

Radar xl

editie 3 - 23 oktober 2020

In de schijnwerper

Flanders' FOOD investeert
in pilootinfrastructuur



FLANDERS' FOOD



FLANDERS' FOOD

15 jaar

Inhoud

Inleiding	1
In de schijnwerper - Flanders' FOOD investeert in piloot infrastructuur	2
Food Pilot blijft investeren	2
VEG-i-TEC investeert	4
Watertechnologie hallen	5
Voedingstechnologie hallen	5
The Belgian Fries Pilot	6
Het VEG-i-TEC Laboratorium	6
KitchenPilot en piloten voor bereide maaltijden	7
Pilot Bakery voor zuurdesembrood	8
Een netwerk van pilootinfrastructuur	8
Research manager aan het woord - Timothy Lefebber	20
Nieuwe gezichten	22
Zoekertjes	25
S3Food Vouchers	25
Food Pilot	26
Flanders' FOOD	27
Flanders' FOOD reportages	28



Beste leden en partners van Flanders' FOOD.

Iedereen zal het er wel over eens zijn ... 2020 is een uitzonderlijk jaar. Een jaar vol zorgen, maar ook een jaar vol veranderingen en transformaties. We kunnen gelukkig vaststellen dat velen gewoon willen doorgaan, dat ze niet bij de pakken blijven zitten en oplossingen zoeken om zowel op business vlak als op privé vlak verder te kunnen leven. En op zich, met mijn passie voor innovatie en verandering, kan ik daar ook alleen maar dankbaar voor zijn. Voor de vele bedrijven in de eventsector en horeca en voor hun voedingsbedrijven-leveranciers, blijft het echter nog wel vooral 'overleven'. En ook hen willen we een hart onder de riem steken. Flanders' FOOD is er ook voor hen en het agentschap innoveren en ondernemen (Vlaio) steunt ons hierbij. Er is een specifiek project om de impact van de terugvallende verkoop van onverpakte voedingswaren tegen te gaan (en misschien om hiermee oplossingen te vinden voor de eventsector) en we gaan samen met Unizo in het contract ondernemerschap de horeca meenemen in een positief verhaal waarbij innovatie de basis van hun bedrijf terug versterkt. We blijven ook investeren in pilootinfrastructuur en bijhorend onderzoekproject voor de sectoren die bereide maaltijden produceren, dus wij geloven alvast in een heropleving van de productie, foodservice en horeca.

Flanders' FOOD viert in 2020 haar 15-jarig bestaan. In het hart van deze RadarXL vinden jullie wat nostalgie. Bij het schrijven van deze tekst, weet ik nog steeds niet 'hoe' dit event kan doorgaan. Maar, het motto blijft, 'het event' komt er: digitaal, hybride of live. En ik hoop van harte dat we jullie in het echt mogen ontmoeten, ook al is het op afstand en ook al dragen we mondkapjes. We leerden de meerwaarde en voordelen van digitaal vergaderen en webinars kennen, maar we beseffen meer en meer dat we als mensen toch graag 'gewoon' een andere mens ontmoeten ... en dan wat willen keuvelen over minder formele zaken, maar oh zo belangrijk voor het netwerk, het bouwen van de trustzone tussen ons, tussen bedrijven ...

Ook wij worden uitgedaagd om toch ons ding te doen jullie informeren, de trustzone onderhouden zodat jullie samen innoveren en verder denken dan dit ene jaar waar weinig loopt zoals ooit bedacht. Het team van Flanders' FOOD heeft zich niet laten kennen, in de lastigste periode van de lockdown bleven we doorgaan, ook al hadden veel collega's kleine kinderen in huis en was dat niet altijd evident. Er zijn een aantal nieuwe gezichten sinds de vorige editie van deze RadarXL: Kevin en Lore zijn gestart in 2019 en Emma en Lars in het begin van 2020.

de veerkracht van ons team is tot nog toe groot genoeg

Ook voor hen was het werken via 'schermpjes' zeker geen evidentie, want zij kennen hun collega's en de partners in het netwerk nog te weinig om alles goed te kunnen interpreteren. Maar het is gelukt, de veerkracht van ons team is tot nog toe groot genoeg. Het jaar 2020 is ook het jaar dat we volop gestart zijn met de projectgeneratie van de 'voedselverpakking van de toekomst'. Flanders' FOOD en Pack4Food investeren in extra menskracht via Angelique en Pack4Food engageert zich om de gemeenschappelijke roadmap met speerpuntclusters VIL, SIM en Catalisti verder uit te rollen.

Eind 2019 konden we terugblikken op een 'boerejaar'. Er werden op het Vlaamse geormerkte projectbudget (via Vlaio) 13 projecten goedgekeurd, sommige in samenwerking met andere speerpuntclusters, voor een totale begroting van 33 miljoen EUR (24 miljoen EUR subsidie). Een mooi portfolio aan bedrijfsprojecten, collectieve projecten en projecten rond strategisch basisonderzoek en daarnaast werden heel wat aanvragen voor pilootinfrastructuur goedgekeurd (via EFRO) en konden we begin 2020 een aantal EU projecten opstarten. In 2020 werden grosso modo 10 projecten ingediend bij Vlaio, er zijn er nog zeker 3 in de maak om dit jaar in te dienen. En we hebben zwaar ingezet op de Europese samenwerking, met maar liefst 7 projecten die al ingediend zijn en nog bijna evenveel in de pipeline.

Tot slot wens ik jullie verder veel leesgenot. We stellen in deze editie onze plannen voor inzake de investeringen in pilootinfrastructuur, met de verschillende partners en we laten jullie kennismaken met de nieuwe collega's die klaar staan voor jullie innovatieplannen.



In de schijnwerper

Flanders' FOOD investeert in pilootinfrastructuur

Flanders' FOOD investeert volop in nieuwe pilootinfrastructuur voor innovatie en onderzoek met voedingsbedrijven, samen met partners ILVO, UGent, Vives, TUA West, POM West-Vlaanderen en VUB en met de steun van EFRO, Vlaio, Vlaamse overheid, Provincie West-Vlaanderen en Provincie Oost-Vlaanderen en private investeringen vanuit Flanders' FOOD, Huis van de Voeding, Belgapom en Vandemoortele.

Food Pilot blijft investeren

Textureren met high moisture extrusion

De extruder werd uitgebreid met een high moisture extrusion (HME) module voor het vervaardigen van getextureerde eiwitten met een vezelachtige structuur (investeringsbudget 135.000 euro, samengebracht door ILVO en Flanders' FOOD). Deze halffabricaten worden verwerkt in plantaardige alternatieven voor hamburgers of snacks zoals chicken-nuggets. Als eiwitgrondstof kan naast plantaardig gekozen worden voor algen, insecten, microbiëel of andere eiwitbronnen. De investering in de HME past gedeeltelijk binnen het speerpuntclusterproject TexProSoy. Binnen dit onderzoeksproject wordt de impact van processing op lokale soja onderzocht in een samenwerking tussen ILVO, KU Leuven en Flanders' FOOD.

Eiwitextractie

De high moisture extruder is het eerste onderdeel van een gloednieuwe eiwitonderzoekslijn die wordt aangekocht. Deze past binnen het project Plant Protein Pilot (investeringsbudget: 520.000 euro, samengebracht door EFRO, Vlaamse overheid, provincie Oost-Vlaanderen en Flanders' FOOD) dat als doel heeft de uitbreiding van de Food Pilot met een pilootlijn voor het isoleren en concentreren van hoogwaardig eiwit uit diverse plantaardige grondstoffen heeft. Specifiek zal geïnvesteerd worden in apparatuur voor het dehullen, ontvetten,

centrifugeren, decanteren, klaren en opzuiveren van plantaardige grondstoffen. Deze pilootlijn opent mogelijkheden om de verschillende processtappen gecontroleerd uit te voeren en de impact ervan te bestuderen om vervolgens het proces te optimaliseren. Door de investering in deze toestellen wordt een complete Plant Protein lijn gecreëerd. De integratie van deze lijn in het bestaande toestellenpark maakt het mogelijk om de



bekomen eiwitconcentraten/isolaten te verwerken in diverse eindproducten van de bakkerij-, vlees-, zuivel- en andere sectoren, al dan niet met een tussenstap om het eiwit te textureren. Hiermee wordt pilootinfrastructuur beschikbaar voor starters die inzetten op eiwittransitie en voor meer gevestigde bedrijven die hun portfolio wijzigen door eiwitdiversificatie van grondstoffen.

Verbeterde output UHT

Het UHT-piloottoestel is uitgebreid met een zone van intensieve temperatuurmeting (26 extra temperatuursensoren) en real-life dataverwerking. De F0-waarde kan zo zeer accuraat bepaald worden, over het hele verloop van verhitting, holding en koeling. De F0-waarde laat toe processen op equivalente basis met elkaar te vergelijken, zoals bij een opschaling van pilotschaal naar productie. In het bijzonder voor zetmeelrijke emulsies, wordt de hittebelasting nauwgezet gefinetuned voor het behoud van smaak, kleur en reologie van het product.

Nieuwe analysetechnieken: IR, NIR, hyperspectrale technologie en MALDI-TOF

Het is bijzonder interessant als je snel afwijkingen of veranderingen in productkwaliteit of authenticiteit kan opsporen zonder een bepaald doelwit te moeten kiezen. Deze analysebenadering heet 'untargeted': je krijgt een fingerprint, profiel of spectrum die een overzicht geeft wat er in een staal zit aan componenten. Als je beschikt over veel data, kan een bepaalde wijziging in het analytisch patroon wijzen op een anomalie, ongeacht van welke aard. Spectrale technieken IR en NIR worden hiervoor ingezet, en zijn tevens toepasbaar in-line in de productie. Voor het onderzoeken van een probleem, kan ook MALDI-TOF (een bepaald type van massaspectrometrie) worden gehanteerd. De Food Pilot wil graag met dit type kwaliteitscontrole ervaring opdoen. Bedrijven zijn welkom om voor hun case het potentieel van deze untargeted analyses samen met de onderzoekers af te toetsen.

De F0-waarde kan zeer accuraat bepaald worden



Daarnaast zijn de spectrale technieken voor veel producten in staat productparameters te bepalen zoals vet en vochtgehalte in varkensvlees, eiwitgehalte in soja, enzovoort.

Tot slot wordt MALDI-TOF reeds succesvol ingezet voor de identificatie van micro-organismen. In enkele minuten tijd kan het een onbekend organisme identificeren, aan de hand van bibliotheken.

Deep learning en AI

Artificiële intelligentie wordt steeds vaker ingezet voor de verwerking van data. Dit kunnen data zijn afkomstig van de untargeted analyses. Bij de techniek van 'deep learning' leert het systeem zelfstandig welke parameters belangrijk zijn voor een bepaalde taak (bv. kwaliteitscontrole), terwijl deze selectie voorheen manueel gebeurde. Bijgevolg verschuift de focus van het programmeren naar het capteren van grote hoeveelheden data. Investering is in de vorm van software.

> Contactpersoon: Katleen Coudijzer

VEG-i-TEC investeert

Een gloednieuw onderzoeksgebouw

Binnen de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent - Campus Kortrijk heeft het laboratorium van de onderzoeksgroep VEG-i-TEC jarenlange expertise opgebouwd rond voedingsmicrobiologie, plantaardige (water) procestechnologie en fermentaties. Het onderzoek focust op de evaluatie van innovatieve technologieën om het water- en energieverbruik te reduceren, om de vorming van nevenstromen te beperken of te valoriseren en om de voedselveiligheid en (organoleptische) kwaliteit te optimaliseren. Daarbij wordt ook telkens in kaart gebracht hoe het proces te monitoren en te controleren.

Om de implementatie van technologische innovaties naar de industrie te faciliteren, en de brug tussen labo en 'volle-schaal' implementatie te maken, wordt er een onderzoeksgebouw VEG-i-TEC gebouwd op de site van UGent Campus Kortrijk. De feestelijke opening is voorzien in het voorjaar 2021.

Het concept wordt een piloothal die zal worden uitgerust om een volledige procesketenbenadering uit te voeren van processen uit de groenten- en aardappelverwerkende industrie. Enerzijds zullen in



de 'voedingstechnologiehallen' proceslijnen uit de groenten- en aardappelverwerkende industrie worden ondergebracht. Anderzijds komen er in de watertechnologiehallen pilootinfrastructuur omtrent waterbehandeling. Tevens komen er laboratoria voor zowel analytische als microbiologische bepalingen. Het gebouw en de uitrusting wordt o.a. gerealiseerd binnen het kader van Interreg FWVI- en EFRO-projecten met steun van het EFRO, Agentschap Innoveren & Ondernemen (Hermes-fonds) en de Provincies West- en Oost-Vlaanderen, in samenwerking met de verschillende projectpartners: Adrianor, INRAE, howest, Flanders' FOOD, Vlakwa/ VITO en TUAWest.

Een piloothal die zal worden uitgerust om volledige procesketenbenadering uit te voeren



Watertechnologiehallen

De watertechnologiehallen omvatten alle nodige nutsvoorzieningen zoals water, elektriciteit en verschillende gassen voor een breed gamma aan testopstellingen. Door een samenwerking met Vlakwa is er reeds pilootinfrastructuur voor o.a. chemische en fysische waterbehandelings technologieën aanwezig. Ook kunnen watertechnologieleveranciers hun eigen pilootinfrastructuur eenvoudig aansluiten om eigen testen uit te voeren of voor demonstraties. De piloothal beschikt over aansluitingen met verschillende waterbronnen: (onthard) leiding-, ondiep grond-, regen-, oppervlakte- en gedemineraliseerd water. Daarnaast kan geconnecteerd worden met verscheidene watertanks voor de opslag van extern aangebracht en te behandelen afval- of proceswater, voor tussentijdse opslag van water voor verdere behandeling of om rechtstreeks te voeren naar de verschillende voedingsproceshallen.

Bij VEG-i-TEC wordt veel aandacht besteed aan het hygiënisch ontwerp. In het geval van water is de waterkwaliteit voor zowel lozing als hergebruik in het proces zeer divers, maar even belangrijk. Ongewenste microverontreinigingen moeten worden verwijderd en mogen zeker geen gevaar opleveren voor de consument en het milieu.

De onderzoeksgroep focust op een circulaire economie-aanpak. Dit wordt onder andere gereflecteerd in de onderzoeklijn omtrent de valorisatie van nevenproducten en -stromen, zoals o.a. proceswater, die tijdens de voedselverwerking -van oogst tot eindproduct- worden gegenereerd. Dit met maximale aandacht voor groenere technologieën. Uit deze nevenproducten worden o.a. bioactieve, nutritionele en technofunctionele componenten geëxtraheerd zoals bijvoorbeeld suikers, lipiden, eiwitten, fenolische componenten, antioxidanten en kleurstoffen. Deze componenten kunnen op hun beurt worden hergebruikt in diverse (voedings)toepassingen.

In de schijnwerper

Voedingstechnologiehallen

De voedingsproceshallen zullen ter beschikking zijn voor machinebouwers, technologieleveranciers en de verwerkende industrie. Men kan er extra machines of andere apparatuur zoals sensoren plaatsen en uittesten, alsook zullen de reeds aanwezige pilootinstallaties ter beschikking zijn voor semi-industriële testen.

De proceshallen zijn modulair ontworpen, waarbij verschillende omgevingscondities toegepast kunnen worden. Zo kan de hele hal gekoeld worden indien nodig. Een zeer breed gamma aan nutsvoorzieningen is voorzien: elektriciteit (zeer hoge vermogens mogelijk), technische gassen, warm water of ijswater, stoom en aansluiting op verschillende types water. Het proceswater kan opgevangen worden in de aanwezige tanks. Daarnaast kan maximaal hergebruik toegepast worden via het inschakelen van de beschikbare watertechnologieën, zowel opgesteld naast de machines in de voedingsproceshallen of door deze op te stellen in de watertechnologiehal.

Vanaf 2021 zal een eerste volledige proceslijn aanwezig zijn, waarbij gewerkt wordt van een geoogst tot een versneden, gewassen, gedroogd en (MAP) verpakt product. Alle machines werken met PLC-apparaten die zijn uitgerust met sensoren en meetapparatuur. Er is ook stand-alone meetapparatuur om de energiestromen te monitoren.



In de schijnwerper

Belgian Fries Pilot

Binnen het EFRO-project 'Belgian Fries Pilot' wordt er een tweede, volledige groenten- en aardappelverwerkende proceslijn uitgewerkt voor het testen van al dan niet versneden, gefrituurde, gekoelde of ingevroren producten. Alle nodige apparatuur voor het blancheren, coaten, batteren, frituren, koelen en invriezen van producten zullen aanwezig zijn. De lijn wordt zeer flexibel uitgerust zodat ook naast de aardappelverwerkende sector ook verwerkers van groenten, vlees en vis, of leveranciers van oliën en vetten gebruik kunnen maken van de aanwezige apparatuur. Maar ook technologiebedrijven kunnen hun nieuwe sensoren uittesten op de pilootlijn. Voor de valorisatie van nevenstromen zullen verschillende 'solid-state' en '(fed-)batch' fermentoren alsook diverse klimaatkamers aanwezig zijn.

Het budget van dit investeringsproject, dat in 2020 door Flanders' FOOD werd geïnitieerd, bedraagt 693.100 euro en wordt mogelijk gemaakt door de financiële steun van EFRO, de Vlaamse overheid, de Provincie West-Vlaanderen, Belgacom, Huis van de

Ook technologiebedrijven kunnen hun nieuwe sensoren uittesten op de pilootlijn

Voeding, Vandemoortele, UGent en Flanders' FOOD. Ook voorziet UGent nog extra in een brandveilige omgeving voor deze piloot. Het project past binnen het Flanders' FOOD programma 'Resilient & Sustainable Agrifood Systems' in de roadmaps 'Van aardappel tot friet' en 'Van groente tot veggie', maar ook binnen het programma 'World Class Food Production' omwille van de inzetbaarheid voor verschillende sectoren door de integratie in een bestaande pilootinfrastructuur zal VEG-i-TEC versterkt worden in zijn onderzoek naar innovatieve processing, valorisatie van nevenstromen en efficiënt gebruik van energie. De pilootinfrastructuur zal ter beschikking staan voor de industrie vanaf eind 2022.

> **Contactpersoon: Maarten Uyttebroek**



Het VEG-i-TEC laboratorium



Geen onderzoek zonder een goed uitgerust laboratorium.

VEG-i-TEC beschikt over een brede waaier aan analytische technieken welke gebruikt kunnen worden voor de identificatie en kwantificatie van geëxtraheerde componenten, namelijk spectrofotometrische technieken (UV-VIS, fluorescentie) alsook gaschromatografie (GC, GC-MS).

Sinds kort beschikt het laboratorium over apparatuur voor vloeistofchromatografie (LC-DAD/RI), ionenchromatografie (IC), gaschromatografie (GC-MS) en hoge resolutie chromatografie (UPLC-HRMS/MS). Dit werd grotendeels gerealiseerd binnen het EFRO Vlaanderen-project 'Open testing- en onderzoeksfaciliteiten voor topsectoren in de West-Vlaamse voedingsindustrie', met steun van EFRO, agentschap Innoveren & Ondernemen, TUA West en Universiteit Gent.

> **Contactpersonen: Katleen Raes, Imca Sampers**

Nieuw:

KitchenPilot en piloten voor bereide maaltijden

In 2021 zal de gloednieuwe KitchenPilot (werktitel) opengaan in Roeselare. Door de combinatie van twee EFRO-investeringsprojecten kunnen we een piloot-grootkeuken (investeringsbudget: 250.000 euro, samengebracht door EFRO, Vlaamse overheid, Provincie West-Vlaanderen, VIVES, TUA West, ILVO, POM West-Vlaanderen en Flanders' FOOD) en een piloot microgolflijn (investeringsbudget 150.000 euro, samengebracht door EFRO, Vlaamse overheid, Provincie West-Vlaanderen, Huis van de Voeding en Flanders' FOOD) realiseren.

Doel van deze KitchenPilot is het voorzien van pilootapparatuur die onderzoek toelaat naar het laatste deel van de voedingsketen, namelijk het samenstellen van maaltijden, het koelen ervan en het opnieuw opwarmen van de bereide maaltijden. Deze apparatuur kan samen met de reeds aanwezige apparatuur in het Huis van de Voeding de reële omstandigheden van bereiden, verpakken, koelen

en regenereren nabootsen. Hiermee wordt versneld ingezet op het onderzoek naar en de ontwikkeling van maaltijden met oog op kwaliteit en ook nutritionele waarde in de laatste stappen van de keten. Om de nodige protocollen en omkaderende analyses te concretiseren zit een speerpuntclusterproject FoodCare in de pipeline waarin VIVES en ILVO samen de impact van de verschillende processtappen van grondstof tot bereide maaltijd op (nutritionele) kwaliteit zullen bestuderen en breed communiceren. Aangezien een groot deel van de bereide maaltijden in Vlaanderen verdeeld worden door zorgactoren aan mensen met een zorgbehoefte is behoud van nutritionele waarde uiterst belangrijk. De KitchenPilot past dus zeker binnen de bredere context van het NuHCaS initiatief en van de speerpunt Voeding-Zorg van VIVES die ze met steun van Europa ook binnen het Interreg-project Proof verder uitbouwen.

> **Contactpersoon: Ellen Fierens**



Nieuw:

Pilot Bakery voor zuurdesembrood

Flanders' FOOD investeert, samen met de Vrije Universiteit Brussel (VUB), 185.000 euro in een gloednieuwe pilotbakkerij. In het voorjaar van 2021 zal het op de VUB-campus dus lekker gaan ruiken naar versgebakken zuurdesembrood!

Deze state-of-the-art bakkerij zal zowel worden ingezet voor onderzoek als ter beschikking staan voor bedrijven, voor het uittesten van hun nieuwe recepten en processen. Het licht zurige brood is een aantal jaren geleden aan zeer geslaagde come-back begonnen en is een mooi voorbeeld van één van de huidige voedingstrends, om meer te kiezen voor natuurlijk gefermenteerde producten en processen. Bovendien schrijft men aan dit type brood 'gezondheidsbevorderende' eigenschappen toe, waarover echter nog zeer weinig geweten is. Ook zijn textuur, behoud van versheid en smaak zijn eveneens zeer belangrijke parameters. Het onderzoek naar de onderliggende mechanismen en hoe de eigenschappen door de ingrediënten, fermenten en de verschillende stappen in het productieproces kunnen beïnvloed worden vormt het doel van het SOURFUN-project. Dit ICON project zal uitgevoerd worden door VUB (Prof. Luc De Vuyst), KU Leuven (Prof. Christophe Courtin en Prof. Kristin Verbeke), Flanders' FOOD en de deelnemende bedrijven Puratos, Vandemoortele en Bio Bakkerij De Trog.

> Contactpersoon: Luc De Vuyst



In de schijnwerper



Een netwerk van pilotinfrastructuur



**FLANDERS'
FOOD**

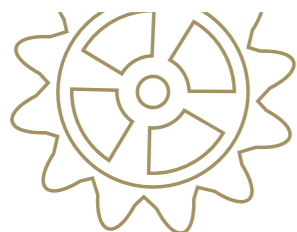
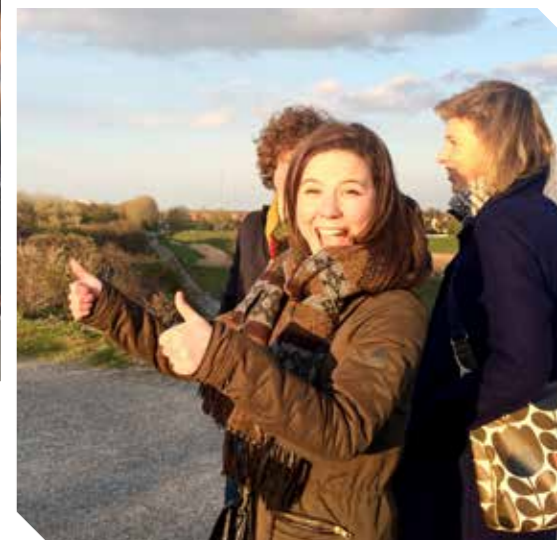
2011



2013



2012

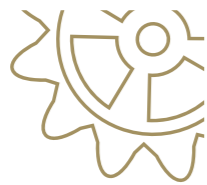
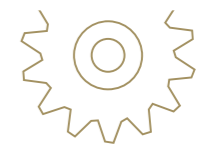


FLANDERS' FOOD



FLANDERS'
FOOD





FLANDERS' FOOD



FLANDERS'
15 jaar FOOD

Research manager

aan het woord

De research manager bij Flanders' FOOD coördineert het belangrijke proces van kennis genereren met het oog op toekomstige innovaties in de voedingsindustrie.

Alles start met aandachtig luisteren naar de langetermijnvisies en ideeën van de leden, bedrijven, actoren en academici, van de speerpuntcluster agrifood. Samen met de program managers proberen we deze visies en ideeën te harmoniseren en te conceptualiseren in een gezamenlijk toekomstverhaal. Een toekomstverhaal waarin economische groei van voedingsbedrijven en samenwerken centraal staan. Om dit denkproces te faciliteren heeft Flanders' FOOD een eigen methodiek ontwikkeld en past deze nu al enkele jaren met succes toe.

“De voedingsindustrie is heel divers en daarom focust Flanders' FOOD zich op de vraagstukken die ons ecosysteem verbinden.”

Deze inspanningen vertalen zich in verschillende roadmaps binnen de programma's. Elk programma en elke roadmap belichamen telkens een specifieke uitdaging waarvoor onze voedingsbedrijven, vroeg of laat, kennis zullen voor nodig hebben. Hier vind ik het belangrijk dat we altijd dynamisch, kritisch en transparant te werk moeten gaan en respect moeten tonen voor de diversiteit van de voedingsindustrie. Om de nodige kennis te genereren gaan mijn collega's het hele jaar door actief op zoek naar bedrijven en andere actoren met ideeën en helpen wij hen deze ideeën uit te werken tot ambitieuze projecten die passend zijn binnen de strategie van de speerpuntcluster. We gaan namelijk specifiek op zoek naar ideeën waar een voedingsbedrijf moet voor samenwerken met andere bedrijven. Of richten ons tot projectideeën die relevant zijn voor grotere groepen van voedingsbedrijven. Mijn taak als research manager is om in het

ganse proces van visie, idee tot goedgekeurd project mijn collega's aan te moedigen, te coachen en te adviseren zodat zij op hun beurt bedrijven kunnen begeleiden. Ook ondersteun ik onze accountmanager bij het Agentschap Innoveren en Ondernemen in het evaluatieproces van deze projecten.

Naast mijn collega's coachen werk ik zelf dagelijks aan roadmaps en/of projectideeën om zo samen met projectconsortia jaarlijks een aantal projectvoorstellen in te dienen. Ook ben ik actief in de uitvoering van verschillende projecten en heb ik daarin de verantwoordelijkheid om de projectresultaten te valoriseren en breed te verspreiden.

“Een goedgekeurde projectaanvraag geeft mij voldoening! En is het sluitstuk van maandenlang werken aan de vertrouwensband en de samenwerking tussen de partners.”

Het is namelijk niet zo eenvoudig om een samenwerkingsproject op te zetten en daarom specialiseren we ons bij Flanders' FOOD in dit soort projecten. Tussen consortialeden moet

We gaan namelijk specifiek op zoek naar ideeën waar een voedingsbedrijf moet voor samenwerken met andere bedrijven



Timothy Lefeber

er een vertrouwensband gecreëerd worden om überhaupt samen in een project van meerdere bedrijven te willen stappen. Door als een trusted partner op te treden in de prille fase van de ideevorming versnellen wij het proces van idee tot projectvoorstel. We denken samen met de verschillende partners na, maken suggesties, inspireren hen, creëren de win-winsituatie, etc. Meer nog, we gebruiken onze diepgaande expertise over de talloze subsidie-instrumenten en het projectschrijven in dit proces.

Ik ben dan ook trots dat we met het ganse team nu jaar na jaar een tiental consortia helpen hun projectideeën te realiseren in steunbare projectvoorstellen. Van elk projectvoorstel zijn we overtuigd dat ze de toekomst van de voedingsindustrie zullen bepalen en verzekeren. Wat me nog trotser maakt is het feit dat we naast grote geroutineerde bedrijven ook veel kmo-bedrijven of starters helpen een subsidieproject aan te vragen of bedrijven die voor de allereerste keer de sprong in het bad wagen. Voor deze bedrijven zijn wij een absolute meerwaarde en geeft onze betrokkenheid en enthousiasme vaak de doorslag om in een project te stappen.

“Elk kind wil toch wel eens een astronaut zijn.”

Waar ik persoonlijk veel voldoening uit haal zijn de realisaties van zeer ambitieuze projecten. Zo ben ik heel blij dat ik het projectconsortium van het SpaceBakery project mocht begeleiden tijdens de projectgeneratie en dat ik nu actief betrokken ben bij de uitvoering. Als research manager droom ik stiekem dat er nog voedingsbedrijven Puratos, Urban Crop Solutions en Magic Instruments zullen volgen. De context van de ruimte zorgt er nu net voor dat je moet inzetten op disruptieve technologieën maar maakt het terzelfdertijd tastbaar en spreekt het tot de verbeelding. Al vind ik wel dat het onderzoek wel moet leiden tot belangrijke food (tech) innovaties op Aarde. Ik ben sterk overtuigd dat vele Vlaamse voedingsbedrijven dit in hun “Mars” hebben. :-)

Nieuwe gezichten

Lars Roba



Achtergrond?

Na vijf jaar gestudeerd te hebben voor het diploma Bio-ingenieur, heb ik de mogelijkheid gekregen om bij Flanders' FOOD aan de slag te gaan. Als nieuweling in het werkveld wil ik zoveel mogelijk bijleren en voedingsbedrijven helpen in hun zoektocht naar innovatie ideeën.

Interesses?

Naast mijn grote interesse in voeding, ben ik ook geïnteresseerd in biotechnologie. Deze interesse vloeit voort vanuit mijn studies van cel- en gentechnologie. Daarnaast speel ik zelf voetbal en pik ik regelmatig een voetbalmatch van Oud-Heverlee Leuven mee.

Sterke punten?

Eén van mijn sterke punten is dat ik steeds iedereen probeer te betrekken in een project of in een gesprek. Zo vind ik het belangrijk dat iedereen gehoord wordt en dat iedereen zich ergens kan vinden in een beslissing. Bovendien zie ik probleemoplossend

denken ook als een sterk punt van mijzelf. Als er een probleem voordoet, dan probeer ik het te analyseren en oplossingen te zoeken die haalbaar en realistisch zijn.

Waarom voeding?

Tijdens mijn studies heb ik de keuze gemaakt om enkele vakken in verband met voeding te volgen, waardoor mijn interesse hiervoor sterk ontwikkeld werd. Daarnaast ben ik iemand die graag eet en ontzettend van de Belgische keuken hou. Ook de uitdagingen die zich spelen in de voedingssector spreken me enorm aan en voel me daardoor geëngageerd om mee naar oplossingen te zoeken.

Lievelingseten?

Algemeen gezien kan ik alle keukens appreciëren. Vroeger was spaghetti bolognese mijn lievelingsgerecht, maar momenteel zou ik geen lievelingsgerecht kunnen kiezen. Daarvoor zijn er teveel lekkere gerechtjes in de wereld.



Lore Knaepen

Achtergrond?

Na mijn studies Bio-ingenieurswetenschappen met optie levensmiddelentechnologie heb ik 3 jaar aan de KU Leuven aan het labo Levensmiddelchemie en -Biochemie aan een onderzoeksproject gewerkt rond de functionaliteit van alternatieve plantaardige proteïnen en daarna bij Flanders' FOOD terecht gekomen.

Interesses?

Ook naast het werk speelt voeding een belangrijke rol. Koken en ook eten zijn twee van mijn favoriete bezigheden. Daarnaast hou ik enorm van reizen. Wandelen in prachtige natuur is mijn favoriete activiteit om volledig tot rust te komen.

Waarom voeding?

Voeding is iets waar vele aspecten een rol in spelen. Het belang van duurzame productie om een groeiende bevolking te voeden, het nutritionele aspect van voeding en de impact ervan op de gezondheid, de maatschappelijke aspecten van productie en consumptie van voeding zijn allemaal zaken die ervoor zorgen dat voeding nooit gaat vervelen.

Sterke punten?

Een nuchtere en analytische kijk op de zaken waardoor ik niet snel uit mijn lood ben geslagen.

Lievelingseten?

Ik lust bijna alles en hou van concepten zoals tapas en food sharing waarbij je verschillende gerechten kan proeven. Kiezen is namelijk verliezen!

Achtergrond?

Na gewerkt te hebben in het onderzoek en in de industrie, ga ik met veel plezier en volle moed een uitdaging aan in de combinatie van beiden werelden.

Interesses?

Naast koken en hopelijk dan goed eten, probeer ik soms zelf eens mijn bier of koffiekoekje te maken. De ene keer lukt dit natuurlijk wel iets beter als de andere. Verder kan je me naast de keuken, ook terugvinden als trainer in het zwembad, als groenten/fruitkweker in de tuin of als muzikant achter mijn piano.

Waarom voeding?

Ik kom uit een familie van koks, waardoor ik met de lepel in de mond (kan je wel letterlijk nemen: Koken is nu eenmaal veel proeven) opgegroeid ben met koken en voeding. Toen ik als eindwerk dan zelf verse kaas mocht maken en

voor mijn zwemmen bezig was met gezond eten, stond mijn studiekeuze snel vast en ben ik later beland in de voedingssector. Een uitdagende sector, dat nooit stil staat, hoe kon ik hier neen tegen zeggen?

Sterke punten?

Mijn sterke punten beschrijf ik graag aan de hand van volgende quotes: "I wouldn't say anything is impossible, I think that everything is possible as long as you put your mind to it and put the work and time into it" - Michael Phelps "Talent wins games, but teamwork and intelligence win championships" - Michael Jordan Why doing the same, if you can do it different

Lievelingseten?

Pasta!! Ik ben verzot op pasta. Al probeer ik zelf ook te experimenteren met andere keukens en, voor mij toch, nieuwe producten.

Kevin Winnen



Nieuwe gezichten

Achtergrond?

Na (post)doctoraal onderzoek in de socio-culturele wetenschappen, heb ik meer dan vijf jaar als manager binnen een duurzaamheidsconsultancy gewerkt. Dit voornamelijk vanuit het 'shared value'-principe: hoe kan je als bedrijf innoveren ten aanzien van urgente maatschappelijke uitdagingen en, naast maatschappelijke waarde, tegelijkertijd ook bedrijfs-waarde creëren?

Interesses?

Professioneel: de uitdaging om duurzaamheid van de periferie naar de kern van bedrijfsactiviteiten te brengen; dit kan door op zoek te gaan naar de kruisbestuiving tussen duurzaamheid en innovatie. Andere: mijn éénjarig zootje Miles achterna hollen, antropologie en kunst.

Sterke punten?

Ik hou erg van het analytische werk, maar put ook veel voldoening uit het samenbrengen van mensen met verschillende achtergronden met het oog op misschien niet altijd zo voor de hand liggende samenwerking.

Waarom voeding?

Antropologisch gezien: voeding is tegelijkertijd heel fundamenteel én heel erg vormgegeven door culturele percepties. Naar de actualiteit toe: voeding is één van de prioritaire domeinen waarbinnen duurzaamheidsuitdagingen op een constructieve manier aan te pakken zijn.

Lievelingseten?

Pasta met radicchio en gorgonzola (indien niet door mezelf klaargemaakt, want vraagt om verfijnde cooking skills)

Emma Sidgwick



Achtergrond?

Na mijn studies Bio-ingenieur, startte ik een doctoraal onderzoek omtrent de reactiviteit van secundaire vetoxidatieproducten in voedselmodellsystemen. Een onderzoek welke resulteerde in nieuwe inzichten voor zowel humane als dierlijke voeding als voor hun gezondheid. Sinds maart 2020, ontdek ik de boeiende wereld van voedselverpakkingen als project manager bij Pack4Food. Via financiële middelen van enerzijds Flanders' FOOD en anderzijds Pack4Food, ben ik voornamelijk verantwoordelijk voor het genereren van verschillende gezamenlijke onderzoeksprojecten binnen het kader van de roadmap 'Voedselverpakkingen van de toekomst'.

Interesses?

Circulaire verpakkingsinnovaties en -uitdagingen voor levensmiddelen. Chemische voedselkwaliteit en -veiligheid in de brede zin.

Sterke punten?

Leergierig, 'connecting-the-dots', resultaatgericht, ruimdenkend.

Waarom (voeding)verpakkingen?

Verpakkingen zijn essentieel om levensmiddelen te beschermen en bewaren en om onnodige voedselverliezen tegen te gaan. Op het vlak van verpakkingen staat de voedings- en verpakkingssector de komende jaren voor een tal van uitdagingen. De breed gedragen visie en strategie van de roadmap 'Voedselverpakkingen van de toekomst' zal deze sectoren ondersteunen. Een visie waar ik maar al te graag aan meewerk!

Wat is volgens jou de voedingsverpakking van de toekomst?

Circulaire intelligente verpakkingen met minimale ecologische impact die de voedselkwaliteit en -veiligheid garanderen én voedselverliezen tegengaan. Inderdaad, een uitdaging waarbij samenwerking tussen alle betrokken sectoren in de verpakkingsketen (i.e. voeding-, verpakking- en recyclagesector), onderzoekinstellingen en federaties essentieel is!



Angelique Vandemoortele



Zoekertjes

BIOSWITCH

Merkproducenten die graag ondersteuning willen bij het maken van de overstap naar een meer **biogebaseerde aanpak** in verpakking en/of voedingsadditieven. Neem dan contact op met

> emma.sidgwick@flandersfood.com

en krijg verdere inzicht in het ondersteuningsaanbod van de BIOSWITCH Toolbox.

COOVIRH

Voedingsbedrijven die een terugval hebben vastgesteld in de verkoop van **onverpakte voedingsmiddelen** tijdens de COVID-19 lockdown en hun inzichten/ideeën hierrond zouden willen delen. Neem dan contact op met

> bianca.lefevere@flandersfood.com

EffSep

Innovatieve bedrijven die hun **biomassa** op een efficiënte manier willen scheiden. Neem dan contact op met

> maarten.uytbroek@flandersfood.com

Eiwittransitie

Bedrijven met projectideeën in het kader van de **eiwittransitie**. Neem dan contact op met

> charlotte.boone@flandersfood.com

Q-DNA

Bedrijven, die hun **productieprocessen** willen valideren op effectieve microbiële afdoding of aan hun voedselveiligheidscultuur willen werken, kunnen participeren in het Q-DNA project. Neem dan contact op met

> timothy.lefeber@flandersfood.com

VeggieChain

Bedrijven in de groenteverwerkende keten die **meer inzicht** willen krijgen in de **evolutie van gezondheidscomponenten** en smaak van de groenten doorheen de keten. Neem dan contact op met

> maarten.uytbroek@flandersfood.com



**DIGITAL INNOVATION
IN AGRIFOOD INDUSTRY**

S3FOOD

faciliteert de digitalisering van de voedingsindustrie

S3FOOD zet in op de digitalisering van het productieproces in voedingsbedrijven om zo de kwaliteitscontrole en procesefficiëntie te verbeteren, opvolging van voedselveiligheid te faciliteren en de traceerbaarheid doorheen de waardeketen te garanderen. Kmo's - zowel voedingsbedrijven, technologieontwikkelaars als aanbieders van digitale oplossingen, kunnen tot 60.000 euro steun krijgen voor het concretiseren van hun digitaliseringsplannen. Treed in de voetsporen van Marelec, La Confiance, Yazzoom, Holeki, Stas en bakkerij Mariën die in de eerste voucher call succesvol waren en wie weet ontvang ook jij een S3FOOD innovatie voucher. De tweede call opent in December 2020 en in 2021 voorzien we boeiende community building events (Covid - proof) waar ondermeer de winnende projecten worden voorgesteld.



This project has received funding from the European Union 's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 824769-S3FOOD.

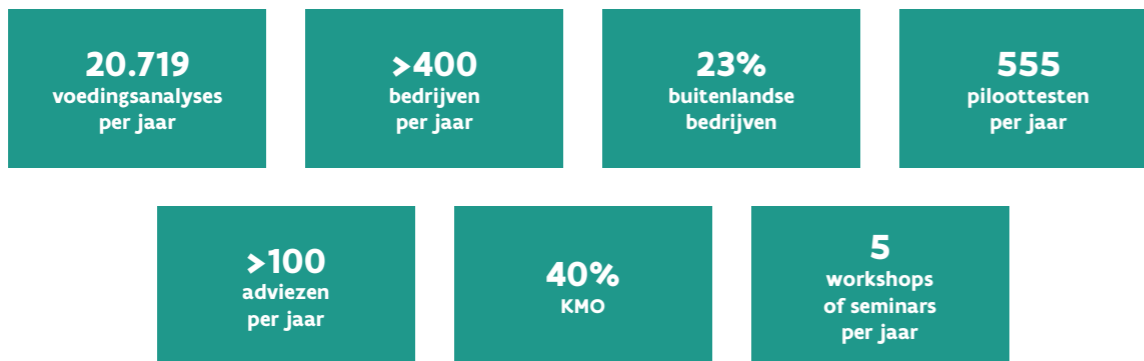


www.foodpilot.be

Food Pilot is een living lab

1. Co-creatie: multi-stakeholder samenwerking
2. Infrastructuur: Real-life experimenten
3. Expertise: food processing en quality/safety

Confidentieel onderzoek



De Food Pilot wordt druk bezocht. Daarvan getuigen de 35 bedrijfsrealisaties met tal van product-lancerings, en een glimp van hun zoektocht naar technische oplossingen. Lees online: www.foodpilot.be/nl/realisaties

FLANDERS' FOOD

FF FLANDERS' FOOD

De Flanders' FOOD diensten:

? Heb je een vraag
stel ze via vraag@flandersfood.com

🤝 Netwerk verbreden?
Kom naar een van onze activiteiten en leer nieuwe bedrijven en instellingen kennen

🏭 Doe piloottesten
in de Food Pilot

🛣️ Teken samen met ons de toekomst uit
(werk mee aan de roadmaps voor de voedingssector)

De Flanders' FOOD reportages

De Flanders' FOOD reportages zijn nieuw leven ingeblazen.

Omdat Flanders' FOOD de speerpuntcluster agrifood is en bekend staat als facilitator van innovatieve samenwerking, zal deze reeks volledig rond samenwerking draaien. Alle bedrijven en organisaties met een succesverhaal rond een innovatief partnerschap, product of project komen in aanmerking.

■ wat bieden we jou?

Een afgewerkt filmpje waarin jouw samenwerking in de kijker wordt gezet. Het is de bedoeling dat minstens twee partijen samenkomen en aan bod komen per reportage. Naast dit filmpje heb je de optie om nog een tweede filmpje te maken waarin je carte blanche krijgt binnen de grenzen van het mogelijke.

■ het prijskaartje

Prijs samenwerkingsfilmpje: 3.000 euro per bedrijf. Werk je met meer dan twee partijen aan een samenwerkingsfilmpje betaal je 2.000 euro per bedrijf of organisatie.

Bundelprijs: 4.500 euro per bedrijf of organisatie
(samenwerkingsfilmpje + promofilmpje)



contact

indien je interesse hebt in dit project, kan je altijd een van onze medewerkers aanspreken.

De contactpersoon voor dit project is Bjorn Samson te bereiken via Bjorn.Samson@flandersfood.com of [0472/85.59.98](tel:0472855998)

Teksten: Inge Arents, Bart Van Damme, Ellen Fierens,
Maarten Uyttebroek, Lars Roba, Lore Knaepen,
Kevin Winnen, Emma Sidgwick, Timothy Lefebber,
Veerle De Graef, Imca Sampers (Universiteit Gent
onderzoeksgroep VEG-i-TEC), Karen Verstraete (Food Pilot),
Angelique Vandemoortele (Pack4Food),

Redactie: Bjorn Samson
Vormgeving: www.mmmieke.be



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei

Flanders' FOOD

Wetenschapsstraat 14A

1040 Brussel

www.flandersfood.com