



Project 22 Kenniscentrum voedingsmiddelenindustrie

## Wetenschapper met oplossing zoekt bedrijf met probleem

Een bedrijf in de voedingsmiddelenbranche heeft een probleem. Misschien heeft iemand in Wageningen de oplossing, of de kennis om samen met het bedrijf de oplossing te bedenken. Maar hoe vinden ze elkaar?

Charon Zondervan, de initiatiefnemer van het project, is hoofd van de afdeling Functionele ingrediënten bij Agrotechnology & Food Innovations in Wageningen. Hij licht toe waarom hij graag de wetenschappelijke expertise nuttig wil maken in een kenniscentrum voedingsmiddelenindustrie.

“Bedrijven zitten bijvoorbeeld met problemen rond de in- en uitgangscntrole. Een Nederlands bedrijf krijgt cacao binnen uit Nigeria. Daar zitten specificaties bij: er zit minder dan zoveel procent aan zware metalen en bacteriën in. Maar hoe weet je of dat klopt? Kleinere bedrijven hebben vaak geen afdeling kwaliteitscontrole, ze beschikken niet over de analyseapparatuur en de mensen. Vaak zijn ze niet op de hoogte van nieuwe testmethoden, dus die lopen een risico. Wij zouden ze kunnen helpen en willen daarom graag

met ze samenwerken. Op dit moment werken we samen met DMV Internationaal, een dochter van Campina. Niet bepaald een mkb-bedrijf, maar we zien het als een pilot. We leiden bijvoorbeeld een aantal van hun mensen op, zodat ze met nieuwe analyseapparatuur leren omgaan. Voor ons is in dit project vooral het proces van belang. Wat werkt wel en wat niet in zo'n samenwerking? Dat vertalen we weer naar kleine bedrijven. Zo intensief opleiden zoals we bij DMV International doen zal bij mkb-bedrijven niet werken. Je bent toch al gauw een paar maanden bezig en een klein bedrijf kan z'n mensen niet zo lang missen. Daarom willen we voor mkb-bedrijven een portfolio maken met onze analysetechnieken. Een bedrijf kan dan kiezen: het stuurt een monster op dat wij analyseren of – en dat hebben wij liever – het stuurt een medewerker mee. Bij het eerste krijgt het bedrijf een standaardantwoord, het tweede heeft als voordeel dat de medewerker over de schouder mee kan kijken, er iets van leert en extra vragen kan stellen. Of bedenkt dat het interessant is de apparatuur zelf aan te schaffen.”

# Scientist with solution seeks company with problem

**A company in the food and beverages industry has a problem. Perhaps someone in Wageningen has the solution, or the knowledge to come up with the solution together with the company. How can they get together?**

Charon Zondervan, who set up the project, is Head of the Department of Functional Ingredients at Wageningen University and Research Centre (WUR). He explains why he wants to make use of scientific insights in a centre of expertise for the food industry.

‘For example, companies face problems relating to the quality of raw material imports. A Dutch company receives a load of cocoa from Nigeria, with a certificate claiming certain specifications: it contains less than such and such a level of heavy metals or of bacteria. But how do you know whether that is true? Smaller companies often have no Department of Quality Control and they don’t have access to the equipment or the people to run an analysis. Often they are not well informed about new testing methods, so they are at risk. We would be able to help them and that’s why we’d like to cooperate with them. At the moment we are working with DMV International,

a subsidiary of Campina. They are clearly a substantial company, but we regard this as a pilot project. For example, we are training a few of their staff, so that they can work with new analytical methods and equipment. The important thing for us in this project is the process. What works, and what doesn’t work in such a partnership? Then we will use the results to offer a similar service to smaller companies.

We think that very intensive training (as at DMV International) won’t work in small companies. It can easily take several months, and a small company simply can’t manage without its staff for so long. So we intend to make a portfolio for small and medium-sized companies, setting out the analytical technologies we have available. A company can then choose: either they send a sample which we analyse, or – preferably – they send a member of its staff with the sample. In the first case the company receives only a standard test result, whereas the second approach has the advantage that the member of staff can look over the analyst’s shoulder learn something from the process, and ask additional questions. Or perhaps, decide that the company should consider buying the equipment itself.’

## Spin off

Het kenniscentrum, waarin wetenschap en bedrijfsleven samenwerken, heeft als gevolg dat het voor kennisintensieve bedrijven of bedrijfsonderdelen, vooral in de agri-foodsector aantrekkelijk is om zich in de regio te vestigen. Ze hebben dan toegang tot de expertise zonder technische aanpassingen in hun eigen fabriek te hoeven doen. Voor het IAP is deze brug tussen kennisdrager en kennisvrager in de Food Valley belangrijk.

## Spin-off

The centre of expertise in which scientists cooperate with the business community means that knowledge-intensive companies or business units – especially those in the agri-food sector – find it attractive to set up in the region. They then have access to expertise without having to make technical modifications to their own factories. For the IAP this bridge between those with knowledge and those that need it in Food Valley is important.

Voor meer informatie  
For more information

dr. Charon Zondervan  
charon.Zondervan@wur.nl