

In dit nummer

In dit magazine staan voorbeelden van op innovatie gerichte onderzoek dat met steun van het ministerie van EL&I binnen DLO plaatsvindt.

Het hoofdverhaal (pagina 3-5) heeft betrekking heeft op het topgebied Tuinbouw. Het topgebied Voedsel komt aan bod in enkele voorbeelden verderop in het blad.

De glastuinbouw is een goed voorbeeld van de Wageningse aanpak van innoveren. Onderzoekers werken met ondernemers aan praktische verbeteringen, daarbij gesteund door de overheid. Het onderzoek in de praktijk staat daarbij in nauw contact met meer fundamenteel onderzoek bij Plant Research International en Wageningen University. De artikelen geven ook een indruk van de brede scope van het op innovatie gerichte onderzoek binnen DLO.

Het gaat om technische innovaties, maar ook de ontwikkeling van andere manieren van werken, sociale innovaties. De chip die biologisch materiaal kan voelen en proeven (pagina 7) is een typisch voorbeeld van de ontwikkeling van nieuwe technieken. De nieuwe vormen van samenwerking rond Buitengoed de Panoven is een innovatie in het sociale domein. Verder heeft het Wageningse innovatieonderzoek betrekking op verschillende schakels in de keten: de toelevering, de primaire productie en de weg naar de consument. Het onderzoek naar een nieuwe fruitketen (pagina 9) en het netwerk van de biologische sector Bioconnect (pagina 8) zijn daar voorbeelden van. Het verhaal over kweekvis (pagina 10) illustreert dat innovaties niet alleen leiden tot meer economisch rendement, maar ook bijdragen aan de realisatie van maatschappelijke doelstellingen op het vlak van duurzaamheid die de overheid heeft geformuleerd.

www.kennisonline.wur.nl

De Helpdeskvraag: Duurzame catering

Kan de catering op het ministerie van EL&I op een simpele, praktische manier duurzamer? Hoe houd je bijvoorbeeld minder broodjes over na een vergadering?

'Het ministerie wil meer aandacht voor duurzaamheid en is nu zelf een proeftuin. In een gesloten setting van een kantine en bijvoorbeeld een ziekenhuis kun je omstandigheden en mensen makkelijker beïnvloeden dan in de supermarkt', vertelt Adriaan Kole van Food & Biobased Research. Hij is via de Helpdesk door Cor Wever van de Directie Kennis en Innovatie gevraagd voor de wetenschappelijke begeleiding van het project. Wat je uit een experiment kunt leren en generaliseren hangt namelijk ook af van de opzet van het experiment.

Door Koles ervaring in het Restaurant van de Toekomst van Wageningen UR, het praktijklaboratorium waar dagelijks WUR-medewerkers eten, weet hij onder meer wat je wel en niet



Het ministerie van EL&I gooit jaarlijks voor 20.000 euro aan vergaderlunches in de vuilnisbak.

in een natuurlijke omgeving kunt onderzoeken en hoe je een onderzoek inricht. 'Catering-medewerkers moeten zich bijvoorbeeld bewust zijn dat ze meedraaien in een experiment, en dus niet onderweg bijvoorbeeld een menu gaan aanpassen. Verder weten we door ons onderzoek dat mensen weinig tijd nemen om hun eten te kiezen in de kantine, en dat het voor wat je eet uitmaakt of je alleen komt, met vier collega's luncht of ondertussen vergadert.' Wat duurzaam is, wordt in dit project vertaald naar een doel: minder verspilling van grondstoffen waardoor de CO₂-voetafdruk daalt en bewuster, zuiniger gedrag van medewerkers. Kole: 'Er ligt al een hele rits ideeën: van het frituurvet een half uur eerder uit tot zorgen dat er minder eten overblijft.' Eén van de experimenten betreft de vergaderlunches. Hier is onder meer een student van de Haagse Hogeschool bij betrokken. Drie weken meten liet zien dat vijftien procent van de geleverde lunch werd weggegooid; op jaarbasis een bedrag van twintigduizend euro aan inkoopkosten. Verder bleef er fruit en relatief veel brood met vlees liggen. Op verschillende manieren wordt in de praktijk geprobeerd de verspilling te verminderen, bijvoorbeeld door korter van tevoren te kunnen bestellen, of met een kar langs te gaan komen waardoor je ter plekke kunt kiezen.

Helpdesk

De Helpdesk biedt beleidsmedewerkers van het ministerie van EL&I de mogelijkheid om kennis snel en strategisch in te zetten. De vragen kunt u stellen via www.kennisonline.wur.nl.

COLOFON

Kennis Online is een uitgave van Wageningen UR. De nieuwsbrief is voor EL&I-medewerkers en anderen die belangstelling hebben voor het beleidsrelevante onderzoek van Wageningen UR. Naast het maandelijkse magazine verschijnt er iedere twee weken een elektronische nieuwsbrief.

Uitgever

Wageningen UR, Postbus 9101, 6700 HB Wageningen

Tekst en realisatie

Bureau Bint, Wageningen. www.bureaubint.nl

Fotografie

Theo Tangelder, Guy Ackermans en Wageningen UR

Vormgeving

Wageningen UR, Communication Services

Redactiecommissie

Frank Bakema, Marien Borgstein, Niels Louwaars
Jelle Maas, Marry van den Top en Frank Wijnands

Redactieadres

Wageningen UR, Communication Services
T.a.v. Kennis Online, Postbus 409, 6700 AK Wageningen
www.kennisonline.wur.nl E-mail: kennisonline@wur.nl
Telefoon: 0317 - 48 54 74