

Het zingt onder studenten al rond: de koffie in het nieuwe pand van Unilever is goed. Aanmelden bij de receptie is niet nodig. Nare toegangspoortjes die drammen om een bezoekerspas, zijn nergens te bekennen. Wie wil afspreken voor latte of een lunch kan gewoon naar binnen lopen. In een van de ruimten vol keukenapparatuur staan wat mensen in witte jassen geïnteresseerd in een pan te roeren. 'Driekwart van het gebouw is vrij toegankelijk. We willen graag dat Unilever-medewerkers en mensen van buiten elkaar makkelijk kunnen ontmoeten', vertelt Serpil Tascioglu (38), die de afgelopen jaren leiding heeft gegeven aan het opzetten van de nieuwe onderzoeksfaciliteit. 'Het ontwerp van een gebouw kan de innovatiecultuur veranderen.'

Vijfhonderd medewerkers werken er in Hive, de naam van het gloednieuwe Global Foods Innovation Center die de medewerkers zelf hebben bedacht. Het is een van de zes onderzoekscentra die Unilever wereldwijd heeft. Twee staan er in het Verenigd Koninkrijk. China, India en de Verenigde Staten hebben er elk één. In Wageningen draait alles om het verder ontwikkelen van soepen, sauzen en smaakverrijkers van merken zoals Hellmann's en Knorr. Ook worden er vleesvervangers zoals van de Vegetarische Slager, vorig jaar overgenomen door Unilever, ontwikkeld en verder verfijnd. 'Voor Burger King hebben we een speciale vegetarische hamburger ontwikkeld die sinds kort in 25 landen in Europa wordt verkocht', vertelt Manfred Aben, al 24 jaar werkzaam bij Unilever en na vele omzwingingen via Singapore, Indonesië en China nu in Wageningen verantwoordelijk voor al het middel-langetermijnonderzoek. 'Het opschalen van deze productie van hamburgers werpt nieuwe vragen op. Hoe blijft de microstructuur van de hamburger goed? Hoe produceren we op grote schaal consistent? Kunnen we de bite en de sappigheid verfijnen?'

Om al die vragen te kunnen beantwoorden, lopen er in Hive microbiologen, voedingsdeskundigen en zelfs verpakkingsexperts rond, die in de proeflabriek experimenteren met duurzame verpakkingen. In de Verenigde Staten worden de mayoflessen van Hellman's al gemaakt van 100% gerecycled plastic. In Nederland investeert Unilever in onderzoek en ontwikkeling van het Eindhovense bedrijfje Ioniqa, dat werkt aan een proces om petflessen meer dan 25 keer recyclebaar te maken. Om wat voor bedragen het gaat, kan Unilever 'helaas niet communiceren'.

DICHT BIJ KNAPPE KOPPEN

Het nieuwe centrum vervangt enkele andere onderzoekslocaties. In oktober 2016 maakte Unilever bekend dat de locaties in Vlaardingen, en de kleinere in het Duitse Heilbronn en Poznan in Polen, dichtgingen. Daarvoor is nu het Global Foods Innovation Center in Wageningen in de plaats gekomen. 'Alles draait om de vraag: hoe kunnen we producten maken die gezond zijn voor mensen én goed zijn voor de planeet', vertelt Manfred Aben. 'Dat kunnen we nooit alleen. Daarom zijn partners zoals de universiteit en de ongeveer vijftig start-ups die hier gevestigd zijn, heel belangrijk voor ons.'

De komst naar Wageningen biedt praktische voordelen. De universiteit en Unilever gaan dure meetapparatuur, om bijvoorbeeld op nanostructuur naar ingrediënten te kijken, met elkaar delen. Dat scheelt beide in de kosten, maar nog belangrijker, de verhuizing moet spontane ontmoetingen stimuleren.

Nog een voordeel: het onderzoekscentrum, waar 44 verschillende nationaliteiten werken, zit in Wageningen midden tussen jong, internationaal talent. Een vijfde van de ruim 12.000 studenten komt uit het buitenland. 'In een kleine industriestad als Heilbronn zaten we niet in zo'n internationale omgeving',



legt Tascioglu uit. 'Hier organiseren we hackatons en kennisavonden zodat we kunnen leren van creatief, jong talent. We hoeven de deur maar uit lopen of we komen in contact met studenten.'

BEZUINIGINGEN

Unilever zal het zelf niet met zoveel woorden zeggen, maar bezuinigingen spelen zeker ook mee in de overweging dicht tegen de universiteit aan te kruipen, denkt emeritus hoogleraar voedingsleer Martijn Katan. 'Unilever geeft in Europa veel minder uit aan onderzoek en ontwikkeling dan twintig jaar geleden. Net als andere multinationals, zoals Shell. Hun onderzoekscentrum in Amsterdam-Noord was zeer vooraanstaand. Nu is het (de A'dam Toren, red.) een soort pretpark geworden.'

De cijfers geven Katan gelijk. Op de locaties Vlaardingen, Heilbronn en Poznan werkten in 2016 zo'n 950 mensen in R&D-functies. In Wageningen werken 500 man. Na de sluiting en de verkoop van de margarinetank in 2018 zijn er nog 150 mensen in R&D-functies op het hoofdkantoor in Rotterdam en het research center voor *personal care* in het Verenigd Koninkrijk. Kortom: Unilever

500

Hive, het nieuwe onderzoekscentrum in Wageningen, telt 500 medewerkers.



'Wie wil afspreken voor een latte of lunch kan gewoon naar binnen lopen. In een ruimte met keukenapparatuur staan mensen in witte jassen geïnteresseerd in een pan te roeren. Driekwart van het gebouw is vrij toegankelijk.'

RESEARCH & DEVELOPMENT

Een campus vol multinationals

Het onderzoek van Unilever naar voedingsmiddelen zit voortaan op één plek: de campus van Wageningen Universiteit. Sommigen zijn enthousiast, anderen spreken gekscherend van 'Wageningen Unilever & Research'.

Stijn van Gils en Hella Hueck

'ONDERZOEK WORDT ZO VOORAL GERICHT OP WAT HET BEDRIJFS-LEVEN WIL WETEN. ZE KUNNEN NIET NEUTRAAL ZIJN'

Louise van der Stok, Stichting Otherwise

6

heeft 300 onderzoekers minder in dienst dan in 2016.

Ook het R&D-budget is wat ingekrompen. Volgens de jaarverslagen ging in 2018 2% van de omzet naar wereldwijd onderzoek en ontwikkeling. In 2008 was dat nog 2,3%. Hoeveel van het jaarlijkse budget van €1 mrd in Nederland neerslaat, wil Unilever niet zeggen. Onderzoek uit 2015 van het Rathenau Instituut over multinationals die in toenemende mate R&D-activiteiten verplaatsen naar onder meer Azië, laat in elk geval een dalende trend zien. De schatting is dat in 2010 nog zo'n 18% van Unilevers onderzoeksbudget in Nederland werd uitgegeven. In 2013 is dat gedaald naar 13%.

Terwijl koning Willem Alexander op vrijdagmiddag feestelijk de officiële opening voltrekt, wordt verderop op de campus een kritische bijeenkomst over de komst van Unilever georganiseerd. De organisaties Otherwise Wageningen en Stichting Boerengroep zijn bezorgd dat de universiteit zich voor het karretje laat spannen van de voedselindustrie. Er zit een kern van waarheid in de veelgemaakte grap dat WUR staat voor 'Wageningen Unilever & Reseach', denkt Louise van der Stok, bestuurslid van Stichting Otherwise. 'Een dubieuze stap' noemt ze de vestiging van Unilever op de campus. 'Onderzoek wordt zo vooral gericht op wat het bedrijfsleven wil weten, en in de praktijk wordt het onderzoek beïnvloed door wat het bedrijf als gewenste uitkomst zou zien. Ze kunnen niet neutraal zijn, er is simpelweg te veel belang bij.'

In Impulse, de kantine van de universiteit, zijn studenten verdeeld over de komst van Unilever. Sommige zien er wel wat in het bedrijf, met veel banen over de hele wereld, al wat beter te leren kennen. Misschien hebben ze ook wel bijbaantjes voor studenten? Maar scepsis is er ook. Op de Talk & Toasts Career Events die de universiteit organiseert om studenten te laten kennismaken met het bedrijfsleven, draven steeds the usual suspects op: Danone, Nestlé, PepsiCo.

'Er komt hier steeds maar één type bedrijf', klaagt Elske Hageraats, afgestudeerde in biologie en rurale sociologie en eerder betrokken bij Stichting Boerengroep. In Wageningen zijn volgens haar vooral bedrijven zichtbaar die staan voor grootschalige, technologiegedreven en kapitaalintensieve landbouw. 'Organisaties die juist voor kleinschaligheid staan, zie je hier niet. Dat terwijl wereldwijd 70% van het voedsel kleinschalig met weinig middelen door kleine boeren wordt verbouwd.'

Het is de zorg die Van der Stok van Otherwise deelt. Waarom is er bijvoorbeeld niet een enorm onderzoekscentrum voor natuurinclusieve landbouw op de campus? Er borrelen vele kleinschalige initiatieven op in de samenleving. Zoals voedselbossen, waarbij voedsel verbouwd wordt in een bos met vaste bomen en struiken in plaats van op een

akker die jaarlijks gezaaid en geoogst wordt. Of permacultuur, waarbij mensen hun eigen eetbare tuin ontwikkelen. 'Daar wordt vrijwel geen onderzoek naar gedaan en niet in geïnvesteerd. Dus daar kunnen jonge mensen niet terecht voor een mooie baan. Zo ontwikkelen deze initiatieven zich niet optimaal, en blijven het altijd mooie ideeën voor de idealisten.'

CAMPUS VOL MULTINATIONALS Studenten op weg naar college fietsen al regelmatig langs grote bedrijven. FrieslandCampina zit al zes jaar op de universiteitscampus. Vorig jaar zijn de Chinezen neergestreken op de gerenommeerde landbouwuniversiteit. Zuivelgigant Yili, met een omzet van meer dan €10 mrd, organiseert voortaan vanuit Wageningen zijn Europese R&D-activiteiten. Het is een belangrijke doelstelling van de universiteit om het bedrijfsleven aan zich te binden. 'We hebben een lijst van dertig bedrijven, klein en groot, die zich hier op de campus willen vestigen', licht woordvoerder Simon Vink toe.

Het gebouw naast Unilever aan Bronland — eigenlijk heette deze straat De Goor, maar dat heeft de gemeente op verzoek van FrieslandCampina aangepast — dat nog in aanbouw is, zit nu al zo goed als vol. In het pand komt OnePlanet te zitten, een samenwerking tussen het Vlaamse onderzoeksinstituut Imec en de universiteiten van Wageningen en Nijmegen. De provincie Gelderland heeft €65 mln uitgetrokken om Imec naar Wageningen te halen.

Louise Fresco, sinds vijf jaar de voorzitter van de raad van bestuur van de universiteit, heeft goede connecties in het bedrijfsleven. Fresco was van 2009 tot 2017 commissaris bij Unilever. Afgelopen april werd bekend dat ze is toegetreden als commissaris bij Syngenta. Die benoeming leidde tot commotie of de banden met het bedrijfsleven niet te innig worden. 'De onafhankelijke positie van onze onderzoekers en van WUR in het algemeen is absoluut niet in het geding', zei Fresco tegen universiteitsblad Resource. 'Ik sta pal voor onze onafhankelijkheid en ons kritisch vermogen.' Een woordvoerder van WUR benadrukt dat er ook samenwerking is met tal van kleinere bedrijven. Maar dat die samenwerking minder zichtbaar is.

Hanneke Faber, President Global Foods & Refreshment, is stellig in het Skype-gesprek vanuit het Rotterdamse kantoor van Unilever: 'Onze intenties zijn zuiver. Als iemand daaraan twijfelt, lig ik daar niet wakker van. De uitkomsten van onderzoek zijn alleen waardeval als het echt onafhankelijk is. De problemen waar de wereld voor staat, ga je niet oplossen als professor aan de WUR, niet in je eentje als start-up en ook wij kunnen dat niet alleen.'

Levensmiddelenfabrikanten willen graag gezondheidsclaims maken, die de verkoop van producten omhoog kunnen stuwten. In de praktijk is het wetenschappelijk onderbouwen van positieve



In het nieuwe Global Foods Innovation Center in Wageningen draait alles om het verder ontwikkelen van soepen, sauzen en smaakverrijkers van merken zoals Hellman's en Knorr. Ook worden er vleesvervangers zoals van de Vegetarische Slager, vorig jaar overgenomen door Unilever, ontwikkeld en verder verfijnd. FOTO'S: BAS CZERWINSKI VOOR HET FD



effecten van voeding lastig. De meeste voedselbeloften, zoals dat antioxidanten kanker voorkomen, zijn helemaal niet hard te maken. Zo werd Unilever vorig jaar door de Britse reclamecodecommissie ASA teruggefloten over theemerk Pukka, dat adverteerde met 'detox'-thee. De claim dat de thee ontgiftend werkt, was niet bewezen. Maar de aanhouder wint: mag Unilever zeggen dat je je na het drinken van zwarte thee beter kunt concentreren? De European Food and Safety Authority oordeelde in 2008 van niet. Na het verschijnen van nieuwe studies, aangeleverd door Unilever zelf, mag Unilever die claim nu wel maken.

De druk op wetenschappers om een dansje te doen voor de industrie is groot, zegt Martijn Katan. Dat Unilever fysiek op de campus zit, ziet hij niet als grootste bedreiging. Het structurele probleem zit 'm in hoe de Nederlandse overheid onderzoek financiert. 'Als een wetenschapper te horen krijgt: je krijgt alleen subsidie als je ook geld van het bedrijfsleven krijgt, corrumpert dat wetenschap. Dan krijg je onderzoeken waar uitkomt dat suiker ook weer niet zo slecht voor je is.'

Wetenschappelijk onderzoek moet draaien om de grote vragen, zegt Katan. Een van de grootste problemen in de westerse maatschappij is vetzucht en obesitas. Dus hoe kunnen we mensen minder laten eten? Katan wijst op Amerikaans onderzoek van wetenschapper Kevin Hall, die heeft ontdekt dat mensen méér eten van fastfood uit pakjes en zakjes, dan van een zelfbereide maaltijd. Waarom dat zo is, moet nog uitgezocht worden. Is het makkelijker te kauwen? Ruikt het anders? Zijn onderzoek is gefinancierd door het National Institute of Health. Katan: 'Je kunt niet van de markt verwachten dat ze de vraag gaan beantwoorden hoe we minder gaan eten. Dat ondergraaft hun verdienmodel. Dergelijk onderzoek kan alleen door de overheid gefinancierd worden.'

Stijn van Gils en Hella Hueck zijn redacteurs van het FD.