Radar xl

editie 4 - 10 juni 2021

In de schijnwerper

Internationaliseren

Hefboom via Europese middelen

Inhoud

Inleiding 1
In de schijnwerper Internationaliseren 2
- Internationalisatie strategie 2
- Partnerschappen, onder het motto ‘nobody is perfect, but a team can be’ 4
- Projecten gericht op digitalisering van de voedingsindustrie 5
- Projecten in de biogebaseerde economie 7
- En we zitten niet stil 9
- Ook buiten Europa actief 10
- Contactpersoon 10

Nieuwe gezichten 11
Food Pilot 15
Nieuwe website 16
the Factory of the Future SCAN 18
Flanders’ FOOD diensten 20
Flanders’ FOOD reportages 21
Programma Algemene Vergadering 21

Teksten: Bart Van Damme, Bjorn Samson, Dieter Clauwaert, Ellen Martens, Emma Sidgwick, Gus Verhaeghe, Ilke Geleyn, Inge Arents, Karl Boumans, Maarten Uyttebroek, Sarah Pycarelle, Veerle De Graef, Veerle Rijckaert, Veerle Witdouck

Redactie: Bjorn Samson
Vormgeving: www.mmmieke.be

met de wil en de durf
om te Veranderen

Beste leden en partners van Flanders' FOOD.

Veerkracht … de weg vooruit!
Het Vlaamse plan voor de relance na Corona heet Vlaamse Veerkracht. Het basisprogramma van Flanders' FOOD voor onze onderzoeks- en innovatie agenda vermeldt niet voor niets 'resilient'.

In de vorige editie van Radar XL benadrukte ik dat de veerkracht bij het team nog groot was. In deze editie ga ik toch wat meer nuance leggen…, de corona-epidemie hakt er ook bij ons serieus in en het wordt steeds moeilijker om veerkrachtig te blijven en golf na golf op te vangen met het vele telewerken. Zeker nu er vele nieuwe collega's gestart zijn, is het ook voor ons als organisatie geen sinecure om de neuzen in dezelfde richting te krijgen en te houden. Daarom is 2021 voor mij echt 'het' jaar van de Veerkracht. Een zoektocht om terug te Verbinden, met elkaar, met de leden en met de partners. Gebaseerd op onze sterktes, maar met de wil en de durf om te Veranderen.

Ik heb de grootste bewondering voor kappers, horeca-uitbaters, eventorganisatoren en de culturele sector hoe zij de laatste maanden steeds opnieuw de moed bij elkaar rapen om terug te dromen, terug op te starten, ondanks alle rare maatregelen en beperkingen. En het maakt me blij om te zien hoe wij, als maatschappij, ook direct positiever worden met al die kleine nieuwe vrijheden.

De opdracht van ons team is om onze voedingsbedrijven te steunen in het streven naar 'Reverse the Curve', de slagzin van Fevia. Door in te zetten op Veerkracht, op het durven Veranderen en dus ook op durven Innoveren en Investeren in deze economisch onzekere tijden. Het team van Flanders' FOOD staat paraat om dat op gang te trekken.

In deze Radar XL ontdek je hoe je je als bedrijf kunt wapenen. We blijven inzetten op digitalisering: de zoektocht naar sensoren, de connectie van data t.e.m. de eerste stappen voor artificiële intelligentie. Hiervoor rekenen we ook op de innovatiepartners en academici uit het digitale domein en we rekenen ook op de leden technologiebedrijven. Het IoT voor de voedingsindustrie is er nog niet, maar het nadert met rasse schreden.

Bedrijven die zichzelf willen benchmarken in hun veerkracht richting Fabriek van de Toekomst, kunnen terecht bij Flanders' FOOD voor een oriënterend advies waarmee ze voor de 7 belangrijkste transformaties een inzicht krijgen in hun status of maturiteit. Hieruit kan dan een plan volgen om de transformaties aan te pakken. Flanders' FOOD bouwt een netwerk op van technologie-providers en consultants die dan deze plannen verder kunnen begeleiden. Dankzij het 'Industriepartnerschap', gesteund door het agentschap voor innoveren en ondernemen (VLAIO) kunnen we deze dienst aanbieden aan democratische prijzen. Lees verder!

In deze Radar XL tonen we ook hoe we als Vlaamse spelers toonaangevend kunnen zijn in Europa op vlak van innovatie en verbinden. Flanders' FOOD verkende de laatste jaren het landschap en zet nu zelf stappen buiten Europa. De tijd is rijp voor onze Vlaamse bedrijven om in het Europese innovatie-ecosysteem te stappen. Flanders' FOOD kan je hierin begeleiden. De grootste thema's op de internationale agenda voor onze sector zijn digitaliseren, duurzaamheid (via biogebaseerde economie) en voedselverpakkingen. Ook hiervoor werken we samen met partners.

In juni lanceren we ook onze nieuwe website. Hier vinden jullie onze diensten en projecten terug en we voorzien Engelstalige teksten om onze internationale werking meer te ondersteunen.

Tot slot wens ik jullie veel leesgenot, een deugddoende (hopelijk zonnige, maar met genoeg regen voor onze plantjes) zomer en veel Veerkracht!

In de schijnwerper

Internationaliseren
Hefboom via Europese middelen

Internationalisatie strategie

Flanders' FOOD is al meer dan 10 jaar actief op het Europese toneel. Herinneren jullie zich het Food2Market project bijvoorbeeld nog? Het eerste Interreg project waarin we partner waren. Na dit project volgde nog een waaier aan andere Interreg projecten, zoals Food from Food, Food Heroes, Codesign Aliment, etc., waarbij telkens met onze nabije buren samengewerkt werd.

De versnelling van onze Europese werking is een zestal jaar geleden ingezet, onder impuls van VLAIO (Agentschap Innoveren & Ondernemen), waarbij we in eerste instantie het Europese innovatielandschap, met zijn jungle aan partnerschappen, programma's, projectoproepen, etc. in kaart hebben gebracht.

Waarom internationaliseren?

Hoe past dit internationaliseren binnen de visie van Flanders' FOOD, waarbij de focus ligt op het ondersteunen van Vlaamse voedingsbedrijven? Dit lijkt inderdaad een contradictie. Er is veel kennis aanwezig bij de Vlaamse bedrijven, kennis- en onderzoeksinstellingen en innovatie-actoren en er wordt heel wat steun voor innovatie en onderzoek ter beschikking gesteld via VLAIO, maar we weten ook niet alles ... Het doel van onze internationalisatiestrategie is dan ook om bedrijven in contact te brengen met partners in het buitenland die iets voor hen kunnen betekenen wat in Vlaanderen (nog) niet beschikbaar is. Bijvoorbeeld specifieke kennis bij bedrijven en onderzoeksinstellingen, een concrete technologie, etc. Daarnaast is er in Europa ook een aanzienlijk budget voorhanden voor Europese onderzoeksprojecten en -programma's. Door op verschillende manieren aan deze projecten mee te werken, willen we ervoor zorgen dat een deel van dat Europees subsidiegeld in Vlaanderen, en dus bij onze bedrijven, terecht komt.

Wat we bij Flanders' FOOD sowieso doen is matchmaking, facilitator zijn en verschillende partijen bij elkaar brengen en laten samenwerken, en dit nu dus ook op Europees niveau. We zijn actief in bestaande netwerken zoals de Bio-Based Industries Joint Undertaking (BBI JU), EIT Food, FoodDrinkEurope, etc., en hebben zelf partnerschappen opgezet rond thematieken die belangrijk zijn in Vlaanderen en Europa.

Daarnaast screenen we de calls voor Europese projecten die interessant kunnen zijn voor Flanders' FOOD en de Vlaamse voedingsbedrijven. We zijn niet alleen partner in consortia van Europese projecten, maar coördineren ook zelf projecten zoals bv. Connsensys en S3FOOD. We betrekken onze bedrijven bij projectconsortia en zoeken samen naar de juiste partners. Op deze manier zetten we de sterktes van Flanders' FOOD en de Vlaamse voedingsindustrie ook in Europa in de kijker.

Internationalisatie-strategie gevalideerd door de bedrijven

Om onze internationalisatie-strategie scherp te stellen, verder te verfijnen en te laten valideren door de bedrijven, hebben we in 2019 een strategische bevraging en oefening uitgevoerd.

1 algemeen aanbod

- **Wij lobbyen voor innovatiemiddelen voor de Vlaamse agrovoedingsbedrijven;**
  - Agenderen specifieke topics
  - Onze bedrijven informeren over wat er leeft in Europa en welke Europa richting uitgaat

2 tailor-made aanbod

2a opportuniteiten onder de aandacht brengen

- EU info days;
  - Rekening houdend met de call submision dates
- Artikels in FF Radar m.b.t. de EU programma's en activiteiten

2b take the leap

- Partner matching servive
- EU info days: tijd voor face to face toelichting
- Deelname aan specifieke calls en topics overwegen;
  - Gebaseerd op de onderwerpen die door jullie worden doorgestuurd
  - Betrekken bij consortia naargelang interesses

2c 1-op-1 begeleiding & ontzorgen

- Intensieve begeleiding aan marktconforme tarieven;
  - Take-in gesprek om aan te voelen welke topics/thema's er belangrijk zijn
  - Actief op zoek gaan naar specifieke calls/topics en naar de interessante consortia waarin u als bedrijf kunt aansluiten
  - Steun bij het opstellen van het dossier, tips en tricks, etc

Het voorgestelde aanbod aan internationale diensten werd goed onthaald, want het sloot sowieso al goed aan bij de noden van de bevraagde bedrijven:

- Partnermatching: samen op zoek naar de geschikte partner(s)
- Opportuniteit detectie: identificeren van interessante opportuniteiten in Vlaanderen en Europa
- Opvolgen calls: Opvolgen en screenen van calls en toelichten van de voorwaarden en aanpak
- Van idee tot projectconcept: Ondersteuning bij het uitwerken en schrijven van het projectdossier
- Consortia: Bedrijven betrekken bij projectconsortia en samen zoeken naar de juiste partners

Daarnaast hebben we, vertrekkende van de noden van de bedrijven, diensten 'op maat' geconcretiseerd, die in de loop van de komende jaren uitgerold en verder uitgewerkt worden.

> Mocht u meer info willen ontvangen over de Europese programma's en projectoproepen, bij projectconsortia willen betrokken worden, individuele begeleiding wensen, etc. aarzel dan zeker niet om contact op te nemen met Veerle Rijckaert (veerle.rijckaert@flandersfood.com) of één van onze innovatie managers.

Partnerschappen, onder het motto ‘nobody is perfect, but a team can be’

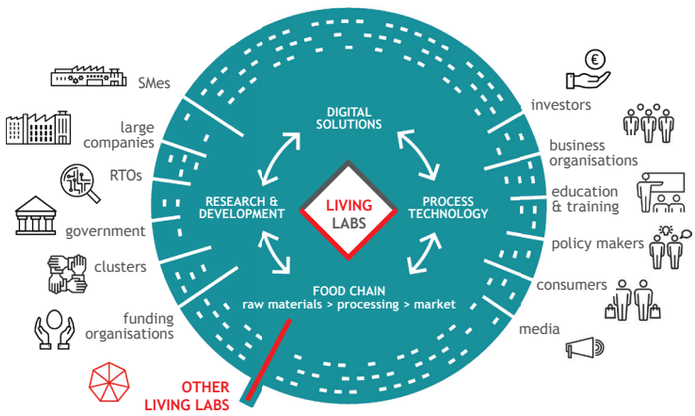
Zoals hierboven aangegeven is Flanders’ FOOD op Europees niveau lid van een aantal thematische of sectorgerelateerde partnerschappen. Daarnaast hebben we zelf ook een aantal partnerschappen opgericht of mee opgericht rond thema’s die cruciaal zijn voor onze Vlaamse voedingsindustrie en waar we door samen te werken nog meer het verschil kunnen maken.

Zo hebben we in 2017, voortbouwend op de technologische en methodologische kennis die we op Vlaams niveau opgedaan hebben met betrekking tot de digitalisering van de agrovoedingsindustrie, en in samenwerking met Imec en DSP Valley, het Thematic Smart Specialization Partnership ‘Smart Sensors 4 Agri-food’ (SS4AF – www.ss4af.com) opgericht.

De missie van SS4AF is enerzijds het faciliteren en versnellen van de ontwikkeling van relevante technologieën en digitale oplossingen voor de agrovoedingsindustrie, en ze toegankelijk maken voor de sector. En anderzijds ook het ondersteunen van de digitale transformatie van deze sector.

LIVING LAB IN THE INNOVATION ECOSYSTEM

the innovation system linked to the digitalization of the agri-food industry and central position of the living labs



Gezien de structuur van de sector is het creëren van een ‘Internet of Things’ (IoT) omgeving en het introduceren van digitale technologieën een enorme uitdaging voor de voedingsbedrijven. Als SS4AF gebruiken we een stapsgewijze aanpak en vertrekken we vanuit de uitdagingen en behoeften van de voedingsbedrijven.

Het partnerschap SS4AF bouwt voort op de expertise van 41 partners (clusters en onderzoekscentra) uit 14 Europese regio’s, die zich toeleggen op de ondersteuning van de digitale transformatie van de agrovoedingsindustrie. Alle partners beschikken over industrie- en onderzoeksnetwerken en uitgebreide ervaring met Industrie 4.0 gerelateerde onderwerpen en projecten. Door competenties in Europese regio’s met elkaar te verbinden, profiteren zowel de partners als hun leden en belanghebbenden van de gedeelde kennis en expertise.

Als fysieke ruggengraat van dit partnerschap hebben we een netwerk van gedeelde, vrij toegankelijke pilootinfrastructuren (Living Labs) opgezet, waar nieuwe industrie 4.0 gerelateerde technologieën kunnen worden gedemonstreerd en getest. Het is duidelijk dat samenwerking tussen complementaire EU-regio’s en landen effectiever en duurzamer is dan concurrentie.

Naast dit partnerschap is Flanders’ FOOD ook co-lead in het Thematic Smart Specialization Partnership ‘Nutritional Ingredients’ dat getrokken wordt door Wagralim en focust op nieuwe, nutritionele ingrediënten en grondstoffen. En in samenwerking met Pack4food zijn we een Europees partnerschap aan het opzetten rond voedingsverpakkingen, een ander hot topic in Vlaanderen en Europa.

In de schijnwerper

Projecten gericht op digitalisering van de voedingsindustrie

De voedingsindustrie zet de eerste stappen richting industrie 4.0. Grotere ondernemingen met een breed netwerk, connecties met onderzoeks- en technologieorganisaties en internationale relaties zijn doorgaans op de hoogte van de meest recente technologische ontwikkelingen en de mogelijkheden die digitalisering te bieden heeft. In heel Europa is de agrovoedingsindustrie echter een sector waarbij de overgrote meerderheid van de bedrijven kmo's zijn. Specifiek voor deze kleine en middelgrote bedrijven is het introduceren van digitale technologieën, het beheersen en beheren van data en deze ook effectief gebruiken een enorme uitdaging.

Om dit proces te versnellen, hebben we vanuit Flanders' FOOD onder andere het 'Smart Sensors 4 Agri-food' partnerschap opgericht (zie hoger). Uit dit partnerschap zijn al 2 projecten voortgekomen, Connsensys en S3FOOD, die de strategie van ons partnerschap concretiseren en geld en middelen naar Vlaanderen brengen om de industrie 4.0 transitie verder te versnellen.

CONNSENSYS

Connsensys staat voor 'Connecting smart sensor systems for the food industry'. In dit project heeft Flanders' FOOD als coördinator Vlaanderen op de kaart gezet als leidende regio m.b.t. de digitalisering van de agrovoedingsindustrie. Een solide, internationaal netwerk van agrovoedings- en technologieclusters werd uitgebouwd waarin de partners van de verschillende regio's elkaar beter hebben leren kennen met het oog op verdere samenwerkingen.

De belangrijkste doelstelling van het project was het uitbouwen van een internationaal netwerk van pilootinfrastructuren waar nieuwe industrie 4.0 gelieerde technologieën kunnen gedemonstreerd, getest en verder ontwikkeld worden. Via dit netwerk krijgen agrovoedingsbedrijven en technologieontwikkelaars versneld toegang tot alle aanwezige en potentieel interessante technologieën in Europa. De Food Pilot (Melle) is een mooi voorbeeld van zo'n pilootinfrastructuur die in dit netwerk is opgenomen.

In de schijnwerper

Daarnaast werden relevante sensoren en technologieën in kaart gebracht en aanbieders van deze technologieën in Europa geïnventariseerd. Deze informatie is verwerkt in een technologie catalogus waarmee agrovoedingsbedrijven in één oogopslag te weten komen welke technologie beschikbaar is voor hun specifieke uitdaging.

> Dit tweejarig project werd afgerond in november 2020. Meer info m.b.t het netwerk van pilootinfrastructuren en de technologie catalogus kan men bekomen via gus.verhaeghe@flandersfood.com

Het project ontving financiering van het Europese COSME programma onder GA N° 822098.

S3FOOD

S3FOOD staat voor 'Smart Sensor Systems for FOOD safety, quality control and resource efficiency of the food processing industry'. Dit project is een Europese samenwerking van cluster-organisaties met als doel de agrovoedingssector te digitaliseren. De focus ligt op het verbeteren van de kwaliteitscontrole en efficiëntie, het faciliteren van de opvolging van de voedselveiligheid in het productieproces en het garanderen van de traceerbaarheid doorheen de waardeketen, en dit via digitalisering van het productieproces.

Hiervoor zetten de partners samen een netwerk van pilootinfrastructuren op, voortbouwend op het werk binnen Connsensys, en organiseren ze matchmaking- en inspiratiebijeenkomsten. Via een voucherprogramma biedt S3FOOD daarenboven gerichte financiële ondersteuning aan Europese kmo's (tot € 60.000 per kmo) bij de realisatie van hun digitale innovatietrajecten, die antwoorden bieden op concrete uitdagingen van voedingsbedrijven. Via 2 open calls werden 58 projecten t.w.v. € 2,86 mio geselecteerd. In 9 van deze projecten spelen Vlaamse voedings- en/of technologiebedrijven een prominente rol.

Een concreet voorbeeld van een S3FOOD voucher project is 'BBISQUIT'. In dit grensoverschrijdend project werkt koekjesbedrijf La Confiance samen met experts in Artificiële Intelligentie van Yazzoom en de ovenspecialisten van Goldstream ovenbouw aan een uniforme kwaliteit van de La Confiance koekjes. Waar vroeger medewerkers monsters moesten evalueren en het bakproces daarop aanpassen, gebeurt dat voortaan met behulp van intelligente software en camera's?

S3FOOD is van start gegaan in mei 2019 en loopt tot 30 september 2022. S3FOOD wordt uitgevoerd door een Europees consortium van 16 organisaties uit 8 landen en wordt gecoördineerd door Flanders' FOOD. Vanuit België zijn ook DSP Valley en Wagralim partner.

> Meer info over het project kan u vinden op de projectwebsite www.S3FOOD.eu of via veerle.degraef@flandersfood.com.

Dit project heeft financiering ontvangen van het Europese Horizon 2020 onderzoeks- en innovatieprogramma onder GA N°824769.

Projecten in de biogebaseerde economie

Met haar sterke agrovoedingssector en toonaangevende bedrijven in onder andere de plantenteelt, biotech en biochemie, is Europa goed gepositioneerd om de voorloper te worden in de ontwikkeling van een nieuwe, circulaire biogebaseerde economie. Dit is ook de visie achter het publiek private partnerschap 'Bio-based Industries Joint Undertaking' (BBI JU), een partnerschap in 2014 opgestart tussen de EU en het Bio-based Industries Consortium (BIC), waarvoor 3,7 miljard euro werd vrijgemaakt.

Met dit budget wil BBI JU projecten ondersteunen die de uitbouw van een biogebaseerde economie mogelijk maken, met lokale biomassa – ook uit nevenstromen en nieuwe grondstoffen als aquatische biomassa en CO2 - als fundament. Een belangrijk speerpunt daarbij is het bouwen van nieuwe waardeketens en het economiseren van productie door opschaling en industrialisering.

Ook Flanders' FOOD wil de opportuniteiten van deze biogebaseerde economie voor de voedingssector in Vlaanderen aanboren. Het hoogwaardig valoriseren van reststromen, maar ook de verkenning van biogebaseerde voedingsverpakking, of het investeringsklaar maken van disruptieve innovaties, zijn hierbij aandachtspunten.

Eind februari 2021 kondigde de Europese Commissie aan een opvolger voor BBI JU te hebben goedgekeurd: Circular Bio-based Europe Joint Undertaking (CBE JU). Voortbouwend op het succes van BBI JU zal dit nieuwe partnerschap tussen de EU en BIC nog nadrukkelijker inzetten op het behalen van de Europese klimaatdoelen in lijn met de Europese Green Deal. Ook binnen de context van dit partnerschap zal Flanders' FOOD projecten ontwikkelen, die de Vlaamse voedingsindustrie als hefboom op haar eigen initiatieven in de biogebaseerde economie kan inzetten.

Model2Bio

Veel bedrijven uit de agrovoedingsindustrie zijn op zoek naar een meer hoogwaardige valorisatie van hun reststromen dan bijvoorbeeld het gebruik als grondstof voor anaerobe vergisting of als dierenvoeding. Makkelijk gezegd, maar minder eenvoudig dan gedacht blijkt vaak; zeker omdat de nieuwe valorisatiepiste(s) uiteraard ook economisch relevant en rendabel moeten zijn. En daar knelt vaak het schoentje.

In het Model2Bio project wordt een beslissingsondersteunend systeem ontwikkeld op basis van wiskundige modellen, om reststromen uit de agrovoedingsindustrie op een economisch rendabele manier te valoriseren en bedrijven nieuwe valorisatiepistes aan te reiken. Op die manier wordt de reststroom omgezet tot een grondstof voor een circulaire economie. Reststromen van de verwerking of productie van groenten, vlees, zuivel, bier en wijn worden bestudeerd. Het project is gestart in mei 2020 en duurt drie jaar. Flanders' FOOD neemt als partner deel aan het project om zo interessante projectresultaten en nieuwe kennis te verspreiden bij de Vlaamse agrovoedingsbedrijven.

> Meer info over het project kan u vinden op www.model2bio.eu of via maarten.uyttebroek@flandersfood.com.

model2bio
waste-to-feedstock

In de schijnwerper

Bioswitch

De noodzakelijke omslag van op fossiele grondstoffen naar op biomassa gebaseerde producten en toepassingen speelt ook in de voedingsindustrie: denk aan voedingsverpakking of het vervangen van synthetische additieven. A-merk producenten, zogenaamde 'brand owners', zijn cruciale actoren in deze omslag: ze kunnen de uitbouw van biogebaseerde waardeketens en producten versnellen. Enerzijds interageren merkeigenaren met leveranciers van grondstoffen en technologie, en anderzijds staan zij ook in verbinding met de markt.

Het Bioswitch project wil de merkproducenten ondersteunen in het maken van deze omslag door hen een 'Bioswitch Toolbox' aan te reiken: een ondersteunings-instrumentarium gaande van communicatiemateriaal, over een online IT-tool voor de vergelijking van ontwerpscenario's op basis van een Life Cycle Analysis methodiek, tot matchmaking gericht op waardeketenontwikkeling.

De Bioswitch Toolbox wordt door Flanders' FOOD en de consortiumpartners geco-creëerd met 4 merkproducenten uit België, Finland, Denemarken en Spanje. In de loop van 2022 wordt een finale, publieke versie van deze toolbox gelanceerd.

> Meer info over het project kan u vinden op www.bioswitch.eu of via emma.sidgwick@flandersfood.com.

BIOSWITCH

BioeconomyVentures

Start-ups en spin-offs in de biogebaseerde economie ontwikkelen hoog-innovatieve en kennisintensieve oplossingen binnen het domein van de hernieuwbare grondstoffen. Financiering vinden voor deze oplossingen blijkt dan ook een heikel punt.

Het BioeconomyVentures project heeft de ambitie om de slaagkansen van deze start-ups en spin-offs aanzienlijk te verhogen door de uitbouw van een Europees Bioeconomy Ventures Platform (www.bioeconomyventures.com), een one-stop-shop platform dat een antwoord biedt op hun specifieke uitdagingen rond het aantrekken van investeringen, netwerken en het opbouwen van 'business skills'. De ultieme doelstelling van het project is om alle nodige diensten en ecosysteemverbindingen binnen één platform te centraliseren.

Dit platform zal zo niet enkel hét Europese ontmoetingspunt voor start-ups en spin-offs worden, maar ook voor investeerders, bedrijven en andere actoren met interesse in de Europese biogebaseerde economie. Het BioeconomyVentures project is in mei 2021 van start gegaan en loopt 30 maanden. Als partner binnen dit project, wil Flanders' FOOD de toeleiding vanuit Vlaanderen naar het platform promoten en ondersteunen.

> Meer info over het project kan u vinden via emma.sidgwick@flandersfood.com en/of ilke.geleyn@flandersfood.com.

bioeconomy ventures

Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation

BBI JU

Bio-based Industries Consortium

En we zitten niet stil

Continu zijn we op zoek naar relevante, nieuwe partners, volgen we de Europese programma's en projectoproepen nauw op en dienen we projecten in. Zo volgen we onder andere de ontwikkelingen m.b.t. het 9de kaderprogramma, Horizon Europe nauw op. Horizon Europe is het Europese programma voor de financiering van onderzoek en innovatie voor de periode 2021 – '27 en de opvolger van Horizon 2020 (2014 – '20). Met dit programma heeft de EU opnieuw een ambitieus plan klaar, met heel wat subsidies en ondersteuningsmogelijkheden, ook voor de voedingsindustrie.

Begin februari 2021 werd het Horizon Europe programma al officieel gelanceerd. Het programma heeft een budget van ruim € 95 miljard voor onderzoek en innovatie in de Europese Unie en Geassocieerde landen. Ondertussen wordt er hard gewerkt aan de werkprogramma's voor de eerste 2 jaar en dit in nauw overleg met de lidstaten. Meer info over Horizon Europe vinden jullie in het Radar artikel: "Horizon Europe in de startblokken" in de Radar van 20 mei '21.

Er zijn heel wat relevante en interessante calls en topics onder Horizon Europe die passen binnen de strategie en roadmaps van Flanders' FOOD. Een aantal voorbeelden:

- HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-02: Developing sustainable and competitive land-based protein crop systems and value chains
- HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-07: Research & innovation roadmap for blockchain technologies in the agri-food sector
- HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15: Transition to healthy and sustainable dietary behaviour
- HORIZON-CL6-2022-FARM2FORK-01-11: Effective systems for authenticity and traceability in the food system

Dit is maar een greep uit de relevante calls onder cluster 6 (cluster van projectoproepen rond voeding, bio-economie, natuurlijke hulpbronnen, landbouw en milieu).

Trouwens, ook het ERA-net SUSFOOD2 lanceerde recent een nieuwe projectoproep, waar 13 subsidieorganisaties uit Europa (waaronder VLAIO) de krachten bundelen en samenwerking mogelijk maken in innovatie tot een duurzamer voedingssysteem. Flanders' FOOD ondersteunt VLAIO bij het opzetten en uitwerken van bedrijfsprojecten onder deze oproep.

> Mocht je op een idee aan het broeden zijn bijvoorbeeld rond valoriastie van nevenstromen of reductie van voedselverliezen, neem dan zeker contact op met Marie Demarcke (marie.demarcke@flandersfood.com).

Ondertussen zijn we ook nagelbijtend aan het wachten op de resultaten van een aantal projecten die we recent ingediend hebben; onder andere een project over implementatie van artificiële intelligentie in de voedingsindustrie.

> Wens je meer informatie of heb je een concrete vraag, aarzel dan zeker niet om contact op te nemen met Veerle Rijckaert (veerle.rijckaert@flandersfood.com) of één van onze innovatie managers.

Ook buiten Europa actief

Het is nog pril, maar ook buiten Europa zijn we ondertussen onze voelsprieten aan het uitsteken. Buiten de grenzen van Europa valt er zonder meer veel kennis te rapen en gaan we op zoek naar partners voor jullie.

Sinds het najaar van 2020 is Flanders' FOOD partner in de 'Data Driven AgriFood Future Alliance' (www.ddaff-alliance.org). De partners uit België (ILVO en Flanders' FOOD), Nederland, Duitsland, Denemarken, Nieuw-Zeeland en de Verenigde Staten, zien een groeiend belang en heel wat mogelijkheden in de datagedreven ontwikkelingen in de agrovoedingssector. Door kennis en inzichten uit onderzoek en praktijkcases te delen, willen de partners in deze alliantie leren en elkaar inspireren. En op deze manier de uitrol van een datagedreven agrovoedingssector versnellen.

Begin dit jaar kregen we ook het fantastische nieuws dat het COSME project GLOBAL FOODTURE, of kortweg GF, goedgekeurd werd. Het GF-project zal opstarten in september '21 en zal Europese kmo's uit de agrovoedingsindustrie ondersteunen bij het verkennen van specifieke Aziatische markten (Japan, Singapore, Zuid-Korea en Thailand). Door te linken en samen te werken met clusters en organisaties in deze snelgroeiende regio's zullen opportuniteiten gecreëerd worden om Europese technologieën, expertise en diensten binnen het domein van klimaatmitigatie te exporteren. Het project kent een looptijd van 30 maanden.

Het project zal financiering ontvangen van het Europese COSME programma.

Contactpersoon

Business development & internationalization manager Veerle Rijckaert is verantwoordelijk voor de internationale werking binnen Flanders' FOOD en coördineert de verschillende activiteiten die hieronder vallen, over de 4 strategische domeinen heen. Zo screent ze, in nauw overleg met de program en roadmap managers, continu de Europese onderzoeks- en innovatieprogramma's, op zoek naar projectoproepen die de Vlaamse werking en strategie kunnen versterken en is ze verantwoordelijk voor de uitrol en opvolging van de internationalisatie-strategie van Flanders' FOOD.

> Contact
Veerle Rijckaert
+32 478 33 38 12
veerle.rijckaert@flandersfood.com

Nieuwe gezichten

Dieter Clauwaert

> communication officer

Achtergrond?

Al studeerde ik in in het secundair biotechnische wetenschappen, in het hoger onderwijs ben ik in de multimediarichting verdergegaan. Via interne connecties kreeg ik te horen dat Flanders' FOOD een technologisch aangelegde ondersteuning en uitbreiding voor het C-team kon gebruiken, waar de twee contrasterende werelden toch weer samen wisten te komen.

Interesses?

In de vrije tijd hou ik me voornamelijk bezig met muziek en alles er rond: zelf speel ik een handje drum en gitaar, en verdiep ik me binnenkort graag nog in het zelf schrijven. Naast de muzikale wereld waag ik af en toe een poging tot competitief en minder competitief gamen. Verder kan ik af en toe ook wat linguïstiek appreciëren, en voornaamst is het sociale aspect en discussie over deze allen waar ik me uren en dagen bezig mee kan houden, liefst nog tijdens het wandelen in het groene.

Waarom voeding?

Hoewel ik als technisch medewerker minder rechtstreekse betrekking heb tot de projecten, kan ik me zeker vinden in het verhaal van Flanders' FOOD: hoe meer we kunnen innoveren in Vlaanderen, hoe meer we de regionale voedingsindustrie kunnen ontwikkelen die meer wakker ligt van duurzaamheid, voedselveiligheid en dierenwelzijn waardoor de norm ten opzichte van goedkopere alternatieven verhoogt. Met de alsmaar groeiende bevolking is dat een ontzettend belangrijk doel voor de toekomst van de komende generaties en van de hele planeet.

Sterke punten?

Ik ben geduldig, eerlijk, trouw en open, en al ben ik niet de snelste, ik ben wel de zorgvuldigste werker; ik zal altijd de meest optimale oplossing zoeken. Ik denk graag dat ik efficiëntie centraal stel, en daar probeer ik ook voortdurend aan te verbeteren.

Lievelingseten?

Liefst hou ik het simpel en klassiek: een aardappel met een spruit of wortel, een stoofpot, een pak friet, … Een brood kan nooit mankeren. Het sporadische Zuiders pasta- of Oosters rijstgerecht kan zeker ook wel binnen.

Nieuwe gezichten

Ellen Martens

> innovation manager

Achtergrond?

Tijdens mijn studies biologie aan de universiteit van Gent legde ik de laatste hand aan mijn thesis toen ik voor het eerst van Flanders' FOOD hoorde. Ik had namelijk spontaan gesolliciteerd bij SENSTECH en kwam zo in contact met Inge Dirinck. Na enige tijd antwoordde Inge mij dat er bij SENSTECH geen posities open waren, maar dat ze bij Flanders' FOOD nog op zoek waren naar innovatiemanagers, waarop ze mij de vacature doorstuurde. Deze vacature sprak mij meteen aan en na de website van Flanders' FOOD doorsnuisterd te hebben wist ik het zeker, dit wil ik doen! Ik solliciteerde en terwijl ik al toostend het nieuwe jaar 2021 inging, kreeg ik plots het verlossende bericht van Inge Arents dat ik op gesprek mocht komen. Na een fijne babbel, waar ik blijkbaar een goede indruk heb nagelaten, kreeg ik een mail dat ik aan de slag mocht gaan als junior innovatiemanager. En zo geschiedde dat ik bij Flanders' FOOD terecht kwam, dus bedankt aan Inge Dirinck en Inge Arents voor deze kans!

Interesses?

Mijn interesses liggen voornamelijk in de biologie, wat vanzelfsprekend is gezien mijn studiekeuze, maar ook koken, bakken en voeding in het algemeen interesseren mij mateloos. In mijn vrije tijd schuim ik bijvoorbeeld graag YouTube af naar de meest van de pot gerukte video's over voedsel of kan je mij in de keuken terug vinden waar ik een taart aan het bakken ben tot groot jolijt van mijn broer en ouders. Daarnaast pas ik ook wel al eens op de katten en kinderen van de buren, maar ook andere diertjes verzorg ik met plezier. Mijn favoriete sport, die ik na de vervelende lessen uit het middelbaar helemaal heb herontdekt, is zwemmen. In het pre-corona tijdperk probeerde ik iedere week wat baantjes te trekken met mijn lieftallige vriend Tim en ik kijk er dus naar uit om deze hobby post-corona terug op te pikken.

Waarom voeding?

Voeding is een basisaspect van ons leven dat ons gelukkig en gezond kan houden, mits we de juiste keuzes maken en voedzame producten te allen tijde beschikbaar zijn. Ik wil daarom graag een steentje bijdragen aan het innoveren van de agro-voedingsindustrie, om niet alleen onze eigen gezondheid en geluk vooruit te helpen, maar ook de duurzaamheid van onze planeet. Want niets is mooier dan een gezellige avond samen met vrienden en familie te beleven, waarbij je zonder schuldgevoel een lekkere, gezonde en duurzame maaltijd kan verorberen.

Sterke punten?

Over het algemeen is het makkelijker om over iemand anders zijn sterke punten te spreken dan over die van jezelf. Mensen zeggen mij bijvoorbeeld vaak dat ik bescheiden ben en een harde - soms stille - werker. Ik probeer altijd mijn best te doen en laat mij vooral leiden door passie en interesses en dan geloof ik dat de rest wel vanzelf komt.

Lievelingseten?

Na een kindertijd doorgemaakt te hebben waarbij ik de stempel 'een moeilijke eter' opgeplakt kreeg, leerde ik door zelf te koken, graag eten. Ik lust tegenwoordig veel, maar niet alles, schotel mij niks bitters voor. Een lievelingsgerecht heb ik niet, maar je mag mij steevast uitnodigen om all-you-can-eat sushi te gaan eten bij Yammi Yammi in Gent.

Ilke Geleyn

> innovation manager

Achtergrond?

Bij Flanders' FOOD start ik aan mijn eerste echte werkervaring! Hiervoor studeerde ik Handelsingenieur aan de UGent en deed enkele stages na mijn studies. Zo werkte ik 6 maand voor het World Food Programme van de VN en 6 maand voor CIFAL Flanders. Tijdens deze ervaringen heb ik mijn kennis in duurzaamheid en internationale samenwerking verdiept. Nu tijd om mijn kennis rond de voedingssector te verbreden!

Interesses?

Niet alleen in mijn job wou ik bezig zijn met voeding, ook mijn tijd daarbuiten spendeer ik graag aan gastronomische activiteiten: lekker koken, uit eten gaan, reizen naar wijnstreken.. Om het eten wat tegengewicht te geven, ga ik zeer graag wandelen in de natuur en vooral in de bergen.

Waarom voeding?

Voeding is de brandstof van ons lichaam. Op wereldschaal wordt er genoeg geproduceerd om iedereen te voeden, maar toch lijdt 690 miljoen mensen honger. Daarom wil ik meewerken om deze sector verder te optimaliseren, innoveren en te verduurzamen. Flanders' FOOD heeft heel diverse projecten waarbij de organisatie zich op verschillende vlakken engageert om de voedingssector naar een hoger niveau tillen. Daar wil ik mijn beide schouders onder zetten!

Sterke punten?

Enthousiast, vindingrijk en doorzettingsvermogen. Geen enkele uitdaging ga ik uit de weg en ik zal mij de volle 100% inzetten om een project tot een goed einde te brengen. Bring on the challenges zou ik zeggen, en daarvoor zit ik perfect bij FF!

Lievelingseten?

Niet zozeer 1 lievelingsgerecht, maar wel 1 lievelingschef: Yotam Ottolenghi! Zijn verrassende gerechten kan je op elke gelegenheid serveren. Voor een vriendenetentje waar je eens wilt uitpakken tot een snelle comfortfood maaltijd. Altijd een feest in de mond!

Veerle Witdouck

> management assistant

Achtergrond?

Ik heb twee jaar diergeneeskunde in Gent gestudeerd, gestopt in het tweede jaar om talen te studeren. De reden hiervoor was dat ik zo vlug mogelijk naar Zuid-Afrika wou vertrekken, waar ik een groot deel van mijn leven heb doorgebracht. De meeste ervaring heb ik opgebouwd in de domeinen van plastic injection moulding en voedingsverwerking. Door mijn passie voor voedingsverwerking en verpakking ben ik bij Flanders' FOOD terechtgekomen.

Interesses?

Ik ontwerp en teken patronen voor materialen als stof en leder. Deze ontwerpen maak ik ook met de hand of met de naaimachine. Daardoor ben ik een jaar geleden met een bijberoep gestart, je kan mijn creaties bekijken op www.pinkswan.be.

Waarom voeding?

Ik heb een paar jaar ervaring in het samenstellen en verpakken van voeding en het afvullen van vloeistoffen (met carbonisatie en pasteurisatie).
Daar is mijn passie ontstaan om voor de voedingsindustrie te werken.

Sterke punten?

Ik denk dat ik een flinke portie aan doorzettingsvermogen heb. Ik ben passioneel in alles wat ik doe en ben een creatieve denker.

Lievelingseten?

Ik eet heel graag allerlei salades.

Nieuwe gezichten

Karl Boumans

> innovation manager

Achtergrond?

Na mijn studies ben ik direct in het ondernemerschap gestapt en heb ik een organisatie rond het stimuleren van creativiteit, innovatie alsook leiderschap en social skills ontwikkeld. Na een tijd wou ik andere uitdagingen en horizonten ontdekken omtrent mijn persoonlijke ontwikkeling en kreeg ik de kans binnen VOKA om (digitale) innovatie en internationaal ondernemen te ontwikkelen richting hun leden. Eind 2020 werd ik geprikkeld door een tweet rond de functie van Innovatiemanager binnen Flanders' FOOD en diegene die me kennen weten dat dit een smakelijke match is.

Interesses?

Mijn professionele interesses liggen in digitale innovatie alsook, niet onbelangrijk de "human" kant hierin. Daarnaast liggen mijn interesses, hoe kan het ook anders in de smakelijkste sector, bij eten en drinken alsook en vooral om de lijn in balans te houden bij het wielrennen bij een vriendenclub (+/- 100 km wekelijks) en rewilding (fysieke training in en met de natuurlijke omgeving lees bos)

Waarom voeding?

Vanuit mijn opleiding zou je het niet direct denken, en daarom kan ik echt spreken over mijn passie voor eten en drinken met enorm veel respect voor het product.

Sterke punten?

Energiek, sociaal en doelgericht lijken voor mij de krachtigste eigenschappen die je aan mij kunt toeschrijven. Tegelijk de eigenschappen die perfect matchen met de uitdagingen en opportuniteiten binnen Flanders' FOOD en met het volledige ecosyteem.

Lievelingseten?

Ik zou het eigenlijk willen samenvatten met de slowfood Italiaanse keuken met een bijhorend goed glas wijn.

Sarah Pycarelle

> innovation manager

Achtergrond?

Ik studeerde bio-ingenieur aan de KU Leuven en koos voor de optie levensmiddelentechnologie. Deze richting trok me erg aan omdat we leerden wat er schuilt achter de alledaagsheid van voeding. Na mijn studies startte ik een doctoraat met als doel de functie van vet in biscuitcake te ontrafelen. Aangezien ik geen verdere academische ambities heb, ging ik na het behalen van mijn doctoraat op zoek naar een nieuwe uitdaging. Een ex-collega stuurde me de vacature voor innovatiemanager door waarin de nadruk op voeding en gezondheid lag. Ik was meteen enthousiast, solliciteerde en vervoegde een maand later het Flanders' FOOD team.

Interesses?

Ik kies niet alleen in mijn professionele leven voor voeding, maar ook in mijn vrije tijd probeer ik graag eens iets nieuws in de keuken en ga ik graag uiteten zowel in binnen- als buitenland. Nieuwe plaatsen en culturen ontdekken zijn steeds deel van mijn vakantie. Verder ga ik graag wandelen, lopen en fitnessen.

Waarom voeding?

Omdat voeding een inherent deel is van onze samenleving en omdat de meeste mensen voeding als een evidentie beschouwen, werd ik en ben ik nog steeds getriggerd om hierover alles te weten te komen.

Sterke punten?

Ik zet me vol passie in voor alles wat ik onderneem en ga recht op mijn doel af. Ik ben empathisch, communicatief en pas me goed aan naargelang de situatie.

Lievelingseten?

Ik ben een echte zoetekauw en kies dus vaak voor chocolade, koekjes, cake ... als tussendoortjes. Snoep is echter niets voor mij. Op het vlak van hoofdgerechten ben ik fan van eenpansgerechten zoals oosterse curry's, Pad Thai en allerlei pasta's.

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

20.000 voedingsanalyses per jaar

>400 bedrijven per jaar

29% buitenlandse bedrijven

550 piloottesten per jaar

>100 adviezen per jaar

40% KMO

5 workshops of seminars per jaar

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

Website 4.0

Flanders' FOOD investeert in een nieuwe website en branding

Flanders' FOOD investeert in een nieuwe website en branding die zorgt voor meer gebruiksvriendelijkheid voor de eindgebruikers, een aantrekkelijker design én die klaar is voor de toekomst. Als speerpuntcluster voor de Vlaamse agrovoedingsindustrie heeft Flanders' FOOD de belangrijke taak om de innovatieslagkracht van de doelgroepen te verhogen en daarom is een weldoordacht communicatiemiddel als een website met bijhorende branding zeer noodzakelijk. Omdat internationalisatie een steeds belangrijkere rol speelt zal de website voortaan ook in het Engels beschikbaar zijn.

Gebruiksvriendelijke website

Voor de nieuwe website werd vooral gekeken om de gebruiker centraal te stellen.
Om een optimale gebruiksvriendelijkheid te bekomen is er een nauwe samenwerking opgezet met een team dat gespecialiseerd is in het opzetten van een User Experience.
De doelgroepen bestaande uit kennisinstellingen, partners, overheid en voedingsbedrijven werden gevraagd om hun weg te banen door de 'grayscale wireframes' van de nieuwe website om zo tot inzicht te komen op welke manier onze eindgebruikers de website gebruiken. Na grondige analyse van deze inzichten is de hele 'customer journey' in kaart gebracht die het dichtst aansloot bij de noden van onze doelgroepen.

Uniforme branding

Om het voor de doelgroepen te verduidelijken wat Flanders' FOOD te bieden heeft is er aan de hand van een kleurenschema een 'branding' gecreëerd per programma en aanbod, dat op zich nauw aansluit bij de vernieuwde 'event branding' en het Flanders' FOOD logo om een uniforme 'design language' te hanteren in alle vormen van communicatie.

Toekomstgerichte website

Omdat gebruikers meer en meer mobiel werken werd er gezocht naar een oplossing die voldoet aan de moderne eisen van 'mobile responsive' zodat de website ook vlot bereikbaar is via een GSM of tablet. Ook op het gebied van veiligheid is er gekeken naar state-of-the-art oplossingen zonder hierbij de gebruiksvriendelijkheid uit het oog te verliezen. Omdat Flanders' FOOD werkt in een steeds veranderend landschap van nieuwe trends en noden is dit uitgewerkt in een performant 'open source Content Management System' dat toelaat om toekomstige aanpassingen te maken. Er is een krachtige 'search filter module' ingebouwd en 'last but not least' is er de mogelijkheid voorzien om aankopen van bvb. publicaties of toegang tot events te betalen met een betaalkaart.

programma's

- World Class Food Production
- Personalised Foods & Healthy Diets
- Resilient & Sustainable Agrifood Systems
- New & Shifting Resources

aanbod

- Ik zoek advies en begeleiding
- Ik zoek informatie en inspiratie
- Ik wil een idee uitwerken
- Ik zoek piloot- en testinfrastructuur
- Ik wil internationaal innoveren
- Onze communities

Een website voor jullie, met jullie

Flanders' FOOD hecht veel belang aan zijn brede netwerk van partners en dit willen we extra in de verf zetten door de samenwerkingen met jullie meer naar voor te schuiven. Overal waar een partner bij betrokken is, zal de samenwerking door middel van een logo duidelijk zichtbaar zijn. Ook zal er meer ingezet worden op succesverhalen die samen met de bedrijven gerealiseerd werden om zo andere bedrijven te inspireren tot innoveren. De roadmaps die een belangrijke rol spelen in de verschillende programma's van Flanders' FOOD, waarin projectconcepten uitgewerkt werden en waaruit projecten vloeien, zullen de leidraad zijn om onze bedrijven meer slagkracht te geven in een steeds globaler speelveld. In het aanbod wordt aangegeven wat Flanders' FOOD te bieden heeft voor voedingsbedrijven, ondernemingen, start-ups, NGO's, clusters en federaties, overheidsdiensten en kennisinstellingen, met andere woorden waarmee Flanders' FOOD het verschil wil maken voor jullie.

Contactpersoon

Flanders' FOOD communicatie manager Bjorn Samson is gepassioneerd door IT en mede hierdoor zeer enthousiast over de uitbouw van de nieuwe website. Samen met collega's Charlotte Boone (knowhow & inspiration manager - program manager) en Kevin Winnen (innovation manager) richtte hij het WeTeam op die de noden van onze doelgroepen bundelde, een opsomming van de technische kenmerken maakte en de controle uitvoerde over de geleverde prestaties van de websitebouwer.

"Met de nieuwe website van
Flanders' FOOD willen we onze doelgroepen beter bereiken. We willen het aanbod en diensten in de verf zetten die voor hen echt van belang zijn en waarmee wij het verschil kunnen maken. De website van Flanders' FOOD speelt een belangrijke rol in de communicatiestrategie en zal door gebruik van een uniforme branding ervoor zorgen dat onze boodschap naar de doelgroepen op een duidelijke manier aankomt."

> Contact
Bjorn Samson
+32 472 85 59 98
bjorn.samson@flandersfood.com

Doe de Factory of the Future SCAN

Wil je je bedrijf eens spiegelen aan een Factory of the Future? Zoals je misschien al weet scoren zij minstens ‘4 op 5’ op elk van de 7 sleuteltransformaties. Hoe hoog zou jij nu scoren? Flanders’ FOOD kan, dankzij het #Industriepartnerschap, een ‘FoF-Scan’ uitvoeren aan een gunstig tarief. De methodiek is gebaseerd op de vragen die ook de kandidaten voor een FoF-award voorgeschoteld krijgen, maar in een ‘light’ vorm, zodat je op korte tijd zeer bruikbare inzichten voor je verbeteracties krijgt. Interesse gewekt? Lees er meer over.

Voor wie

Voedingsbedrijven, groot, middelgroot of klein, met de ambitie om verder te ‘transformeren’ richting een Fabriek van de Toekomst en die zichzelf eens willen op de rooster leggen. Allicht ken je zelf al veel zaken die in je bedrijf nog kunnen verbeteren. Maar weet je ook wat je nog niet weet ...?

Wat

Flanders’ FOOD voert, samen met jou en een aantal van je medewerkers, een scan uit. De methode werd ontwikkeld door Agoria/Sirris en is gebaseerd op de eisen voor een Factory Of The Future. De oefening zorgt voor een beter inzicht in waar je vandaag de dag staat op de zeven sleuteltransformaties van een Factory Of The Future.

Door het betrekken van medewerkers is het eveneens een goede team-building en vergroot het de kennis over de werking van het bedrijf. Hier is dus geen award aan verbonden. Dat is misschien voor later.

Hoe

De scan gebeurt in verschillende stappen en maakt o.a. gebruik van een online tool. Bij voorkeur betrek je hierin mensen met verschillende rollen in het bedrijf. Na een bedrijfsbezoek en een bespreking, met o.a. een groepsdiscussie over de gegeven ‘scores’, wordt een eindrapport gemaakt.

Wat kan je verwachten

Uit de analyse van de scan zal blijken op welke punten je als bedrijf goed scoort en ook... minder goed scoort. Uit alle verbeterpunten destilleer je je eigen stappenplan, gebaseerd op je prioriteiten en beschikbare middelen. Als je voor de uitwerking van je plannen beroep wil doen op externe partners kunnen we ons netwerk aanspreken.
Op die manier bouw je verder aan je Fabriek van de Toekomst. En wie weet sta je ooit ook op het podium.

Kostprijs

Dit initiatief kadert in het #Industriepartnerschap. Vermits VLAIO 70 % van de kost voor zich neemt is de kostprijs beperkt tot € 1000 (excl. BTW).

AGENTSCHAP INNOVEREN & ONDERNEMEN .AGORIA sirris FF FLANDERS’ FOOD samen voor #sterkondernemen

Fabriek van de Toekomst

Advanced Manufacturing Technologies

Je ‘state of the art’ machinepark, met eigen unieke realisaties, garandeert je topkwaliteit en competitief voordeel.

Digital Factory

Alle machines, sensoren en gateways etc. zijn geconnecteerd zodat data beschikbaar is. Alle werknemers worden digitaal ondersteund. Door de gedigitaliseerde supply chain worden alle orders perfect opgevolgd.

Eco Factory

Door voorop te lopen op gebied van een milieubewuste productie – een productie waarbij economie en ecologie met elkaar in balans zijn – draag je tegelijk bij aan de gezondheid van onze planeet en doe je aan kostenbesparing.

End-to-End Integrated Engineering

Het realiseren van maximale klantwaarde is het doel. Daartoe maak je gebruik van een functie en afdeling overschrijdende product- en proces ontwikkelingsstrategie, waarbij robuuste, hoogwaardige processen leidend zijn.

Human Centred Organisation

Individuele medewerkers krijgen de ruimte om hun talent, creativiteit en initiatief in te zetten binnen een innovatieve organisatie. Dit is mogelijk door vaardigheden periodiek te evalueren en competenties verder te ontwikkelen via scholing, coaching etc. In een dergelijk klimaat zijn werknemers en leidinggevenden doordrongen van het belang van duurzame inzetbaarheid en blijven ze gemotiveerd om prestaties te leveren.

Smart Manufacturing

Smart Manufacturing kan worden omschreven als de combinatie van het slim inzetten van technologie, de capaciteiten van werknemers en de toepassing van een (zelf)lerend productiesysteem. Het uiteindelijke doel is om de efficiëntie, flexibiliteit en waardecreatie van mensen en machines te maximaliseren.

Value Chain Oriented Open Factory

Als bedrijf maak je deel uit van een netwerk van organisaties die specifieke kennis en vaardigheden genereren en delen om zo nieuwe slimme oplossingen te integreren of nieuwe producten en technologieën te creëren.

Bron figuren: Agoria, Made Different project

> Contact
Bart Van Damme
+32 476 20 38 14
bart.vandamme@flandersfood.com

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)

Programma
Algemene Vergadering

10 juni 2021

15u30	Ontvangst
16u00	Verwelkoming
16u05	Algemene Vergadering
17u00	Lancering nieuwe website
17u15	Netwerkmoment met hapje en drankje

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)

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

> Contact
Bjorn Samson
+32 472 85 59 98
bjorn.samson@flandersfood.com

Samen voor sterke groei door innoveren en internationaliseren

Flanders' FOOD is de speerpuntcluster voor de agrovoedingsindustrie en wordt ondersteund door Agentschap Innoveren & Ondernemen (VLAIO). Door deze clusterwerking willen we samenwerking tussen ondernemingen, kennisinstellingen en overheden faciliteren.

Ontdek de andere clusters op www.vlaio.be/clusters. #sterkgroeien

AGENTSCHAP INNOVEREN & ONDERNEMEN

FF FLANDERS' FOOD

samen voor **#sterkgroeien**

Flanders' FOOD
Wetenschapsstraat 14A
1040 Brussel
www.flandersfood.com