observeren. Dat soort onderzoek ontbrak tot nu toe in Nederland. Het Restaurant van de Toekomst is een initiatief van Wageningen UR, in samenwerking met Sodexo, Noldus IT uit Wageningen – hard- en softwareleverancier op het gebied van analyse en dataregistratie van menselijk gedrag – en de Kampri Groep uit Kampen – leverancier van keukeninrichting.

>> **Belang van samenwerking**

Sodexo wil een kwaliteitsbedrijf zijn, waar duurzaamheid belangrijk is. Door de intensieve samenwerking in het Restaurant

van de Toekomst kunnen we nu hoogwaardig onderzoek doen en veel bijdragen aan de gezondheid en het welbevinden van mensen.

>> **Visie op samenwerking**

De samenwerking tussen ons en Wageningen UR is heel hecht en leidt tot vernieuwing. Daarin is het Restaurant van de Toekomst natuurlijk uniek. Het mooie is ook dat je ziet dat twee werelden elkaar leren kennen. Zoals rondom de tomaat. Veredelingsbedrijven zijn al jaren bezig de juiste tomaat te veredelen. Ze letten daarbij op de smaak en op wat de retail wil: een rode tomaat, met goed vrucht vlees. Wij zeggen dan dat eenderde van de tomaten bij de *out of homemarkt* terecht komt. Daar willen ze vooral een tomaat waar het velletje makkelijk af kan. Daar hadden de onderzoekers nog niet eerder van gehoord.

Dankzij de samenwerking en de onderzoeksfaciliteit kunnen onze partners en de inmiddels veertig participanten meer inzicht krijgen in de productkeuze en het eetgedrag van consumenten. De restaurantsector, de voedingsmiddelenindustrie en de zorgsector kunnen hier gebruik van maken bij de ontwikkeling van nieuwe

producten die aanzetten tot een beter eetgedrag. Een voorbeeld is een product dat tot een hogere mate van verzadiging leidt zodat de totale calorische inname afneemt.

>> **Visie op innovatie:**

Als Restaurant van de Toekomst kunnen wij oplossingen zoeken voor allerlei maatschappelijke problemen, van obesitas tot de kwaliteit van leven in de zorgsector en de ouderenzorg. Op dit moment draaien we nog niet kostendekkend, maar dat kun je ook niet verwachten van zo'n groot project in zo'n korte tijd. Ik verwacht wel dat het aantal onderzoeksopdrachten de komende tijd toe zal nemen. Voeding en gezondheid staan immers sterk in de belangstelling van overheid en bedrijfsleven. LN