

## Persbericht

Delft, 4 juni 2019

### **Biotech Campus Delft opent de deuren voor innovatieve biotechnologie bedrijven en verwelkomt startup Meatable als trotse huurder.**

**DSM heeft hiermee een belangrijke stap gezet in het openstellen van de Biotech Campus Delft. De Campus is een perfecte omgeving voor innovatieve biotechnologie bedrijven. Die huren hier niet alleen een laboratorium en kantoorruimte, maar krijgen ook toegang tot een breed pallet aan kennis, ervaring en opschalingsmogelijkheden.**

De startup Meatable is bezig is om 100% écht vlees op de markt te brengen dat vanuit één cel kan worden geproduceerd, zonder dat daarvoor dieren geslacht hoeven te worden. Voor de startup is dit het perfecte moment om z'n intrek te nemen op de Campus. Krijn de Nood, CEO van Meatable: "De verhuizing naar de Biotech Campus Delft is ontzettend belangrijk voor ons. Hiermee krijgen we als startup toegang tot de expertise van DSM op het gebied van opschaling, product development en voedselregelgeving. Daarmee komt de realisatie van onze plannen weer een paar flinke stappen dichterbij."

De Biotech Campus Delft is een initiatief van DSM om innovaties op het gebied van biotechnologie te versnellen. De open innovatiecampus, centraal gelegen in Nederland, verwelkomt startups, scale-ups, bedrijven en kennisinstellingen die actief zijn op het gebied van industriële biotechnologie en biedt hen expertise en faciliteiten om innovaties op te schalen, te laten groeien en te commercialiseren. Edith Schippers, President DSM Nederland: "We zijn verheugd Meatable te verwelkomen op de Biotech Campus Delft. Net als DSM houdt Meatable zich bezig met de vraag hoe we in de toekomst onze voedselproductie vorm moeten gaan geven met een groeiende wereldbevolking, klimaatverandering en gezondheidswensen van consumenten. Deze startup kan nu zijn voordeel halen uit de kennis en expertise die beschikbaar is op de Campus. Door samen te werken met kleine innovatieve biotech bedrijven zoals Meatable, komen we sneller tot innovatieve oplossingen die essentieel zijn voor de ontwikkeling naar een duurzame 'bio-based' toekomst."

**Voor meer informatie:**

**Biotech Campus Delft**  
Communications Manager  
Sjoukje Lautenbach  
+31 6 21352559  
info@biotechcampusdelft.com  
www.biotechcampusdelft.com

**Meatable**  
Operations Manager  
Julia Slegers  
+31 6 52644611  
julia@meatable.com  
www.meatable.com

**Over biotechnologie**

Biotechnologie maakt gebruik van (delen) van levende micro-organismen (bijvoorbeeld schimmels, gisten, bacteriën) die als minifabriek fungeren om nieuwe, zinvolle producten te maken. Oorspronkelijk werd biotechnologie ingezet voor de voedselproductie, zoals voor het maken van wijn, bier, brood, kaas etc. In de voorbije eeuw werd de technologie geïndustrialiseerd en uitgebreid naar de farmaceutische industrie, de landbouw en voor de productie van bio-moleculen. Vandaag de dag vertegenwoordigt de nieuwe generatie biotechnologie een grotere kans dan ooit om onze duurzame, 'bio-based' toekomst te realiseren. Het stelt ons in staat om van productie gebaseerd op fossiele grondstoffen over te gaan op hernieuwbare en circulaire alternatieven. Tegelijkertijd biedt het de kans om de uitdagingen van de toekomst op het gebied van voedselvoorziening, gezondheid en energie het hoofd te bieden.

**Over de Biotech Campus Delft**

De Biotech Campus Delft is een initiatief van DSM om innovaties op het gebied van biotechnologie te versnellen. De open innovatiecampus biedt een ecosysteem waarbinnen samenwerking tussen bedrijven en kennisinstellingen op het gebied van industriële biotechnologie wordt gestimuleerd. De Campus ligt op het terrein van DSM in Delft, waar meer dan 1200 mensen werken aan de ontwikkeling, opschaling en commercialisering van 'bio-based' innovaties. De Campus biedt naast DSM en de testfabriek Bioprocess Pilot Facility ook huisvesting aan startups, scale-ups, MKB-ers en gevestigde bedrijven.

**Over Meatable**

Meatable maakt 100% echt, smakelijk en zorgeloos vlees. Het vlees heeft een positieve invloed op de gezondheid van de mens, klimaatverandering, voedselveiligheid en vee - zonder concessies te doen aan de smaakervaring. De startup, opgericht in samenwerking met wetenschappers van Cambridge en Stanford, is in het bezit van een patent waarmee met één cel 100% echt vlees - met zowel spier- als vetcellen -, kan worden geproduceerd, zonder dat daarvoor dieren gefokt en geslacht hoeven te worden. Meatable, met een team van momenteel 10 mensen, verwacht in de zomer van 2020 een eerste product te maken.