

De **Cooker** bakt de toekomst

Een 'fornuis' van 900.000 euro. Dat is de elf meter hoge Cooker die in Villa Flora van Brightlands Campus Greenport Venlo wordt gebouwd. De mini-testfabriek tovert groente en fruit om in supergezonde poeders, shakes, chips en nog veel meer.

VENLO

Genetische testen om de ideale mix voor je muesli te bereiden. Borrelnootjes met een coating die speciaal voor je persoonlijke gezondheid is bereid. Albert Heijn dat met een 3D-printer een exact samengestelde groente/fruitspaghetti fabriek om je weerstand een wetenschappelijk verantwoorde boost te geven.

Ondertussen is ergens in Venlo een gigantische fabriek hard aan het werk. De installatie droogt en concentreert groente en fruit, aangevoerd door agrariërs uit de regio. Het eindproduct: een ingrediënt of voedingsproduct waarin alle gezonde bioactieve stoffjes behouden zijn gebleven, evenals de smaak.

Ja, voor een onsje futurisme meer kun je gerust bij de mensen van de Cooker terecht. Het toekomstbeeld dat investeerder Peter van Tilburg en business developer Raymond Nolet van Brightlands Campus Greenport schetsen, zal niettemin menig een zwaar op de maag vallen. Het valt allemaal reuze mee, sussen de heren. Nolet: „We willen niets aan iemands voedingspatroon veranderen.”

Simpel

De redenering is even simpel als steekhoudend. We worden ouder, maar willen wel gezond blijven. Dan helpt gezond eten, zoals flink wat groente en fruit. Maar de aanbevolen hoeveelheid van 450 gram per dag is voor hele volksstammen volstrekt onhaalbaar. Dit probleem zou je kunnen aanpakken door het volume van groente en fruit te verkleinen en zo meer behapbaar te maken.

Dat doet de Cooker: mengsels van verschillende groenten en fruit drogen, concentreren en verwerken. Een onsje heerlijke borrelnootjes waarvan de coating 50 gram groentemengsel bevat met al die gezonde groentestoffjes. Of smikkelverse chips waarin een soortgelijk poeder is vermengd. Een fruitvlokkenmix in de yoghurt. Zo sprokkel je die 450 gram groente en fruit in een dag wel bij elkaar, bovenop je normale eetpatroon.

De technologie van de Cooker, het apparaat dat dit alles kan (en nog veel meer), is ontwikkeld door het bedrijf Smood uit Horst. Smood heeft inmiddels een nieuwe eigenaar, maar het intellectuele eigendom en de patentrechten van de technologie zijn door een groepje nog onbekende, regionale ondernemers verworven. „Ik ben voor een tijdje het boegbeeld en kartrekker”, zegt Peter van Tilburg, een oud-DSM'er die tevens directeur is van biotechbedrijf Enzypp in Geleen. De investeerders hebben gezamenlijk het bedrijf MiFood opgericht dat de beloftes van de Cooker moet waarmaken. Het bedrijf gaat de Cooker huren - niet als enige partij overigens - en steekt enkele miljoenen euro's in research. „Er is een be-



De Cooker, het witte apparaat, wordt eind dit jaar in bedrijf genomen in

Villa Flora. ILLUSTRATIE BRIGHTLANDS CAMPUS GREENPORT VENLO

DOOR WILL GERRITSEN



**INNOVATIE
VOEDING**

hoorlijk commitment om dit te laten slagen.” Van Tilburg benadrukt dat de investeerders het niet allereerst om het grote geld te doen is. „Het hogere doel is dat mensen gezond oud worden. Een leuk rendement: prima, maar niet onze primaire drijfveer.”

Overigens dragen ook provincie en de regio Venlo financieel een steentje bij.

Onderzoek

Dat leuke rendement zal trouwens nog lang uitblijven. Er moet veel grondig wetenschappelijk onderzoek worden gedaan naar de ge-

zondheidseffecten van de voortbrengselen van de Cooker, een jaren durende kostbare klus waarvoor de Universiteit Maastricht klaarstaat. Vragen zijn er immers genoeg. Blijven in de Cooker de gezonde bioactieve stoffjes in groente en fruit echt behouden? Worden ze door het menselijk lichaam daadwerkelijk opgenomen? Dat wordt beproefd in een test waarbij de maag-darmsimulator in Villa Flora zijn mannetje kan staan. „We doen geen loze beloftes”, vat Van Tilburg de opzet samen.

Opvallend is de belangrijke rol die genetische testen in de voedings-

filosofie van MiFood gaan spelen. Consumenten nemen in de toekomst bij zichzelf thuis wat druppeltjes bloed af en sturen het op naar een lab. Dat maakt hiermee een genetisch gezondheidsprofiel en koppelt er een persoonlijk voedingsadvies aan. Voor de één een lijfeigen mueslimix van broccoli, tomaat en champignon, voor de ander een DNA-vriendelijk poedertje van braam, aardbei en aalbes als smaakmaker van een toetje. Gepersonaliseerde voeding, heet dat. Derregelmatig terugkerende genetische thuistesten en voedingsadvie-

zen zullen onderdeel worden van het verdienmodel van MiFood. Van Tilburg: „Je kunt een paar euro per keer vragen.” Daarnaast zullen vooral de gedroogde groente- en fruitproducten uit de toekomstige reusachtige fabriek de kassa moeten laten rinkelen. Nolet: „Al bereik je maar enkele procenten van de markt, dat is al voldoende. Maar dan wordt het hogere doel niet bereikt”, Verder mag de voedingsindustrie - tegen een vergoeding - de installaties in Villa Flora gebruiken. Internationale ambities zijn er ook. Vandaar de grondige research van het hele proces, nodig om groen

licht te krijgen van de gezondheidsautoriteiten, zoals de berucht strenge Amerikaanse Food and Drug Administration.

Toekomst

Van Tilburg weet het zeker. „Dit wordt de toekomst. Net zoals de zelfrijdende auto de toekomst wordt. Het gaat gewoon gebeuren. Over tien, vijftien jaar zijn we zover dat gepersonaliseerde voeding onvermijdelijk wordt. Bijvoorbeeld omdat de zorgverzekeraar premiekorting gaat geven aan klanten met een gezond voedingspatroon.”