



# Kien

Nieuwsbrief Kennis en Innovatie | Nummer 3 | November 2009

Thema Publiek-private samenwerking  
Agroketens en Visserij

Kees de Gooijer

## ‘Innovatiemakelaar verbindende factor in publiek-private samenwerking’

**THEMA** Producenten die roepen dat hun product binnen een verantwoord dieet past, verliezen aan geloofwaardigheid. De consument anno 2009 is kritisch en vraagt steeds gezondere voeding. Dat biedt kansen voor de voedingsmiddelenindustrie. Bovendien voelt de sector zich verantwoordelijk voor het maken van betere en gezondere producten. Het innovatieprogramma Food & Nutrition Delta (FND) ondersteunt de sector bij innovaties die voedingsmiddelen gezonder maken.

### Inhoud

#### Thema **PPS Agroketens en Visserij**

Publiek-private samenwerking speelt een steeds grotere rol bij kennis- en innovatieontwikkeling. In dit nummer een aantal aansprekende voorbeelden uit de Agroketens en Visserij.

Kenniskringen geven visserij weer bestaansrecht	4
Multifunctionele landbouw ontgroeit kinderschoenen	7
Kennis belangrijkste bouwsteen voor verduurzaming	8
Kijken over de grens	11

‘Een gezondere maatschappij is ons uitgangspunt: gezond ouder worden, minder vatbaar zijn voor ziektes en een goede gezondheid van kinderen’, zegt Kees de Gooijer, directeur van het programma FND, een initiatief van het Nederlandse bedrijfsleven en kennisinstellingen. ‘Om tot een innovatieagenda te komen zijn we van daaruit terug gaan denken. Want wat betekent dat voor de producent? We definieerden heldere doelen en stelden per *consumer need* een wetenschapsprogramma op. Dat stond aan de basis van een ontwikkelprogramma voor producenten.’ Stap voor stap kreeg de innovatieagenda vorm. Het streven is nu om van Nederland de leidende food & nutrition-innovatieregio in Europa te maken. En de internationale marktpositie van Nederlandse bedrijven duurzaam te versterken. Midden- en kleinbedrijven, kennisinstellingen, multinationals en de ministeries van EZ en LNV slaan de handen hierbij ineen. Publiek-private samenwerking ten top.

Vervolg op pagina 2



Vervolg van pagina 1

#### Nieuwe producten en processen binnen zes thema's

'Allereerst willen de samenwerkende partijen de leidende kennispositie van Nederland op het terrein van voeding behouden en verder uitbouwen', vertelt De Gooijer. Dat gebeurt binnen het Top Institute Food & Nutrition Delta (TIFN), dat de wetenschappelijke kennisbasis levert met industriële relevantie. In fase twee stimuleert het programma de innovatiekracht van het MKB, zodat deze nieuwe en bestaande kennis daadwerkelijk kan omzetten in nieuwe producten en processen (applicatieontwikkeling). Sinds 2006 zijn ruim honderdvijftig innovatieprojecten opgezet en werken driehonderd bedrijven mee. FND richt zich daarbij op producenten, verwerkende bedrijven, verpakkers en distributiebedrijven van voedingsmiddelen. Innovatieprojecten worden binnen zes thema's uitgevoerd: voeding en gezondheid, sensoriek en structuur, bio-ingrediënten en functionaliteit, veiligheid en conservering, consumentengedrag, en aanpalende technologie.

#### Relatie tussen voeding en gezondheid

Zo nemen de samenwerkingspartners binnen FND de producten in de schappen van de supermarkt onder de loep. Hoe is de samenstelling van een product? Welk effect heeft het product op het gestel van de mens? Want niemand ontkent de relatie tussen voeding en gezondheid. Daarnaast is onlangs binnen de Vrije Universiteit bestudeerd wat het betekent als alle producten zijn gemaakt volgens de aanbevelingen van de Wereldgezondheidsorganisatie. Het resultaat is een bevolking die minder ziek is en langer kan blijven werken. De Gooijer: 'Neem obesitas: een aanjager van een hele batterij aan kwalen, waaronder hart- en vaatziekten en kanker. Minister Klink van VWS ligt er 's nachts van wakker. Een rem zetten op overgewicht is heel erg waardevol. Niet alleen artsen en apothekers hebben die rol. Ook de voedingsmiddelenindustrie heeft die.'

#### Zoutreductie voor lagere bloeddruk

Revolutionair was de vondst die het TIFN onlangs deed: door gebruik te maken van een nieuwe technologie kunnen we de hoeveelheid zout in voedingsmiddelen met 25 procent terugbrengen, zonder dat het de smaak beïnvloedt. Een enorme doorbraak, want een lagere zoutconsumptie is beter voor de bloeddruk.

'Nu moeten we de uitvinding vertalen in de productontwikkeling van vleeswaren, snacks, kaas en – het belangrijkste – brood', zegt De Gooijer. Ook het up-to-date houden van knowhow in Nederland blijft een punt van zorg. 'Neem een mineralenproducent die van een delfstof of grondstof een mineraal maakt om aan melk toe te voegen. Die hebben we niet. Simpelweg weten én kunnen we niet alles. We hebben het buitenland nodig om die lacune op te vullen.'

#### Innovatiemakelaar als spin in het web

Een leemte tussen de samenwerkende partijen is er in elk geval niet. Dat komt door de innovatiemakelaars, instrumenten van het programma FND. Zij hebben specifieke vakkennis, zijn bekend met ontwikkelingen in de markt én verbinden partijen uit hun enorme netwerk aan projecten. Daarnaast denken zij mee over projectvoorstellen. 'De inzet van innovatiemakelaars blijkt waardevol. Zij zijn een succesfactor en een absolute eyeopener. Bij de start van FND bevatte 8 procent van het totale aanbod in supermarkten minder vet, zout of suiker of juist een functioneel ingrediënt. Nu ligt dat percentage op 15 procent, mede dankzij initiatieven van FND. De gezondheid van de consument vormt de prikkel om te vernieuwen. Wij proberen de industrie op die kansen te wijzen.'

[www.foodnutritiondelta.nl](http://www.foodnutritiondelta.nl)

