



## Persbericht

# dsm-firmenich start bouw van nieuw Taste, Texture & Health hoofdkantoor en applicatiefaciliteiten in Delft

Delft, 1 November 2023

dsm-firmenich, de toonaangevende innovator op het gebied van voeding, gezondheid en beauty, markeert vandaag de start van de bouw van het nieuwe hoofdkantoor en applicatielaboratoria voor de business unit Taste, Texture & Health, op de Biotech Campus Delft. Het nieuwe, duurzame gebouw krijgt moderne open kantoorruimtes en geavanceerde faciliteiten, waaronder een volledig uitgeruste kookstudio, een proefruimte, een kaasmakerij, een bakkerij en een brouwerij, voor de ontwikkeling van innovatieve voedingstoepassingen. Het gebouw zal vanaf de zomer 2025 onderdak bieden aan zo'n 500 medewerkers van dsm-firmenich.

Het ASR Dutch Science Park Fund wordt eigenaar van het gebouw. Deze aankoop is onderdeel van de eerder overeengekomen samenwerking om de Biotech Campus Delft verder te ontwikkelen.

Patrick Niels, President Taste, Texture & Health bij dsm-firmenich: *"Deze nieuwe faciliteit zal ons helpen onze ambitie te realiseren om vooruitgang tot leven te brengen door onze klanten in staat te stellen nog meer innovatieve voedingsmiddelen en dranken te creëren die lekker, voedzaam en duurzaam zijn. Voortbouwend op meer dan 150 jaar succesvolle voedselinnovatie, wordt onze nieuwe hypermoderne faciliteit een bruisende plek waar passie en expertise samenkomen. Een inspirerende plek om te werken, samen met onze klanten, partners, kennisinstellingen en talentvolle wetenschappers."*

Marja van Bijsterveldt, burgemeester van Delft: *"Delft is trots op het mooie kennisecosysteem dat de Biotech Campus is. De divisie Taste, Texture and Health met zowel het wereldwijde hoofdkantoor van de divisie, een R&D lab, applicatielabs en productie in de Gistfabriek is een mooi voorbeeld voor andere plekken in Nederland: de hele keten van business, onderzoek, ontwikkeling, toepassing en productie bij elkaar. De start van de bouw van het Sunlight gebouw markeert tevens een zichtbare stap in de samenwerking van dsm-firmenich met a.s.r. aan de verdere ontwikkeling van de Biotech Campus Delft. We werken graag mee aan een goede inbedding van deze ontwikkeling in de stad."*

## Grootste open innovatie campus in Europa

De activiteiten van dsm-firmenich vormen een belangrijke bouwsteen van het snelgroeiende biowetenschappelijke ecosysteem op de Biotech Campus Delft. De campus is de grootste open innovatie campus in Europa gericht op



industriële biotechnologie en is met onder meer duurzame voedselinnovaties een belangrijke aanjager van de Nederlandse kennissector. Het ASR Dutch Science Park Fund is de samenwerkingspartner voor de verdere ontwikkeling van de campus. Het fonds richt zich op commercieel vastgoed en biedt huisvesting aan kennisintensieve bedrijven. Dit bevordert de samenwerking tussen het bedrijfsleven en universiteiten en onderzoeksinstellingen, wat resulteert in de ontwikkeling van nieuwe kennis, producten en diensten die de hele samenleving ten goede komen.

In het nieuwe, duurzame hoofdkantoor voor Taste, Texture & Health worden klanten nog beter ondersteund bij het ontwikkelen van hun portfolio van duurzame, gezonde, lekkere en voedzame voedingsproducten. De toepassingsfaciliteit zal beschikken over een geavanceerde kaasmakerij, een bakkerij en een brouwerij en is uitgerust met een aantal van de nieuwste technologieën om de grenzen verder te verleggen op het gebied van duurzame plantaardige alternatieven voor vis, vlees- en zuivelproducten, suikervervangers en lactosevrije producten. Daarnaast herbergt het pand een ultramoderne demonstratiekeuken om samen met klanten nieuwe producten te ontwikkelen en een proefruimte waar smaakpanels de ingrediënten en eindproducten kunnen proeven en waar onderzoekers de bevindingen wetenschappelijk kunnen valideren.

### **Hoogste duurzaamheidsnormen**

Het nieuwe gebouw wordt een werkplek waar dsm-firmenich werknemers elkaar kunnen ontmoeten en samenwerken in een gezonde kantooromgeving, met bijvoorbeeld team- en creatieve ruimtes en flexibele werkplekken. Dat het gebouw een positief effect heeft op de gezondheid en welzijn van de mensen die er werken zal worden bevestigd door het certificaat Well Platinum. Het gebouw wordt energie-efficiënt en zal voldoen aan de hoogste duurzaamheidsstandaard, BREEAM Outstanding, voor de gehele levenscyclus van de bouw, van nieuwbouw tot ingebruikname. BREEAM is 's werelds toonaangevende methode voor de beoordeling van duurzaamheid voor projecten, infrastructuur en gebouwen.

De in Nederland gevestigde business unit Taste, Texture & Health van dsm-firmenich is een wereldleider in het bedienen van de voedingsmiddelen- en drankenindustrie, en maakt voeding duurzamer, gezonder, voedzamer en lekkerder. De business unit genereert een jaaromzet van ~€3 miljard.

### **Over dsm-firmenich**

dsm-firmenich is een Zwitsers-Nederlands bedrijf, beursgenoteerd op Euronext Amsterdam, met activiteiten in bijna 60 landen en meer dan €12 miljard omzet. Met een divers, wereldwijd team van bijna 30,000 werknemers, brengen wij vooruitgang tot leven, elke dag, overal en voor miljarden mensen. [www.dsm-firmenich.com](http://www.dsm-firmenich.com)

### **Voor meer informatie**

dsm-firmenich  
André van der Elsen  
tel. +31455782421 e-mail [media@dsm-firmenich.com](mailto:media@dsm-firmenich.com)

a.s.r.  
Nienke Abid  
tel. +31 (0)6 410 742 81 e-mail [nienke.abid@asr.nl](mailto:nienke.abid@asr.nl)