



Optimaal presteren en innoveren in nieuwe gebouw Unilever

Het gloednieuwe Global Foods Innovation Centre van Unilever combineert een innovatieve en inspirerende omgeving met duurzaamheid en gezondheid. Het imposante gebouw verrijst op de Wageningen Campus en Duurzaam Gebouwd spreekt de betrokkenen die de realisatie mogelijk maken.

Tekst: Marvin van Kempen, Beeld: Unilever



Het Global Foods Innovation Centre van Unilever.

Unilever omschrijft het pand als een 'levendig en inspirerend powerhouse', dat tegen het einde van 2019 klaar moet zijn. Medewerkers en bezoekers ontmoeten elkaar in het kenniscentrum,

dat hen laat samenwerken aan innovaties in de voedingsmiddelenindustrie. Het innovatiecentrum is opgedeeld in twee delen: een Pilot Plant, een minifabriek met proefproductie van nieuwe voedingsproducten en



“De ambitie werd op een later moment naar Outstanding-niveau verhoogd.”

een hoofdgebouw met Food en Customer Experience met keukens, laboratoria en samenwerkingsplekken. De openheid van het gebouw moet tot samenwerking uitnodigen, zowel intern als extern.

“Vanaf het eerste moment waren wij betrokken bij het project”, vertelt projectleider Patrick Kip van Dura Vermeer. “Voor Unilever zijn DWA en Dura Vermeer de vaste contactpersonen, van begin tot eind. Dat is bijzonder en het geeft duidelijk aan hoe onze verstandhouding is binnen de realisatie van dit duurzame gebouw. We communiceren open, maken duidelijke afspraken, gaan samen de uitdaging aan en overwinnen met elkaar.”

Alles uit de kast

Al snel wordt duidelijk dat dit een iconoproject is voor de betrokken partijen. Alles is uit de kast gehaald om een gebouw neer te zetten dat zo duurzaam mogelijk is. Vanaf het prille begin lag de focus op het leveren van meerwaarde voor de gebruiker. “Toen we de eerste tenderfase ingingen, was duurzaamheid en gezondheid zeker een ambitie, maar de ambitie werd op een later moment naar Outstanding-niveau verhoogd”, herinnert senior-adviseur Arie Huisman van DWA zich. “In deze fase richtten we ons op het doorgronden van de ambities en de vraag vanuit Unilever, zodat we waarde kunnen toevoegen aan het gebouw en aan de primaire processen. Natuurlijk is toekomstbestendigheid daar een onderdeel van, maar we wilden ons niet richten op zuiver papieren duurzaamheid, maar met innovaties komen die waarde leveren aan Unilever en de mensen die in het gebouw werken.”

In eerste instantie reikten de ambities tot het niveau BREEAM-NL Excellent. Gedurende het proces is de vraag vanuit Unilever gekomen om toch op te schalen richting Outstanding, de hoogste gradatie binnen de BREEAM-methodiek. “Hier zat een uitdaging aan vast, omdat het definitieve ontwerp al vaststond”, vertelt Kip. “Dus onderzochten we op welke manieren we tóch richting een hogere duurzaamheidsambitie konden komen, rekening houdend met elementen die niet meer veranderd konden worden.” Om de weg naar deze ultieme duurzaamheid

eenvoudiger te maken, stelden Kip en Huisman een roadmap op. “In deze roadmap gaven we de verschillende verbetermogelijkheden en kansen aan”, voegt Huisman toe. “Stuk voor stuk noviteiten die een duidelijke toegevoegde waarde leveren aan het gebouw, waar de gebruiker iets aan heeft. Hierin gaven we ook aan wat de financiële impact zou zijn, als we met één of meer innovaties aan de slag zouden gaan.”

“We hebben gezamenlijk veel sessies gehad en hard gewerkt om onze ambities verder te verhogen”, vertelt Serpil Tascioglu van Unilever. “De roadmap die we samen met Patrick en Arie ontwikkelden daagde ons uit om anders naar de businesscase te kijken. Het verlangt van ons dat we niet sturen op de korte termijn, maar juist op de lange termijn sturen.”

Flexibiliteit en vertrouwen

In een relatief laat stadium van het bouwproces wijzigingen aanbrengen is geen eenvoudige opgave. Het eist flexibiliteit van het projectteam en vertrouwen in elkaars vermogen om er de schouders onder te zetten. “Hierin zijn niet alleen open en transparante communicatie belangrijk”, gaat Huisman verder. “In dit soort situaties merk je of partijen écht intrinsiek gemotiveerd zijn om met de verduurzamingsopgave aan de slag te gaan en hoeveel lef ze hebben om buiten de gebaande paden te gaan. Dat is een pluim voor Dura [Vermeer, red.], die hier vol voor gaat en niet met de vingers wijst op het contract, waar deze vervolgstappen niet in waren opgenomen.”

Het Unilever Global Foods Innovation Centre in Wageningen heeft in Londen twee prestigieuze BREEAM Awards - de internationale prijs voor duurzaam bouwen - in de wacht gesleept, samen met het team van Dura Vermeer. Naast de Global Design Award in de categorie Commercial Projects ontving Unilever ook de Global Public Award, gekozen door het publiek.



In het gezonde gebouw van Unilever komen meer dan 500 mensen te werken.

Toch kwam de extra inzet op duurzaamheid er, met een focus op maximale waarde voor Unilever, dankzij de roadmap. Het Outstanding-niveau kwam daarmee binnen handbereik en het ontwerpcertificaat is behaald. Naast toekomstbestendigheid is er speciale aandacht voor gezondheid. “We richten ons op de vitaliteit van de medewerker”, voegt Kip toe. “Medewerkers en bezoekers moeten zich in dit gebouw optimaal voelen en kunnen presteren. We maken keuzes waarin we gezondheid centraal stellen.”

Neem de trap

Zo wordt alles op alles gezet voor een gezonde luchtkwaliteit en werkomgeving. “We zuiveren de lucht door toepassing van ionisatie”, gaat Huisman verder. “Bij dit proces zorgen we voor een herstel van ionenbalans in de lucht, waardoor de omgeving fris en gezond wordt. Daarnaast zorgt het voor een vermindering van geurtjes en schimmels. Ook maken we gebruik van CO₂-sturing, warmteterugwinning en zorgen we ervoor dat er flexibiliteit in bezetting van personeel mogelijk is door toepassing van slimme sensing. Voor het comfort wordt het hoogst haalbare niveau behaald door toepassing van klimaatplafonds.” Niet alleen de installaties worden ingezet voor een gezond binnenklimaat. Ook het gedrag van medewerkers en bezoekers speelt een belangrijke rol. “Om die reden prikkelen we medewerkers om de trap te nemen, in plaats van de lift”, voegt Kip toe. “De trap is een prominente ontmoetingsplaats, dus het heeft ook een sociale functie. De bedoeling is dat medewerkers en bezoekers elkaar treffen en dat iedereen de kans heeft om contact met elkaar te maken. Op die manier stimuleer je welzijn onder de mensen en dat is ook een onderdeel van een gezond leven.”

Eind dit jaar moet het gebouw klaar zijn. Succesfactoren bij de realisatie zijn niet alleen de intrinsieke motivatie van het projectteam. “Natuurlijk heb je aanjagers nodig die ervan overtuigd zijn dat duurzaamheid loont”, geeft Huisman aan. “Maar het gaat er ook om dat je niet hard stuurt op

juridische kaders. Die zijn belangrijk, maar ze zorgen er tegelijkertijd voor dat de contractafspraken een focus krijgen in projecten. Juist als je openstaat voor verandering en samen flexibel bent in de uitwerking, ontstaan er mooie dingen.” Daar sluit Kip zich bij aan. “Door gezamenlijk de verantwoordelijkheid te delen, ontstaat er verbinding. Natuurlijk is het belangrijk dat de eindgebruiker enthousiast en gemotiveerd is om duurzaamheid en gezondheid na te streven. Als je elkaars belangen goed kent, zet je samen de schouders onder het project en kom je tot een optimaal resultaat.” Tascioglu besluit: “We willen een gebouw dat een fysiek icoon is van onze ambities en visie op het duurzaam omgaan met voedsel. Het succes van de verduurzaming is te danken aan onze teamprestatie, waarbij Dura Vermeer, DWA en Paul de Ruiter onze vragen optimaal invullen. Samenwerking is essentieel en dat zie je terug in ons gebouw in Wageningen. Samen zijn we de aanjagers.” ●



De openheid van het Global Foods Innovation Centre moet tot samenwerking leiden.