

Impuls voor eiwittransitie en voedselinnovatie: Gelderland krijgt nieuwe faciliteit precisiefermentatie

Apeldoorn, 14 januari 2025

Nederland versterkt koploperspositie in duurzame voedselinnovatie met investeringen van Nationaal Groeifonds, Perspectieffonds Gelderland en de expertise van NIZO Food Research

Ondernemers in de alternatieve eiwitsector staan voor grote uitdagingen: hoe schaal je een innovatief idee op naar grootschalige productie? Om dit te versnellen wordt de bestaande NIZO-pilot plant in Ede aangevuld met een nieuwe Upstream Processing faciliteit: de Biotechnology Fermentation Factory (BFF). De financiering hiervoor komt vanuit een subsidie van €12,5 miljoen van het Nationaal Groeifonds Cellulaire Agricultuur Nederland, een in-kind cofinanciering van NIZO en door investeringen vanuit het Perspectieffonds Gelderland (fondsmanager Oost NL). De bouw van de nieuwe grote faciliteit is inmiddels gestart. Voor de kleinere volumes kunnen bedrijven nu al gebruik maken van de huidige faciliteiten.

De BFF is een unieke faciliteit voor bedrijven en onderzoeksinstituten die gebruik maken van precisiefermentatie. Het is een innovatieve techniek waarbij micro-organismen worden ingezet om ingrediënten - zoals eiwitten - te produceren, zonder dieren hierbij te betrekken. Hier kunnen bedrijven hun productie opschalen van laboratoria-schaal naar grotere hoeveelheden, innovatieve ideeën testen en ontwikkelen. Bedrijven profiteren daarnaast van deskundige begeleiding, de geavanceerde apparatuur van NIZO, 75 jaar ervaring in eiwitten en meer dan 30 jaar expertise in alternatieve eiwitten. Nationale en internationale bedrijven krijgen hier ondersteuning bij het realiseren van duurzame voedselproductie, terwijl de faciliteit ook nieuwe bedrijvigheid naar de FoodValley regio trekt.

Snellere opschaling van voedselinnovatie

De NIZO-BFF combinatie gaat bijdragen aan het sneller opschalen van voedselinnovaties door bedrijven. *"Gedeelde faciliteiten zoals de BFF zijn hard nodig om de hoge kosten van opschaling te beperken,"* zegt Marcel Oogink, die de functie van Managing Director van de nieuwe faciliteit gaat bekleden. *"Voor innovatieve startups zelf zijn die kosten te hoog. Door samen te werken met NIZO gaan bedrijven profiteren van jarenlange kennis en ervaring."*

Nikolaas Vles, CEO van NIZO Food Research, voegt toe: *"Deze nieuwe faciliteit op het NIZO-terrein sluit naadloos aan op onze bestaande food-grade capaciteiten en fermentatie- en eiwitkennis. Met de uitbreiding voor Genetisch Gemanipuleerd Organisme (GGO) op grotere schaal, versnellen we de totale eiwittransitie en maken we meer duurzaam voedsel en een gezondere toekomst mogelijk. Dit doen we naast het bestaande aanbod voor opschaling van plantaardige alternatieven en downstream processing."*

Regio Ede-Wageningen bouwt koppositie voedselinnovatie verder uit

De regio Ede-Wageningen is met de aanwezigheid van o.a. NIZO Food Research, Wageningen University & Research (WUR) en Foodvalley al een belangrijke speler in de landbouw- en voedselindustrie. De uitbreiding van de huidige food-grade opschalingsfaciliteiten van NIZO en het aantrekken van nieuwe bedrijvigheid op het NIZO-

terrein geeft de regio een krachtige impuls om verder te groeien als internationaal centrum voor biotechnologie en de eiwittransitie. Deze nieuwe faciliteit sluit aan bij het Gelderse Klimaatplan en het provinciale landbouw- en voedselbeleid, waarin wordt ingezet op een duurzamere voedselketen.

Boost voor eiwittransitie en regionale Gelderse economie

"Met de investering vanuit het Perspectieffonds Gelderland versnellen we de eiwittransitie en versterken we de positie van Oost-Nederland als centrum voor duurzame voedselinnovatie," zegt Ingrid Rombouts, investmentmanager Oost NL. "De BFF geeft bedrijven in de alternatieve eiwitsector de kans om sneller op te schalen en de Europese markt te bedienen. Tegelijkertijd kunnen we nieuwe bedrijvigheid en internationale ondernemingen aantrekken op het huidige NIZO-terrein. Dit draagt bij aan economische groei en innovatie in Gelderland."

Het Perspectieffonds Gelderland is een fonds van de provincie Gelderland en wordt beheerd door Oost NL. Oost NL zet zich al jaren in voor de eiwittransitie door middel van innovatie en internationalisering, met als doel blijvende impact te realiseren voor zowel de regio als daarbuiten. PFG investeert in BFF en samen met de huidige aandeelhouder in NIZO Food Research. Dit geeft een boost om de regio verder te positioneren als innovatiehub voor groene biotechnologie en de eiwittransitie.

Nederland als koploper in biomoleculaire en celtechnologieën

Nederland heeft een sterke positie in onderzoek en toepassing van biomoleculaire en celtechnologieën. Deze dragen bij aan een gezond en duurzaam voedselsysteem. Deze sleuteltechnologie - onderdeel van het bredere veld van biotechnologie - richt zich op moleculen en cellen en biedt oplossingen voor uitdagingen in voedselproductie en gezondheid. Met de realisatie van de BFF versterkt Nederland de koploperspositie.

Over BFF

De Biotechnology Fermentation Factory (BFF) in Ede richt zich op onderzoek en opschaling van dierlijke eiwitten met behulp van precisiefermentatie en microbiële biomassa. De capaciteiten variëren van enkele liters tot 10.000 liter. Deze innovatieve techniek maakt gebruik van micro-organismen om dierlijke eiwitten duurzaam te produceren. Hiermee levert de BFF een belangrijke bijdrage aan een duurzamer en toekomstbestendig voedselsysteem. De bouw van de faciliteit is inmiddels van start gegaan en de BFF en NIZO verwelkomen bedrijven en partners. Bedrijven die interesse hebben kunnen nu al contact opnemen met Marcel Oogink (Marcel.Oogink@bff-ede.com), Managing Director van de BFF, of het Business Development team van NIZO Food Research voor meer informatie.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Daniëlle Gijsbertse

Adviseur Marketing & Communicatie

Oost NL

Tel: 06 28 84 77 33



E-mail: danielle.gijsbertse@oostnl.nl

Website: www.oostnl.nl

Celine Brattinga

Marketing & Communications Manager

NIZO Food Research

Tel: 0318 659511

E-mail: celine.brattinga@nizo.com

Website: www.nizo.com