

NAV-lid Rick Schifferstein

‘Ik wil innovatie van voedselsysteem naar een hoger plan tillen’

Hoe bent u in de voedingswereld terechtgekomen?

Omdat mijn vader jong is overleden en mijn broer ging studeren, ben ik opgegroeid in een vrouwenwereld. Op zondagmiddag ging ik met mijn moeder vaak mee op familiebezoek en het viel me op hoeveel er met tantes gepraat werd over eten, gezondheid, de slanke lijn en afvallen. In de loop van de tijd zag ik echter vrijwel geen veranderingen in lichaamsgewicht bij de tantes. Ofschoon er veel aandacht naar uitging, had lijnen blijkbaar geen of weinig effect en dat intrigeerde me. Wat maakt het zo lastig om een paar kilo's kwijt te raken? Wat maakt eten lekker?

Tijdens mijn studie ‘Voeding van de mens’ in Wageningen heb ik me gespecialiseerd in levensmiddelen technologie, sensorisch onderzoek en marktonderzoek. Ik ben vervolgens in Wageningen gepromoveerd op fundamenteel onderzoek naar wat er gebeurt met de smaakwaarneming als je stoffen met verschillende smaakqualiteiten met elkaar mengt. Daarna heb ik als universitair docent aan de WUR en als projectleider bij TNO Voeding consumentenonderzoek gedaan met voedingsmiddelen, waarbij ook de geur- en smaakwaarneming een belangrijke rol bleven spelen. Vanaf het moment dat ik in 2000 overstapte naar de TU Delft, heb ik me gericht op multi-zintuiglijk onderzoek met non-food producten.

Wat houdt uw huidige werk in?

In brede zin houd ik me bezig met ontwerpen in relatie tot voeding en voedsel, met als doel mensen te helpen gezonder en duurzamer te eten. Dit kan gaan om het ontwikkelen van het voedsel zelf, maar ook om de producten en diensten die je gebruikt bij aankoop, transport, opslag, bereiding, consumptie en weggooien. De huidige wereld kent veel uitdagingen die met voeding en voedsel te maken hebben, zoals obesitas en andere welvaartsziekten, voedselverspilling, vervuiling door voedselproductie, voedselschaarste, etc.



FOTO: GILJUS SCHOONWILLE

Wie is Rick Schifferstein?

- ▶ **Geboren:** 1964
- ▶ **Woont:** in Leiden
- ▶ **Functie** universitair hoofddocent bij faculteit Industriële Ontwerpen TU Delft

Ondanks al deze uitdagingen zijn er relatief weinig ontwerpers die werken in of met de voedingsmiddelenindustrie. Ontwerpers kunnen juist heel waardevol zijn om dit soort complexe problemen aan te pakken, omdat zij buiten de bestaande kaders durven denken en complexe, moeilijk definieerbare problemen aan kunnen pakken. Ik probeer een brug te slaan tussen de voedingsmiddelensector en ontwerpers om de innovatie van het voedselsysteem te versnellen en naar een hoger plan te tillen.

Wat wilt u graag onderzocht zien?

De consumptiemaatschappij is ontstaan doordat bedrijven zich gingen richten op het bevredigen van de kortstondige behoeften van individuen omdat consumenten

bereid zijn daarvoor te betalen. Die manier van werken leidt tot negatieve consequenties op de langere termijn voor de samenleving als geheel. Dat hebben we tot nog toe voor lief genomen, maar het besef dringt steeds meer door dat we zo niet eindeloos door kunnen gaan.

Tot nog toe hebben veel campagnes voor gedragsverandering zich gericht op het individu, maar deze ontwikkelingen maken duidelijk dat veel individuen steeds minder mogelijkheden (geld, opleiding, keuzevrijheid) hebben en dat ze ook steeds moeilijker te bereiken zijn. Daarom is onderzoek nodig naar hoe de eigenschappen van de fysieke en digitale omgeving waarin mensen leven, beter meegenomen kunnen worden bij het ontwikkelen van interventies. ●