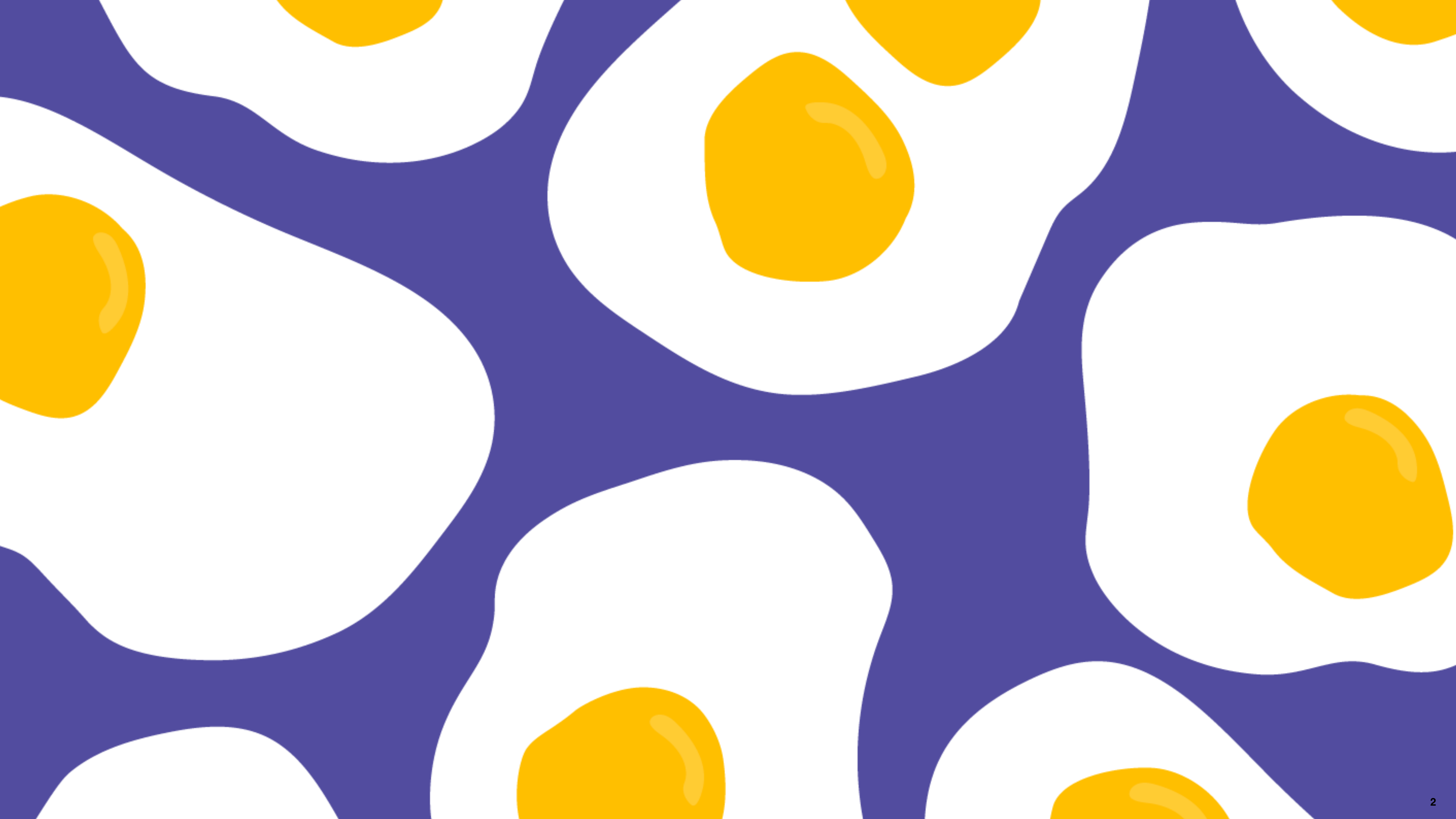




WORLD FOOD EXPERIENCE

Aangepast ontwerp
1 juni 2023





Introductie

Voor u ligt de herziene versie van het ontwerp van de World Food Experience (werknaam). Het is vervaardigd in opdracht van de gemeente Ede en de Provincie Gelderland, naar aanleiding van het vernietigen van de nieuwbouwvergunning door de Raad van State in februari 2023.

In de afgelopen maanden is een aangepast ontwerp gemaakt dat op de volgende pagina's in beeld wordt gebracht. De verhaallijn en de 'Wow' zijn daarbij zoveel mogelijk in tact gehouden. Hier was immers meerdere jaren aan gewerkt tot er een uitgekende mix van informatie en edutainment was bereikt. We hebben wél van de gelegenheid gebruik gemaakt om het programma beter te laten aansluiten op het Nederlandse onderwijs in PO en VO. De Amerikaanse ontwerper had dat nog niet in detail uitgewerkt.

Daarnaast bracht het ontbreken van nieuwbouw een vanzelfsprekend voordeel met zich mee: naast kostenbesparing is er ook meer buitenruimte beschikbaar. Deze benutten we voor extra aandacht voor landbouw en innovaties uit de Food Valley. Door een thematuin te maken die *op* de grond en *in* de grond te bezoeken is, krijgen gasten meer inzicht in de complexiteit van de huidige land- en tuinbouwkwestie. Het is voor iedereen goed -en voor de maatschappelijke discussie zelfs cruciaal- als onze collectieve kennis van deze onderwerpen toeneemt.

De directie van de stichting WFCE heeft met deze ontwerpsslag ook het gesprek aangeknoopt met Edese partijen die actief zijn op food-gebied, zoals bijvoorbeeld het collectief Eetbaar Ede. Met hen is besproken om een deel van het centrum programmeerbaar te maken, zodat lokale partijen regelmatig kleinschalige en seizoensgebonden evenementen kunnen houden. Zo ontstaat niet alleen een lokaal podium, maar ook een goede reden voor het publiek om de experience meerdere keren per jaar te bezoeken.

Tenslotte is er meer ruimte voor kennisinstellingen, door een bestaande kas (de Bananenkas) te hergebruiken als innovatie-showplace. Hier kunnen bedrijven en onderzoeksinstituten hun laatste vindingen tonen aan het grote publiek. Zo wordt het WFCE ook aantrekkelijk voor zakelijk en academisch bezoek, wat vanaf de start het doel van de onderneming was.

We beginnen met de nieuwe plattegrond van het centrum en lopen dan, net als een denkbeeldige bezoeker, alle geplande ruimtes af. Daarna betreden we het buitenterrein en de innovatiekas. We besluiten het stuk met de digitale versie van het WFCE en een samenvatting van de business case. Door kostenbesparingen en intensiever herhaalbezoek is deze een stuk robuuster geworden.

Utrecht/Ede juni 2023



Inhoudsopgave

Introductie	3	Ga je mee?	13	Buitenterrein	67
De opgave	5	Entreesituatie	14	Hoe vind je ons?	68
Nieuwe indeling	6	De introshow	18	De proeftuin	71
Voor wie doen we het?	8	De hub	23	Programmeerbare zone	82
Alles op tafel	10	Voedselproductie	28	De innovatiekas	87
Vaardigheden van de 21e eeuw	11	De kennisquiz	29	Uitvoeringszaken	92
Elk seizoen een reden voor bezoek	12	De tijdreis	37	Digitale WFE	93
		Onze wereld	42	Samenwerken met het onderwijs	94
		Voedselconsumptie	47	Participatie en partners	95
		Mijn lichaam, Mijn eten	48	Mijlpalen planning	96
		De supermarkt	55	Mutaties in de business case	97
		World Food Restaurant	61	Capaciteitsstudie	98
				Toelichting bijlagen	100

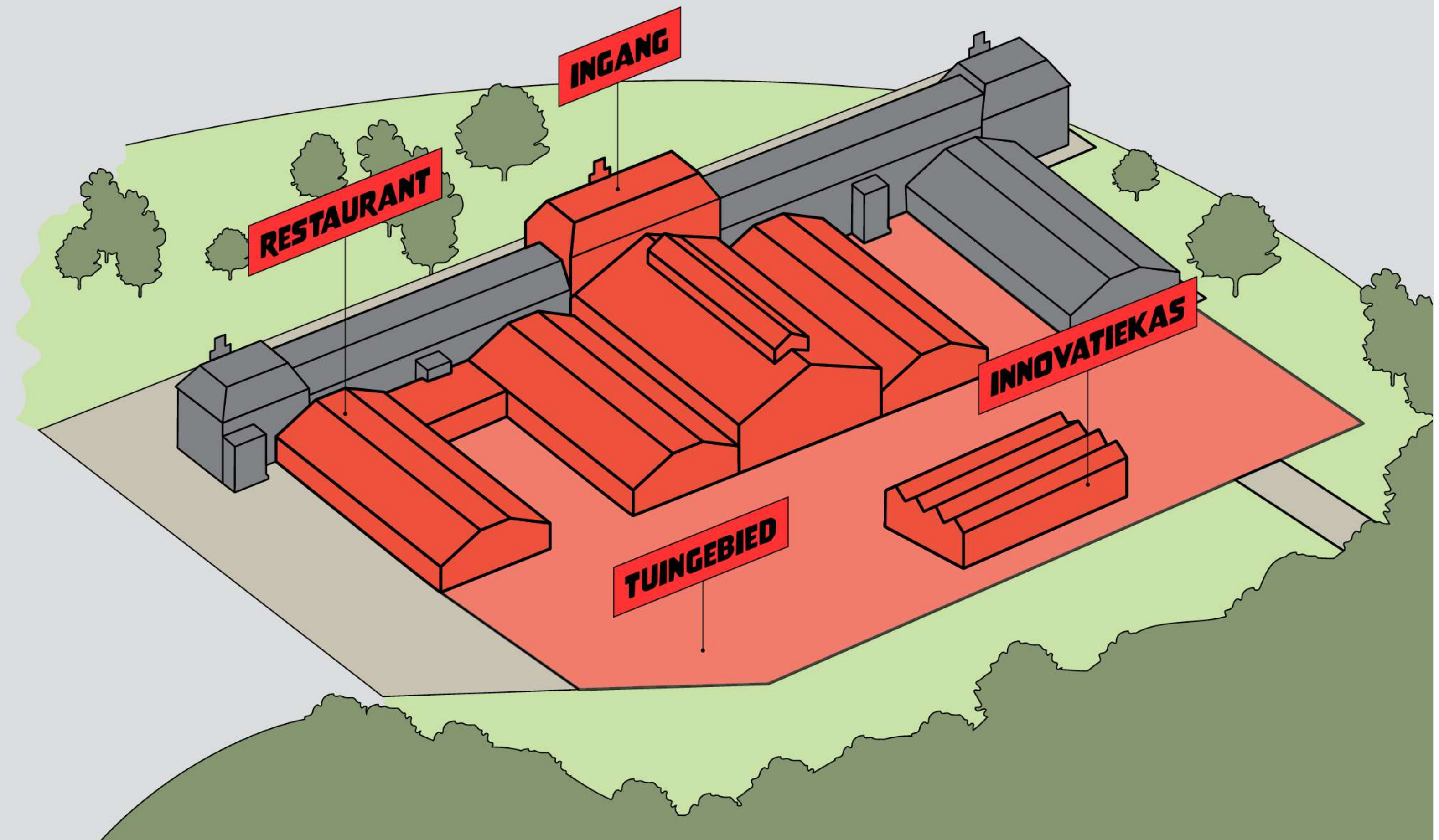
De opgave

Meer doen op minder meters

Door het wegvallen van de nieuwbouw aan de achterkant van de Mauritskazerne is zo'n 40% van het bebouwde vloeroppervlak verdwenen. We winnen deze verloren meters deels terug door hergebruik van de bestaande kas op dat terrein; hier willen we plaats bieden aan snel wisselende innovatie-demo's uit Food Valley en daarbuiten. Daarnaast gaan we het restaurant actiever inzetten voor het vertellen van ons verhaal: bij elk gerecht dat je bestelt zie je waar het vandaan komt en welke bewerkingen het onderging voor het op je bord kwam.

De vrijkomende buitenruimte wordt gebruikt om het verhaal van onze land- en tuinbouw te vertellen: in afwisselende tuinkamers zie je wat er *in* de grond en *op* de grond gebeurt. Ook een eetbaar bos en speelweides maken deel uit van het plan. De buitenruimte biedt faciliteiten voor het organiseren van kleinschalige food-events.

Door deze wijzigingen is de investeringsom aanzienlijk verlaagd, terwijl de bezoekduur gelijk blijft. De capaciteit voor de ontvangst van grote groepen is zelfs verhoogd.



Nieuwe indeling

Bezoekers kiezen hun eigen weg

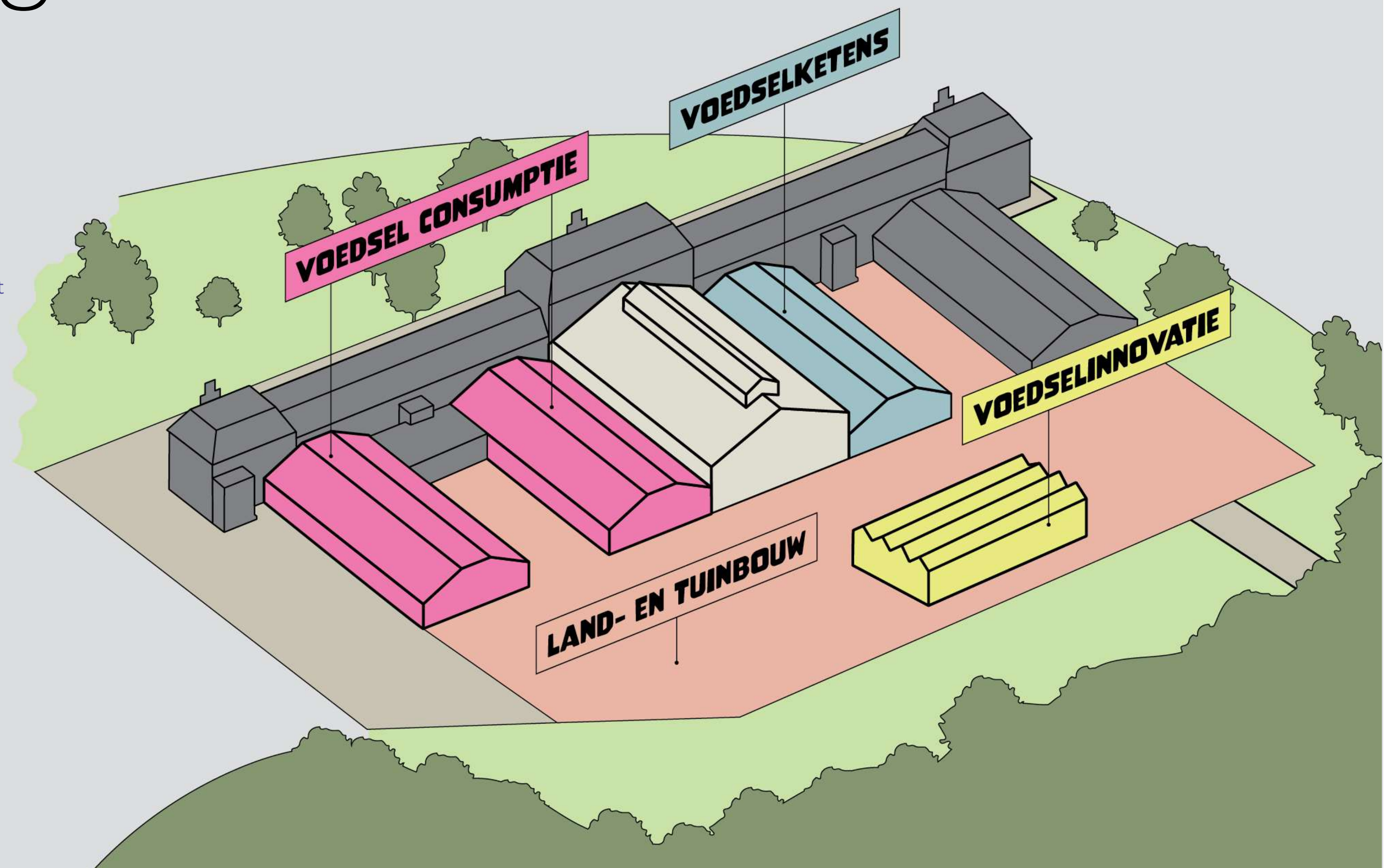
Waar het publiek in het oude ontwerp een enkele reis door de attractie maakte, staat in het nieuwe ontwerp gastvrijheid centraal. Bezoekers komen samen in de grote monumentale hal in het midden van het gebouw, de Hub (werknaam). Van daaruit ondernemen ze bezoekjes naar de verschillende onderdelen. Iedereen bepaalt zijn eigen volgorde en stelt daarmee zijn eigen avontuur samen. Ook het restaurant is rechtstreeks vanuit deze hub te bereiken. Het zijn de twee plekken waar je afspreekt met anderen om je ervaringen te delen, onder het genot van de heerlijkste verwennerijen. Het gaat tenslotte over de positieve kant van eten! Aangezien mensen hun eigen route samenstellen is het van belang dat de onderdelen van het verhaal op een logische manier geordend zijn. Daarom zijn voedselketens, land- en tuinbouw en voedselconsumptie-attracties bij elkaar gezet. Het maakt niet uit in welke volgorde je ze afloopt, je gaat vanzelf zien wat ze met elkaar te maken hebben.

Voedselketens gaat over de wereldwijde productiemethoden die we als mensheid hebben ontwikkeld. Bezoekers gaan actief aan de slag met het eerlijker en gezonder maken daarvan.

Land- en tuinbouw gaat over alles wat er in en op de grond gebeurt en gaat gebeuren. Zo willen we ondermeer een eetbaar bos toevoegen aan het programma.

Voedselconsumptie gaat over proeven, eten en voedsaamheid. Hoe werkt onze eetcultuur, wat is goede voeding en hoe kan je van eten een nog groter feestje maken?

Voedselinnovatie gaat over alle ideeën die leven in Food Valley: van kweekvlees tot insectenburger en alles wat daar tussen zit. Met elke maand de laatste vindingen.





Voor wie doen we het?

Lekker, belangrijk

De World Food Experience heeft serieuze bedoelingen: een betere gezondheid voor onze lijven en onze planeet. Maar die worden niet al te zwaar opgediend. We gaan inzetten op beleving, met een heus smaakavontuur voor een breed publiek. Gezinnen en schoolgroepen zijn de eersten waar we aan denken. Maar grootouders, studenten en buitenlandse vrienden moeten natuurlijk óók allemaal komen. Daarnaast is zakelijk bezoek welkom met een speciaal programma. Voor iedereen is een onvergetelijk dagje uit samen te stellen.

Dit dagje uit heeft een hoger doel: mensen bewust maken van hoe voeding werkt. Hoe onze voedselvoorziening onze wereld heeft gevormd. Hoe we allemaal verbonden zijn door productieketens die we zelf hebben gevormd. Hoe duizenden handen elke dag zorgen voor een goed gevuld bord. Hoe ons welbevinden direct wordt beïnvloed door hoe we ons voeden. En dat onze gezondheid én die van onze leefwereld afhangt van de keuzen die we maken. Samen genieten en samen kennis opdoen gaan hand in hand.



Families



Kinderen 8-12



Jongeren 12-16



Schoolklassen



Zakelijk bezoek



Alles op tafel

Problemen en stevige debatten worden niet vermeden, maar juist opgezocht

Veel maatschappelijke debatten gaan eigenlijk over voeding. Of het nu over stikstof gaat of de voedselbank, over de waterhuishouding of de volksgezondheid, over dierenleed of klimaatverandering: alles komt neer op hoe we onze voeding produceren, verplaatsen, verdelen en consumeren. Logisch dat we daar stevige gesprekken over hebben.

Bij de World Food Experience willen we mensen actief bij die gesprekken betrekken. Doordat onze gasten een aantal uren aanwezig zijn, is er ruimte om de complexiteit van deze onderwerpen in hun volle omvang te laten zien.

Op de komende pagina's ziet u hoe wij dit willen aanpakken.

We gaan er daarbij niet vanuit dat er één enkele oplossing is voor alle problemen. Eerder bieden we ruimte voor debat en experiment, voor alle ideeën en meningen is ruimte. Of anders gezegd: de ruimtes worden ingericht op het genereren daarvan.



Vaardigheden van de 21e eeuw

Denkgereedschap voor de wereld van morgen

Een gezonde leefomgeving bereiken we niet alleen met duurzaam gedrag. De wereld van de 21e eeuw vraagt ook om denkers en doeners die complexe problemen kunnen aanpakken en oplossen. Hiervoor is de komende 20 jaar een nieuwe generatie aan zet.

De World Food Experience benadert haar bezoekers daarom niet alleen als voedselconsument. Ook de toekomstige onderzoekers, bestuurders, topkoks en ontwerpers onder hen worden uitgedaagd. Dat doen we door bezoekers actief aan de slag te laten gaan met de gigantische uitdagingen waar we met z'n allen voor staan.

We komen hiermee tegemoet aan de wensen van scholen en andere opleiders om zogenaamde 'vaardigheden van de 21e eeuw' te ontwikkelen. Dat zijn competenties die nodig zijn om uitdagingen van morgen het hoofd (en het hart) te bieden.

We hebben hiervoor een aantal werkrumtes in gedachten waar gewerkt wordt aan uitdagingen op food gebied. Dat kan om het inrichten van complexe processen gaan, maar ook om het bedenken van gezonde snacks, het versimpelen van ketens of het ombuigen van afvalstromen. Door kant en klare instrumenten aan te bieden, verhogen we de aantrekkingskracht voor schoolbezoek en studentparticipatie.



Elk seizoen een reden voor bezoek

Een programmeerbare plek

Verandering van spijs doet eten. Dat komt goed uit want we willen dat mensen vaak terugkeren naar de World Food Experience. Om die reden zijn verschillende plekken -ongeveer de helft van het totaal- ingericht voor flexibel gebruik. Alle faciliteiten zijn aanwezig zodat iedereen die dat wil kleine en middelgrote evenementen op food gebied kan organiseren:

- in de proeftuin kunnen uiteenlopende food festivals worden gehouden;
- in de Innovatiekas zijn faciliteiten om snel proefopstellingen en prototypes te etaleren;
- in het World Food Restaurant zijn diverse keukens waar het publiek zelf culinair aan de slag kan;

- in de hub is een grote demokeuken en er is ruimte voor een paar honderd mensen. Kan ook gebruikt worden voor indoor markten en proeverijen;
- in de Kennisquiz is ruimte voor debat en spellen;
- er is een 500 vierkante meter grote congresfaciliteit (geen onderdeel van de World Food Experience maar wel gerund door dezelfde exploitant).

In het exploitatieplan is een programmeur m/v voorzien, die (lokale) partijen helpt om dergelijke evenementen op poten te zetten. Zo doet het centrum waar het voor bedoeld is: Food Valley laten zien als bruisende plek en ontmoetingen organiseren tussen partijen met smaak.



Ga je mee?



Entree

Welkom bij de World Food Experience. De ingang is verplaatst naar de voorkant van de kazerne. Zo gebruiken we de monumentale façade, die onderdeel wordt van een fraai parktoneel, met zichtlijnen vanaf fiets-, wandel- en autowegen.

We maken de experience op een speelse manier kenbaar door een symbolisch object in het gazon te prikken. De vork hiernaast is een eerste suggestie. Voor uitwerkingen en een overzicht van ruimtelijke verbindingen zie '4. Het Buitenterrein'.

De World Food Experience is ook toegankelijk vanaf de 'achtertuin' waar kleine en grote food events georganiseerd kunnen worden, en via de serre van het World Food Restaurant aan de rechterkant van het gebouw.



Entreesituatie

Gasten komen binnen via de hoofdingang van de voormalige kazerne. Er is direct een persoonlijke ontvangst in een balie / shop zone. Hier checken mensen in met hun QR code voor individuen en groepen. Voor hoge nood zijn er direct toiletten beschikbaar, deze bevinden zich bij de garderobezone, waar lockers voor 400 personen zijn voorzien.

Na een wachtruimte met een capaciteit voor plm 90 personen gaan groepen van 40 tot 80 personen naar de Introshow. Deze duurt max 8 minuten en introduceert het verhaal van de WFE, de wereld van ons eten.

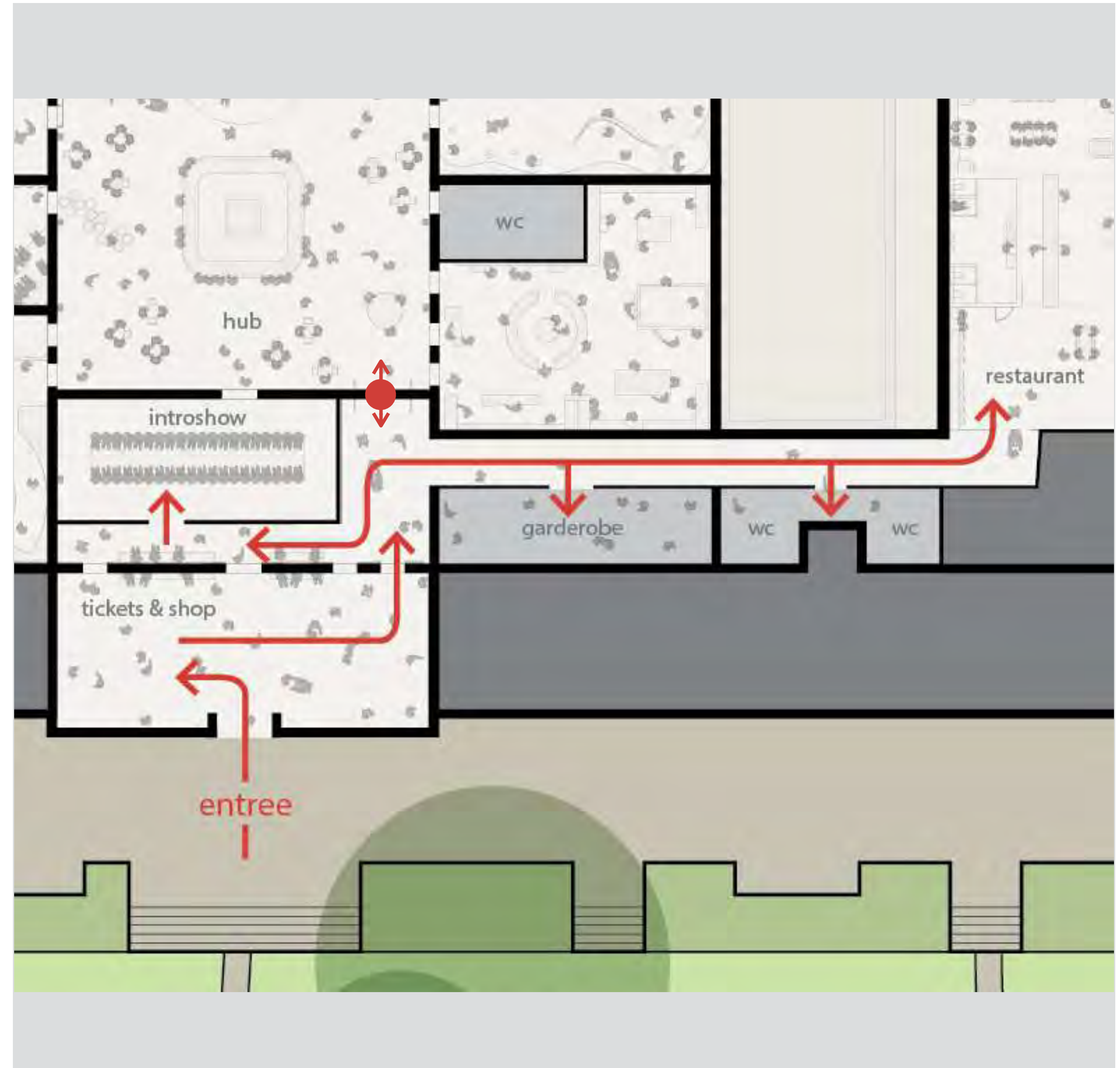
Nadat de film is afgelopen gaan automatische deuren open en betreden de gasten de Hub (werknaam), het hart van de World Food Experience.

Van hieruit bezoeken ze de verschillende onderdelen.

Gasten kunnen naar het restaurant, de garderobe of de uitgang via tourniquets aan de rechterkant van de Introshow. Met een tag / QR code keren zij terug naar de hub en alle andere onderdelen, indien gewenst.

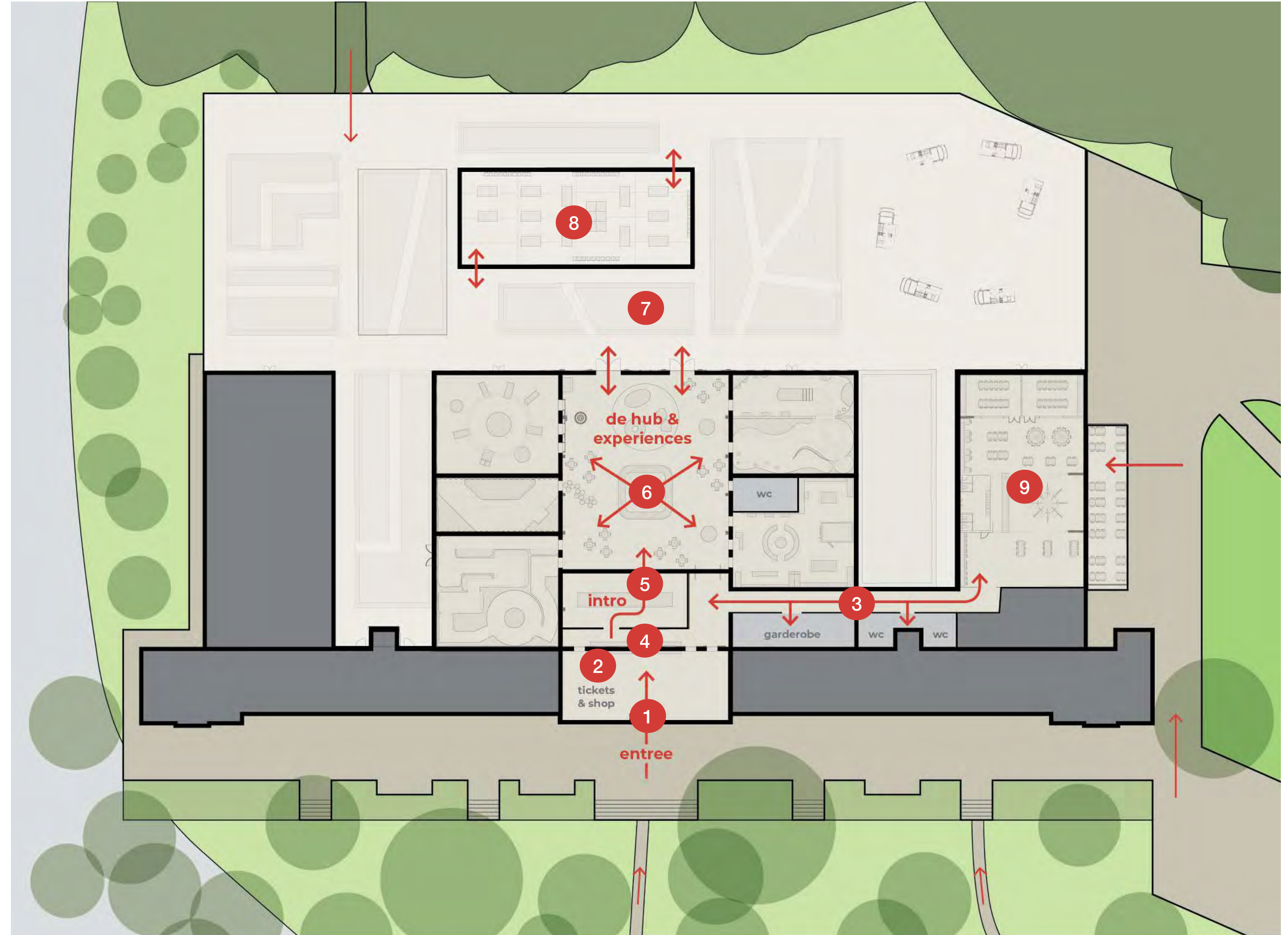
Het restaurant is toegankelijk via de doorlopende gang naar garderobe en toiletten. Zowel het restaurant als de hub hebben eigen toiletgroepen. Het restaurant heeft ook een eigen ingang aan serre zijde. Het is niet mogelijk om zonder QR code via het restaurant de hub zone te bereiken.

Er zijn op deze manier 240-300 mensen per uur te ontvangen. In het gebouw kunnen comfortabel 560 mensen zijn, exclusief buitenruimten en congreszaal.



Bezoekers- stroom

- 1 Entree
- 2 Tickets/shop
- 3 Garderobe/toiletten
- 4 Wachruimte
- 5 Getimede intro
- 6 Hub & experiences
- 7 De proeftuin
- 8 Innovatiekas
- 9 World Food Restaurant

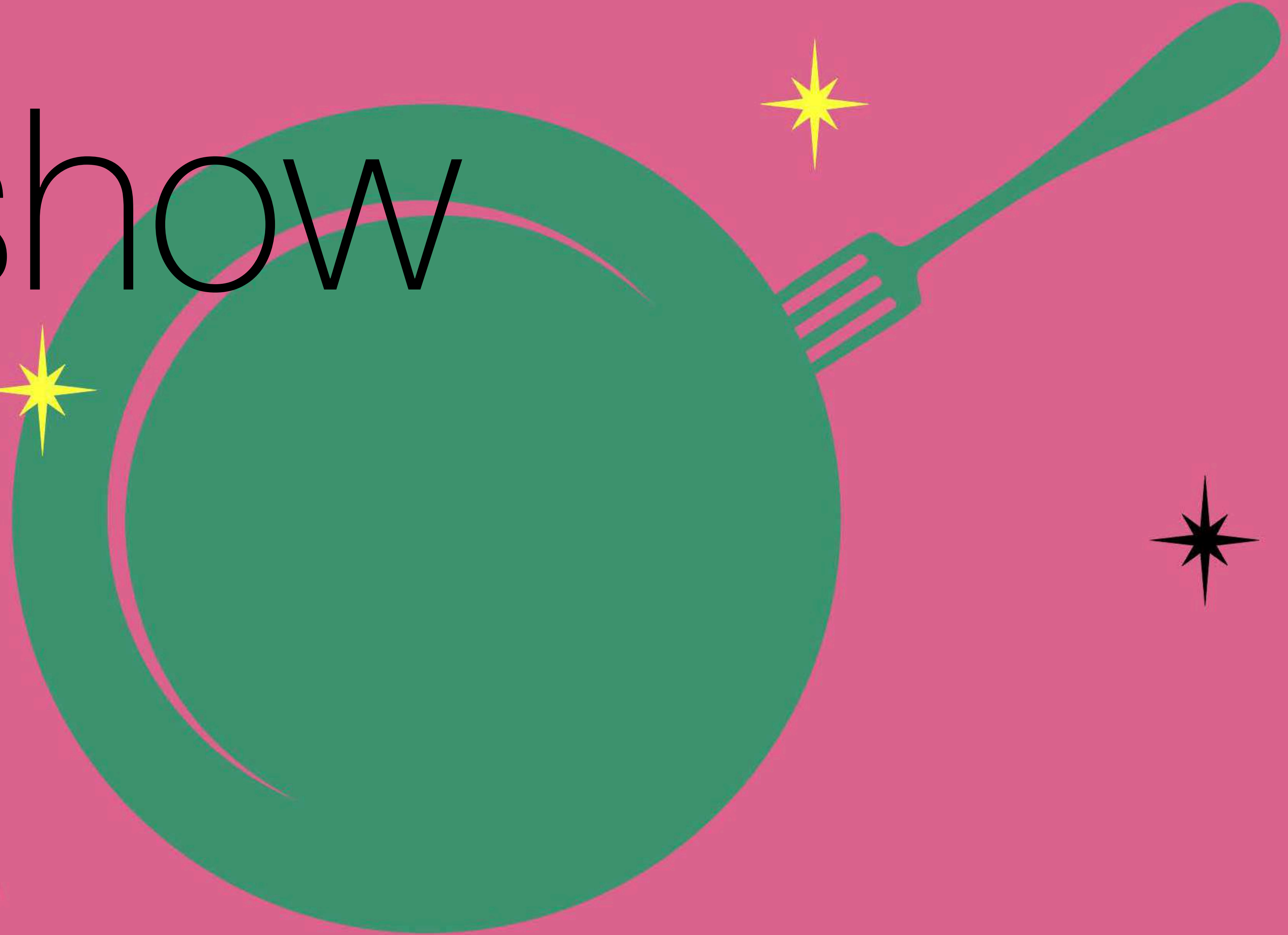


Inhoudelijke onderdelen

De experience heeft acht ruimtes waar we dieper in de inhoud duiken. Deze sluiten aan bij de eerder beschreven thema's van Voedselconsumptie, Voedselketens, Voedselinnovatie en De rol van Nederland. Elke ruimte is vanuit de centrale hub te betreden. Na de introshow stap je via de Hub een van de zes ruimtes binnen. Kies je voor de Tijdreis? Dan onderzoek je de relatie tussen mens en eten. In de quiz test je je voedselkennis en in Onze Wereld werk je samen aan voedseluitdagingen. Stap voor een frisse neus naar buiten en bezoek de Proeftuin en de Innovatiekas. Als je weer binnenkomt loop je Mijn lichaam, Mijn eten binnen waar je te weten komt waarom je eet wat je eet en wat ermee in je lichaam gebeurt. Ten slotte pas je al die kennis toe in De Supermarkt en sluit je met nieuwsgierige honger je bezoek af in het World Food Restaurant.



Introshow



Voorheen: Signature theatre

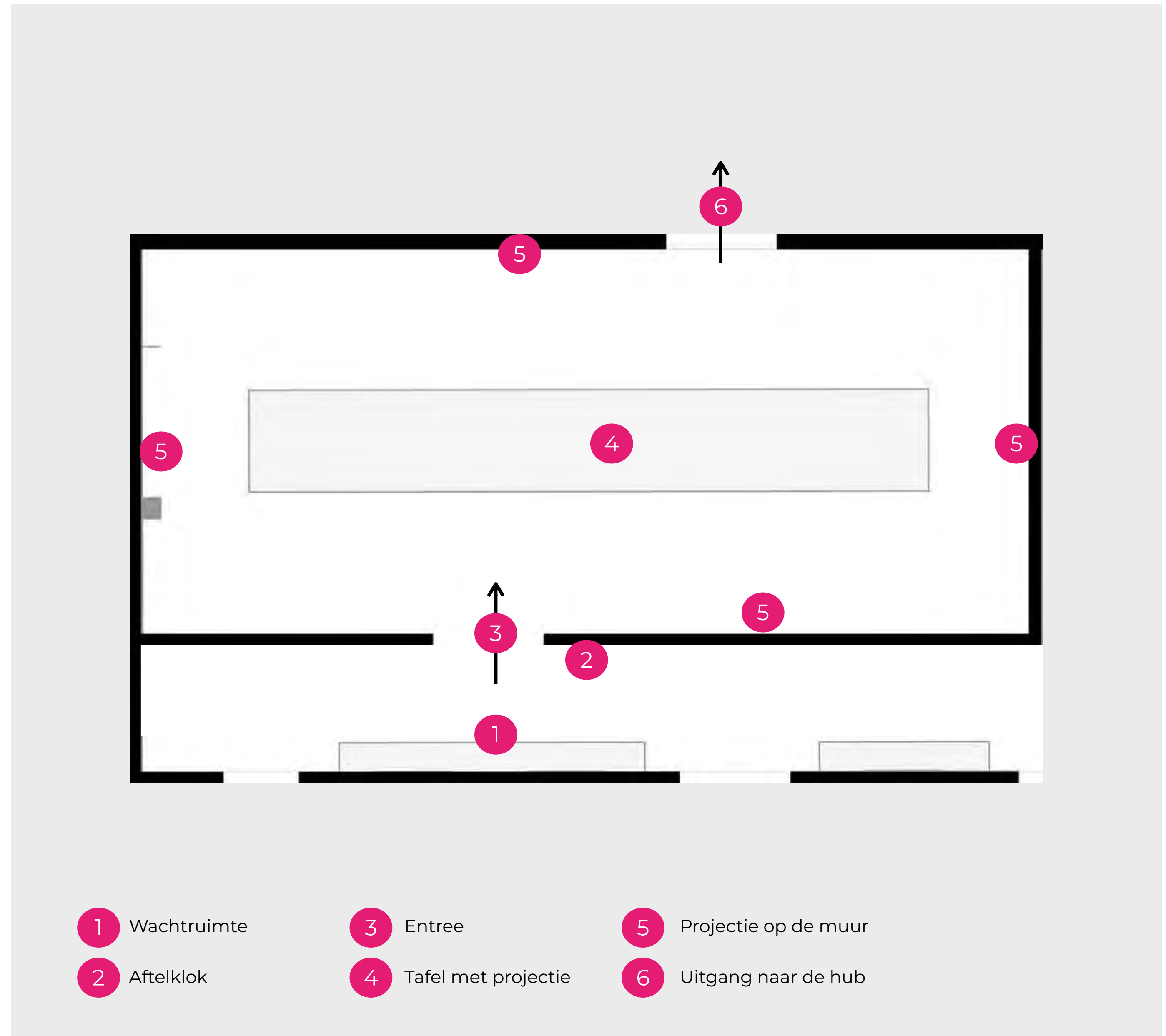
De introshow

Welkom in de Wereld van Eten

Kom erachter hoe groot de Wereld van Eten is in de introductieshow van de World Food Experience. Bezoekers krijgen een episch verhaal voorgeschoteld over de relatie tussen eten, de wereld en zichzelf. Welke rol speelt eten in hun dagelijkse leven? Het gaat hier niet alleen over het individu maar ook over hoe eten verbindt en samenbrengt.

Tegelijkertijd komt ook de mondiale rol van eten aan bod. Hoeveel mensen zorgen ervoor dat eten uiteindelijk op jouw bord terecht komt? En waar komt het vandaan?

Na het zien van dit verhaal zijn onze gasten enthousiast en gemotiveerd om de World Food Experience verder te ontdekken.



- 1 Wachtruimte
- 2 Aftelklok
- 3 Entree
- 4 Tafel met projectie
- 5 Projectie op de muur
- 6 Uitgang naar de hub

De wereld op je bord

Veertig tot tachtig bezoekers nemen plaats aan een reusachtige opgedekte tafel. Als het licht dooft komt al het servies tot leven. Via videoprojectie duikt de tafelgast in zijn bord, waar zich een oneindig wormgat opent. Wat blijkt is dat de gerechten die daarop liggen een adembenemende reis over de wereld hebben afgelegd.

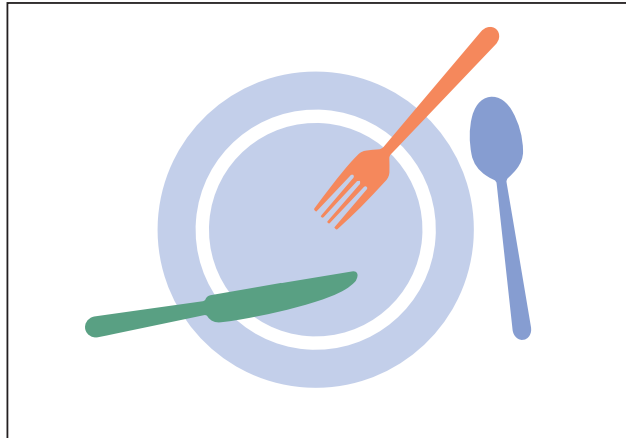
De tafel en de muren rondom komen tot leven en vertellen een bijzonder verhaal. Het is alsof je in een andere wereld belandt. Waar net nog een normale tafel stond, worden nu de meest fantastische verhalen verteld. Een kleine kok loopt over het bord en laat zien wat men over de wereld eet. De geluiden en het licht geven het gevoel alsof je bij een Frans buurtfeest bent aangeschoven.

De boodschap is duidelijk: de wereld van ons eten is veel groter dan gedacht. Het is het meest dichtbij, en tegelijk het meest verstreckende onderdeel van onze leefwereld. Als de deuren opengaan loop je de hub binnen, dubbel gemotiveerd om met voeding aan de slag te gaan.

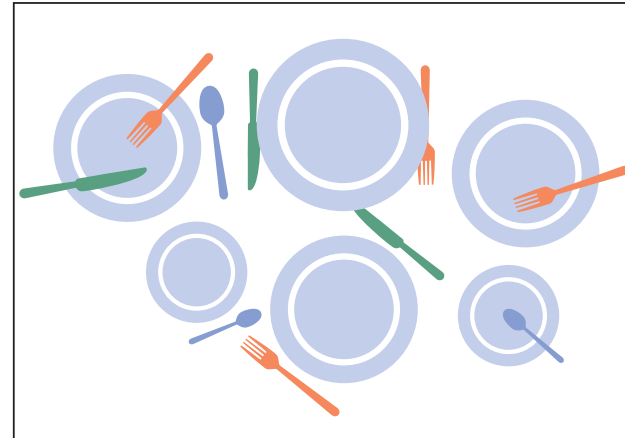


Storyboard

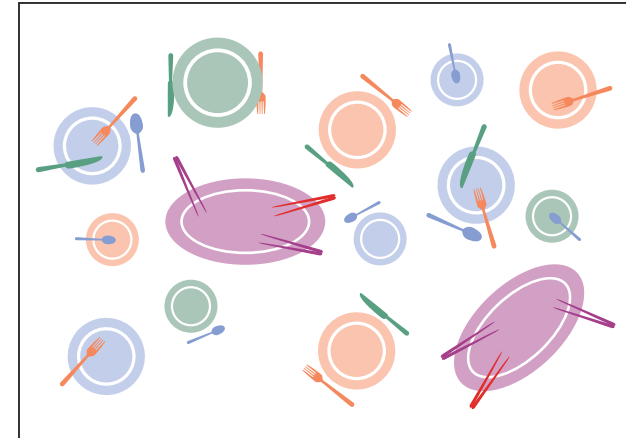
1. Welke rol speelt eten in jouw leven?



Beginnen bij je eigen bord



Wat eten we in Nederland



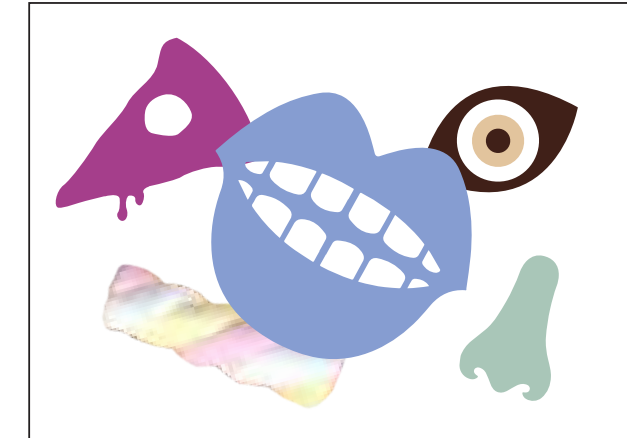
Wat eten ze in de rest van de wereld?



2. Waar hebben we eten eigenlijk voor nodig?



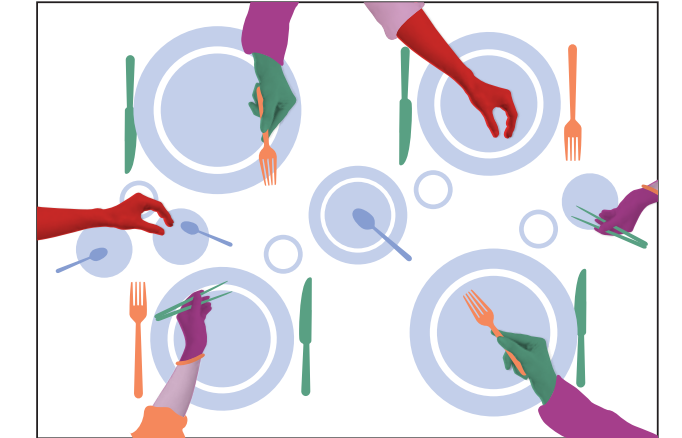
Terug naar je eigen bord - wat hebben we per dag eigenlijk 'nodig'?



De verleiding van eten

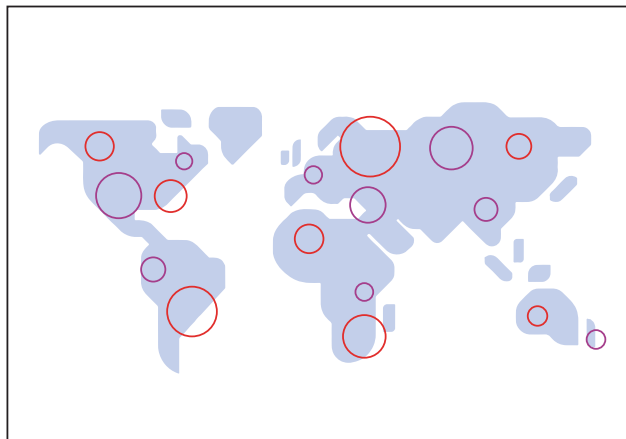


Om te kunnen leven, bewegen en (gelukkig) te zijn

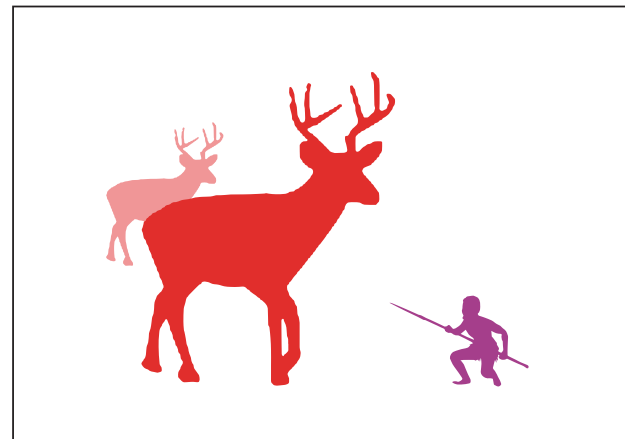


Eten brengt ons samen

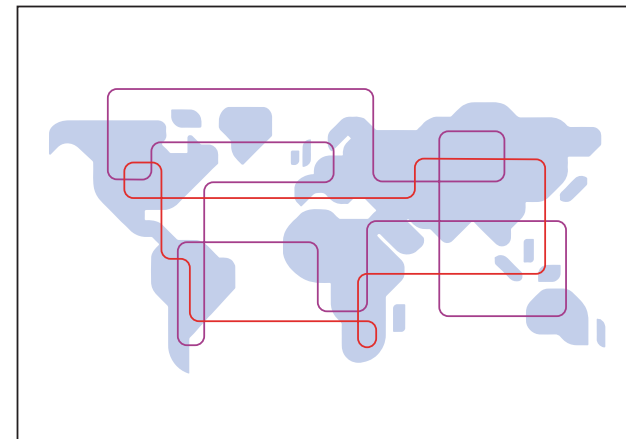
3. Waar komt je eten vandaan?



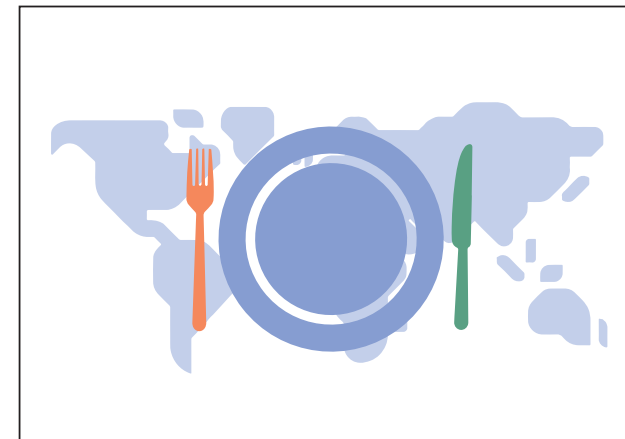
Waar komt het eten dat je koopt eigenlijk vandaan?



Oorsprong eten, wat aten we vroeger



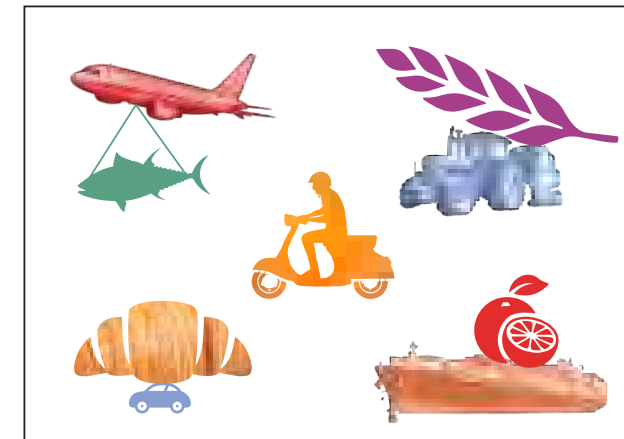
Eten begon de wereld over te reizen en er kwamen nieuwe producten bij



Door globalisering kunnen we het hele jaar door eten van over de hele wereld eten - de wereld op je bord



4. Wie maakt je eten en welke rol speel jij hierin als maker en/of koper?



Er zijn een hoop mensen die achter de schermen bezig zijn met eten

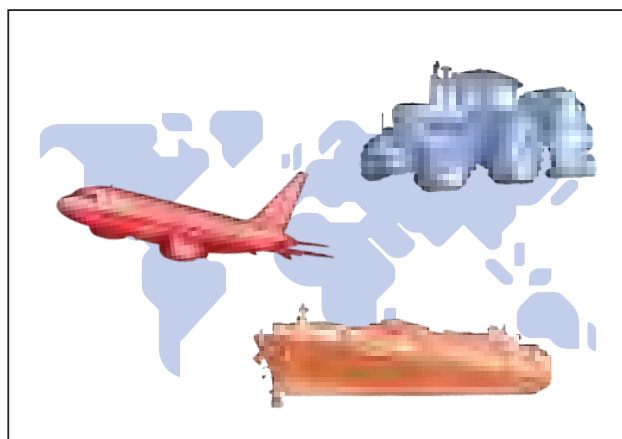


Boeren werken op het land en zijn net zoals wetenschappers en anderen bezig met innovaties

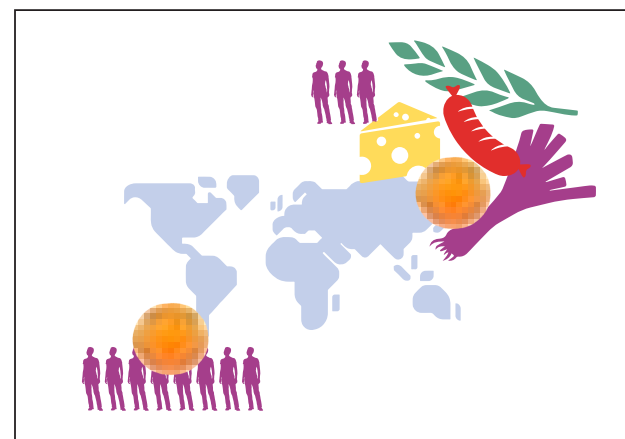


Welke rol speel jij in de voedselketen? Verbouw jij eten? Hebben jouw consumeerkeuzes impact?

5. Welke keuzes maak jij?



In wat voor systeem leven we en is dat houdbaar?



Het is oneerlijk verdeeld, sommigen hebben te veel eten en anderen te weinig. Terwijl we veel eten weggooien

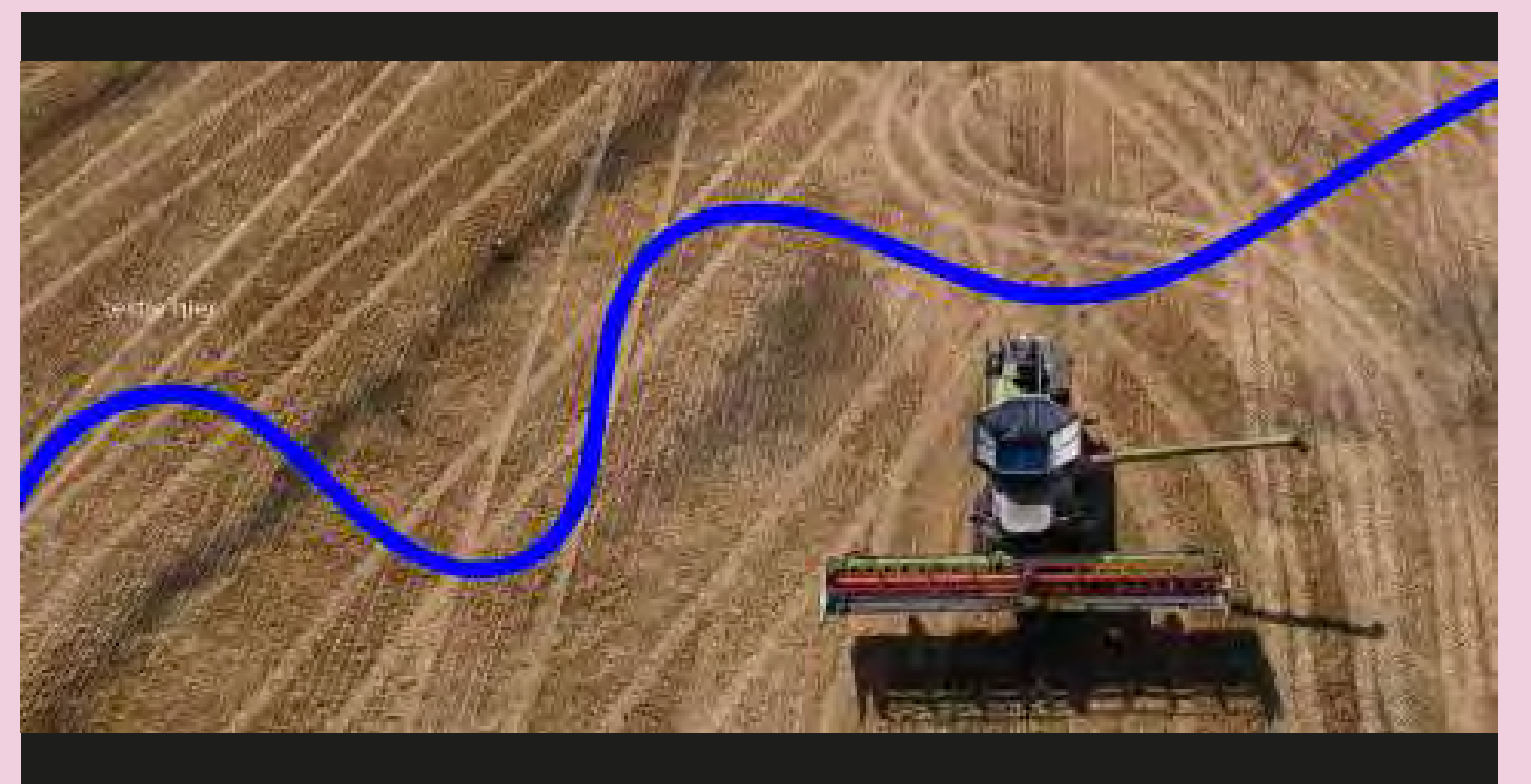
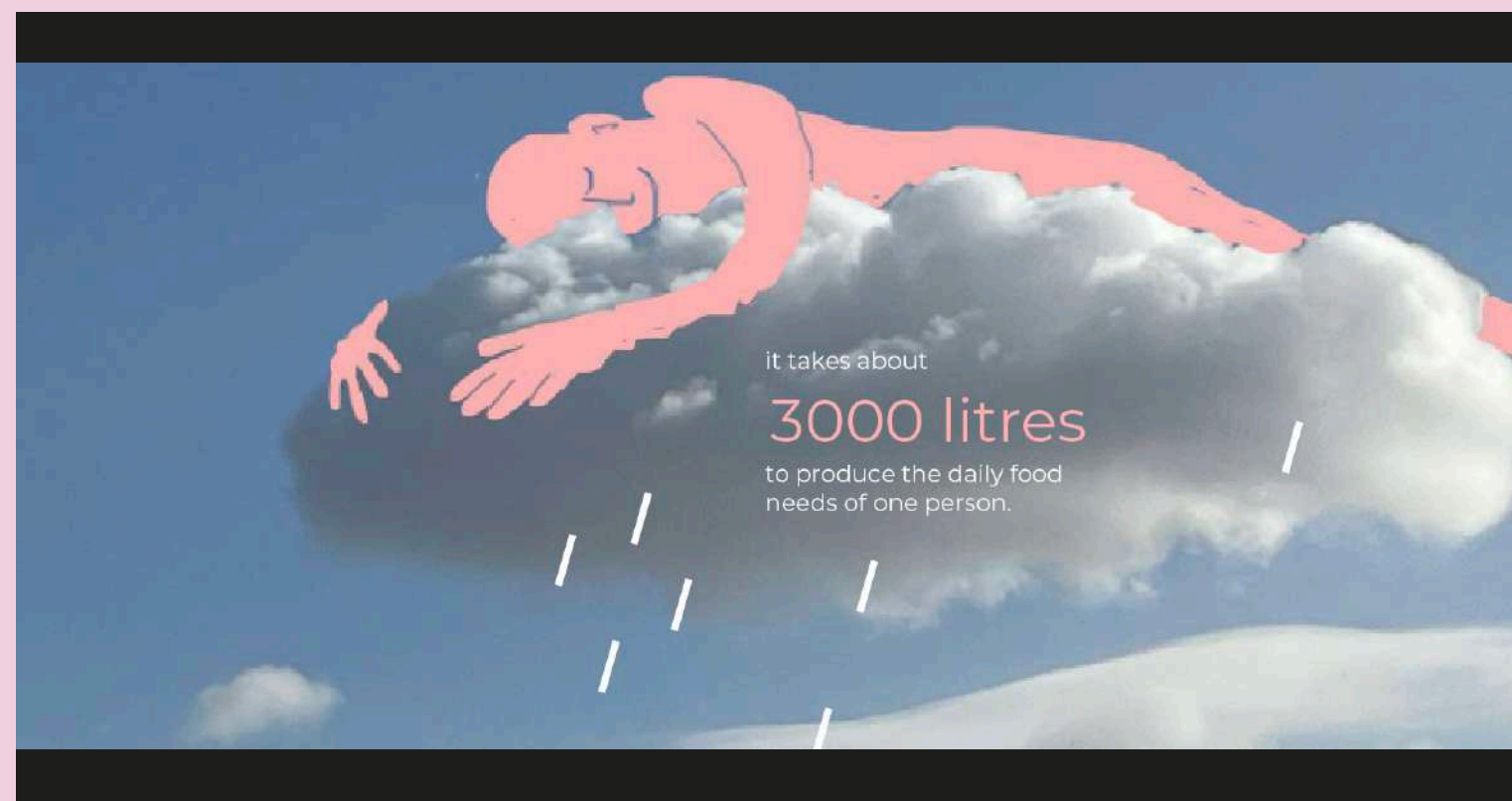
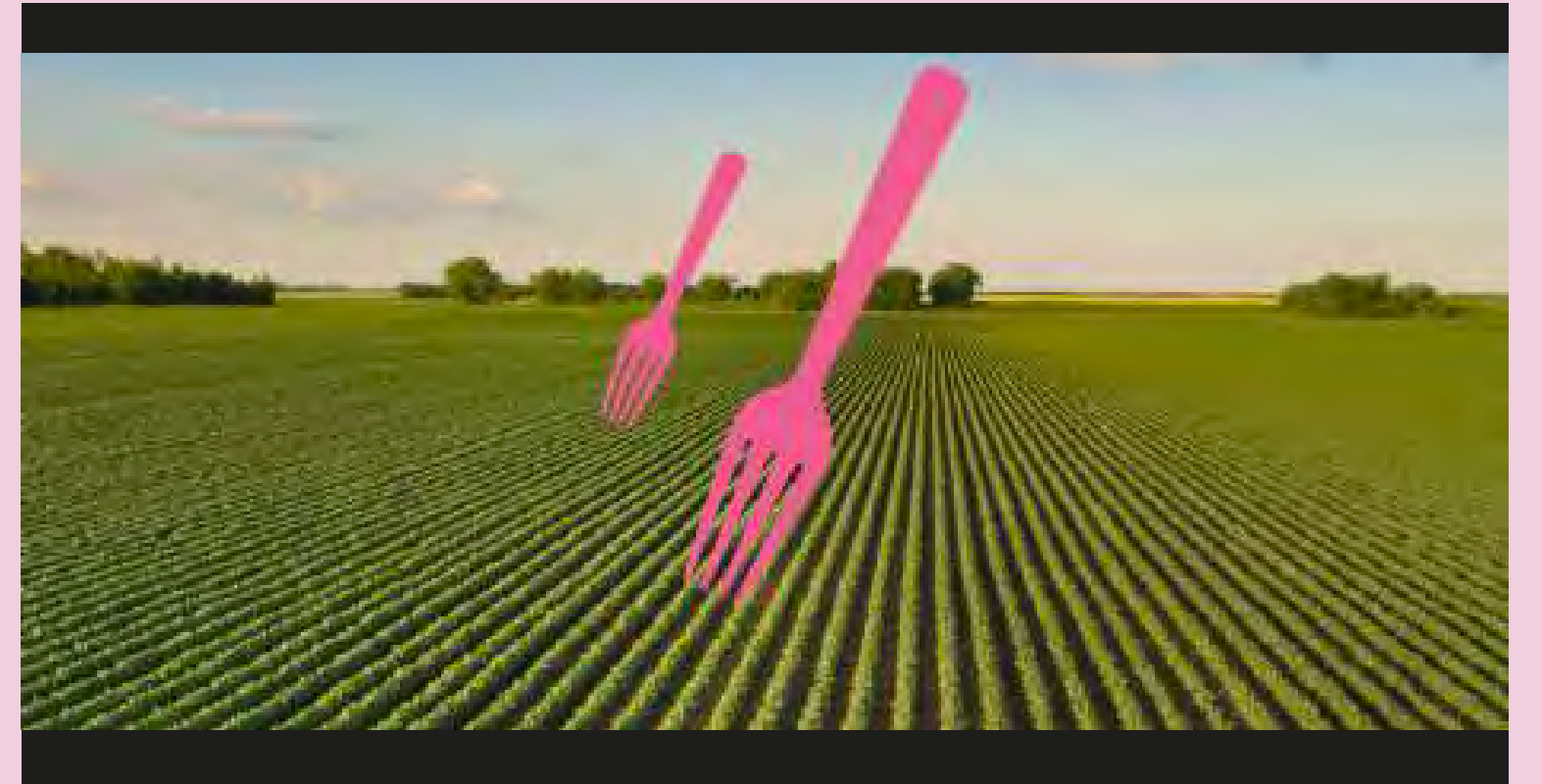
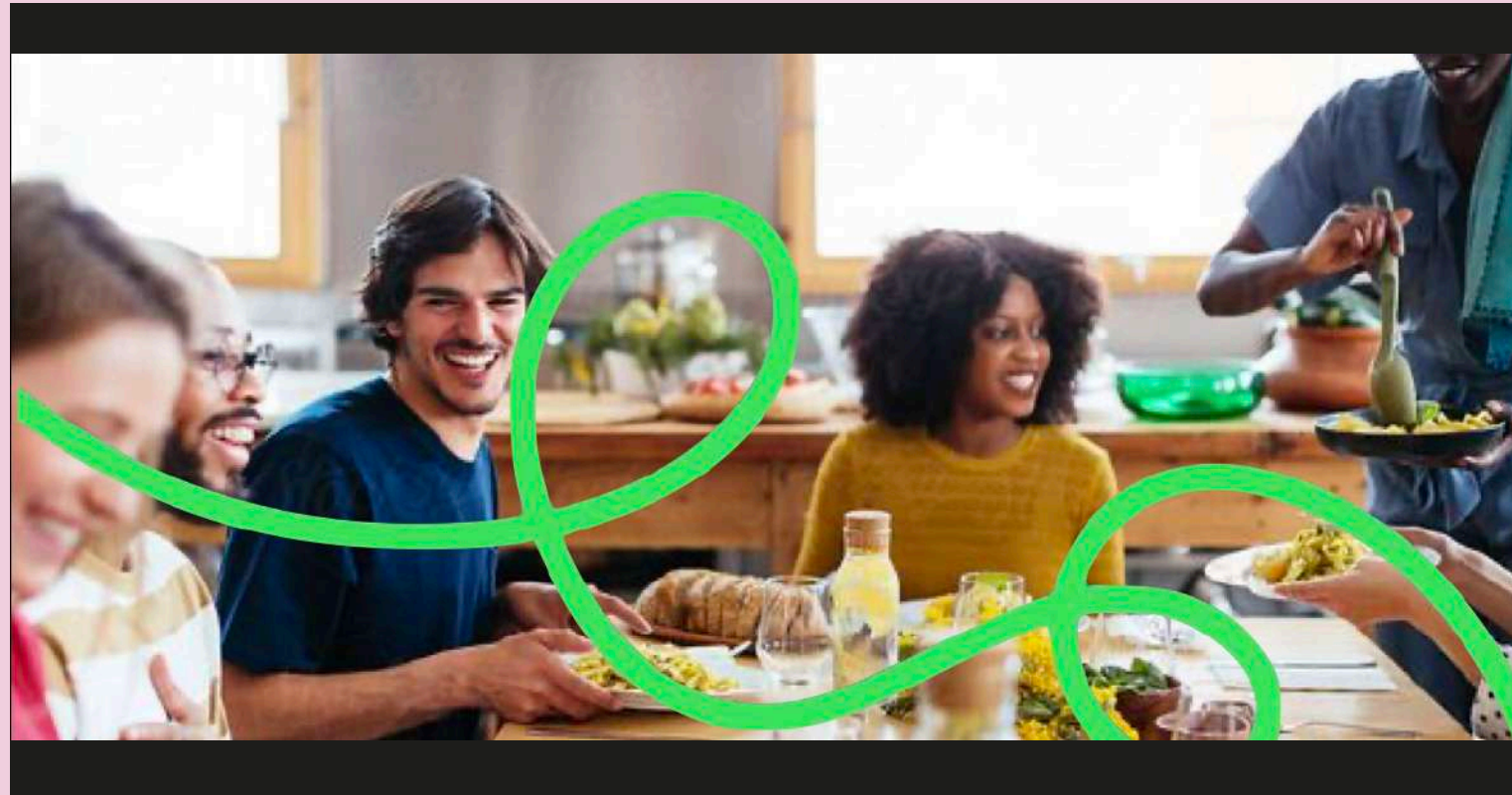


Zijn er andere mogelijkheden? Alleen lokaal eten of kassen bouwen zodat we lokaal kunnen produceren?



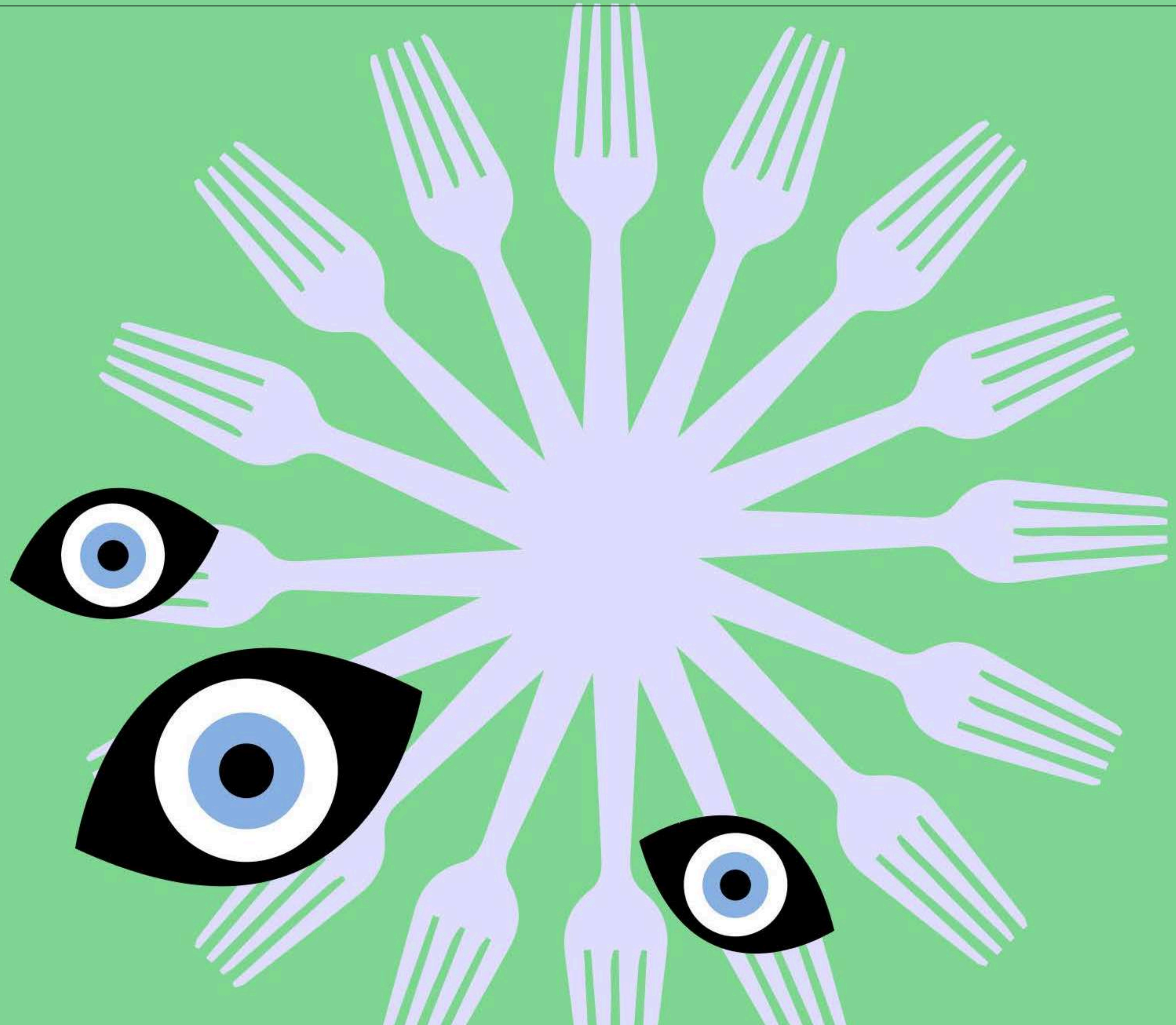
Concluderend, wat kies jij? Wat valt er te kiezen?

Moodboard film



De centrale hal

Hub



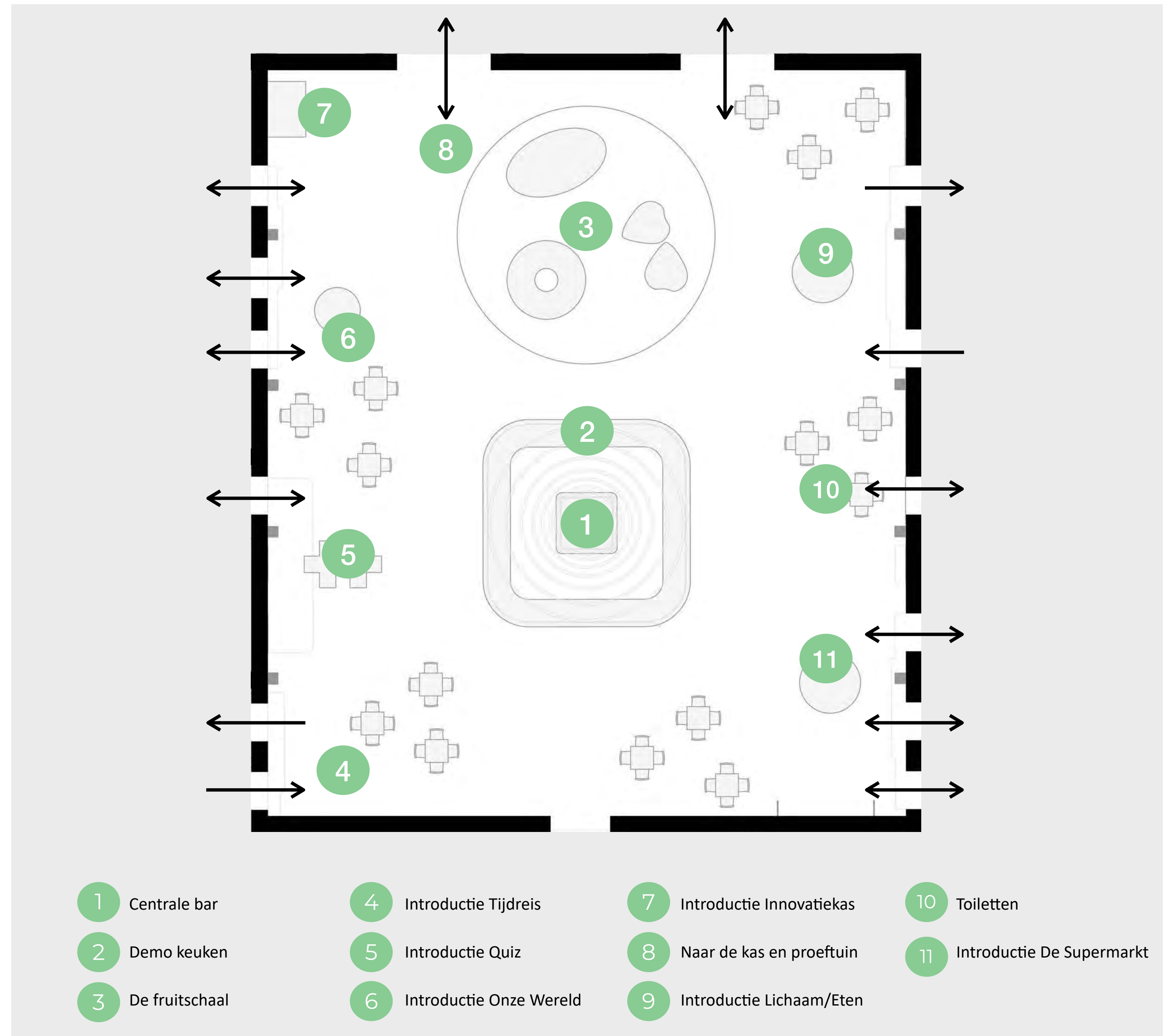
De hub

Het centrale plein van de World Food Experience

De hub is hét centrale hart van de World Food Experience. In deze levendige verblijfsruimte verzamelen alle bezoekers zich. Vanuit hier kan men de experience ruimtes bezoeken, inclusief de kas en de omvangrijke proeftuin achter het gebouw. Voor de ingangen van de experience ruimtes staan introducerende exhibits die bezoekers naar binnen lokken (4-11).

In de centrale bar (2) worden kookshows gegeven en er is wat te proeven. De ruimte is flexibel in te richten voor evenementen en te programmeren voor special interest groepen.

Boven de bar zie je een grote installatie met een scherm die de kookdemo weergeeft, goed te zien van alle kanten. Daarboven draaien en kolken tal van ingrediënten in een grote blender. In de fruitschaal (3) kunnen klassen en gezinnen elkaar makkelijk treffen en even chillen op de hotdog of meloenbank.







DE SUPER
MARKT

50%
KORTING

SALE!

1+1
GRATIS

WERELD
VAN ETEN



WERELD VAN ETEN

DE TIJDREIS

ON AIR

DE QUIZ

ONZE WERELD

DE INNOVATIE KAS

Voedsel Productie



Voedselproductie:

De kennisquiz



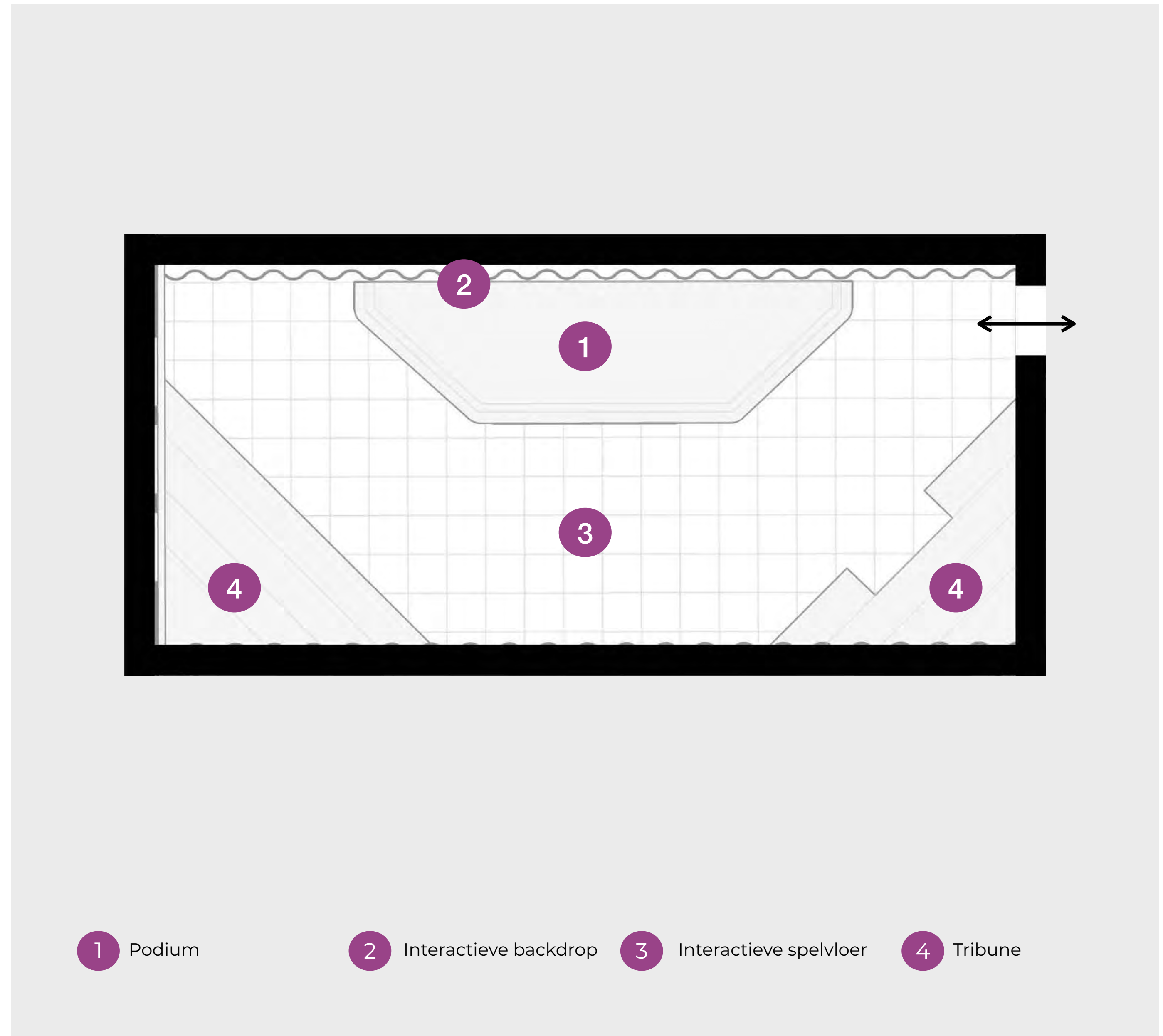
Voorheen: Townhall meeting

De kennisquiz

Kom erachter hoeveel jij weet van eten

In de quiz- en debat studio krijgen actuele thema's de ruimte. In deze zaal is er plek voor debatten, quizen, lezingen en spellen. Sprekers kunnen hier op geplande tijden lezingen geven of debatten leiden. Wanneer er geen spreker is, spelen bezoekers de Kennisquiz en ontdekken hoeveel zij nou echt over eten weten. Hier wordt op speelse manier de kennis van de bezoeker getest. Het zijn vragen over uiteenlopende thema's binnen de wereld van eten zoals de herkomst van avocado's, waar het stikstofdebat over gaat en welke verrassende ingrediënten in kauwgom zitten. De vragen gaan over onderwerpen die terugkomen

in de rest van de World Food Experience en raken aan veel actualiteiten. Als er nieuwe kwesties zijn of discussies spelen, kunnen de spellen geüpdate worden. Op deze manier is er altijd weer wat nieuws te doen.

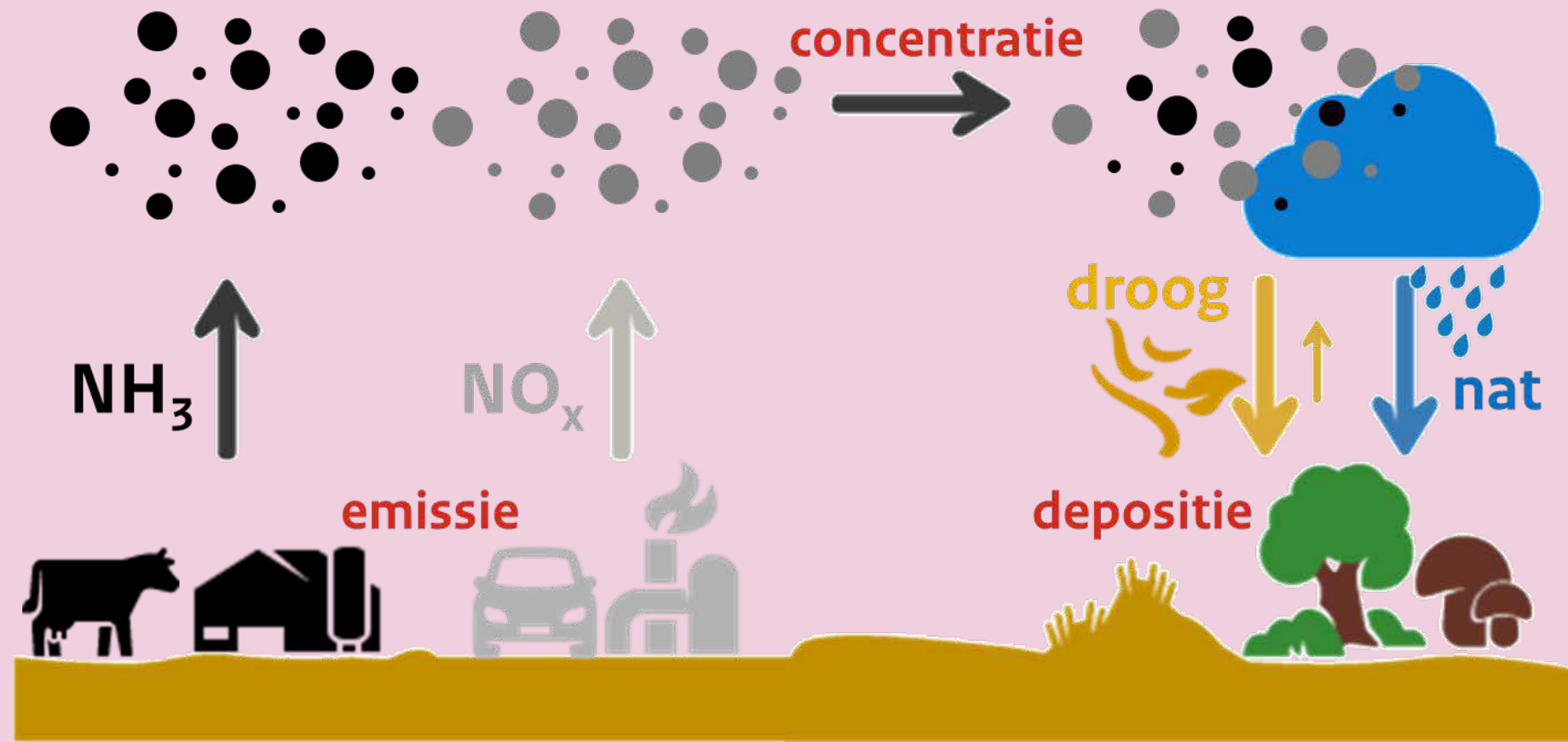


- 1 Podium
- 2 Interactieve backdrop
- 3 Interactieve spelvloer
- 4 Tribune

Thema's



De gezondheid van biologische producten



Stikstofdebat



Herkomst van eten



Kweekvlees



De ethiek rondom genetische modificatie van voedsel



Foodprint



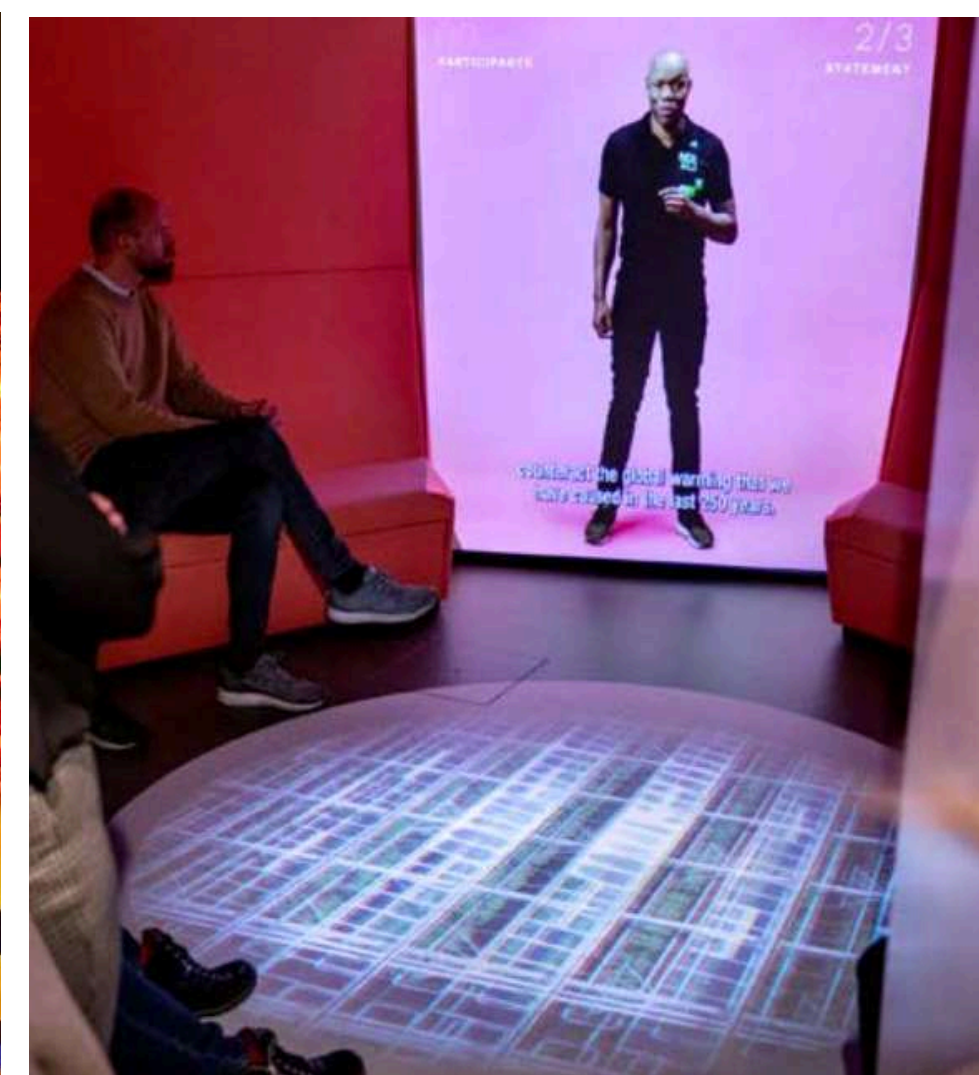
Voedselverspilling



Is lokaal eten duurzaam?

De interactieve spelshow

Wanneer je de quiz- en debat studio binnenstapt krijg je het gevoel in een tv-studio te zijn beland. Het lijkt alsof er over 10 minuten een live quiz wordt opgenomen en dat jij zowel deelnemer als toeschouwer bent. De lampen branden, het podium staat klaar en de spanning stijgt. Op het podium verschijnt een presentator digitaal of in levende lijve die de show start. Je doet als publiek actief mee door middel van de interactieve spelvloer. De presentator stelt een vraag en door op het juiste vlak op de vloer te gaan staan, geef jij je antwoord. Maar wees er snel bij, anders ben je te laat! Doordat het een interactieve vloer is kunnen er ook andere spellen gespeeld worden zoals een voedselsnake, red-het-waterspel, ken-je-groenterace.



Referentieproject: Spelruimte in Beeld & Geluid

De quizruimte is gebaseerd op een recent geopende spelruimte in het Mediamuseum Beeld & Geluid in Hilversum.

In deze ruimte zijn verschillende spellen te spelen in groepen. Het is niet nodig dat spelers elkaar kennen, dus zowel school-groepen als losse groepen kunnen meedoen.

De spelruimte is met een druk op de knop om te zetten naar een ander spel. Het is daarnaast relatief eenvoudig om nieuwe spellen te programmeren. Zo kan deze quizruimte worden aangepast op de actualiteit: als er een nieuwe kwestie over onze voedselvoorziening opduikt, kan er een passend spel bij worden gemaakt zodat bezoekers spelenderwijs begrijpen hoe het in elkaar zit.

Er is ook een stand waarin de media worden gedimd en de ruimte als 'gewoon' debatcentrum functioneert.

tinker.nl/projecten/mediamuseum-beeld-geluid



Impressie



Impressie



Impressie



Voedselproductie:

De Tijdreis

Voorheen: The food value chain



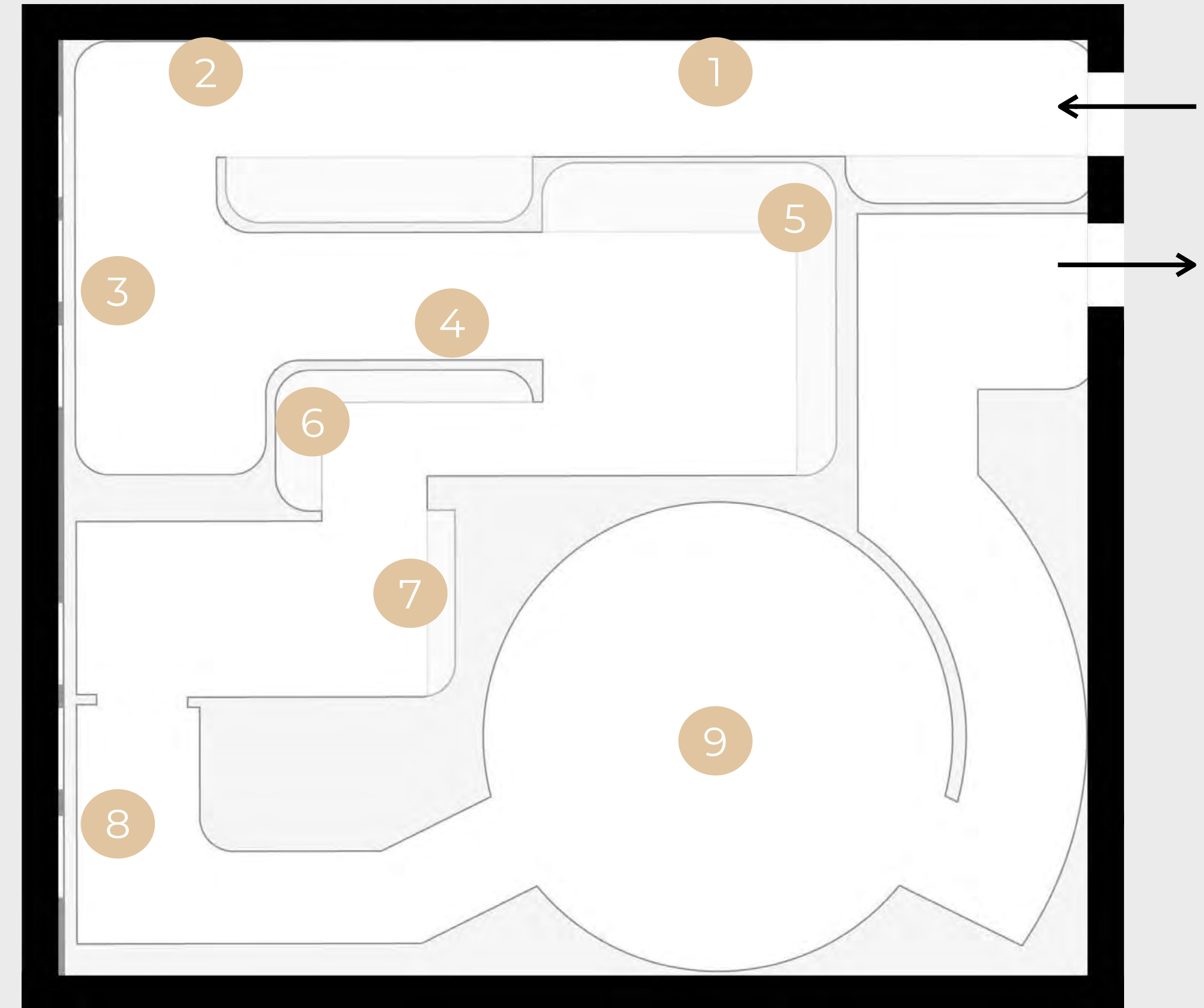
De Tijdreis

Ervaar de evolutie van onze voedselketens

Voedselvoorziening heeft de mens en het uiterlijk van de wereld gevormd. Lange tijd aten we wat er in de buurt groeide of leefde. Totdat mensen leerden hoe je je voedsel kunt telen, bewerken, bewaren en verhandelen. Zo ontstonden steden, handel en zelfs de taal. In de loop van de geschiedenis zijn er meer van die mijlpalen geweest zoals, veel recenter, de technieken van conserveren en de hygiëne-revolutie. Wat zijn de revoluties van vandaag en morgen?

In de tijdreis leer je hoe onze voedselketens steeds langer en complexer werden, totdat ze

uiteindelijk de hele wereld omspannen. De reis eindigt in het nu: in een indringend 360 graden filmtheater zie je de razend efficiënte voedselketens van vandaag. We voeden dik acht miljard monden. Maar gaat het wel goed op deze manier?



- | | | | |
|--------------------------|--------------------|----------------------------|----------------------|
| 1 Jagers en verzamelaars | 3 Landbouw | 5 Overzeese handel | 7 Schaalvergroting |
| 2 Vuur | 4 Landbouw met vee | 6 Columbianse uitwisseling | 8 Innovatie |
| | | | 9 Hedendaagse wereld |

* dit zijn voorlopige thema's - content nader uit te werken

Thema's



Innovatie



Columbiaanse uitwisseling



Jagers en verzamelaars



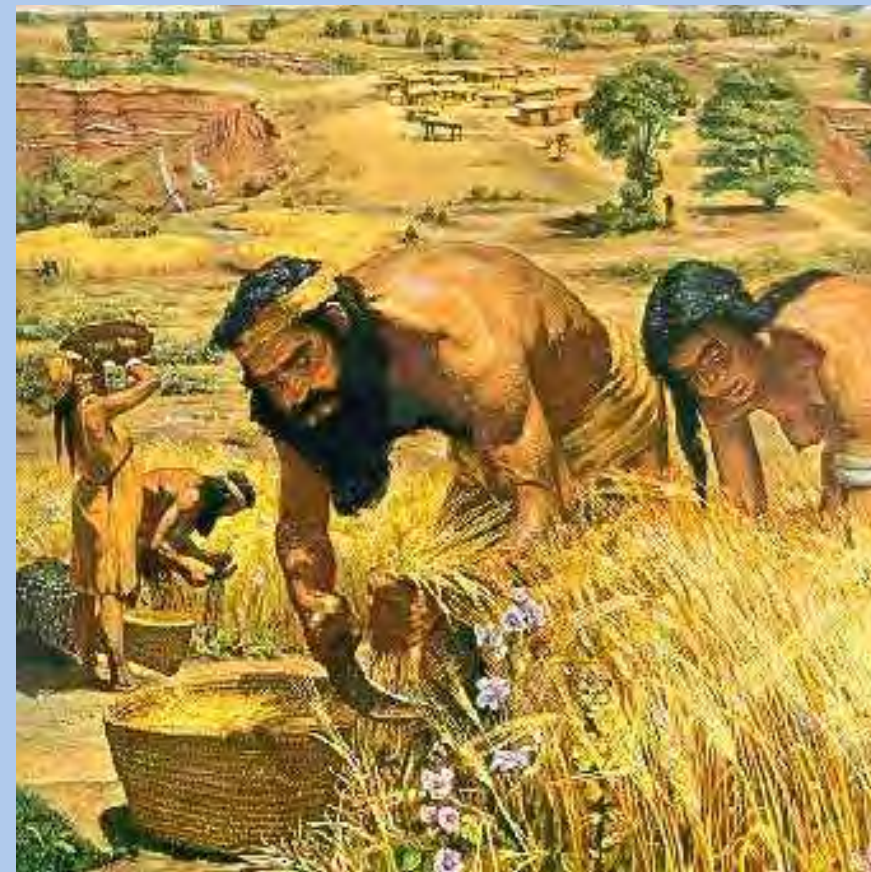
Landbouw met vee



Handel



Schaalvergroting



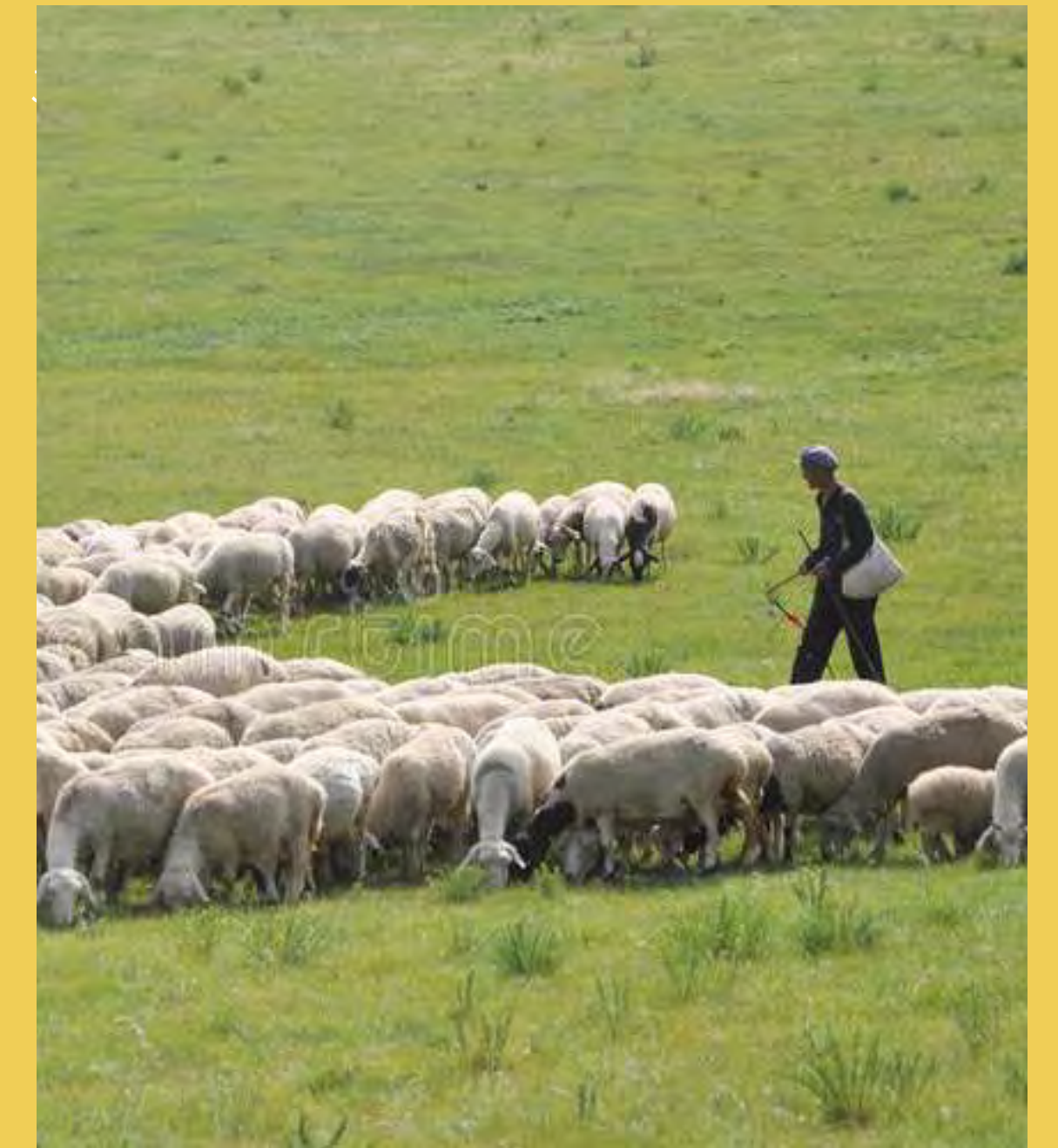
Landbouw



Vuur



Voedseltransport



Vee

De levende tijdlijn

Bezoekers maken een wandeling door de tijd, langs een gigantisch bewegend diorama. Ze beginnen bij de Jagers en Verzamelaars en eindigen in het heden. Het verhaal wordt verteld met een grafische tijdlijn waar af en toe een verrassende projectie in zit om een belangrijk moment te illustreren.

Onderweg zijn er verschillende hands-on en digitale interacties te vinden die passen bij de tijd waarnaar de bezoeker op dat moment kijkt. Waan je een jager en ervaar hoe moeilijk het is op een hert te jagen. Leer vervolgens zelf vuur maken met enkel een paar stokjes. Ga om je honger te stillen appels plukken in de boomgaard. Rij tenslotte op een tractor om de oogst op tijd binnen te halen en probeer een aardappel genetisch te modificeren zodat hij een andere kleur krijgt.



Voedselketens vandaag

Aan het einde van de reis speelt een indrukwekkende film over de weg die ons eten tegenwoordig aflegt. De tonijn die gister in Japan gevangen is en vandaag in Nederland op je bord ligt, de bananen die wekenlang vers worden gehouden sinds hun oogst in Colombia en een reep chocolade waar misschien wel 100 handelingen aan te pas komen.

De ogen van de bezoeker worden door deze film geopend en ze realiseren zich nu pas echt hoe groot de wereld van eten eigenlijk is. En ze zien ook dat we wel erg veel van de aarde vragen. 40 ton vis in één vangst, waarbij 15 ton terug in zee wordt gekieperd. Is dat de beste manier? Of weet jij misschien iets beters? Dat komt goed uit want daar wordt op gewacht.



Voedselproductie:

Onze wereld



Voorheen: Our world, our stories

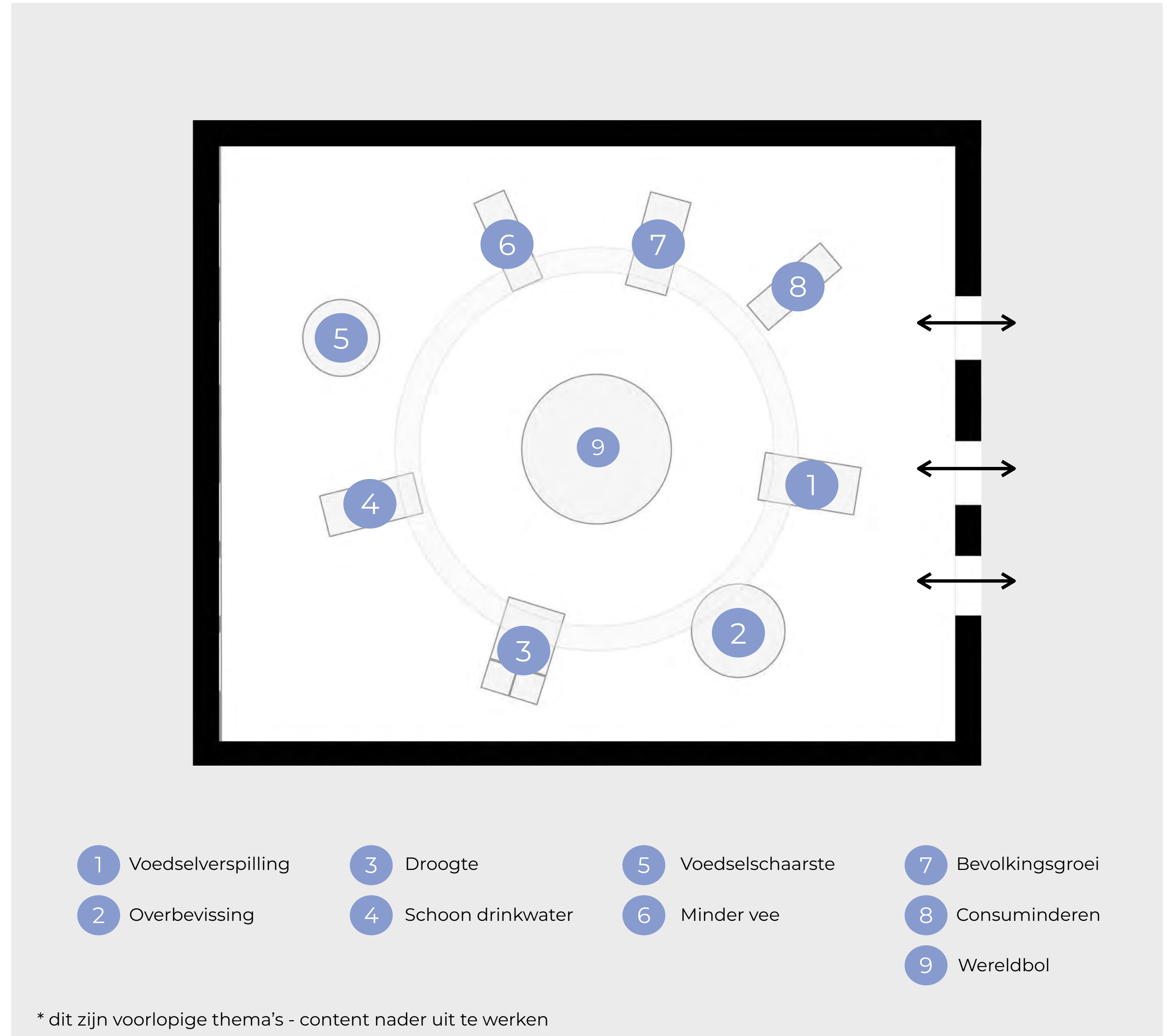
Onze wereld

Samen aan voedseluitdagingen werken

De mens heeft een belangrijke verantwoordelijkheid om goed voor de aarde en de natuur te zorgen. Met de groeiende bevolking en het veranderende klimaat staat ons, wat betreft voedsel, een grote uitdaging te wachten. We hebben eerder voor uitdagingen gestaan en kunnen een hoop leren van het verleden, maar we moeten ook op nieuwe innovatieve manieren nadenken. Daar hebben we jongeren voor nodig. In deze ruimte komen de bezoekers voor complexe voedseluitdagingen te staan, waar ze samen aan werken. Ze leren van mensen van over de hele wereld die al aan deze vraagstukken werken, maar kunnen ook zelf aan de slag met nieuwe ideeën. Samen denken ze bijvoorbeeld na over hoe we voedselverspilling kunnen inperken. Hoe we genoeg water hebben zodat we gewassen kunnen laten groeien en drinkwater overhouden. En hoe

we nog efficiënter voedsel kunnen transporteren. De uitdagingen hebben allemaal te maken met voedsel en globale samenwerking. Ze hebben oplossingen nodig vanuit verschillende disciplines.

Welke leeftijd je ook hebt, we gaan er van uit dat iedereen hierover kan meedenken omdat eten ons allemaal aangaat. Misschien is een deelnemer van 10 wel de volgende minister van Tuin- en Landbouw?



Thema's



Voedselverspilling



Duurzame energie



Consuminderen



Droogte



Duurzamer produceren



Voedselschaarste




Overbevissing



Duurzame gewassen



Bevolkingsgroei



Minder vee

Per station een andere opdracht

In deze ruimte staan meerdere werkstations opgesteld rondom een grote wereldbol. Elk station biedt een opdracht waar bezoekers samen mee aan de slag gaan. Centraal in de ruimte staat de aarde waar je het effect van jouw teamwerk op kan zien. Elk station biedt een verschillende manier van werken. Er zijn verschillende soorten interactives om proefjes te doen. Bij de een kan je bijvoorbeeld handmatig water filteren terwijl je bij een andere iets op een scherm gaat programmeren. Weer op een andere plek bouw je delta's in een grote zandbak of bouw je met lego een prototype van een nieuwe windmolen. Verzamel een team, je hebt mensen nodig vanuit verschillende disciplines en leeftijden en ga aan de slag. Jong of oud, iedereen kan helpen en bouwen aan een betere wereld.

De ruimte bevat rondom poster-presentaties van internationale voedselprojecten van ondermeer de WUR.



Referentieproject: Techville in Genk (BE)

De Onze Wereld attractie (die misschien Doe Het Zelf Wereld gaat heten) sluit aan op de eerder benoemde behoefte aan het ontwikkelen van 21e eeuwse vaardigheden in het onderwijs.

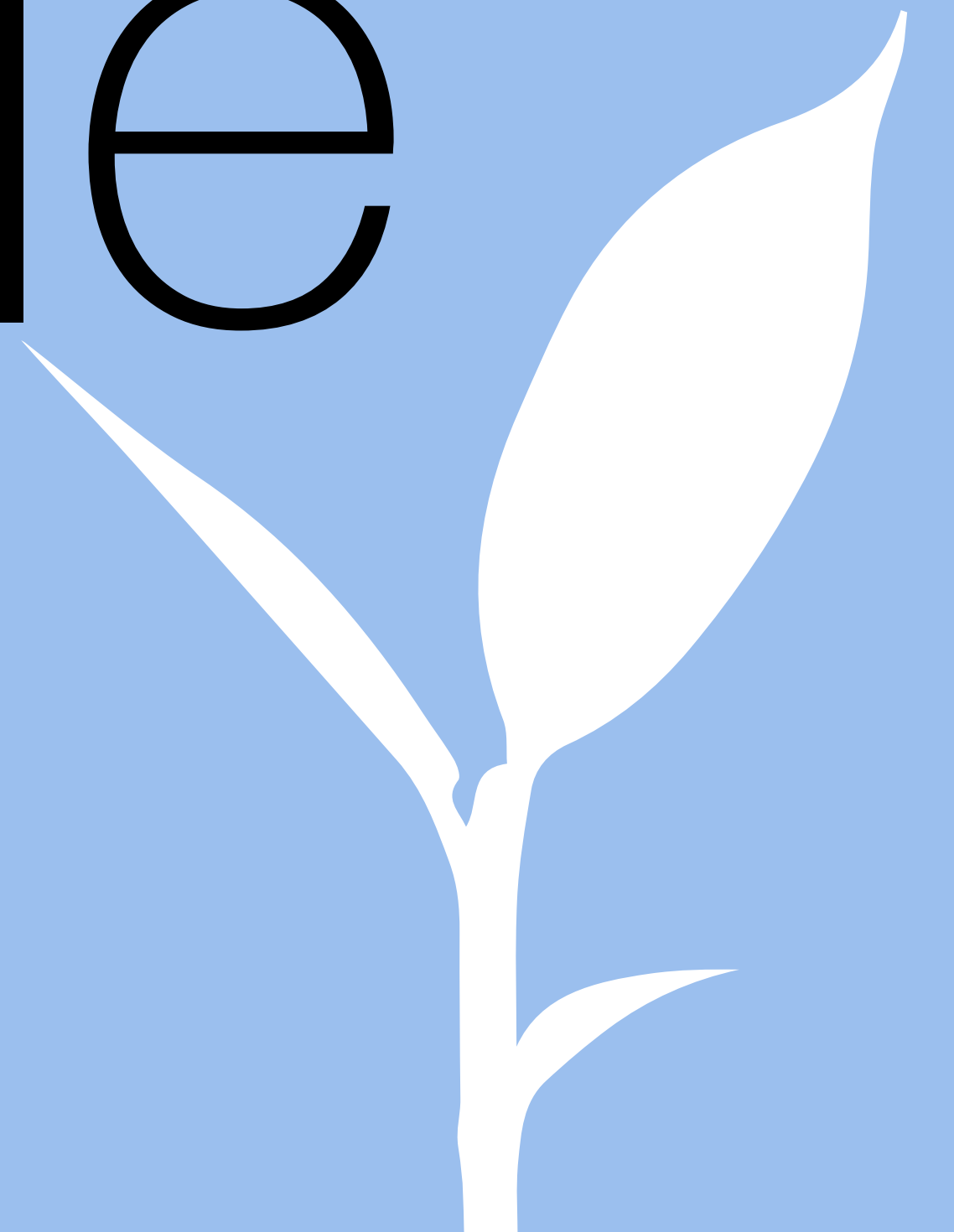
21e eeuwse vaardigheden hebben betrekking op het oplossen van complexe problemen over zowel de technische als de sociale als de economische as (of nog meer assen). Ze gelden voor alle onderwijsniveaus en zijn vakoverstijgend. Dat maakt ze toepasbaar op de wereld van morgen, waar veel beroepen zullen zijn die nu nog niet bestaan.

Analoog aan het idee voor Onze Wereld is bijgaand project in Genk, België. Hier bouwen leerlingen samen aan een slimme stad. Bij het goed uitvoeren van deze opdracht komt de stad in het midden tot leven.

tinker.nl/projecten/techville-t2-campus-genk



Voedsel Consumptie



Voedselconsumptie:

Mijn lichaam, Mijn eten



Voorheen: Your food, your body

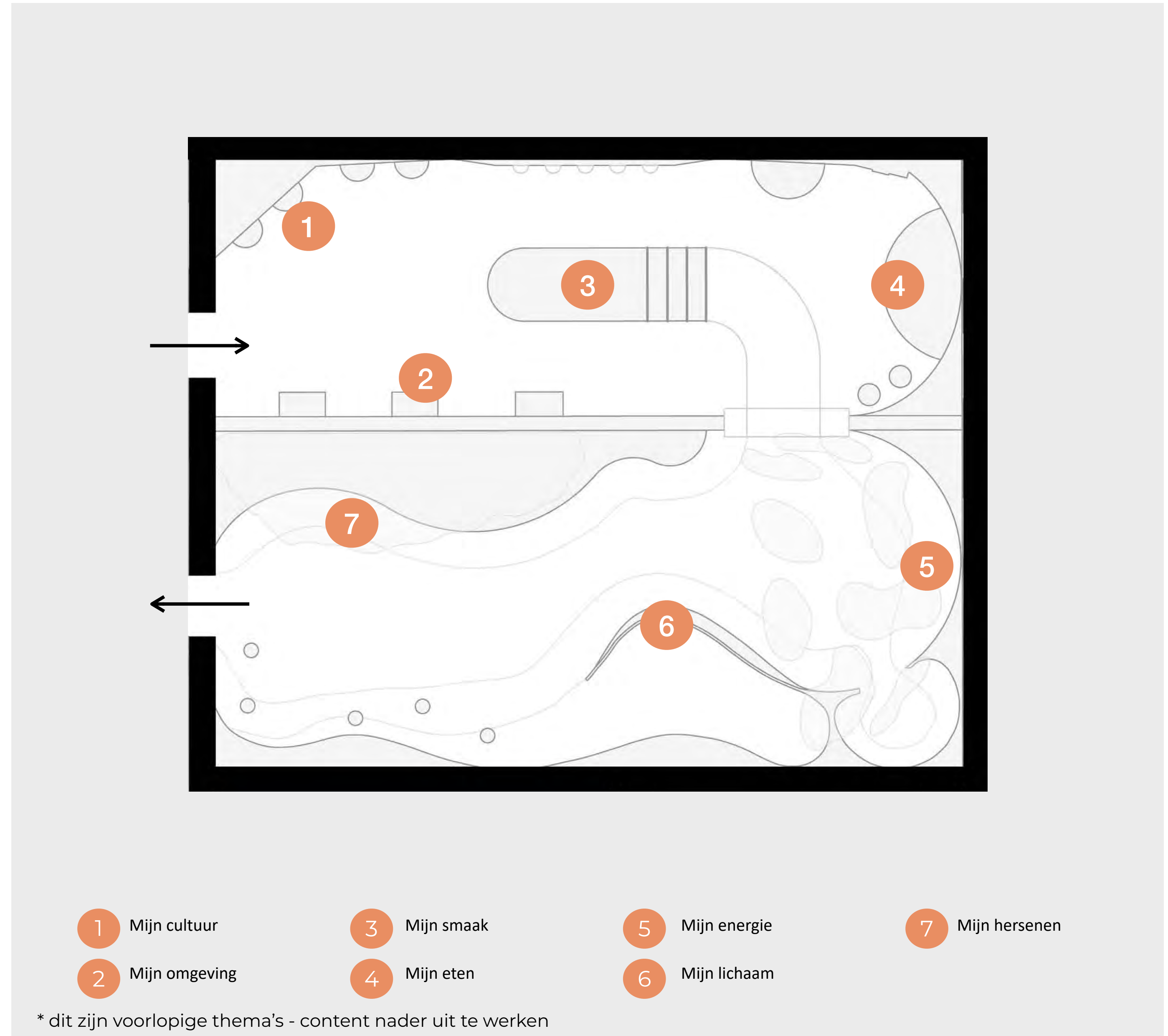
Mijn lichaam, Mijn eten

Duik in je lichaam en je brein

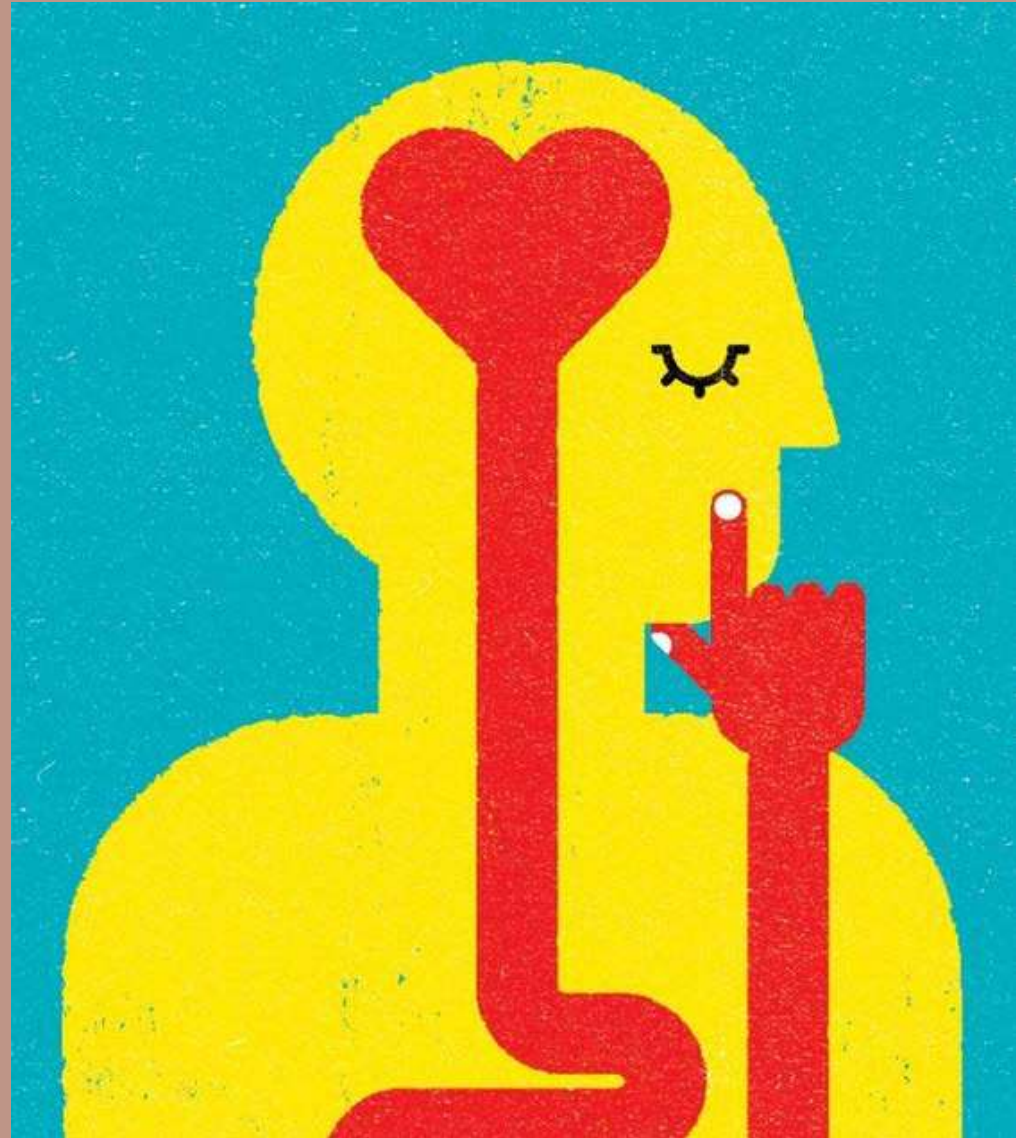
Deze zaal gaat over voedselkeuzes en voedsaamheid. We onderzoeken wat mensen eten en waarom. Daarna duiken we in het menselijk lichaam, om te ontdekken wat verschillende voedingsstoffen daar doen.

Achter onze voedselkeuzes zitten een aantal verrassende factoren. Zoals de invloed van cultuur, je omgeving, reclame en marketing. Daarnaast gaat het over de biologische factor achter verleidingen en wat er met eten gebeurt in het lichaam. Waar hebben we eten voor nodig en wat geeft energie? Door deze vragen en onderwerpen worden bezoekers zich bewust van de tweehonderd

voedselkeuzes die ze dagelijks maken en het effect daarvan op hun lichaam en gezondheid. We activeren hier het etensbewustzijn op een speelse en actieve manier waardoor de bezoeker het niet snel zal vergeten.



Thema's



De invloed van ons brein



Wat eten andere mensen?



Wat eet jij per week?

Wat heeft ons lichaam nodig?



Zou jij het eten?



Wat eten we?



Hoe werkt ons verteringsstelsel

Mijn eetlust

De onderwerpen zijn verdeeld over twee ruimtes: bezoekers komen binnen in het deel dat gaat over waarom je eet wat je eet. Door een prominente mond in de muur loop je vervolgens door naar de tweede ruimte waar het gaat over wat er met het eten in je lichaam gebeurt.

De eerste ruimte is kleurrijk en toont de diversiteit van cultuur, verleidingen en producten. Bezoekers krijgen hier het gevoel dat ze in hun eigen brein zijn gekropen en eindelijk begrijpen waarom ze bepaalde keuzes maken.

De tweede ruimte geeft daarom de impressie dat je in een lichaam zit. De kleuren zijn intiem en de muren zijn organisch zacht. Bezoekers worden aangespoord om dingen aan te raken, te bewegen en om exhibits met hun zintuigen te beleven.



Impressie



Impressie



Impressie



Voedselconsumptie:

De supermarkt

Voorheen: The market



De supermarkt

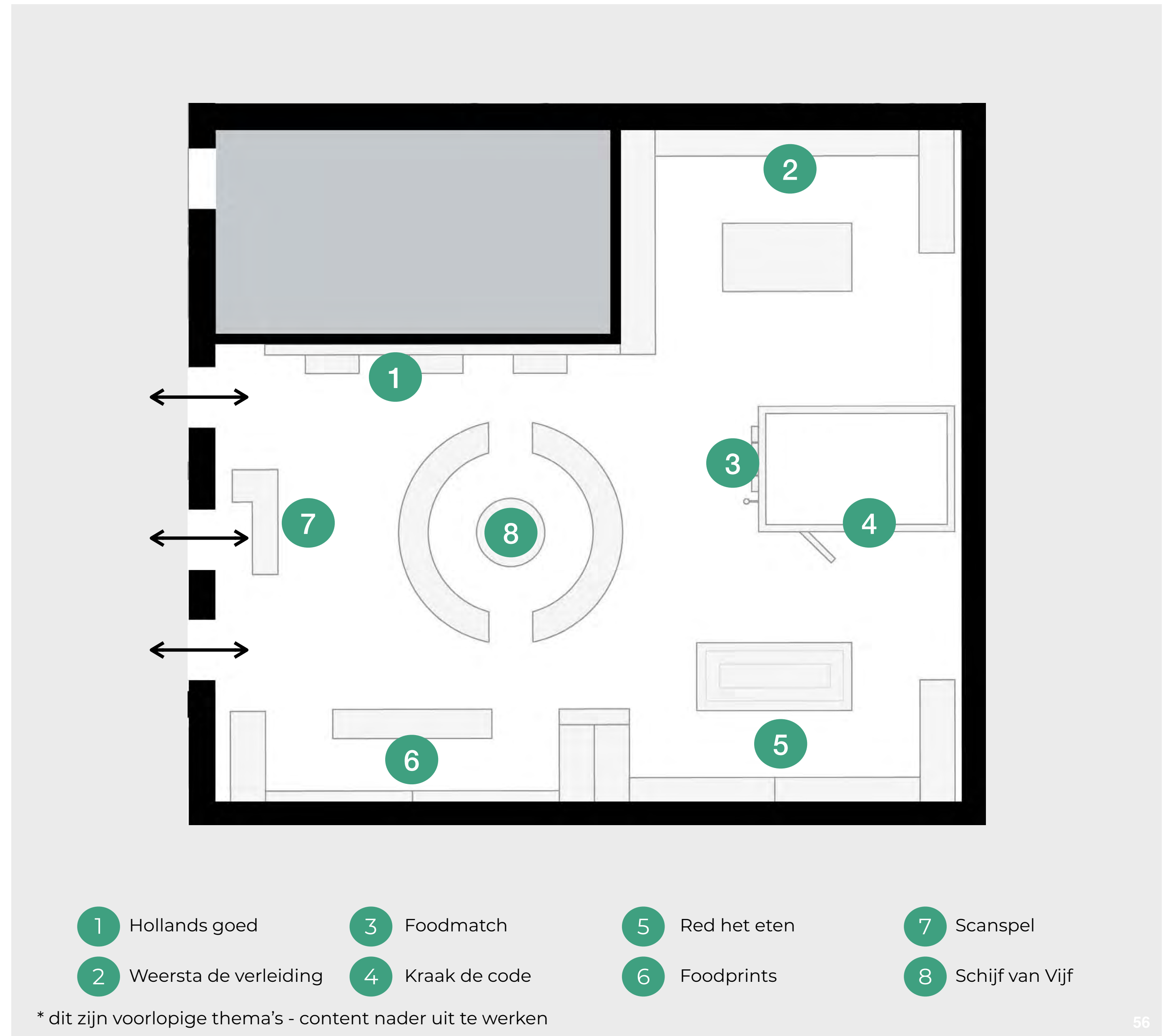
Weet wat je in je mandje stopt

In de supermarkt komt alles samen. Het is de plek waar je de opgedane kennis over duurzaamheid, verleidingen, geschiedenis en gezond eten toepast. In de acht verschillende thema's komen vragen aan bod die je tijdens het doen van je eigen boodschappen ook tegenkomt. Je wordt je bewust gemaakt van je gedrag en hoe je onbewust wordt beïnvloed.

Bij een van de exhibits leer je herkennen hoe je in de supermarkt wordt 'verleid' om bepaalde producten te kopen. Bij een andere kom je erachter hoe je eten kan redden van de prullenbak. Bij de scankassa's kan je raden of het 'echt' Nederlands eten is en tenslotte leer je hoe je de schijf van vijf bij elkaar kan shoppen. Door een bezoek aan deze supermarkt loop je

naar buiten met een boodschappentas vol kennis en stap je de volgende keer met een andere blik je buurtsuper binnen.

De spellen worden zo vormgegeven dat ze voor verschillende leeftijden aantrekkelijk zijn: van 8-15 jaar, hoewel veel vaders en moeders ook wat inzicht kunnen gebruiken in de werking van de kassakoop.



Thema's



Voedselverspilling



Goede keuzes maken

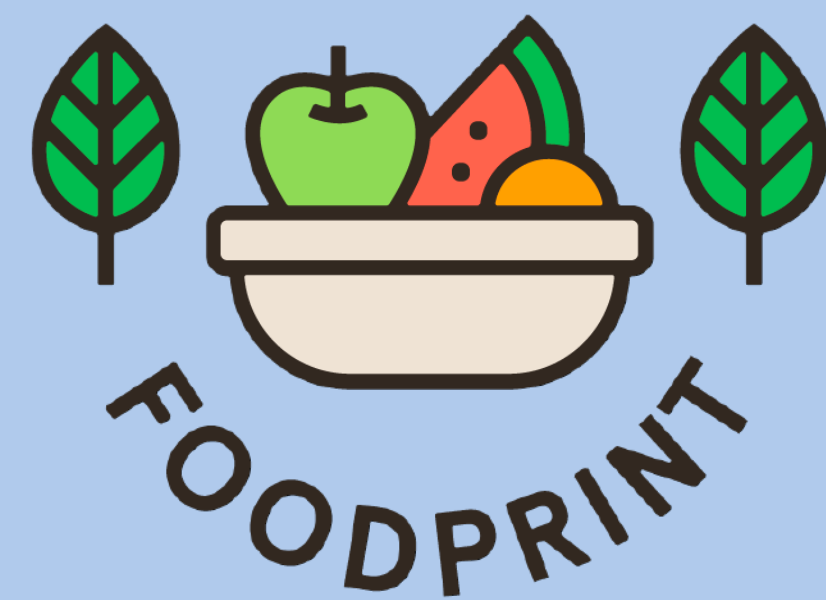


Effect van reclame



Schijf van vijf

Weet wat je eet



Hoe groot is je foodprint?



Duurzame keuzes maken

De world food supermarkt

In deze supermarkt is alles net een beetje anders. Op het eerste gezicht lijkt het een gewone supermarkt waar je de dagelijkse boodschappen doet, maar al snel zie je dat hier meer aan de hand is.

Er zijn spellen te doen, verborgen ruimtes te ontdekken en grapjes te vinden. Zag je daar nou iemand een koelvak instappen? En wat doen die zwevende appels daar in de lucht?

De ruimte is opgedeeld in acht verschillende thema's en elk thema heeft een verschillende vorm van interactie. Bij Hollands Goed scan je bijvoorbeeld producten om erachter te komen waar het vandaan komt, bij Voedselverspilling red je het eten van de prullenbak met de grijpmachine en bij Kraak de code leer je door middel van een digitaal spel wat er nou echt op die labels staat. Doordat er zoveel verschillende onderwerpen en vormen van interactie zijn is er voor iedereen wat wils. Dit is de ruimte waar bezoekers naar terug komen om steeds iets nieuws te ontdekken.



Impressie



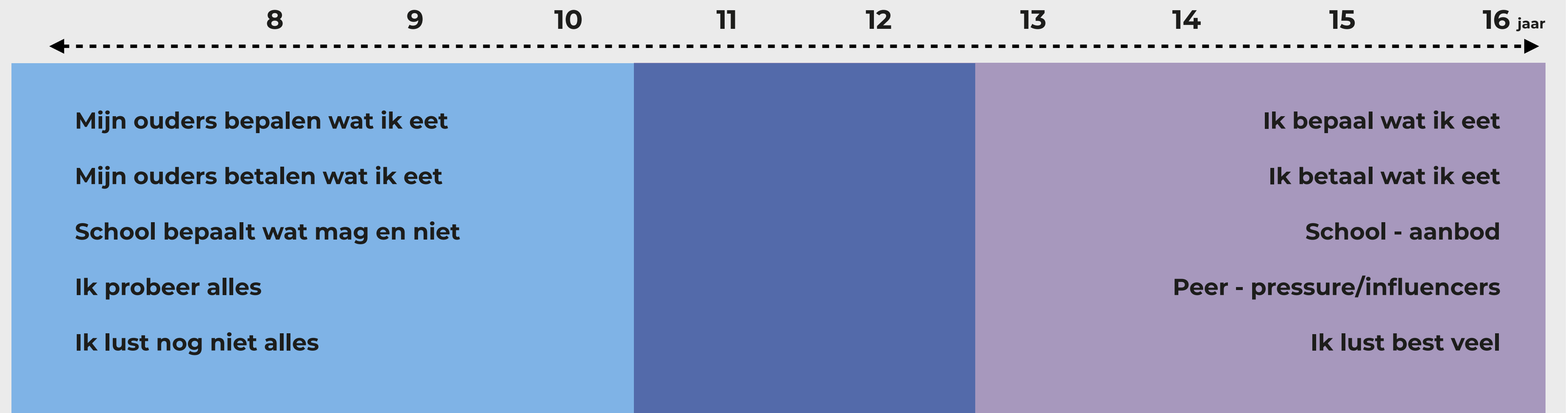
Leeftijdsdifferentiatie

Winkeltje spelen is een onverwoestbaar spel voor kinderen. Maar hoe dit spel wordt gespeeld hangt sterk af van het ontwikkelingsniveau van het kind.

In bijgaand schema is weergegeven wat de attitudes van kinderen ten aanzien van voedselconsumptie is, afgezet tegen het leeftijdsspectrum dat is voorzien voor de WFE.

We kunnen voorzien in alle attitudes, door spelvormen aan te bieden die bij elk niveau passen. Bij voorkeur breiden we het diagram nog verder uit: ook heel kleine kinderen zijn gefascineerd door het fenomeen boodschappen doen. En voor (jong) volwassenen zijn leuke dingen te leren over de alledaagse expeditie in de supermarkt.

Leef - eetwereld



World Food restaurant

A stylized illustration on a gold background. A blue hand is holding a yellow lemon. To the right, a large red mouth with white teeth is smiling. The text 'World Food restaurant' is overlaid on the scene.

Voorheen: Crazy food factory

World Food restaurant

Eten uit alle windstreken

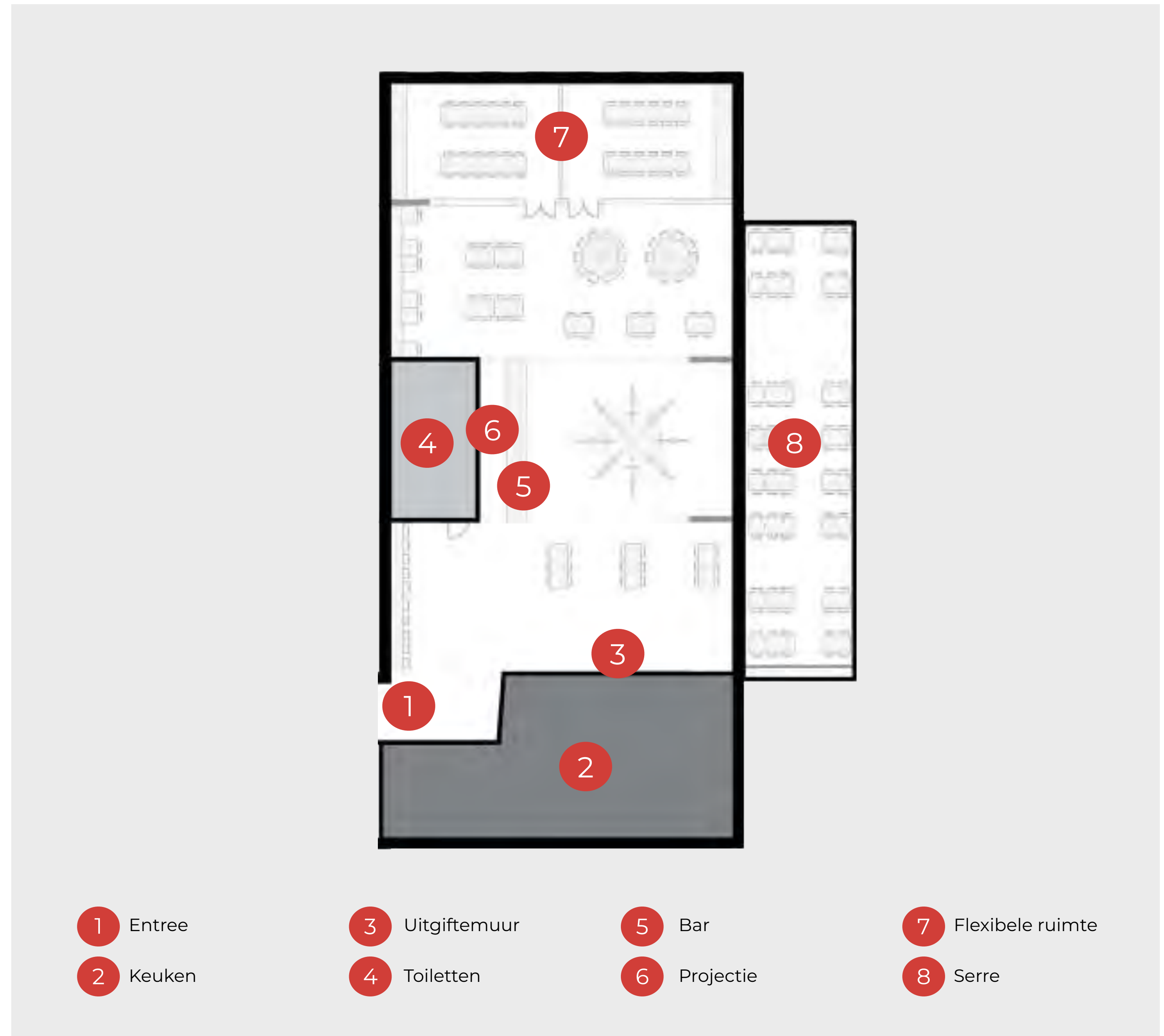
In het World Food Restaurant komen alle smaken bij elkaar. Veel gasten zullen hun bezoek met een gezamenlijke maaltijd besluiten en daarmee is het een goed moment voor een apotheose. Het is ook toegankelijk voor passanten, waardoor het als smaakmaker voor een later bezoek dient.

Aan de hand van een spannende menukaart zien hongerige ogen waar de onderdelen van hun gerechten vandaan komen. Komen die prinsessenboontjes van een lokale boer uit Ede, of is het toch Tanzania? En waar komt mijn kaassoufflé eigenlijk vandaan?

Het antwoord op die vragen wordt op een magische manier onthuld. Op de muren van het restaurant is een gigantisch mechanisme te zien: een wereld omspannend voedsel-procesdiagram, dat de reis laat zien

van de grond tot aan jouw mond. Je broodje bal zal nooit meer hetzelfde smaken, nadat je in het World Food Restaurant bent geweest.

In dit restaurant ga je ook zelf aan de slag. Er zijn workshop ruimtes voor kooklessen, bake offs en Heel Holland bakt/braadt/stooft. Voor de allerkleinsten zijn er glijbanen en andere food gerelateerde speelobjecten. Voor het meest ongewone dineetje van het jaar.



Moodboard



Ruimtelijke storytelling



Fris, vrolijk en toegankelijk



Kleurrijk en speels



Interactieve delen in voedselmachine

Food design



Combineren met natuurlijke materialen



Dynamische en vloeiende lijnen

World Food restaurant

In het restaurant draait het om de beleving van eten. Een licht kleurenpalet met af en toe kleurrijke uitspattingen zorgt voor een aantrekkelijke omgeving om af te spreken en samen te eten. De grote animatie op de muur trekt de meeste aandacht. Hier zien bezoekers waar hun eten vandaan komt, hoe mensen met de ingrediënten aan de slag gaan en hoe je er verrassende combinaties mee maakt.



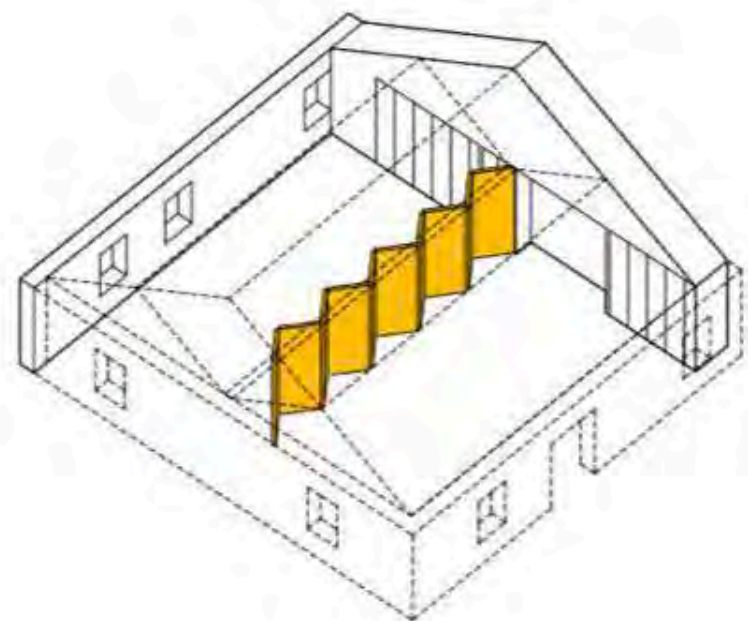
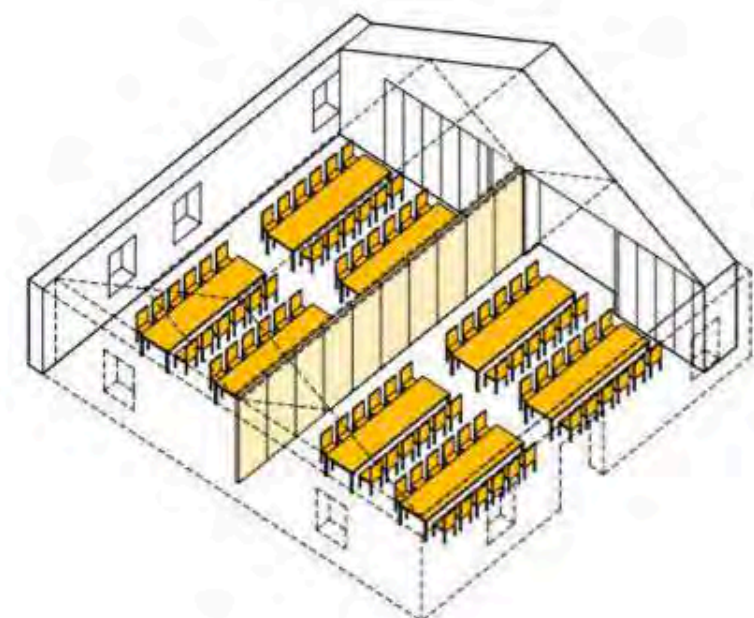


Flexibele workshopruimte

De flexibele workshop ruimte aan het uiteinde van het restaurant biedt plek voor ongeveer 50 mensen. In het midden staan werkbanken en aan de zijkanten keukenapparatuur zodat er gekookt en gebakken kan worden.

Door een flexibele muur in het midden zijn er twee ruimtes van te maken voor bijvoorbeeld twee schoolklassen of kleinere groepen. Wanneer het een grote ruimte is kan de ruimte ook nog voor privé diners gebruikt worden.

Wanneer er geen evenementen zijn, functioneert de ruimte als onderdeel van het restaurant en zijn er dus 50 extra zitplekken.



Principe voor flexibele muur



Het buiten terrein

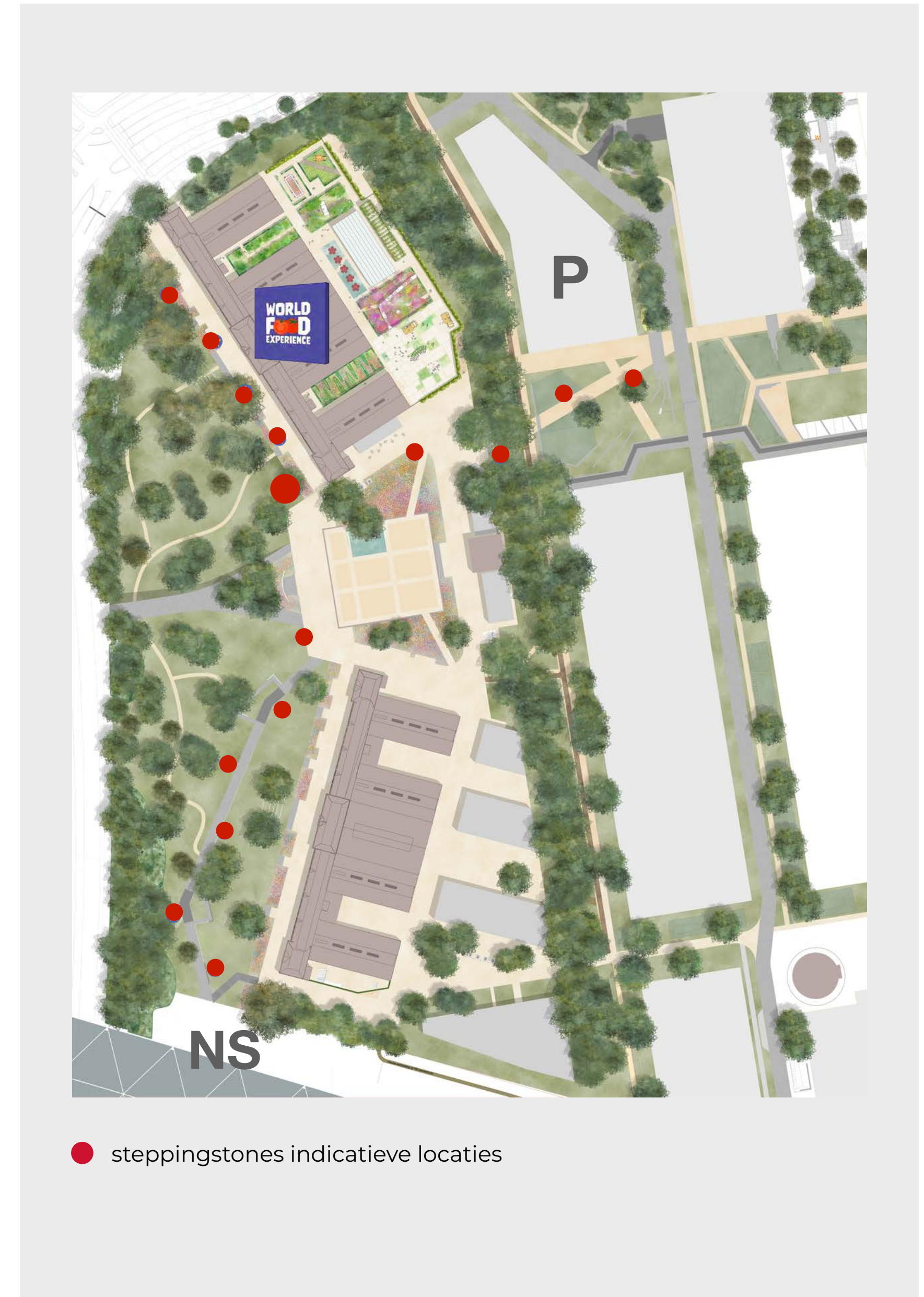
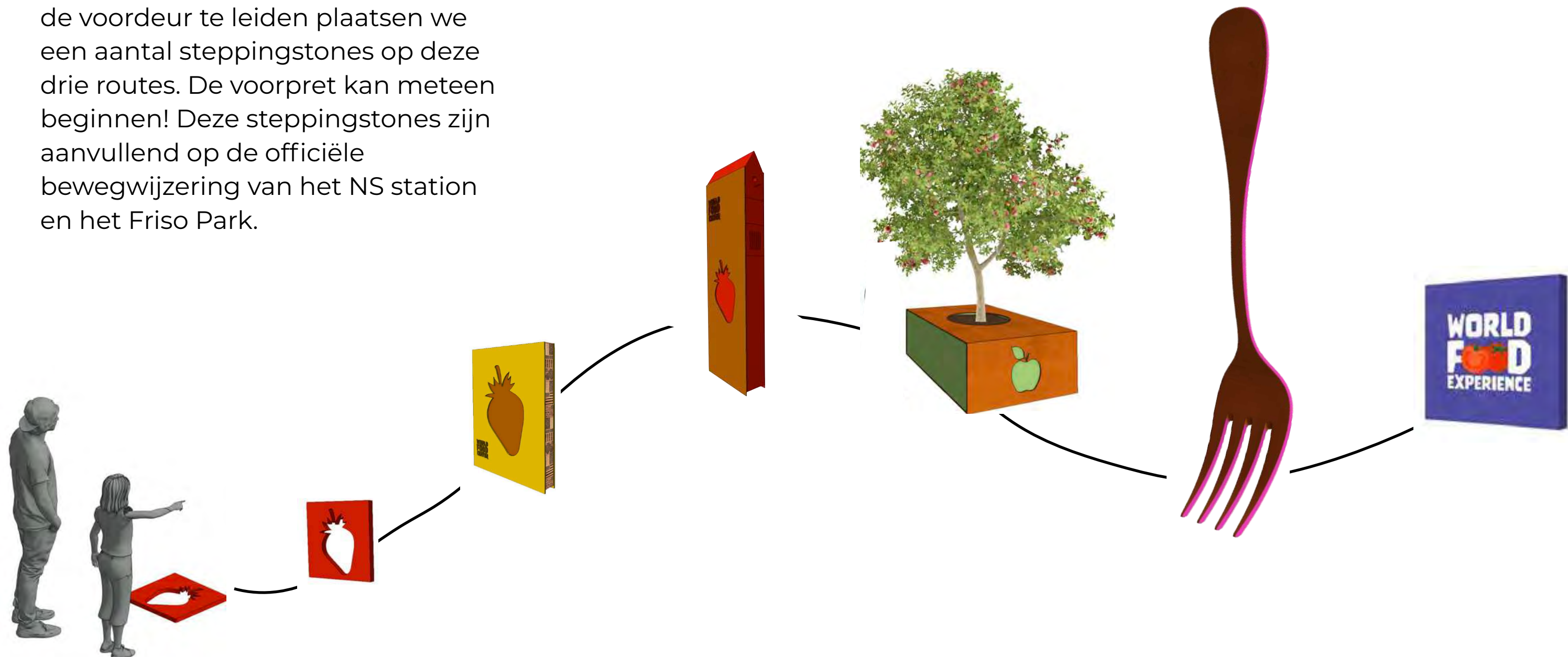
LOOS VAN VLIET



Hoe vind je ons?

De route naar de World Food Experience

Onze bezoekers komen via het treinstation, de parkeergarage of fietsenstalling naar de World Food Experience. Om hen soepeltjes naar de voordeur te leiden plaatsen we een aantal steppingstones op deze drie routes. De voorpret kan meteen beginnen! Deze steppingstones zijn aanvullend op de officiële bewegwijzering van het NS station en het Friso Park.

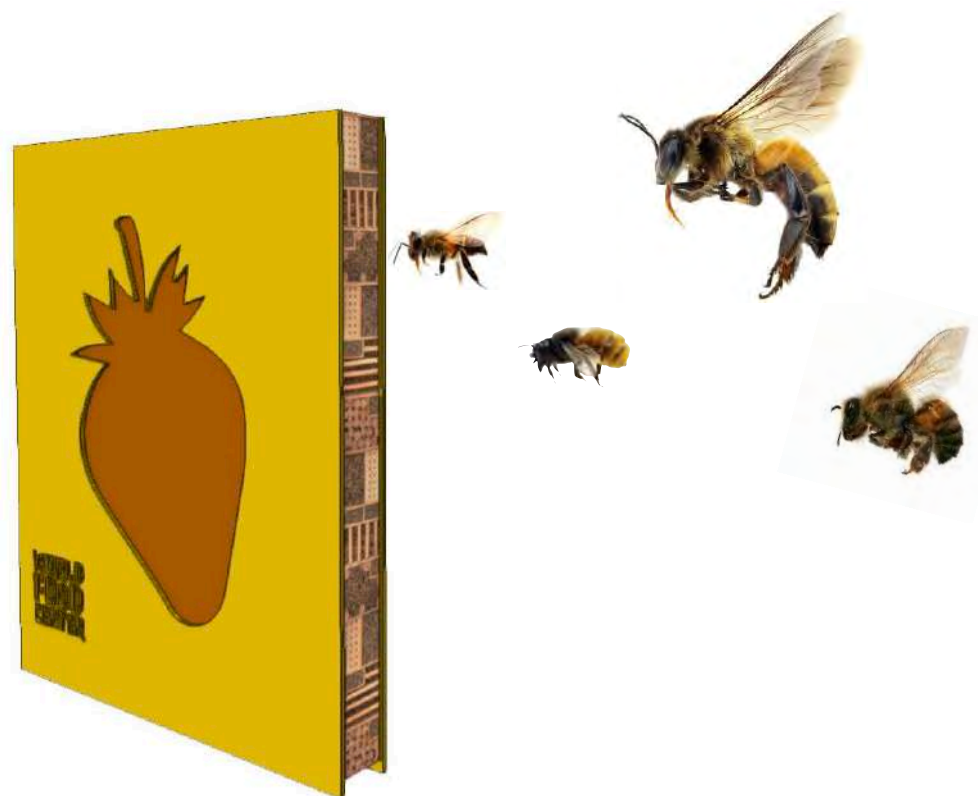


● steppingstones indicatieve locaties

Steppingstones

Met de iconen uit de huisstijl van de World Food Experience creëren we een serie steppingstones. Ze nemen toe in formaat richting de Mauritskazerne. Het begint met horizontale tegels, dit worden vervolgens lage verticale elementen en bij de Mauritskazerne worden ze hoger om de ingang te markeren.

De steppingstones zijn tegelijk routemarkering én mini habitats voor insecten en eetbare planten en struiken. De steppingstones sluiten daarmee aan op de gebiedsvisie. Ze laten zien dat het hier gaat over een gezonde leefomgeving voor mens, natuur en de rol van voedsel. Hiermee dragen we bij aan de natuur-inclusiviteit en biodiversiteit van het gebied.



De ingang

De ingang markeren we op de hoek van de kazerne omdat hier de drie stromen bezoekers samen komen. Op het voorterrein respecteren we het aangezicht van het monument en plaatsen we enkele ranke elementen zoals vorken in de nieuwe strook beplanting. Dit gaan we in de volgende fase verder uitwerken.



De proeftuin

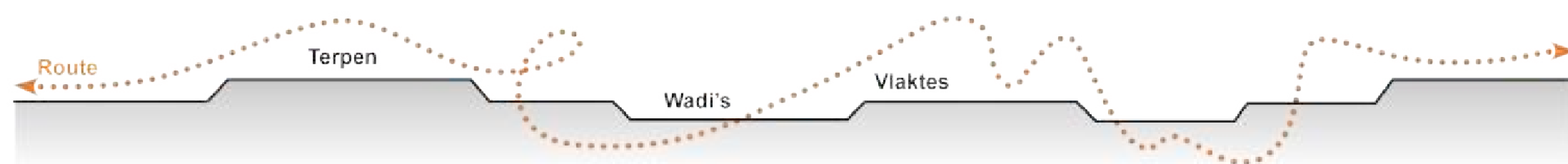
Tuin vol avontuur

Op het terrein direct achter de Mauritzkazerne gaan we een proeftuin realiseren, dit wordt integraal onderdeel van de World Food Experience. Het concept voor de proeftuin is aan de hand van de zes thema's uit de structuurvisie van het World Food Center gebied ontwikkeld: Voedsel, Veluwe, Innovatie & Interactie, Duurzaam, Militair verleden en Gastvrij & Hoogwaardig. Deze thema's zijn de onderlegger voor een tuinconcept waar het hele jaar iets te beleven is.

De proeftuin bestaat uit twee delen. Een derde van het terrein is bestemd voor evenementen en twee derde voor de belevingstuin. Het evenementendeel biedt ruimte voor foodtrucks, voorstellingen en andere vormen van vermaak en is via een poort verbonden met de Appèlplaats. De proeftuin biedt een experience aan

rondom tuin- en landbouw. Het terrein is ingedeeld in tuinkamers met elk een eigen thema en bijpassende beleving. De formele vlakverdeling is geïnspireerd op oude militaristische nutstuinen.

De twee hoofdthema's in de proeftuin zijn *In de grond* en *Op het land*. We verbinden innovatieve combinaties van eetbare beplanting die het belang van de voedselproductie laten zien en interactieve speelse elementen die het verhaal overbrengen. Per ruimte is er een secundaire route die door het land, onder het land of boven het land loopt om telkens een andere beleving en zichtlijnen te creëren. Door te spelen met niveauverschillen sluiten we aan op de WFC structuurvisie op het gebied van waterretentie en het heuvelachtige Veluwe landschap.



Kansen

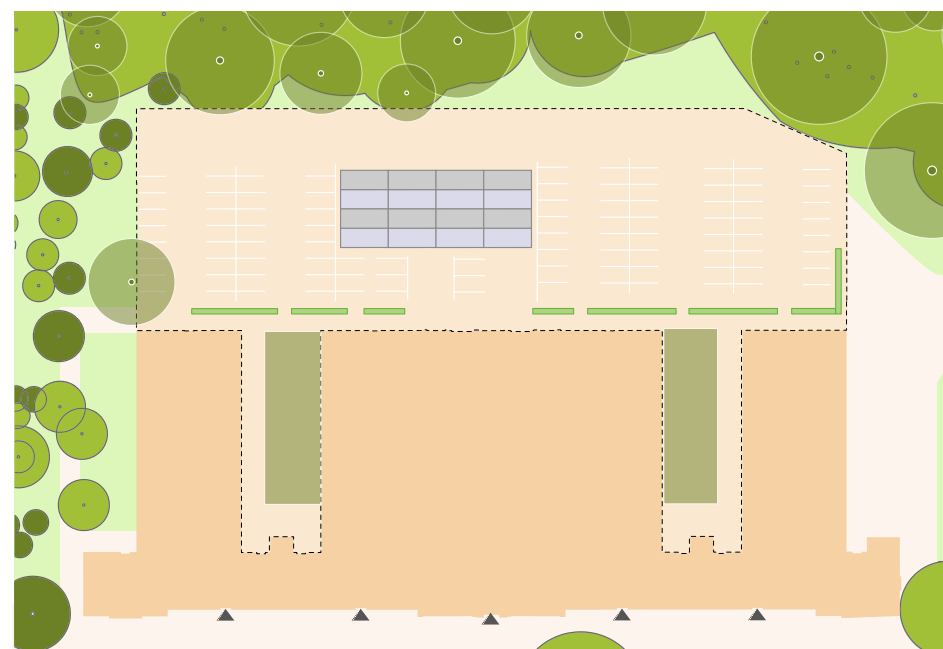
De oorspronkelijke uitbouw die aan de achterzijde van de historische Mauritskazerne gerealiseerd zou worden, maakt plaats voor een interactieve belevingstuin, die uit meerdere thematuinen bestaat. De buitenruimte die beschikbaar is voor de Proeftuin is in totaal 4643m².

De natuurlijke omsluiting van de achterterrein biedt de mogelijkheid om een spannende, geheime tuin te creëren. Omdat de beide patio's, zowel een deel uitmaken van het kazernegebouw als van de toekomstige tuin, ontstaat er een natuurlijke overgang tussen binnen en buiten die programmatisch wordt versterkt.

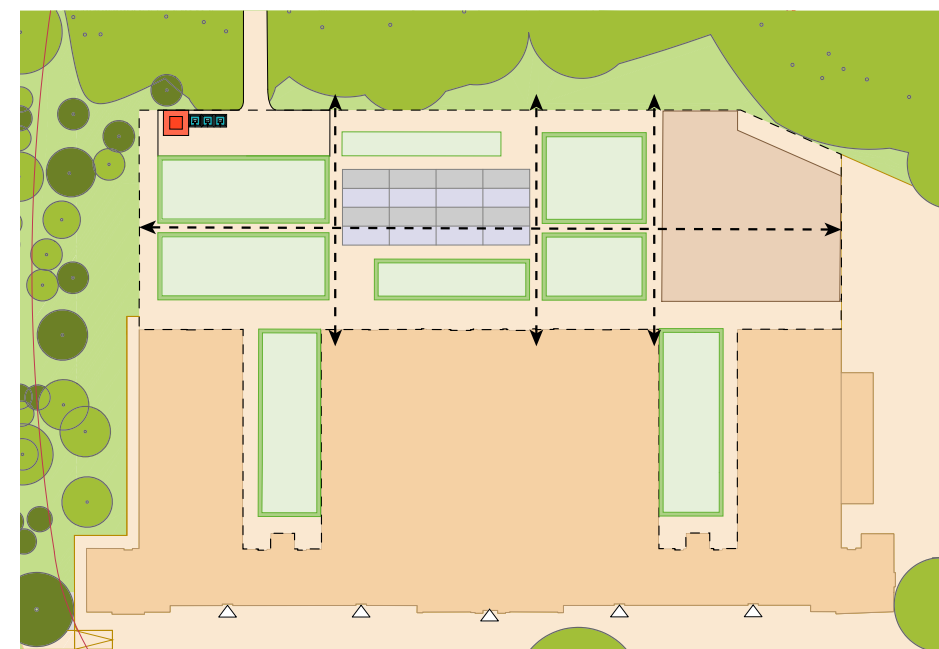
Bijna de volledige buitenruimte, die momenteel dienst doet als parkeerplaats, is verhard met straatstenen.

Er staan geen bomen die bewaard moeten blijven. In het midden van de buitenruimte is een grote glazen kas geplaatst. Deze kas zal een rol krijgen in één van de hoofdingrediënten 'innovatie & interactie'.

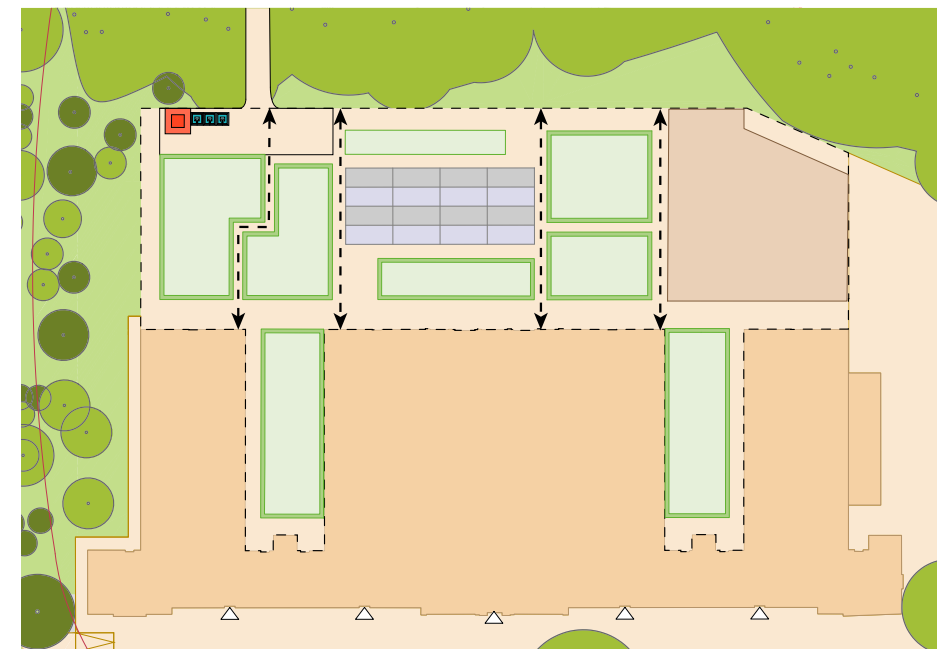
Dit is een unieke kans om van de stenige, saaie achterzijde een groene en betekenisvolle plek te maken.



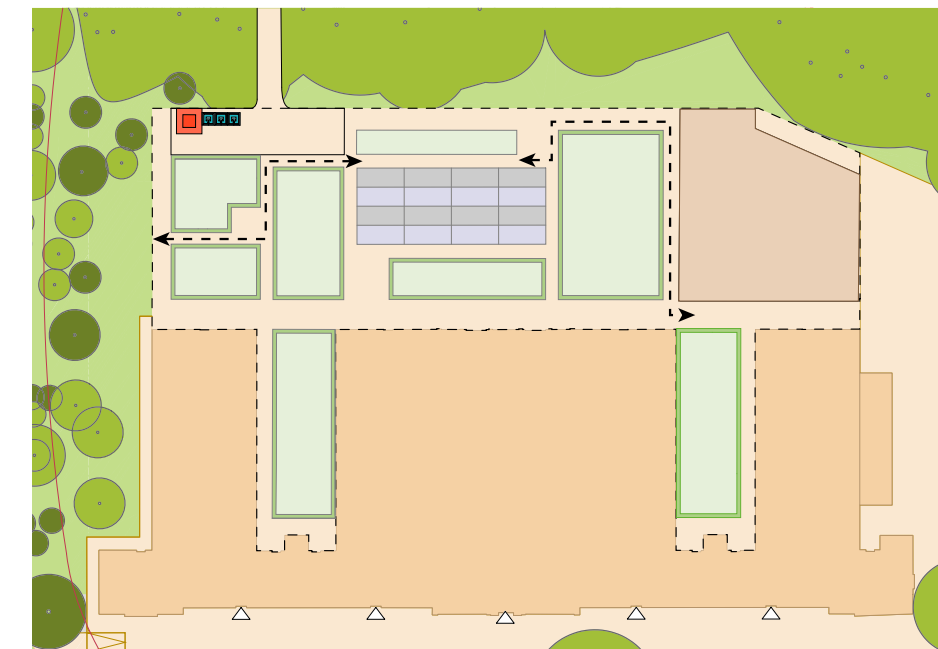
Bestaande situatie



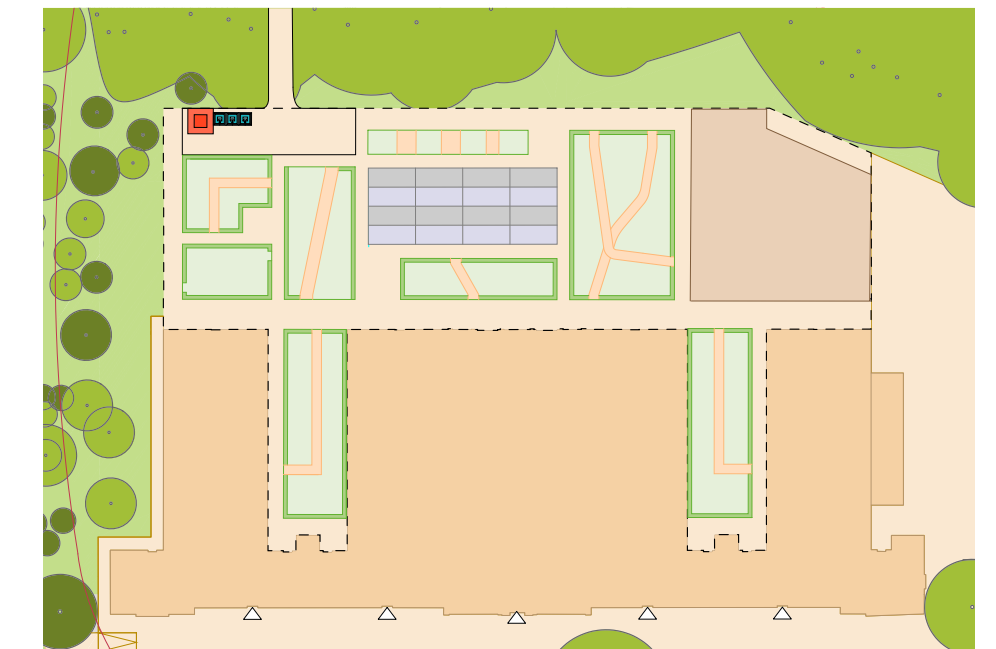
Stap 1 grid van kamers



Stap 2 kamers verplaatsen



Stap 3 kamers verplaatsen

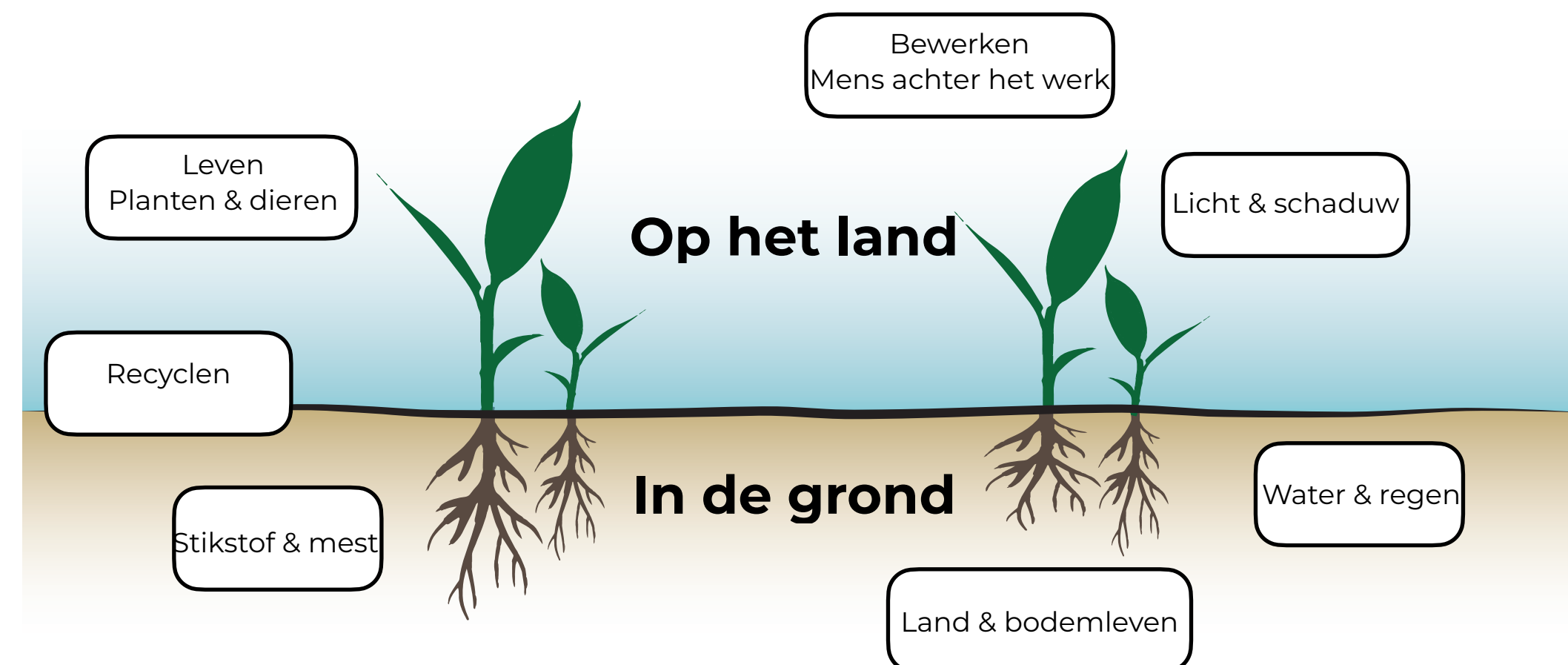


Stap 4 secundaire paden

Groeien

Om land- en tuinbouwkwesities inzichtelijk te maken, zijn de tuinkamers opgedeeld in *in de grond* en *op het land*. In de grond legt uit hoe een vruchtbare bodem werkt, waar onderwerpen als water, bodemleven, voedingsstoffen en worteling aan bod komen. Bezoekers kunnen er zelf een kijkje nemen. Op het land gaat over de bewerkingen van het

land van bovenaf, inclusief de eindeloze variatie gewassen die we daarop telen en de indrukwekkende machines die we daarvoor hebben uitgevonden. Tezamen vormen ze landschappen die al eeuwen ons land vormen. We nemen ook een kijkje in de toekomst met ondermeer een voedselbos en een eetbare tuin.

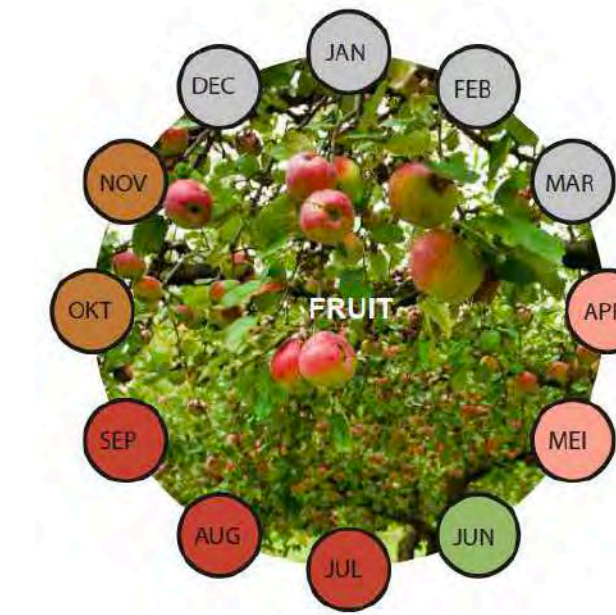
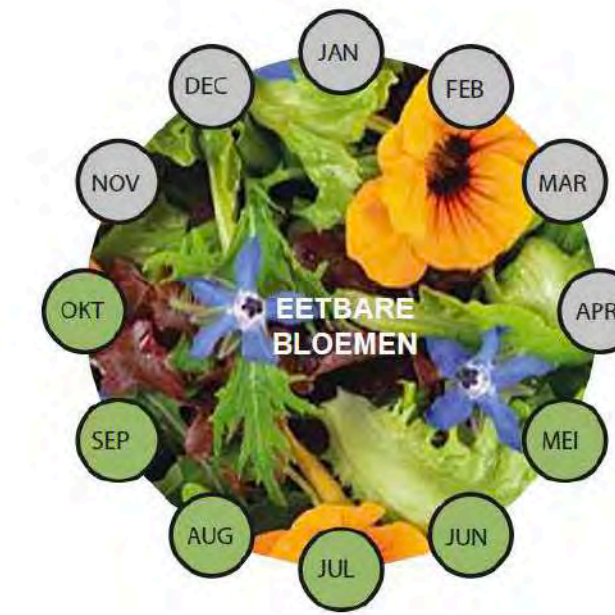
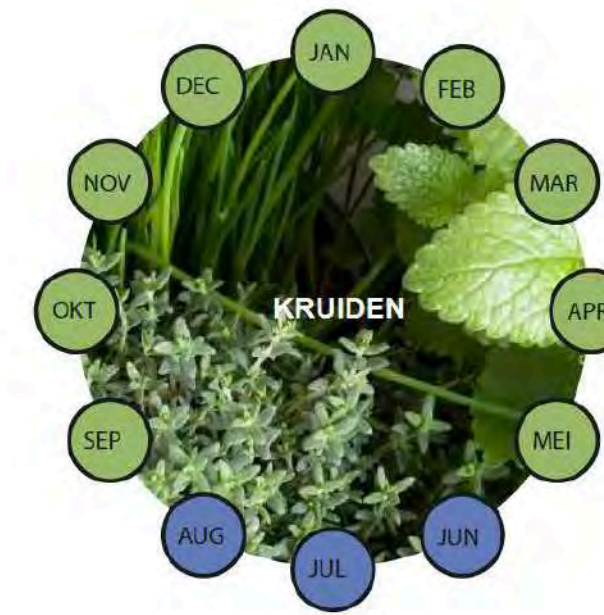
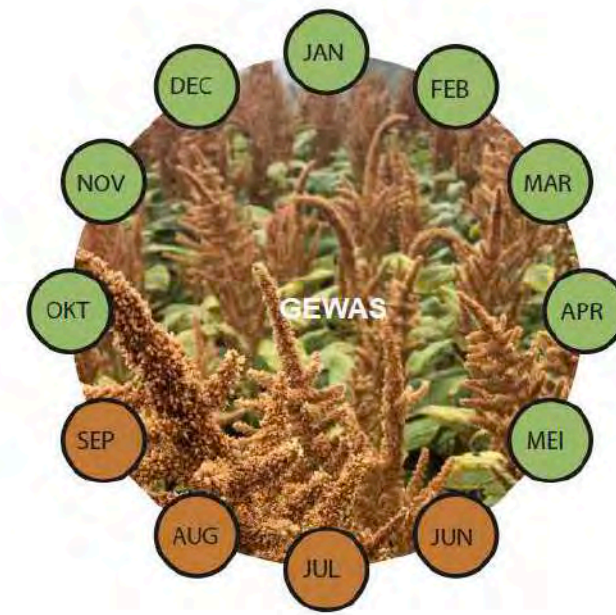
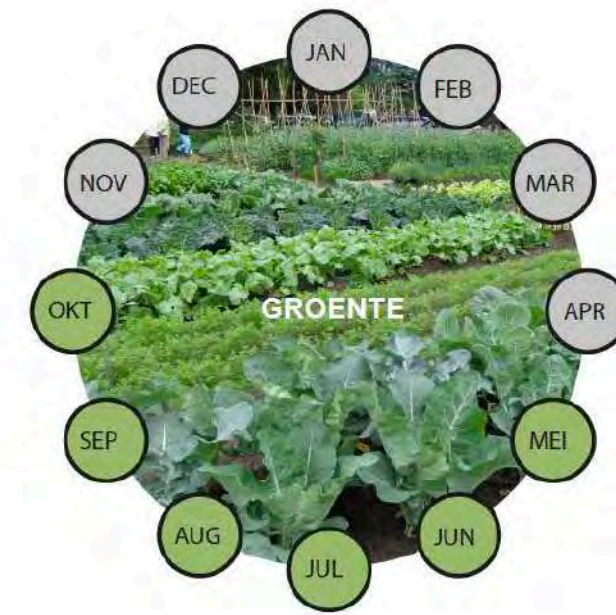


Voedseltuinen



Jaarrond aantrekkelijke beplanting

Voor elke kamer is er een zorgvuldige selectie aan planten, bloemen en of bomen gekozen met als doel dat de kamers jaarrond attractief blijven. Hierdoor blijft het voor de bezoeker gedurende het hele jaar aantrekkelijk om de belevingstuin te bezoeken.



- 1. Kleinfruit tuin
- 2. Moestuin
- 3. Gewassen
- 4. Kruiden en eetbare bloemen
- 5. Voedselbos
- 6. Regenwater tuin
- 7. Eetbare klimplanten
- 8. Boomgaard groot fruit



In de grond - het boerenperspectief

Laten we ons hoofd eens *onder* het maaiveld steken. Wat er in de Nederlands bodem gebeurt is namelijk van groot belang voor het eten op ons bord. Elke boer streeft naar gezonde akkers. Door te zorgen voor voldoende water, nutriënten en bodemleven gaan gewassen beter groeien, maar ook door bijvoorbeeld wisselteelt toe te passen. Ontdek hier meer over de kwaliteit van de Nederlandse bodem en hoe boeren en wetenschappers met innovatieve oplossingen komen voor een betere oogst.



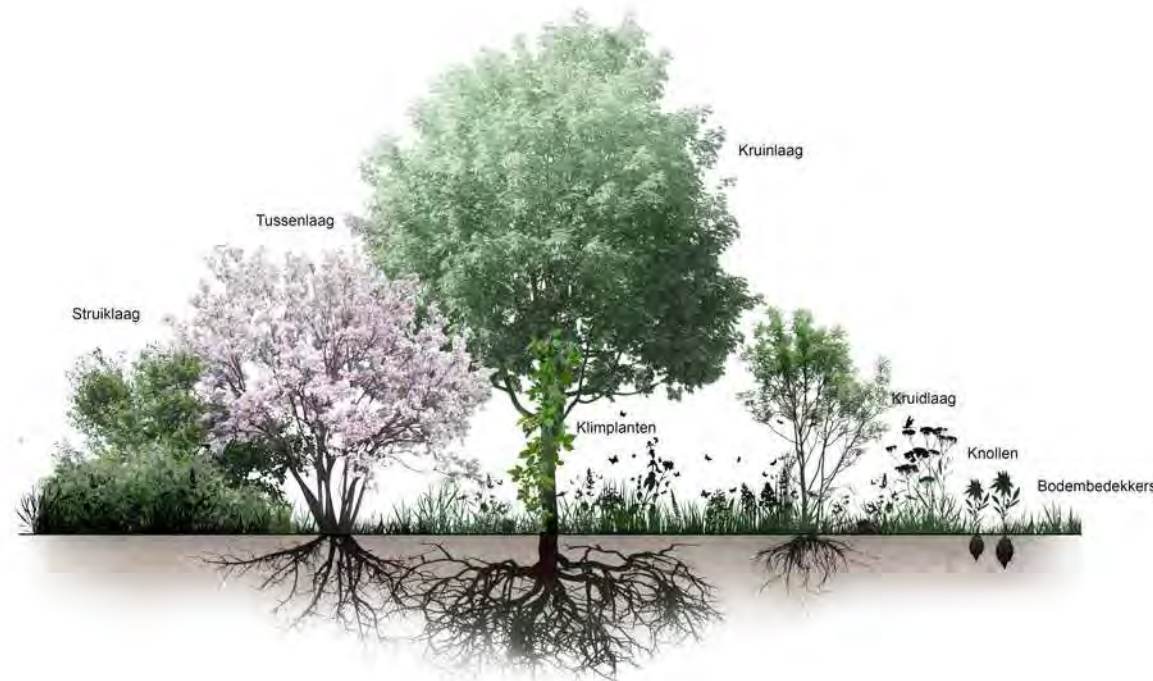
Op het land - het boerenperspectief

In de tuinkamer over het boerenperspectief zetten we een high tech tractor. Alleen al om naar te kijken is dit een imposante machine, maar bij deze mogen bezoekers ook nog in! Zo ontdekken ze het boeren-dashboard van je *net als de boer* kan bijhouden en bijsturen hoe het je gewassen gaat. Lijkt makkelijk, is het niet.



In de grond - het voedselbos

Ontdek het voedselbos – een door de mens ontworpen oase gericht op duurzame voedselproductie, geïnspireerd op de opbouw van een natuurlijk bos. Maak kennis met de verschillende soorten eetbare planten die de zeven lagen van het bos vormen. Verdwijnen in de kruinen van notenbomen, pluk bessen, ruik de kruiden, en ontdek de fascinerende ondergrondse wereld van wortels.



Op het land - eetbare bloementuin

Eetbare bloemen en kruiden zijn een leuke manier om smaak, kleur én een beetje spanning aan je bord toe te voegen. In deze tuinkamer ontdek je allerlei soorten en hun bijzondere smaken. Je kijkt ook door de ogen van een bij of een wesp naar de bloemen. Hoe zien zij hun lekkere hapje? Dat is toch wel even anders dan mensenogen.



Op het land - klim door de seizoenen

Hier raken kinderen hun energie kwijt door te klimmen en klauteren in een spannend boomkroonpad in een fruitboomgaard. Ieder seizoen ziet het er hier anders uit. Zo duik je in mei met je neus in de rijke bloesems, smul je in augustus de kersen van de takken en verstop je je in oktober in het gele bladerdek.

Ondertussen ontdek je dat onze fruit- en groenteteelt voor een groot deel afhangt van insecten. Bijen spelen een hoofdrol. Zonder deze bestuivers zou de supermarkt maar voor de helft gevuld zijn met fruit. In deze tuinkamer staan bijenhôtels en laten we zien en beleven hoe de bij helpt bij het bestuiven en dus produceren van onze groenten en fruit.



De wereld van water

Water is essentieel voor alles wat groeit en bloeit. We laten het niet meer wegstromen naar zee, maar vangen het op voor drogere tijden en creëren er buffers mee tegen verzilting. We zoeken tegelijkertijd naar gewassen die goed gedijen in zilt water en gewassen die beter bij laag grondwater kunnen met hun lange wortels.

Ook de proeftuin heeft een waterbuffer. Hier laten we bezoekers op speelse manier zien hoe je met regenwater in relatie tot klimaatverandering kunt omgaan en wat dat met voedselproductie te maken heeft.



Programmeerbare zone

Om de proeftuin levendig te maken, is er een ruime zone voor evenementen. Deze is verbonden met de Appèlplaats door een poort aan de Zuidoostzijde van de kazerne. Het is mogelijk om gezamenlijke festivals te organiseren met de Gemeente en andere gebruikers van de Appèlplaats. Denk aan foodtruck festivals, maar ook seizoensprogrammering zoals een aspergeproeverij en een pieper party. Het is ook groot genoeg om een opstelling te maken voor shows en voorstellingen.



PROGRAMMA
WORLD FOOD EXPERIENCE

6 januari 2025 KIDS IN DE KEUKEN Workshop ruimte 14.30 uur	1 maart 2025 SMAAK TEST Hub / Kas 11.30 uur	26 februari 2025 FOOD DESIGN FESTIVAL Hub / Kas 14.30 uur
22 april 2025 ASPERGE FEEST Tuin / Kas 14.30 uur	3 mei 2025 CHEF Hub 13.00 uur	14 juni 2025 BUITENBORD Tuin 17.00 uur
9 - 10 juli 2025 FOOD VALLEY FOODTRUCKS	26 augustus 2025 PIEPER PARTY Tuin / Kas 14.30 uur	9 juli 2025 PROEFLAB Tuin 17.00 uur
		12-13 november FILM FOOD FESTIVAL

Gevel van de Appèlplaats

In de huidige situatie is er geen afscheiding tussen de omgeving en de buitenruimte van de kazerne, die nu nog vrij toegankelijk is voor buitenstaanders. In de nieuwe situatie zal hier een passende, groene oplossing voor gevonden worden, om de belevingstuin af te sluiten voor onbevoegden.

De zuidoostzijde van het plangebied grenst aan de Appèlplaats. Vanwege de prominente plek, is dit gebied geschikt voor een mooie afscheiding, die als afsluiting van de belevingstuin kan dienen en tegelijkertijd een belangrijk aanzicht vormt. Er wordt gedacht aan een poort van een materiaal dat contrasteert met de groene haag die rondom het gebied komt. Deze poort zou dan als in- en uitgang kunnen dienen tijdens evenementen in de tuinen of bij noodgevallen en calamiteiten.



Aansluiten op het structuurvisie



Voedsel

Bijna alle elementen in de visie zijn verbonden aan het thema voedsel: groentetuinen, de akkers, de eetbare planten en de boomgaard met fruitbomen. Daarnaast is het thema ook subtieler verwerkt in de speel-elementen, kunst en zitobjecten.



Innovatie & interactie

Interactie speelt uiteraard een grote rol in de belevings-tuin. Over het gehele terrein worden natuurlijke spel-aanleidingen gerealiseerd. Zo is er een brug voor de kinderen om overheen te lopen en fruit uit de fruitbomen te plukken. Er wordt gezorgd dat elk van de tuinen belevings-waarde heeft.



Duurzaam

Waar mogelijk worden bestaande materialen hergebruikt.

Daarnaast wordt neerslag opgevangen in wadi's, waarna het regenwater in de bodem kan infiltreren.



Militair verleden

Het militaire verleden van het gebied is meegenomen in de plaatsing van de tuinen in het ontwerp. Zo is er bewust niet gekozen voor organische vormen, maar worden de tuinen in een orthogonale structuur aan-gelegd. Daarnaast wordt in de materialisering gekeken naar grovere materialen en bij de objecten krijgen robuustere vormen de voorkeur.



Gastvrij & hoogwaardig:

Binnen de World Food Experience zijn horecagelegenheden en andere facilitaire voorzieningen. In de tuinen is ruimte voor een evenemententerrein, waar het mogelijk is festivals te organiseren. Het gebied is ook ruim genoeg voor de opbouw van een podium, waar shows en voorstellingen plaats kunnen vinden.



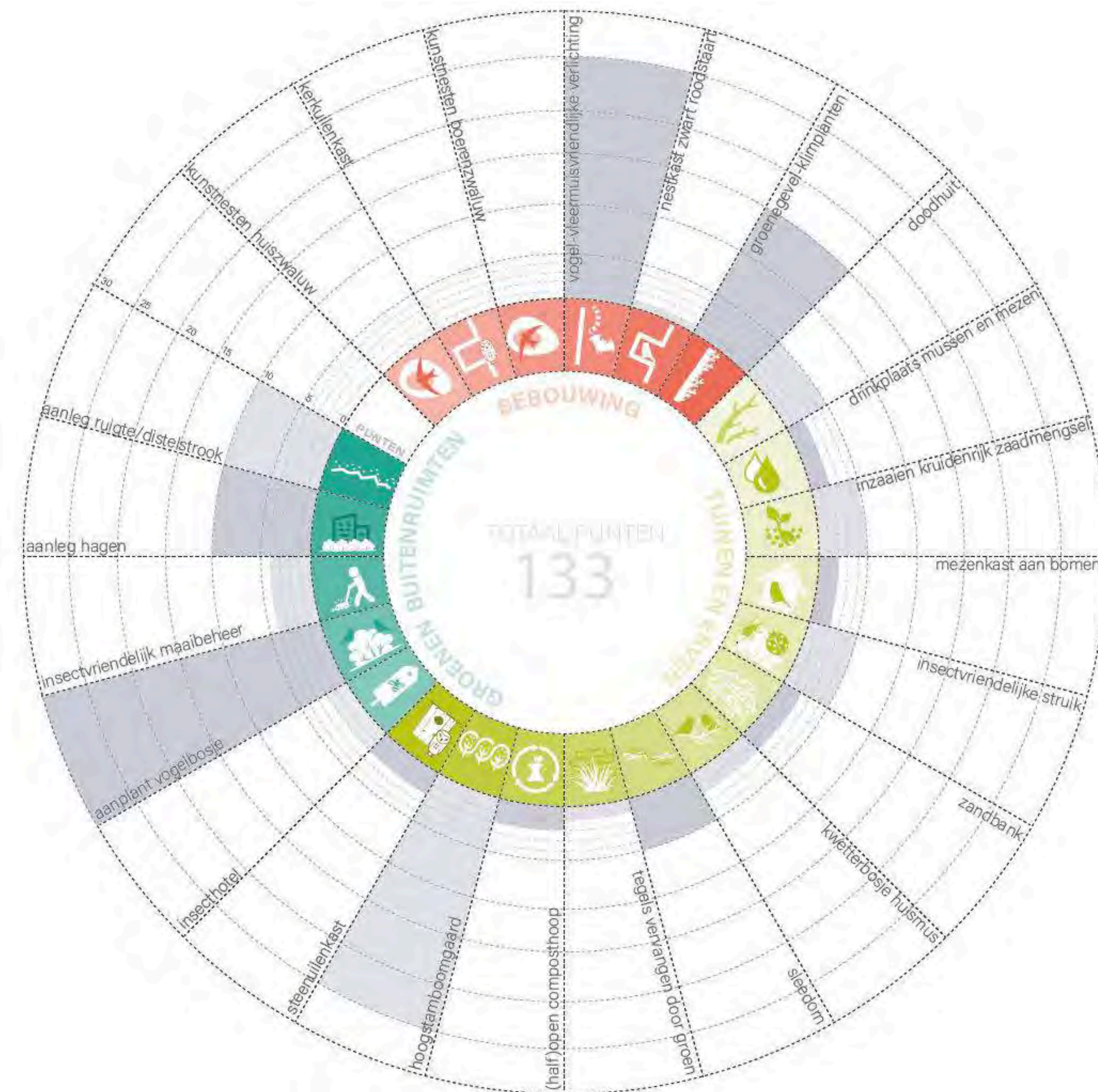
Veluwe

De Veluwe komt terug in de beplanting die wordt toegepast in de tuinen, maar ook door de maatregelen rondom natuur-inclusiviteit. Denk hierbij aan o.a. drinkplaatsen voor mussen en mezen, het inzaaien van kruidenrijke zaadmengsels, insect-vriendelijke struiken, etc. Deze maatregelen zorgen als het ware voor een extensie van het leefgebied van de dieren op de Veluwe. Hierdoor is de belevings-tuin een verlenging van het Veluwe landschap.

Natuur-inclusiviteit

Het plan wordt versterkt door de natuur-inclusieve waarden die door het team in de visie zijn opgenomen. De gemeente stelt daarnaast ook eisen aan de natuur-inclusiviteit. Deze eisen zijn meegenomen in de visie, die voldoet aan 19 van de 23 door de gemeente opgestelde onderdelen van het puntentellingsysteem. Volgens die puntentelling behaalt de visie meer dan 125 punten; de hoogst haalbare uitkomst met betrekking tot natuur-inclusiviteit. Dit is een vereiste voor een project van deze omvang en de bijbehorende investering.

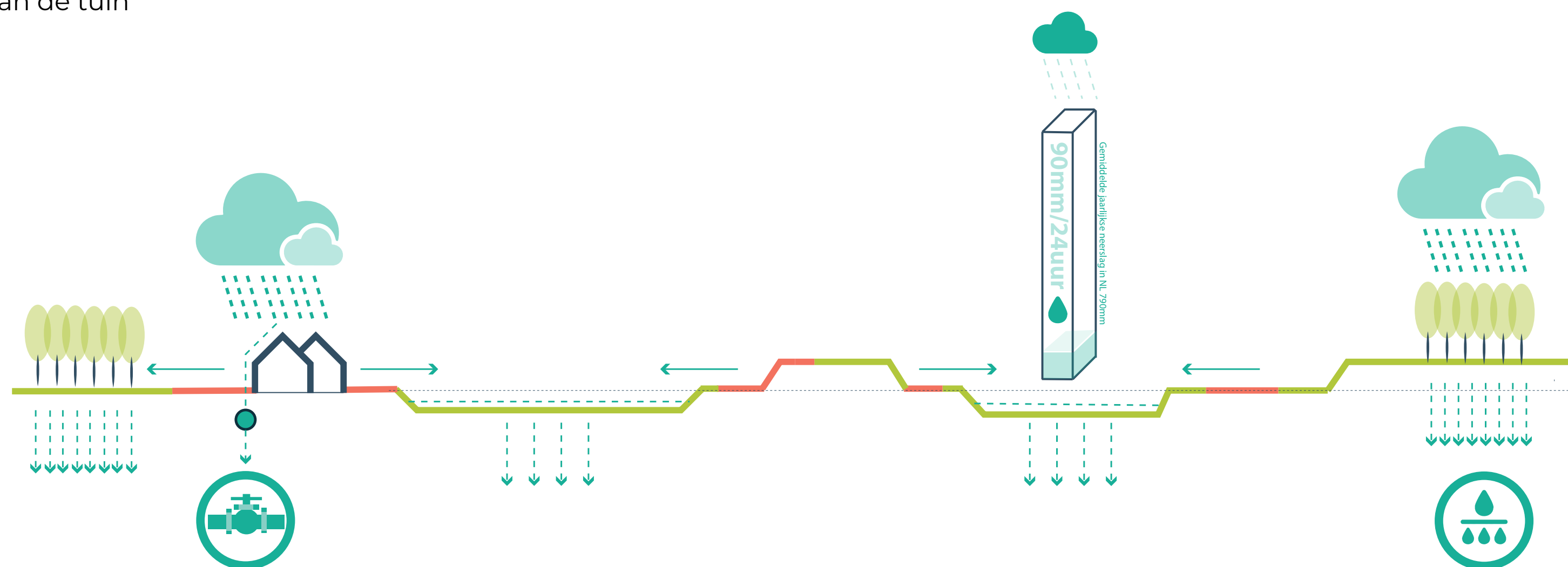
Bij alle maatregelen is nauwkeurig gekeken naar de toegevoegde waarde voor de natuur en de biodiversiteit in het gebied, wat van groot belang is voor de leefbaarheid van de dieren in de omgeving. Dit sluit weer aan op één van de kernbelangen van het World Food Center: dat niet alleen mensen, maar ook dieren er een plek krijgen.



Waterretentie

Op het gebied van klimaatbestendig bouwen moet het plan voldoen aan de normen die worden gesteld vanuit de gemeente Ede. Het is op dit moment nog niet mogelijk om de exacte omvang van de waterbuffer te bepalen, omdat het aantal verharde en onverharde vierkante meters nog niet bekend is.

In het ontwerp zijn wadi's gekozen als oplossing voor de waterberging. Op deze manier wordt waterretentie integraal in het plan verwerkt. Het toevoegen van hoogteverschillen en verschillende vochtcondities zal de beleving van de tuin alleen maar verrijken.



Voedselproductie:

De innovatiekas

Voorheen: The greenhouse



De innovatiekas

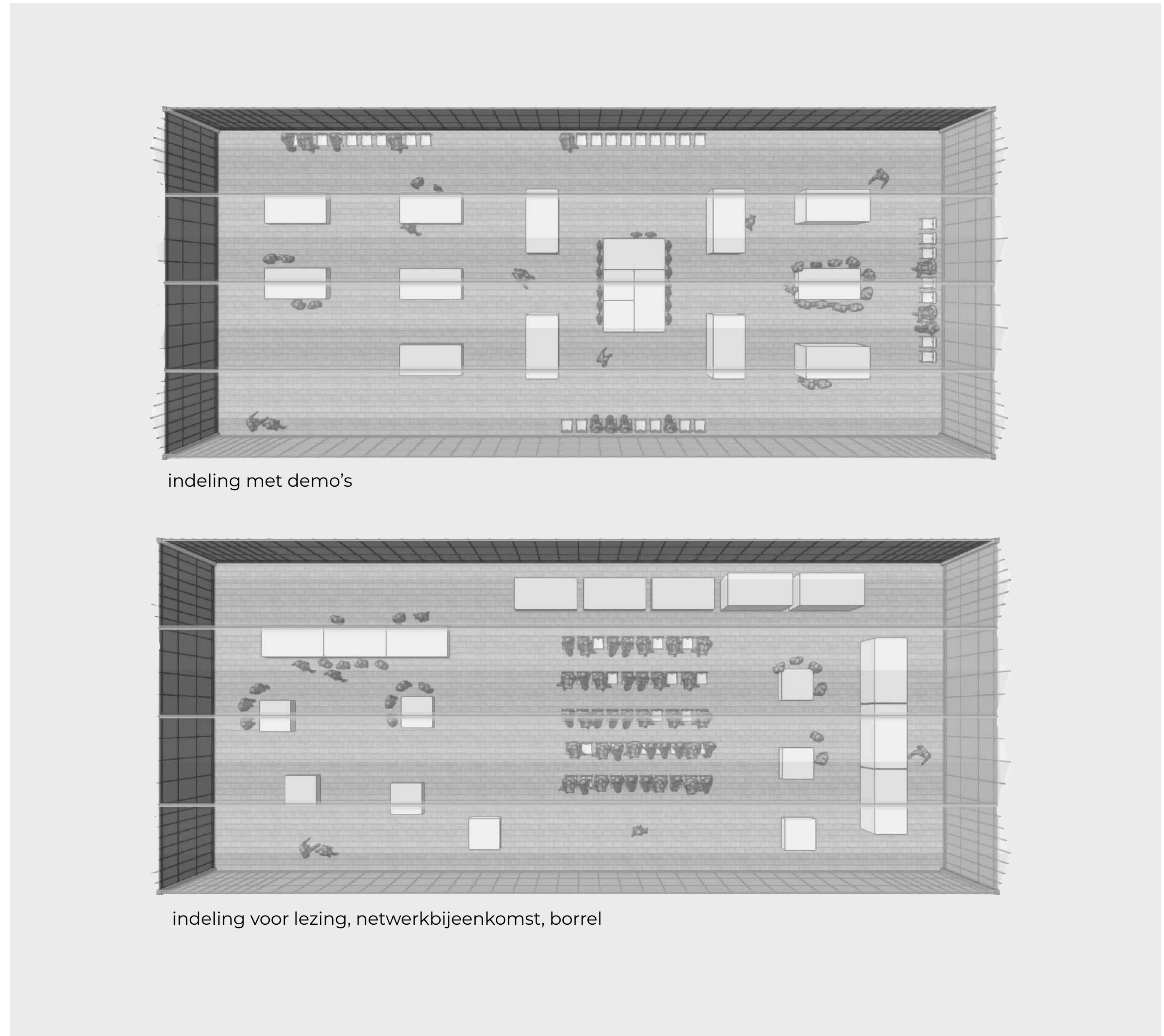
Lab van nieuwe technologieën

De kas is dé plek om te ontdekken wat er gebeurt op het gebied van Nederlandse innovaties. Hier tonen onderzoekers, innovators en ontwikkelaars uit Food Valley en de rest van het land hoe zij bezig zijn om de wereld van voedsel en tuinbouw te transformeren. Door steeds de laatste innovaties te tonen, creëren we een ruimte waar bezoekers graag terug keren. De ene keer staat er een voedselscanner waarmee je ziet wat de samenstelling van een product is en de volgende keer staat er een bak met algen die daar gekweekt worden als waterfilters.

We hergebruiken hiervoor een bestaand kasgebouw op het terrein, dat tegen geringe meerkosten (en bijbehorend kleine footprint) kan worden opgewaarderd.

We maken gebruik van het feit dat dit kasgebouw los staat van het hoofdgebouw, maar dankzij de tuin, wel duidelijk onderdeel is van de WFE.

Het is denkbaar dat professionele bezoekers, bijvoorbeeld delegaties van andere universiteiten of zakelijke bezoekers, direct toegang krijgen tot deze kas en niet door de op kinderen gerichte experience hoeven. Zo ontstaat de gewenste koppeling met het bedrijfsleven.



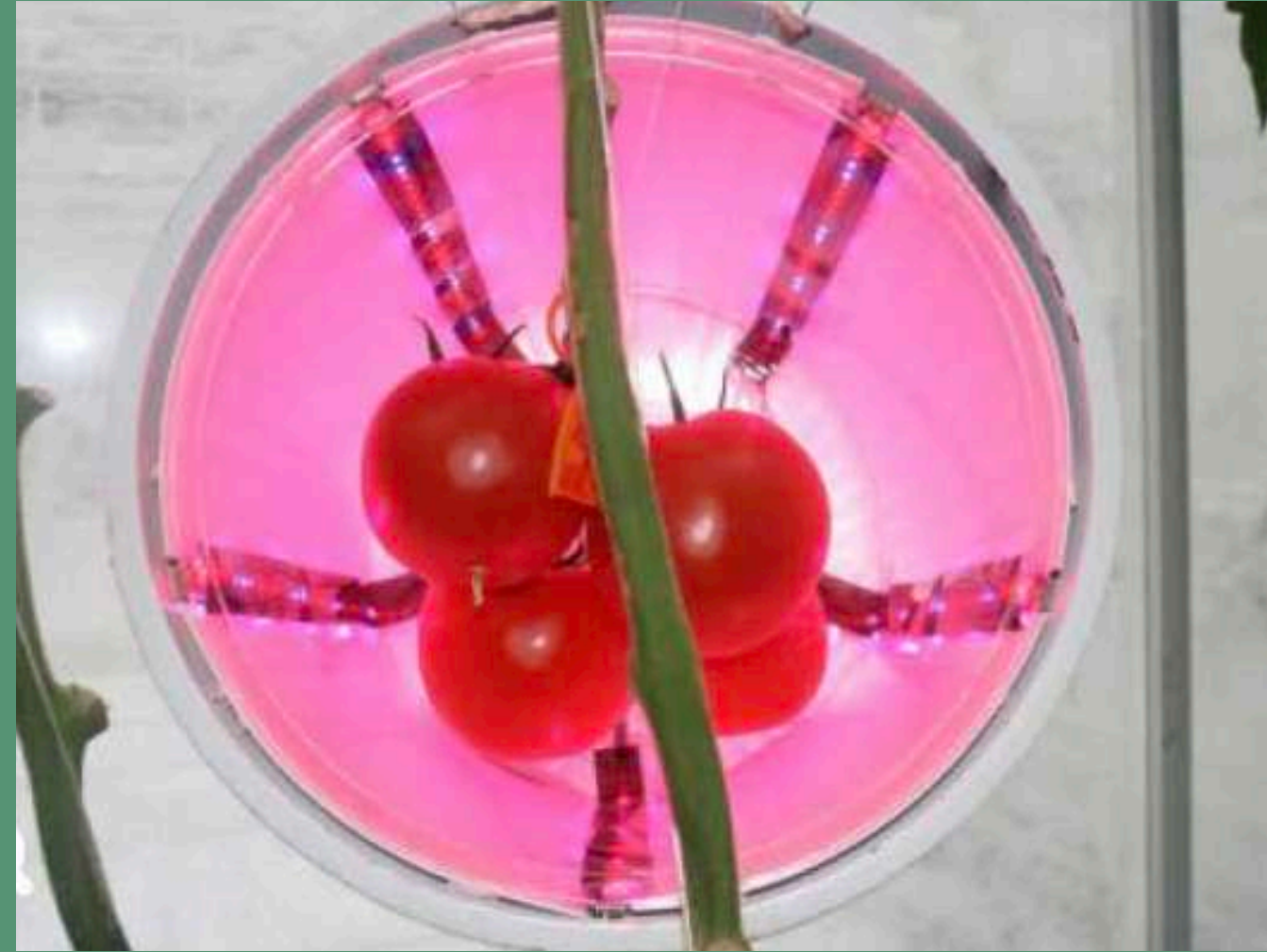
indeling met demo's

indeling voor lezing, netwerkbijeenkomst, borrel

Thema's



Landbouw op zee



Tomaten met extra vitamine C



AI in voedselproductie



Uien genoom in kaart brengen



Hulp van robots



Insecten eten



Kas als energiebron



Voedselscanner

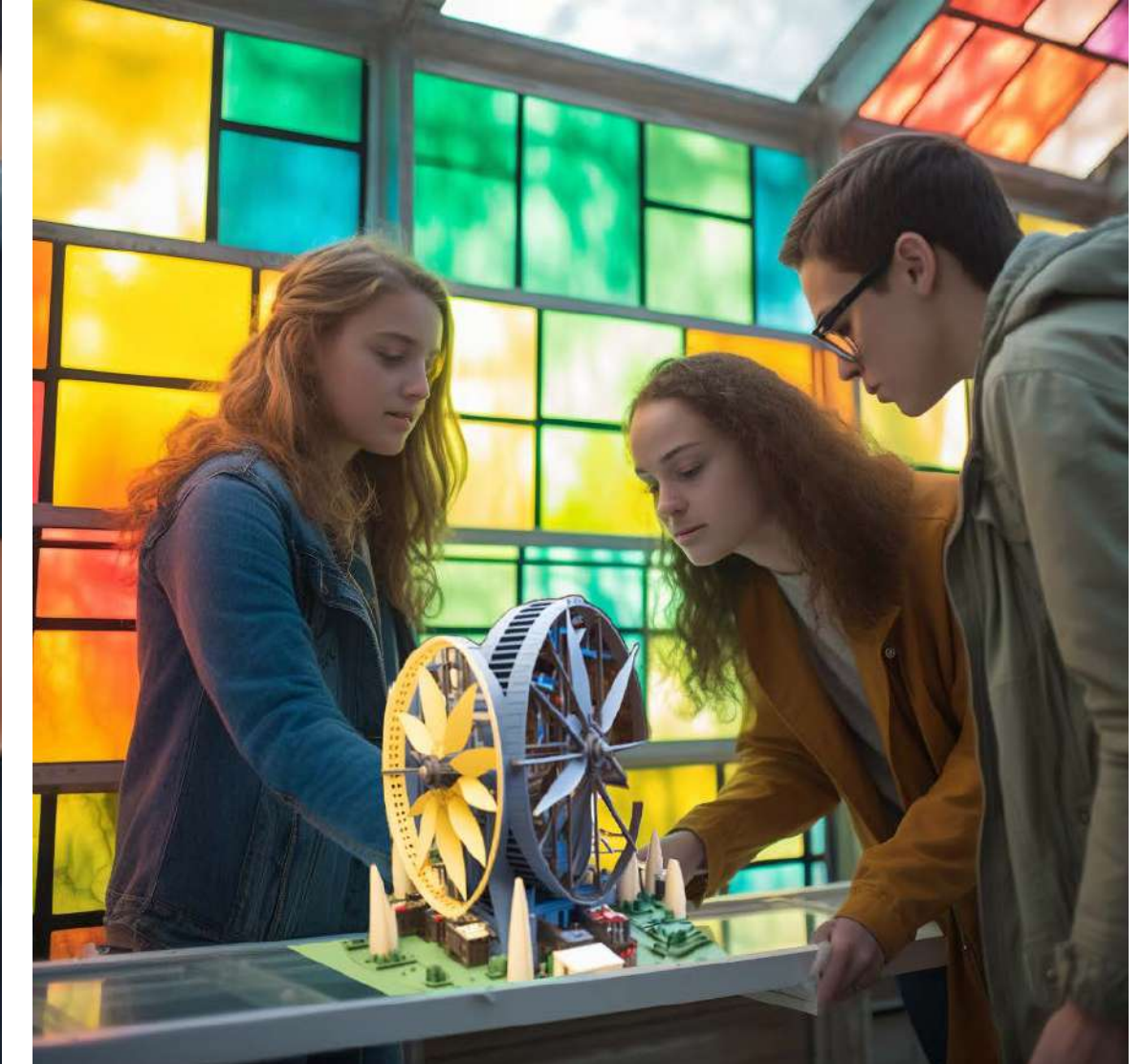


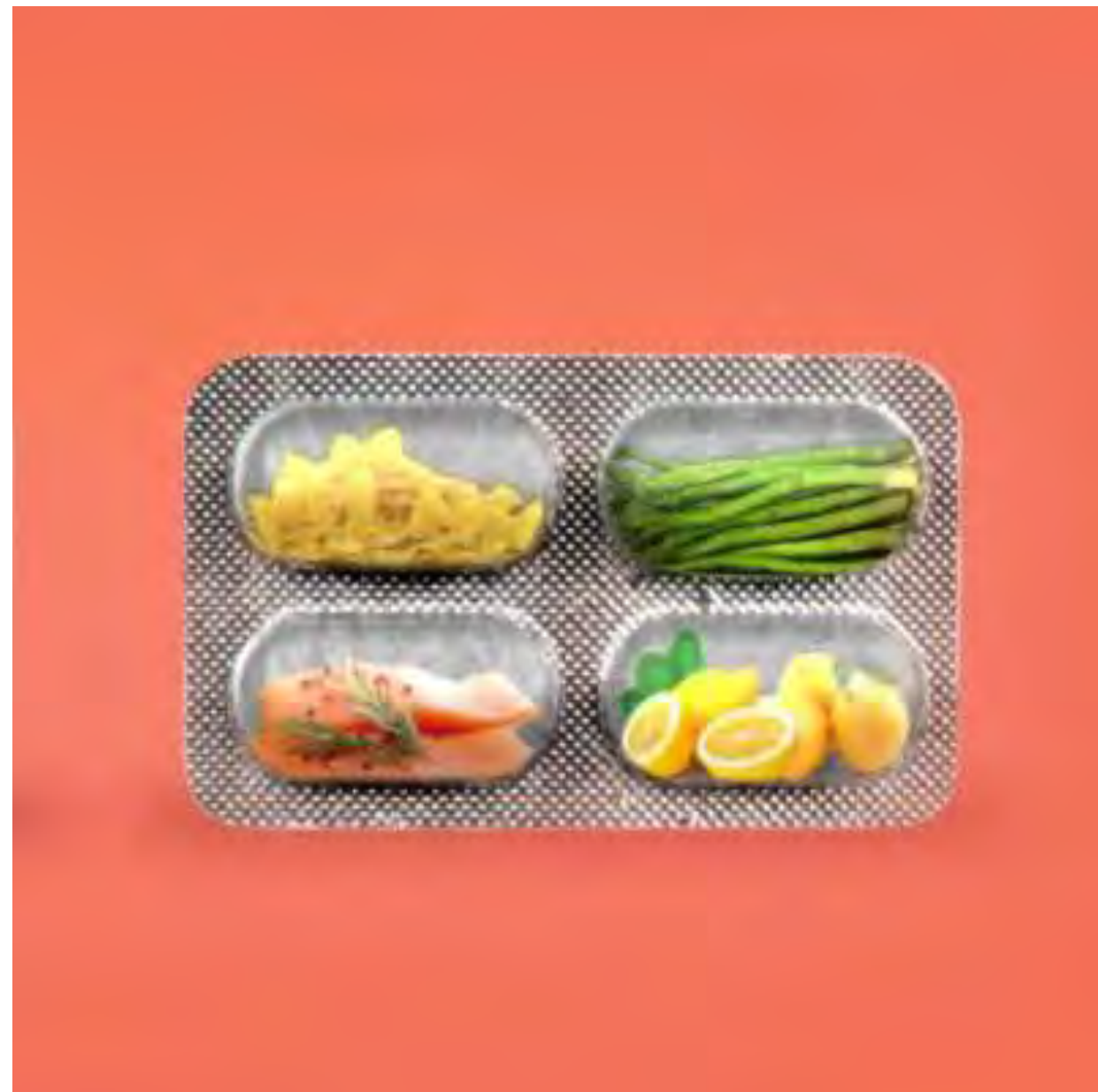
Algen kweken

De flexibele en kleurrijke kas

De opzet en inrichting van de kas is simpel en modulair zodat het makkelijk is om van demo's te wisselen. De uitstraling is echter kleurrijk en anders dan je zou verwachten van een typische kas. De kleurrijkheid van de kas reflecteert de diversiteit aan innovaties die de Nederlandse glastuinbouw biedt. De inspiratie voor de kleuren wordt uit de innovaties zelf gehaald. Het groen van de algen dat als filter gebruikt wordt om waterverbruik terug te dringen, het rood van de nieuw gewekte tomaat waar meer vitamines in zitten en het ultraviolette licht dat de schimmelgroei tegengaat. Waar voorheen de kas alleen geel licht over het Nederlandse landschap uitstraalde is dat tegenwoordig een regenboog aan kleuren.

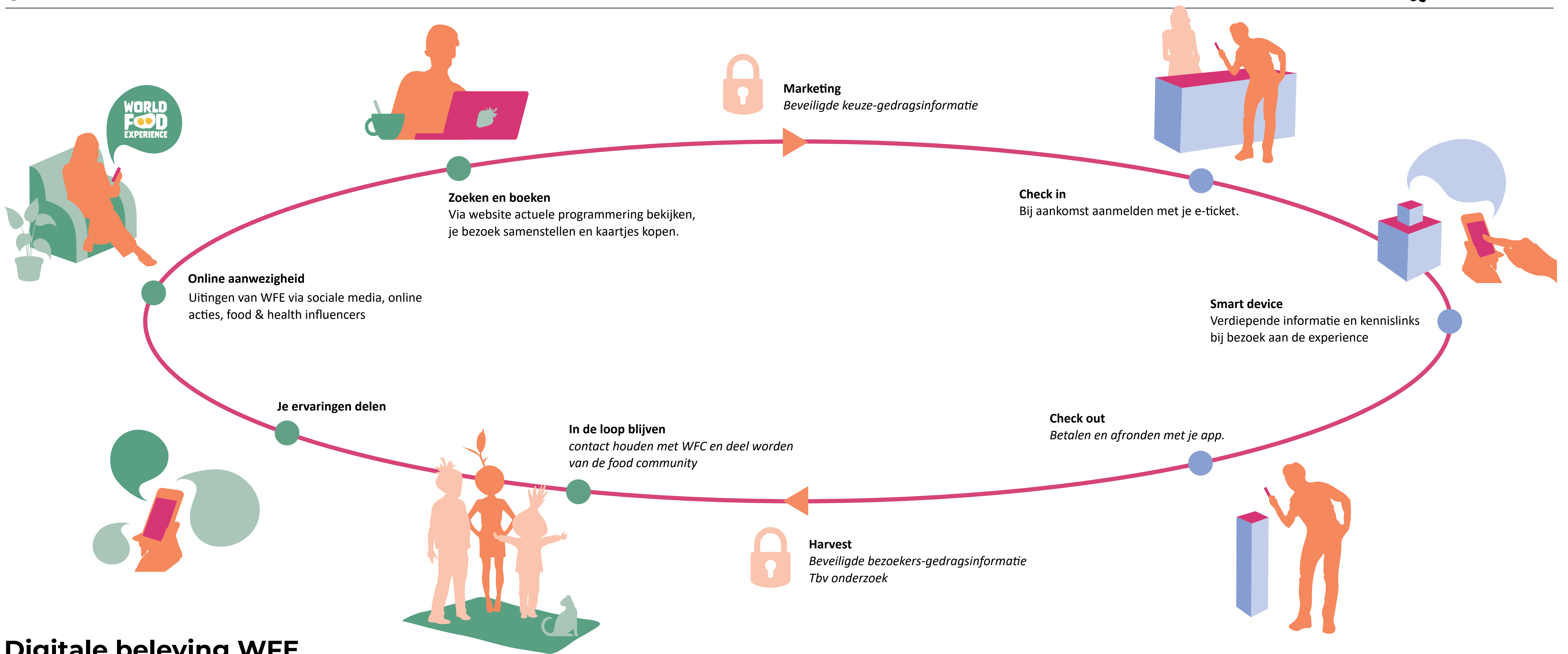
Door de verscheidenheid aan demo's is de kas aantrekkelijk voor jong en oud, professionals en de geïnteresseerde bezoeker. Bij sommige demo's kan de bezoeker zelf aan de slag terwijl bij een andere de uitleg van de uitvinder centraal staat. Door de wisseling in demo's is er altijd wat nieuws te beleven en iets om voor terug te komen. Afhankelijk van de grootte van de innovatie is er ruimte voor ca. 10 verschillende demo's.





Uitvoerings- zaken





Digitale beleving WFE

De World Food Experience krijgt een online versie, die, net als de echte in Ede, een sluitende keten vormt. We gaan regelmatig opduiken op sociale media met bijzondere acties en evenementen. Je kunt actuele programma's bekijken op de website en daar ook je kaartje kopen. In- en uitchecken bij de experience gaat ook digitaal en tijdens je bezoek is er een digitale device met gepersonaliseerde informatie (of de device een smartphone of ander middel wordt is nader te bepalen). Deze bevat ook vertalingen en ondersteuning voor blinden en slechtzienden.

Ná je bezoek blijf je in contact en word je deel van de world food community. Het gebruik van een device biedt ook extra mogelijkheden voor monitoring en onderzoek naar het gedrag van onze bezoekers. In eerste instantie kunnen we het gebruiken om de ervaring van het bezoek te verbeteren maar wellicht valt er meer data uit te halen over bijvoorbeeld kennis, houding en gedragsverandering. Uiteraard gebeurt dat strikt binnen de toegestane kaders en na toestemming van onze gasten.

Samenwerken met het onderwijs

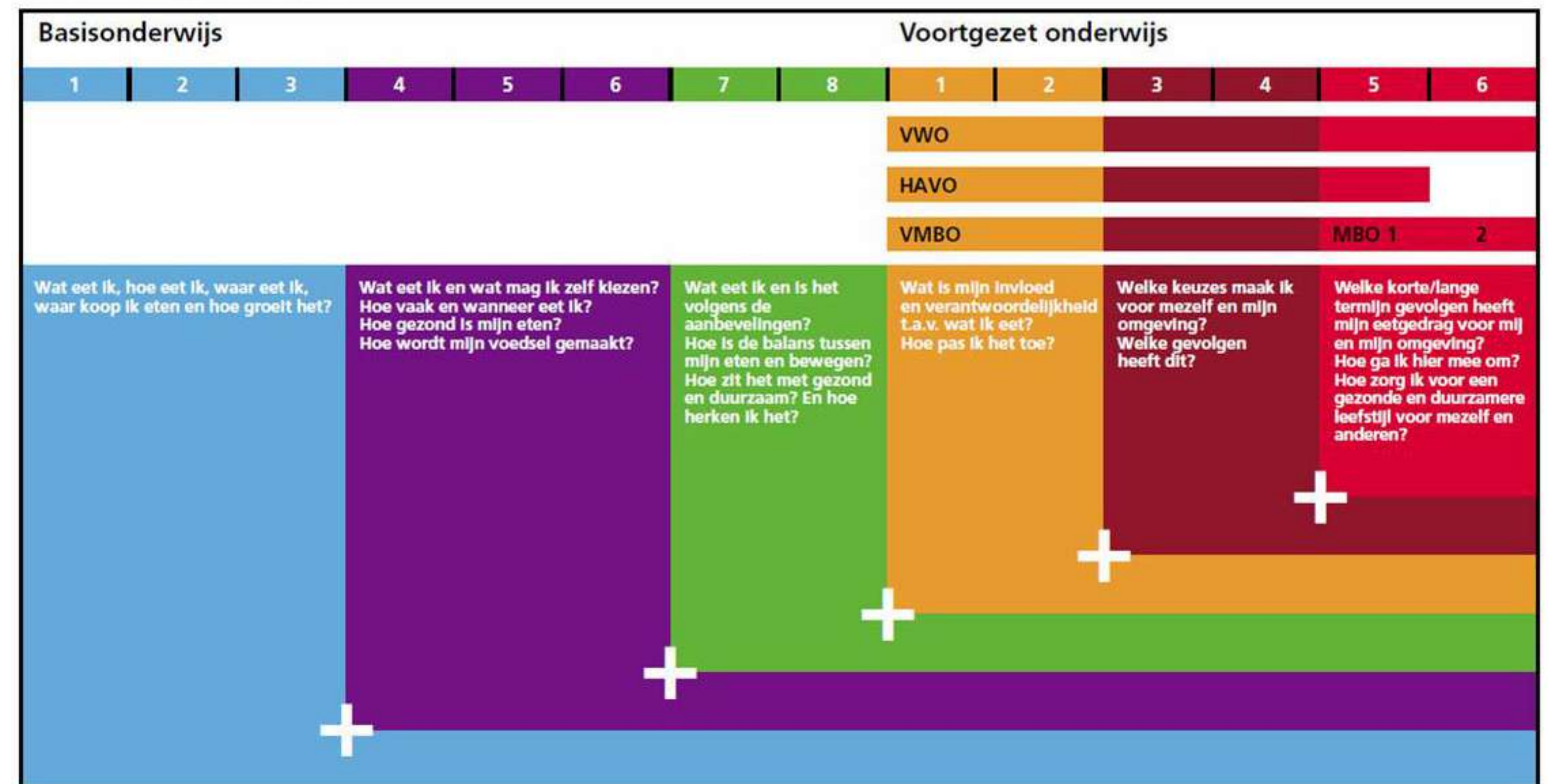
Het is essentieel dat de inhoud en vorm waarin we de boodschap van WFE overbrengen goed aansluit bij de doelgroep. Omdat zowel families als schoolgroepen welkom zijn, zoeken we naar aantrekkelijke vormen om beide partijen te bedienen.

Om dit goed te kunnen doen zijn we niet alleen met onze inhoudelijke partners in gesprek, maar gaan we ook om tafel met het onderwijs (PO/VO) en jongeren zelf.

In deze fase verkennen we wat er inhoudelijk door de stuurgroep/Raad van Advies is aangereikt. Dit is een eerste vertaling, hierbij staat een gelaagde informatie-overdracht centraal. In de volgende ontwerpfase gaan we in nauwe samenwerking met verschillende partijen alles inhoudelijk verder

aanscherpen op zoek naar de juiste interactieve en didactische vorm. Dit doen we uiteraard niet alleen. We vragen hulp aan diverse experts, bijvoorbeeld uit het onderwijs. De expertise van docenten is hard nodig, zij weten als geen ander wat werkt bij een klas.

Daarnaast is cruciaal dat we de frisse blik van jongeren (8-16) zelf inschakelen. De opinie en inbreng van leerlingen, van verschillende niveaus en leerlagen, geven ons bij dit project inzicht wat aanslaat en wat niet. Didactisch moeten alle belevenissen sterk zijn, tegelijkertijd waken we ervoor dat het schoolse karakter er niet te dik bovenop ligt. De experience moet vooral leuk en inspirerend zijn.



Participatie en partners

Om een succesvolle experience te ontwikkelen zijn verschillende partijen nodig. Naast alle inhoudelijke partners zijn we op zoek naar partners die het geheel kunnen verstevigen en verlevendigen. Allereerst is er een participatie adviesgroep nodig die bestaat uit de doelgroep, jongeren tussen 8-16 jaar en andere partijen die willen meebouwen aan een welkome en aantrekkelijke plek.

De doelgroep lijkt één groep, maar kent nog grote verschillen op cognitief en emotioneel niveau. Een achtjarige denkt, doet en beleeft dingen heel anders dan een zestienjarige.

Bij het ontwerp van een experience staat de bezoeker voorop. Inzicht in hun belevingswereld staat aan de basis van elk ontwerp. De wens is om te werken met verschillende vormen van participatie; van

incidentele inzet tot een meer structurele en duurzame vorm. Speciale teams, bijvoorbeeld een klas of juist een familie, die op uitnodiging checken of het de vorm en inhoud aanspreken tot aan ambassadeurs die gedurende een langere tijd meedenken en meepraten.

Naast participatie vanuit de doelgroep heeft de World Food Experience ook partners nodig die meedoen om dit project tot een levendige en bruisende plek te maken voor iedereen. Er zijn vele partijen die een passie hebben voor 'food' en dat willen delen. En als laatste, is ook aan de achterkant van deze experience participatie nodig. Onderzoek speelt een belangrijke rol voor de inhoudelijke kant, maar kan ook van belang zijn voor inzicht in de toekomst.



Mijlpalen planning

Uitgaande van een akkoord per september 2023, starten we met de formatie van enkele werkgroepen die vorm gaan geven aan de WFE. We denken nu aan werkgroepen op het gebied van onderwijs, lokale partners, de wetenschap en de exploitatie van het centrum.

Hierbij bouwen we voort op de verhaallijn en het principe ontwerp dat in de afgelopen jaren is gevormd, aangevuld met de nieuwe accenten die in deze herontwerpfase zijn gelegd.

We hanteren verschillende fases (SO schetsontwerp, VO voorlopig ontwerp en tenslotte DO definitief ontwerp), waarbij we de inrichtingsplannen verfijnen. Tijdens dit proces stemmen we af met onderwijsdoelen en bijdragen van content partners.

Na de VO ontwerpfase start de aanbesteding bij bouwpartijen voor zowel gebouw, tuinaanleg als interieur. Binnen de nieuwe plannen is er geen complexe bouwaanvraag of omgevingsvergunningtraject te verwachten. Met de nodige armslag is dan een opening in de eerste helft van 2026 te verwachten.

Jaar	2023				2024								2025								2026													
kwartaal	Q3		Q4		Q1		Q2		Q3		Q4		Q1		Q2		Q3		Q4		Q1		Q2											
mnd	Sep/23	Oct/23	Nov/23	Dec/23	Jan/24	Feb/24	Mar/24	Apr/24	May/24	Jun/24	Jul/24	Aug/24	Sep/24	Oct/24	Nov/24	Dec/24	Jan/25	Feb/25	Mar/25	Apr/25	May/25	Jun/25	Jul/25	Aug/25	Sep/25	Oct/25	Nov/25	Dec/25	Jan/26	Feb/26	Mar/26	Apr/26	May/26	
akkoord volgende fase																																		
aanbesteding ontwerp bureau																																		
omgevingsvergunning																																		
ontwerp tentoonstelling																																		
opdracht aannemer																																		
bouw aannemer																																		
aanbesteding bouwpartijen tentoonstelling																																		
productie tentoonstelling																																		
opening																																		

Mutaties in de business case

Om de financiële haalbaarheid op de lange termijn in te schatten, is in opdracht van de gemeente Ede een meervoudige haalbaarheidsanalyse gemaakt door een extern bureau. Dat wil zegen dat de baten van de nieuwe onderneming volgens verschillende modellen is geschat. Het resultaat van dit onderzoek, de zogenoemde Business Case, zal direct aan de gemeente overhandigd worden. Op grond van het herontwerp is een aantal mutaties vermeldenswaardig:

- de investeringssom voor verbouw en inrichting van de experience is teruggebracht van 55 naar 44,9 miljoen euro. Hierin zijn historische verliesposten in verband met herontwerp door het wegvallen van de nieuwbouw opgenomen. De jaarlijkse exploitatiesom is teruggebracht van 6,2 miljoen naar 4,2 miljoen.
- doordat er met een kleinere personele formatie kan worden gewerkt (met name wegvallen acteurs, dansers) is er een break even te behalen bij een bezoekersaantal van de 140.000. Dit was 230.000 in het voorgaande ontwerp.
- door het inrichten van het buitenterrein als land-/tuinbouw demo is de bezoekerscapaciteit tijdens zomermaanden toegenomen, evenals de verblijfstijd. Tijdens de wintermaanden, als de Proeftuin in mindere mate bezocht kan worden, is de verblijfstijd hetzelfde als in het vorige ontwerp, daar de expositie dezelfde content heeft maar compacter is opgezet.
- -door drie in plaats van één horeca uitgiftepunt (extra in hub en op buitenterrein) en een opwaardering van het restaurant, is de geschatte horecabesteding gestegen van 3 euro pp naar 4 euro pp. Gezien het prijsniveau in andere horeca is deze nieuwe schatting conservatief te noemen.
- -de helft van het oppervlak van de experience is in het huidige herontwerp flexibel in te richten voor evenementen op food gebied en ook voor zakelijke evenementen buiten openingstijden. De mogelijke inkomsten hiervan zijn nu niet meegerekend, uitgaande van een aanlooptijd van dit onderdeel van de exploitatie. Er is een programmeur van dergelijke evenementen opgenomen in het exploitatieplan van de Stichting.
- de Innovatiekas en de opstelling van landbouw-werktuigen op het buitenterrein geeft bedrijven en kennisinstellingen extra mogelijkheden voor participatie. Eventuele inkomsten hiervan zijn nog niet meegenomen in de exploitatie-prognose. Echter, de investering in de Innovatiekas (1,1 miljoen) is ook nog niet mee-gerekend. Verwacht wordt dat deze bij derde partijen kan worden gevonden.

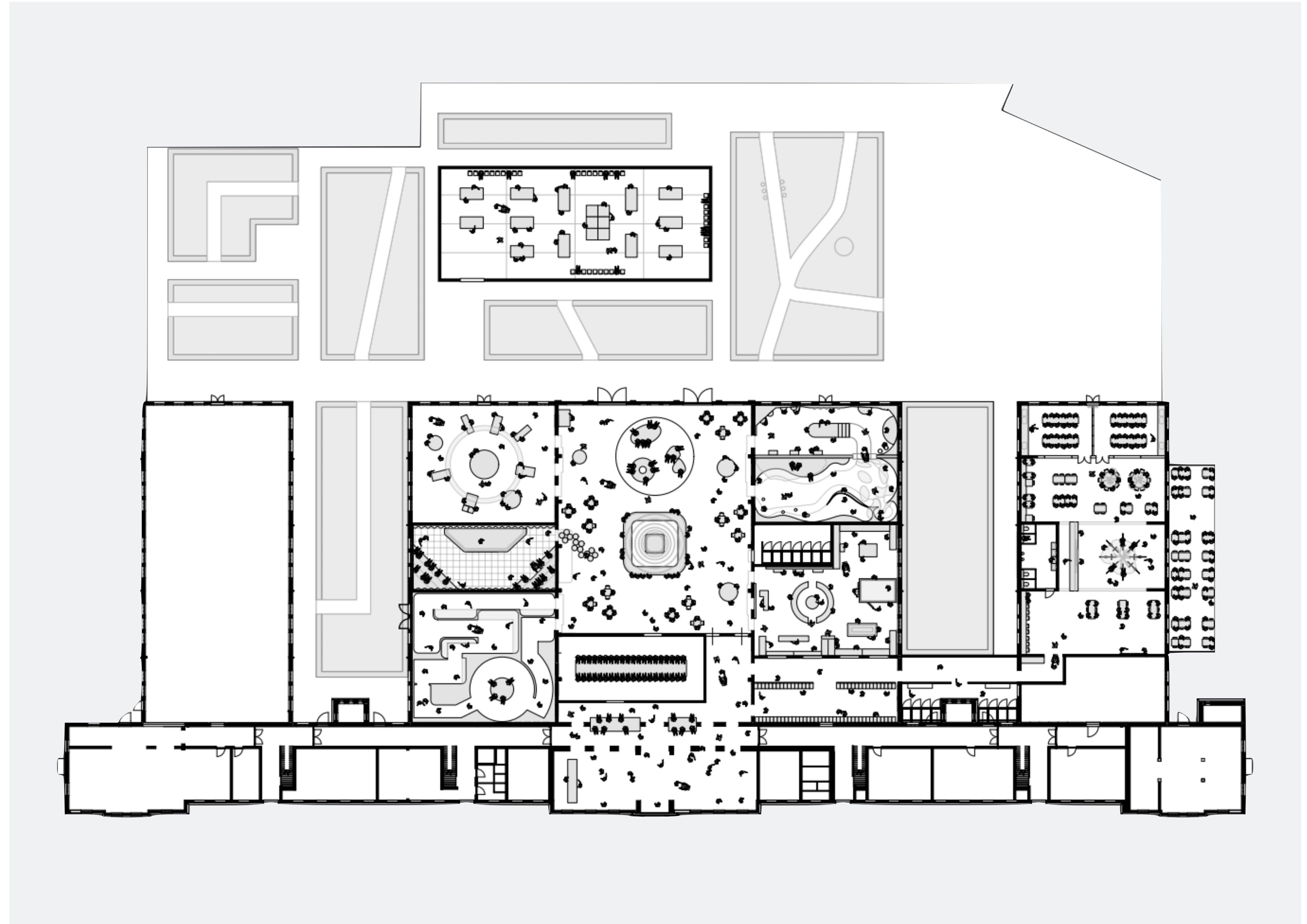
Samengevat is het, vanuit het herontwerp bezien, redelijk om te veronderstellen dat het ondernemingsrisico met deze aanpassingsronde is verkleind, uitgaande van gelijke inzet van de investeerders. Er zijn veel regelmogelijkheden om de exploitatie gezond te houden en bij te sturen zoals bovenvermeld extra zakelijke partners, onderwijs, congressen, evenementen en horeca.

Capaciteit

Ons advies voor de capaciteit van de experience onderdelen is als volgt:

- maximale capaciteit 600 ('lekker druk')
- maximale capaciteit lockers 400 (daarnaast kapstokken)
- maximale capaciteit entree zone 120 pers.
- het buitenterrein kan tot 1000 personen comfortabel opvangen.

Er is nog geen onderzoek gedaan naar parkeerdrukke bij dit aantal. Dit doen we in de eerstvolgende fase.





**WORLD
FOOD
EXPERIENCE**

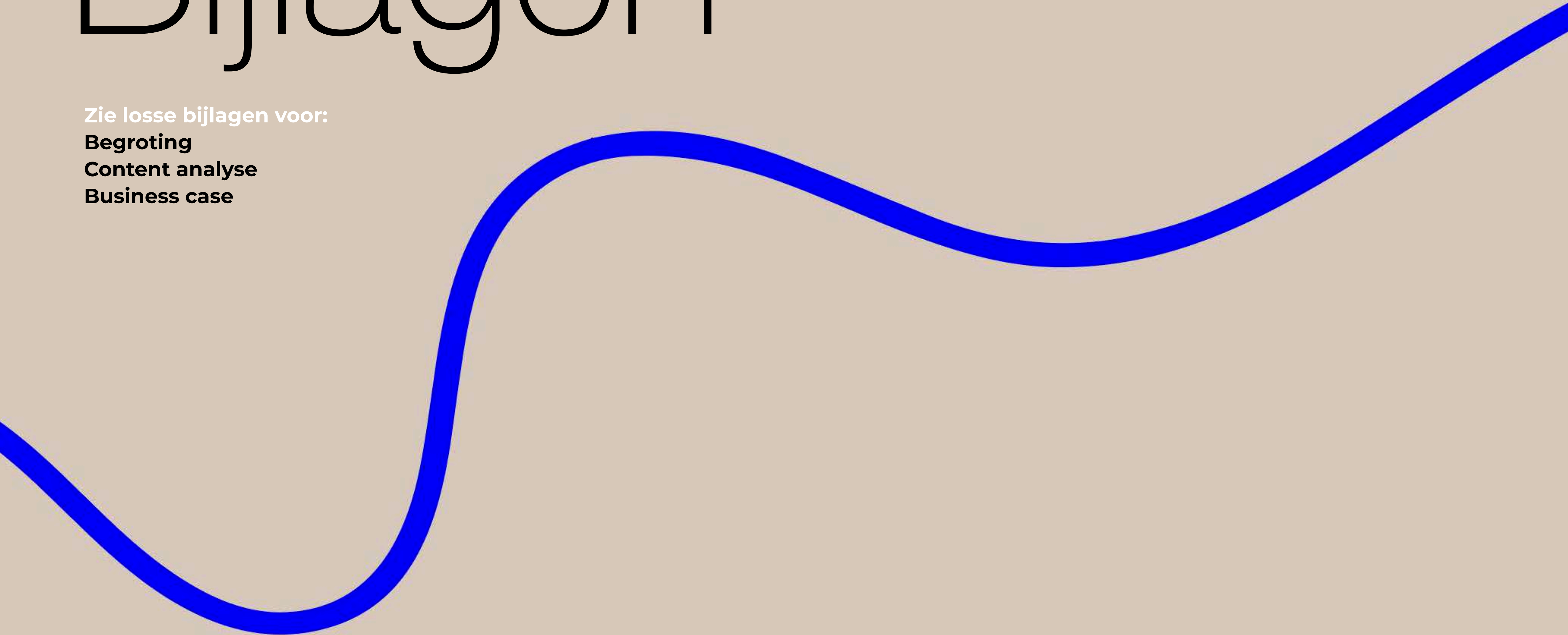
Bijlagen

Zie losse bijlagen voor:

Begroting

Content analyse

Business case





Disclaimer

De interieurtekeningen in dit ontwerpdocument zijn auteursrechtelijk overgedragen van Tinker imagineers bv naar de Stichting World Food Centre Experience. Voor hergebruik van deze beelden is uitdrukkelijke toestemming vereist van deze stichting.

De exterieurbeelden in deze presentatie zijn overgedragen van Tinker imagineers BV en Loos & Van Vliet BV naar de Stichting World Food Centre Experience. Voor hergebruik van deze beelden is uitdrukkelijke toestemming vereist van deze stichting.

De fotobeelden van referentieprojecten van tinker imagineers BV zijn auteursrechtelijk eigendom van Tinker imagineers BV. Gebruik van deze beelden voor andere redenen dan een besloten groepspresentatie mag alleen na uitdrukkelijke toestemming van dit bureau.

De algemene beelden van bijvoorbeeld publiek en eetgerechten zijn zoveel mogelijk ontleend aan openbare digitale domeinen. Mocht u echter menen dat er exclusieve auteursrechtelijke of portretrechtelijke eigendommen op deze beelden rusten, dan verzoeken wij u contact op te nemen met Tinker imagineers, Loos & van Vliet of de directie van de stichting World Food Centre Experience.

WORLD
FOOD
EXPERIENCE